

Erforderlicher Schulabschluss

- Mindestens Qualifizierender Hauptschulabschluss

Persönliche Voraussetzungen und Fähigkeiten

- Interesse an naturwissenschaftlichen Zusammenhängen
- Technisches Verständnis im Umgang mit Maschinen und Anlagen
- Mathematische Fähigkeiten
- Interesse am Planen und Organisieren
- Denken in Zusammenhängen
- Flexibilität im Umgang mit wechselnden Aufgaben
- Bereitschaft und Fähigkeit zur Teamarbeit
- Ausdauer, Geduld, Geschicklichkeit

Körperliche Eignungsvoraussetzung

- Gesunde Haut

Wichtige Kenntnisse und Fähigkeiten, die dieser Beruf vermittelt

- Rohstoff Milch und Milchprodukte
- Milchwirtschaftliche Technologien
- Anlagen- und Produktkontrolle (Qualitätssicherung)
- Lebensmittelrecht
- Hygienebewusstsein, Umweltschutz und Arbeitssicherheit



Die Firma Edelweiss

Die Produktion von Lebensmitteln stellt höchste Ansprüche – vor allem an die Menschen, die sie herstellen. Das Qualitätsbewusstsein unserer Mitarbeiter, Ihre Leidenschaft für ihren Beruf und Ihr Engagement hat uns zu dem gemacht, was wir sind: einer der erfolgreichsten Hersteller von Käse und Brotaufstrichen. Unsere bekanntesten Marken sind Milkana, Bresso und Brunch. Edelweiss ist ein modernes Unternehmen mit zukunftsweisenden Konzepten, das für nachhaltiges Wirtschaften und soziales Engagement steht. Seit 1892 ist die Firma fest im Allgäu verwurzelt.

Edelweiss und Savencia Fromage & Dairy Deutschland sind gemeinsam Marktführer für Käsemarken und -spezialitäten in Deutschland und Teil des weltweit tätigen französischen Familienkonzerns Groupe SAVENCIA Saveurs & Spécialités – einer der größten Markenkäsehersteller der Welt.

Eine Ausbildung bei Edelweiss ist ungemein vielfältig und bietet Dir einen umfassenden und spannenden Einblick in eines der modernsten Käsewerke Europas. Die Entwicklung und Förderung unserer Mitarbeiter ist stets ein wichtiger Baustein der Personalpolitik. Daher bereiten wir Deine Ausbildung bei uns optimal vor und begleiten und betreuen Dich über die gesamte Dauer. Die Ausbildung bei Edelweiss ist eine Ausbildung mit Zukunft, die Dir viele Perspektiven bietet!

Steig jetzt ein und werde ein Teil von Edelweiss!

Online bewerben: www.savencia-fd-karriere.de

Edelweiss GmbH & Co. KG

Oberstdorfer Straße 7 · 87435 Kempten (Allgäu)

Telefon (0831) 2539 - 0 · www.edelweiss-gmbh.com

09/2016



Ich mach' eine Ausbildung zum/ zur
Milchtechnologin/in

bei Edelweiss – eine Ausbildung
mit Zukunft!

*Viele Perspektiven.
Eine Leidenschaft.*



Eine Ausbildung mit Zukunft!



Milchtechnologinnen und Milchtechnologen

verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten. Sie stellen Vollmilch, haltbare Milch, Joghurt, Quark oder unterschiedlichste Käse her und sind an allen Produktionsschritten rund um die Herstellung der Milchprodukte beteiligt. Außerdem führen sie Qualitätskontrollen durch, verpacken Milch und Milcherzeugnisse und lagern sie.

Wie läuft die Ausbildung ab?

- Ausbildungsdauer in der Regel 3 Jahre
- Hauptanteil der Ausbildung im Industriebetrieb
- Lehrgänge im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten
- Berufsschulunterricht in Kempten
- Abschlussprüfung mit schriftlichem und praktischem Teil

Welche Ausbildungsinhalte sind vorgesehen?

- Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch
- Grundlagen der Chemie und Mikrobiologie
- Bau und Funktion von Maschinen/Geräten (z. B. Pumpen, Separator)
- Grundlagen der Produktion/Qualitätskontrolle
- Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen
- Arbeitsschutzvorschriften
- Energieeinsparung und Umweltschutz

Welche Einsatzmöglichkeiten gibt es nach der Ausbildung?

Die vielseitige Ausbildung eröffnet interessante Perspektiven in:

- Milchwirtschaft
- Nahrungsmittelindustrie, Lebensmittelgroßhandel
- Molkereimaschinen- und Zulieferindustrie
- Behörden und Organisationen

Arbeitsmarktsituation

Berufe in der Milchwirtschaft sind krisenfest. Molkereien von heute sind hochtechnisierte Produktionsbetriebe, die gut ausgebildetes Fachpersonal dringend benötigen. Daher bieten sich gute Aufstiegschancen in der Produktion, im kaufmännischen Bereich und im Laborbereich.

Weiterbildung

Nach ein- bis zweijähriger Praxiszeit ist die Fortbildung zum/zur Molkereitechniker/In oder zum/zur Molkereimeister/In möglich.



„Als ich 2004 meine Ausbildung begann, hätte ich nicht erwartet, wie umfangreich und vielseitig dieser Beruf ist! Bei Edelweiss konnte ich eine sehr breit gefächerte Ausbildung genießen, die die Frisch-, Weich- und Schmelzkäseherstellung umfasste.“

Diese fundierte Ausbildung weckte mein Interesse, mich noch weiter fortzubilden, um das Gelernte zu intensivieren.

So beschloss ich 2009, den Techniker für Milchwirtschaft und Molkereiwesen an der Molkereischule in Kempten zu machen. Mit diesem Schritt öffnete ich mir die Türen, um mehr Verantwortung und komplexere Aufgaben zu übernehmen. Heute bin ich als Schichtmeister im Bereich der Frischkäseerei tätig. Ich überwache die Produktionsabläufe und bin verantwortlich für mein Schichtteam.“

Nicolai Wäke, Schichtmeister