

# Startschuss für den „Milchtechnologe“

MILCHTECHNOLOGE/  
MILCHTECHNOLOGIN

**NEUER NAME** Bewährter Ausbildungsberuf mit interessanten Chancen rund um die Milch

Die niedersächsische Molkereiwirtschaft gibt in dieser Woche den „Startschuss“ für den neuen Ausbildungsberuf „Milchtechnologe/Milchtechnologin“. Die 16 beteiligten Ausbildungsstätten wollen mit der Imagekampagne das veränderte Berufsbild bekanntmachen und gleichzeitig möglichst viele Bewerber ansprechen, um zum 1. August 2011 rund 30 Ausbildungsplätze passend besetzen zu können.

**HANNOVER/GMC** – Bis zum Sommer hieß der Ausbildungsberuf noch Molkereifachmann/Molkereifachfrau. Nach einer Überarbeitung des bisherigen Berufsbildes haben Anfang August nun die ersten Jugendlichen die Ausbildung unter der neuen Bezeichnung Milchtechnologe/Milchtechnologin begonnen. Die Branche will damit dem Wandel in den Aufgaben des Berufes, bei dem sich alles um die Aufbereitung und Verarbeitung des hochwertigen Rohstoffes Milch dreht, Rechnung tragen: „Wir wollen mit der Bezeichnung Milchtechnologe die interessante technologische Kompetenz des Berufes stärker hervorheben“, stellt ein Vertreter der Molkereien heraus. „Der Beruf ist gerade für Jugendliche sehr spannend, da er interessante

Zukunftschancen in der gesamten Lebensmittelwirtschaft bietet. Diese Attraktivität kommt in der neuen Berufsbezeichnung Milchtechnologe deutlicher als bisher zum Ausdruck.“

## Welche Aufgaben haben die Milchtechnologe?

Auf den Punkt gebracht läuft ohne sie in Niedersachsens Molkereien gar nichts: Der Milchtechnologe und die Milchtechnologin steuern die hochtechnisierte Herstellung von Trinkmilch, Joghurt, Eiskrem, Quark, Käse, Butter und vielen weiteren Spezialitäten



Der Milchtechnologe eignet sich in seiner dreijährigen Ausbildung ein umfangreiches Fachwissen rund um den natürlichen und empfindlichen Rohstoff Milch und die Steuerung der Produktionsanlagen an.

BILD: NORDMILCH

aus Milch – Produkte, die wir zu jeder Mahlzeit in jedem Haushalt wiederfinden. Mit ihrem Fachwissen rund um den natürlichen und empfindlichen Rohstoff Milch sowie um die gesamte Verarbeitung des Rohstoffes gehören

die Absolventen dieses Ausbildungsberufes zu den begehrtesten Nachwuchskräften der Lebensmittelwirtschaft. Gute Arbeitsplatzangebote lassen somit nach bestandener Prüfung nicht lange auf sich warten.

## Produkte sind bekannter als der Beruf

Angesichts dieser Attraktivität ist es eigentlich erstaunlich, dass sich nicht für jeden der ausgeschriebenen Ausbildungsplätze genügend qualifizierte Bewerber finden. Die Ausbildungsleiter in den Unternehmen sehen die Ursa-

che für diese Situation im geringen Bekanntheitsgrad des Ausbildungsberufes. Jeder Verbraucher – und damit auch wohl jeder Schüler der Abschlussjahrgänge – kennt die Markenprodukte der Molkereien. Weitläufig unbekannt dagegen ist, dass rund 6.500 Mitarbeiter allein in den niedersächsischen Werken für die Herstellung der klassischen Milchprodukte und der vielen Spezialitäten aus Milch sorgen. Und dass die besondere starke Struktur der Milcherzeugung und Milchverarbeitung in Niedersachsen damit auch ideale Berufschancen für die Zukunft verheißt.

Die gut ausgebildeten Milchtechnologe und Milchtechnologin betreuen die gesamte milchwirtschaftliche



Der Milchtechnologe übernimmt die Verantwortung für die Steuerung der Produktionsanlagen zur Herstellung von Trinkmilch, Butter, Joghurt, Quark und anderen Spezialitäten aus Milch.

BILD: NORDMILCH

Produktion. Ihre Arbeit beginnt bei der Annahme der per Tankwagen beim Landwirt abgeholten Milch. Sie sind dann gefordert, die folgenden Be- und Verarbeitungsprozesse verantwortungsbewusst zu steuern und zu kontrollieren. Sie sorgen also dafür, dass aus dem heimischen Rohstoff Milch beliebte, hochwertige Milchprodukte entstehen, die auf nationaler und internationaler Ebene einen hervorragenden Namen haben.

## EDV als tägliches Brot

Um dafür das nötige Fachwissen zu bekommen, eignen sich die Auszubildenden in ihrer dreijährigen Ausbildung genaueste Kenntnisse über den natürlichen und empfindlichen Rohstoff Milch an. Sie lernen den Rohstoff sowie die Zwischen- und Endprodukte zu beurteilen. Deshalb eignet sich dieser Ausbildungsberuf insbesondere für Bewerber, denen die naturwissenschaftlichen Fächer und die Mathematik in der Realschule und auf dem Gymnasium richtig Spaß gemacht haben. Wer außerdem Freude am Umgang mit modernen EDV-Anlagen hat, wird sich über die Aufgaben in der Steuerung der Produktionsanlagen freuen. Die praktische und theoretische Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch in Form des Blockunter-

richts im Milchwirtschaftlichen Bildungszentrum der LUFA Nord-West in Oldenburg.

Was die Auszubildenden in dieser Zeit immer wieder fasziniert, ist die Verantwortung in der Lebensmittelproduktion. Alle reden über sichere Lebensmittel, Milchtechnologe sorgen den ganzen Tag für gesunde und hochwertige Milchprodukte. Dass es sich um Produkte handelt, die in jedem Supermarkt zu finden sind und für die in Zeitungen, im Rundfunk und im Fernsehen geworben wird, dürfte ebenfalls eine besondere Faszination auf die Auszubildenden ausüben.

Wer sich beruflich weiterentwickeln will und bereit ist, noch mehr Verantwortung zu übernehmen, der kann den Meisterbrief erwerben, die Techniker Ausbildung absolvieren, an einer Fachhochschule, beispielsweise in Hannover-Ahlem, oder an einer Universität studieren. Doch für alle Aufstiegsmöglichkeiten gilt die praktische Ausbildung als Milchtechnologe/Milchtechnologin als unabdingbare oder beim Studium zumindest als empfehlenswerte Voraussetzung. Mit dieser soliden Ausbildung haben die Milchtechnologe dann die besten Voraussetzungen für eine gesicherte berufliche Zu-

## Ausbildung im Überblick

Die Ausbildung zum Milchtechnologe dauert drei Jahre. Die Auszubildenden lernen vielfältige Aufgaben rund um die Herstellung von Milchprodukten kennen und übernehmen dabei verantwortungsvolle Tätigkeiten im gesamten Be- und Verarbeitungsbereich. Die praktische Ausbildung wird in jedem Jahr durch einen Blockunterricht über 15 Wochen ergänzt. Die Ausbildungsvergütung beträgt derzeit ca. 644 € im ersten Ausbildungsjahr, ca. 704 € im zweiten und ca. 799 € im dritten Ausbildungsjahr. Voraussetzung sind gute naturwissenschaftliche und mathematische Kenntnisse und technisches Interesse. Wer sich später weiterqualifizieren will, kann Molkereimeister oder Molkereitechniker werden und damit leitende Aufgaben und mehr Verantwortung übernehmen.

→ @ Mehr Infos unter [www.milchtechnologe.de](http://www.milchtechnologe.de)

kunft.

Die Unternehmen der niedersächsischen Milchwirtschaft, die einen Umsatz von rund vier Milliarden Euro auf sich vereinigen, bilden für ihren eigenen Bedarf aus. Die Übernahme in ein Arbeitsverhältnis nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss ist folglich der Regelfall.

**Die Landesverbände der Milchwirtschaftler geben interessierten Jugendlichen gern weitere Auskünfte zu allen Ausbildungsbetrieben in Niedersachsen.**

## Info-Telefone:

☎ (0441) 973820  
für das Weser-Ems-Gebiet  
☎ (0511) 4005-2163 bzw.  
☎ (0511) 409195  
für den Bereich Hannover und Elbe/Weser

## MOLKEREIEN IM NORDWESTEN

### Folgende Molkereien nehmen an der Ausbildungsaktion 2011 teil:

- ✓ Etelser&Alperi-Käsewerk
- ✓ frischli Milchwerke
- ✓ Gebr. Bermes GmbH
- ✓ Heideblume Molkerei

- ✓ Humana Milchindustrie
- ✓ Milchwirtschaftliche Industrie Gesell. Herford
- ✓ Molkerei Ammerland eG,
- ✓ Nordmilch AG
- ✓ Paul Mertens Molkerei
- ✓ Petri Feinkost
- ✓ Rücker GmbH