

## Erforderlicher Schulabschluss

- Mittlere Reife

## Persönliche Voraussetzungen und Fähigkeiten

- Interesse an naturwissenschaftlichen Zusammenhängen
- Technisches Verständnis im Umgang mit Maschinen und Anlagen
- Mathematische Fähigkeiten
- Planen und Organisieren
- Denken in Zusammenhängen
- Sich auf wechselnde Aufgaben einstellen
- 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](http://www.savencia-fd-karriere.de)

Edelweiss GmbH & Co. KG

Oberstdorfer Straße 7 · 87435 Kempten (Allgäu)

Telefon (0831) 2539-0 · [www.edelweiss-gmbh.com](http://www.edelweiss-gmbh.com)



Ich mach' eine Ausbildung zum/zur

## Milchwirtschaftlichen Laborant/in

bei Edelweiss – eine Ausbildung mit Zukunft!

*Viele Perspektiven.  
Eine Leidenschaft.*



## Eine Ausbildung mit Zukunft!



Die **Milchwirtschaftliche Laborantin** und der **Milchwirtschaftliche Laborant** haben wichtige Aufgaben bei der Qualitätskontrolle und der Qualitätssicherung in den milchwirtschaftlichen Unternehmen. Sie untersuchen und prüfen Milch, Butter, Käse und Milcherzeugnisse sowie Zusatzstoffe mit Hilfe moderner chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Untersuchungsverfahren.

### 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 Milchanalytik in Triesdorf zur Erweiterung der Ausbildung im betrieblichen Labor
- Berufsschulunterricht in Triesdorf
- Abschlussprüfung mit mündlichem, schriftlichem und praktischem Teil

### Welche Ausbildungsinhalte sind vorgesehen?

- Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- Be- und Verarbeitung von Milch
- Probenahmetechnik
- Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen
- Produktkontrollen zur Qualitätssicherung
- Auswerten und Beurteilen von Untersuchungsergebnissen
- Umweltschutz und rationelle Energieverwendung

### Welche Einsatzmöglichkeiten gibt es nach der Ausbildung?

Die intensive und vielseitige Ausbildung eröffnet verschiedene Perspektiven.

- Tätigkeit im Labor eines milchwirtschaftlichen Industriebetriebs sowie in milchwirtschaftlichen Versuchs- und Forschungseinrichtungen
- Tätigkeit in anderen Bereichen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie oder in der pharmazeutischen Industrie

### Arbeitsmarktsituation

Berufe in der Industrie sind krisenfest. Unser Unternehmen ist ein hochtechnologierter Produktionsbetrieb, der gut ausgebildetes Fachpersonal dringend benötigt. Daher bieten sich gute Aufstiegschancen im Laborbereich, in der Produktion und im kaufmännischen Bereich.

### Weiterbildung

Nach 2-jähriger Praxiszeit ist die Fortbildung zum/zur Labormeister/In möglich.



*Für mich war es wichtig, eine abwechslungsreiche Ausbildung zu machen, deren Schwerpunkt im naturwissenschaftlichen Bereich liegt – Milchwirtschaftliche Laborantin war da genau das Richtige für mich.*

*Das vielseitige Aufgabengebiet, das chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen umfasst, erfordert*

*sorgfältiges und genaues Arbeiten. Abwechslung bringt die große Bandbreite an Molkereiprodukten.*

*Auch heute macht es mir noch unheimlich viel Spaß und Freude, bei Edelweiss zu arbeiten. Ein moderner Produktionsbetrieb, ein gut organisiertes Labor und dazu tolle Kollegen, die sich gegenseitig immer unterstützen, haben mich all die Jahre erfolgreich begleitet.*

*Später wurde auch meine Weiterbildung zur Milchwirtschaftlichen Labormeisterin von Edelweiss unterstützt – das fand ich richtig super.*

*Angela Pauser, Labormeisterin und Ausbilderin*