



## Molkereifachmann/-frau

### Aktuelles

#### Molkereifachmann/-fachfrau durch Milchtechnologe/Milchtechnologin abgelöst

Der Ausbildungsberuf Molkereifachmann/-fachfrau wurde aufgrund des technologischen Wandels in milchverarbeitenden Unternehmen am 1. August 2010 durch die Ausbildung zum Milchtechnologe/zur Milchtechnologin abgelöst. Inhalte der novellierten Ausbildung sind daher u.a. "Informations- und Kommunikationstechniken anwenden", "Produktionsverfahren zur Behandlung von Lebensmitteln und Rohstoffen durchführen", aber auch "Steuern und Regeln von Produktionsprozessen" sowie "Qualitätssicherungssysteme anwenden".

01.08.2010

### Hauptaufgabe des Berufs

Molkereifachleute verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten. Außerdem führen sie Qualitätskontrollen durch, verpacken Milch und Milcherzeugnisse und lagern sie.

### Aufgaben und Tätigkeiten (Kurzform)

Ob Trinkmilch oder Produkte wie Joghurt, Butter, Käse oder Milchpulver: Molkereifachleute stellen die verschiedensten Milcherzeugnisse her. Zunächst nehmen sie die gelieferte Rohmilch an, überprüfen Menge und Qualität und lagern sie. Vor der Weiterverarbeitung reinigen sie die Milch durch Zentrifugieren und homogenisieren sie. Sie bedienen und überwachen Kühl-, Butterungs- und Käsereimaschinen. Dabei kontrollieren sie im Labor laufend die Qualität der Produkte und untersuchen sowohl die Milch als auch die Zwischen- und Endprodukte. Besonders sorgfältig achten sie darauf, dass alle Hygienevorschriften eingehalten werden.

### Aufgaben und Tätigkeiten (Beschreibung)

#### Worum geht es?

Molkereifachleute verarbeiten Rohmilch zu Milchprodukten. Außerdem führen sie Qualitätskontrollen durch, verpacken Milch und Milcherzeugnisse und lagern sie.

#### Rund um die Milch

Vollmilch, fettarme oder haltbare Milch, probiotische oder Bio-Milchprodukte, Buttermilch, Joghurt oder Quark - die Arten der Milchverarbeitung sind zahlreich. Molkereifachleute stellen Milchprodukte her und überwachen die Fertigungsanlagen. Sie achten nicht nur darauf, dass der Geschmack stimmt, sondern sorgen auch dafür, dass Hygienevorschriften eingehalten werden. Deshalb tragen sie bei der Arbeit Gummistiefel und Gummischürze, oft auch Handschuhe und eine Haube. Weil Kühe jeden Tag frische Milch geben, diese aber rasch verdirbt, sind die Produktionsanlagen meist rund um die Uhr in Betrieb. Molkereifachleute arbeiten deshalb im Schichtdienst und sind auch an Wochenenden und Feiertagen in der Produktionshalle zu finden.

#### Von der Rohmilch zu den verschiedenen Milcharten

Am Anfang steht die Rohmilch: Wenn sie angeliefert wird, überwachen Molkereifachleute die Abfüllung, überprüfen das Gewicht mit einer Milchwaage und entnehmen Proben, um die Qualität zu bestimmen. Ist

alles in Ordnung, pumpen sie die Milch in große Tanks. Dann wird sie mit Zentrifugen gereinigt, entrahmt und homogenisiert. In Pasteurisierungsanlagen erhitzen Molkereifachleute die Milch und kühlen sie anschließend ab, um sie zu entkeimen. Danach trennen sie die Milch mit Separatoren zu Vollmilch, Magermilch und Rahm. Eine automatische Milchverteilungsanlage leitet dann die verschiedenen Milcharten entweder zur Abfüllabteilung für Trinkmilch oder zur Weiterverarbeitung.

### Eine breite Palette an Milchprodukten

Butter, Frisch- oder Labkäse, H-Milch, Sahne, Pudding, Speiseeis, Joghurt oder Quark - all diese Milchprodukte müssen nach einer eigenen Rezeptur hergestellt werden. Damit z.B. Käse richtig mundet, überwachen Molkereifachleute streng den Herstellungsprozess. Sie stellen Fettgehalte fest, bestimmen Keimzahlen und beurteilen Reifegrade. Moderne Anlagen helfen ihnen bei der Arbeit. Nach der Zugabe von Enzymen und Geschmackszutaten verarbeiten die Fachleute die Milch weiter, z.B. in Käserei- oder Butterungsmaschinen. Während des gesamten Produktionsablaufes überprüfen sie immer wieder die Qualität. Milch und Milchprodukte sollte man dabei mögen. Schließlich müssen Molkereifachleute nicht nur auf den ersten Blick erkennen, ob z.B. die Konsistenz des Joghurts stimmt, sondern fertige Produkte auch abschmecken. Eine Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) sollte man dabei nicht haben.

Meist spezialisieren sich Molkereifachleute auf einen Arbeitsbereich, z.B. auf die Milchannahme oder -lagerung, die Anlagenbedienung oder Pasteurisierung, die Joghurtherstellung, Buttereie oder Käseproduktion. In der Joghurtabteilung setzen sie z.B. Trockenmagermilch zu, erhitzen die Milch und säuern sie mit Joghurtkulturen. Dann dauert es eine Weile, bis die Milch gerinnt und zu Joghurt wird. In der Buttereie trennen sie den Rahm mit speziellen Maschinen und stellen daraus Butter und Buttermilch her. Bei der Käseherstellung reinigen sie die Milch einen Tag vor der Verarbeitung, geben Milchsäurebakterien zu, rahmen die Milch in der Zentrifuge ab oder fetten sie auf, bis sie den gewünschten Fettgehalt hat. Im Käsefertiger mengen sie Lab bei, das die Milch gerinnen lässt. Dieses Gemisch zerschneiden sie zu Körnchen, dem sogenannten "Käse-Bruch". Dann formen und pressen sie die Masse maschinell. So wird die Molke ausgeschieden und der Käse gefestigt, der nach einer Behandlung im Salzbad zum Reifen eingelagert wird.

## Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

Molkereifachleute haben folgende Aufgaben:

- Milch annehmen
  - Milch erfassen
  - Milchmengen nach Gewicht und Volumen messen
  - Proben nehmen und Rohmilch untersuchen
  - Milch vorläufig in Tanks lagern
- Milch bearbeiten
  - Milch mit Zentrifugen reinigen
  - Milch erhitzen, kühlen, homogenisieren
  - Proben nehmen und pasteurisierte Milch untersuchen
- verschiedene Milchprodukte herstellen (z.B. Joghurt, Quark, Butter, Weichkäse, Hartkäse, Biomilch- und probiotische Milchprodukte, Schmelzkäse)
  - Butter aus Süß- oder Sauerrahm herstellen
  - Frisch- und Labkäse produzieren
  - saure Milcherzeugnisse, Milchscherzeugnisse, Mischfette und Dauermilcherzeugnisse mit Zusatzstoffen herstellen
- Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung durchführen



- produktionsbegleitend einfache chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen durchführen
- Produkte sensorisch prüfen
- Maßnahmen zur Eingangs- und Ausgangskontrolle und zur Sicherung der Hygiene bzw. Qualität einleiten
- Milch und Milcherzeugnisse verpacken, lagern und in Verkehr bringen
  - fertige Produkte portionieren und verpacken
  - Produktumschlag und Lagerung überwachen
  - Verpackungsmaterial annehmen, ausgeben, bestellen
  - Lagerräume und Transportmittel nutzen und überwachen
  - Grenzwerte für Qualitätsnormen sichern
- Produktionsprozesse der Milchbearbeitung und Milchverarbeitung planen, steuern und überwachen
  - Maschinen und Anlagen in Molkereien und Käsereien bedienen
  - Geräte der Steuer-, Mess- und Regeltechnik an Messpunkten oder an Messwarten und Reinigungsstationen bedienen
  - Versorgungsanlagen bedienen
  - Maßnahmen für den Umweltschutz (z.B. Abwasserneutralisation) vornehmen
  - produktionsvorbereitende und -begleitende Berechnungen durchführen
- Maschinen und Anlagen in allen Produktionsstadien warten und pflegen
  - Anlagen, Maschinen, Behälter und Rohre reinigen und desinfizieren, dazu verschiedene Reinigungsverfahren und programmgesteuerte Reinigungskreisläufe einsetzen

## Tätigkeitsbezeichnungen

### Abweichende Berufsbezeichnungen der ehemaligen DDR

- Facharbeiter/Facharbeiterin für Milchwirtschaft
- Molkereifacharbeiter/Molkereifacharbeiterin

### Vergleichbare Berufsbezeichnung im deutschsprachigen Ausland

#### Schweiz

- Milchtechnologe/-technologin

## Arbeitsbereiche/Branchen

Sie sind in der Milch verarbeitenden Industrie tätig, z.B. in Molkereien, Milchwerken und Käsereien. Ebenso sind ihre Kenntnisse in der Forschung und Entwicklung gefragt, z.B. in milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalten. Darüber hinaus können sie bei Herstellern von Säuglings- und Kleinkindernahrung oder in Verpackungsunternehmen für Molkereiprodukte beschäftigt sein.

## Branchen im Einzelnen

- Milchprodukte



- Milchverarbeitung (ohne Herstellung von Speiseeis), z.B. Molkereibetriebe, Milchwerke und Käsereien
- Natur-, Ingenieur-, Agrarwissenschaften und Medizin
  - Sonstige Forschung und Entwicklung im Bereich Natur-, Ingenieur-, Agrarwissenschaften und Medizin, z.B. staatliche milchwirtschaftliche Lehr- und Forschungsanstalten

Darüber hinaus bieten sich Beschäftigungsmöglichkeiten in folgenden Arbeitsbereichen/Branchen:

- Mühlenprodukte, Nahrungsmittel, Öle, Fette
  - Herstellung von homogenisierten und diätetischen Nahrungsmitteln, z.B. Hersteller von Babynahrung
  - Herstellung von Margarine u. ä. Nahrungsfetten
- Sonst. Dienstleistungen für Unternehmen und Privathaushalte
  - Abfüllen und Verpacken, z.B. Abpackservice für Käse
- Personaldienstleistungen
  - Befristete Überlassung von Arbeitskräften, z.B. Zeitarbeitsfirmen für die Lebensmittelindustrie

## Arbeitsorte

Sie arbeiten in Produktions- und Abfüllhallen mit großvolumigen Metallbehältern zur Milchverarbeitung sowie in Laborräumen, die mit Messgeräten und Prüfinstrumenten wie Waagen und Messgefäßen ausgestattet sind. Ferner nehmen sie Ware im Freien entgegen, z.B. wenn Milch in Tanklastwagen angeliefert wird. Auch in Kühl- und Lagerräumen haben sie zu tun.

## Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

Ausgangssubstanz für die Herstellung von Frischmilch, Butter, Käse und Dauermilchprodukten ist Rohmilch. Diese wird mithilfe von Enzymen und Geschmackszutaten weiterverarbeitet. Molkereifachleute arbeiten an Produktionsmaschinen und -anlagen wie z.B. Käsereimaschinen, Kühlmaschinen oder Verpackungsanlagen. Meist handelt es sich um automatisierte Prozesslinien zur Milchverarbeitung. Gelagert wird die Milch in metallenen großvolumigen Tanks oder Wannen. Mess- und Prüfgeräte wie Waagen oder Probenahmegeräte dienen der Mengen- und Qualitätskontrolle. Die Qualitätsprüfung selbst erfolgt i.d.R. computergestützt mit spezieller Laborsoftware. Zur Reinigung und Desinfizierung der Anlagen und Behälter verwenden die Molkereifachleute Säuren, Laugen und Desinfektionsmittel.

## Arbeitsbedingungen

Sie arbeiten in den Produktionsräumen sowie in Labors von Molkereien, Milchwerken und Käsereien. Die meist körperlich leichten Tätigkeiten führen sie überwiegend im Stehen aus. Beim Wechsel zwischen Produktionshalle, Labor und Lagerräumen sind sie zum Teil erheblichen Temperaturunterschieden ausgesetzt. In den Produktionsräumen können der typische Milch- und Käsegeruch sowie Hitze und hohe Luftfeuchtigkeit körperlich belastend sein.

In der automatisierten maschinellen Verarbeitung, die teilweise am Band stattfindet, haben Molkereifachleute mit vielfältigen, teils computergesteuerten Geräten, Apparaturen und Messinstrumenten zu tun. Mit Säuren und Laugen, die Molkereifachleute beim Reinigen und Desinfizieren der Anlagen und Behälter verwenden, gehen sie verantwortungsbewusst um und halten Sicherheitsbestimmungen genau ein. Auch bei der Überwachung der Herstellungsprozesse und der Einhaltung von Rezepturen müssen sie sehr sorgfältig sein. Entsprechend der strengen hygienischen Vorschriften tragen sie spezielle Arbeits- und Schutzkleidung wie Arbeitsmittel, Schutzbrille und Handschuhe.



Die tägliche Milchlieferung erfolgt vor allem in den frühen Morgenstunden. Daher sind für Kontrollen oder Proben, die z.B. bei der Käseherstellung oft rund um die Uhr durchgeführt werden, ein früher Arbeitsbeginn sowie Schichtdienst üblich.

## Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Arbeit mit technischen Geräten, Maschinen und Anlagen (Produktionsmaschinen und -anlagen, wie z.B. Käsereimaschinen, Kühlmaschinen oder Verpackungsanlagen)
- Arbeit in Werkstätten, Werk-/Produktionshallen (z.B. in Abfüllhallen)
- Arbeit im Labor
- Arbeit bei Kälte, Hitze, Nässe, Feuchtigkeit, Zugluft (erhebliche Temperaturunterschiede beim Wechsel zwischen Produktionshalle, Labor und Lagerräumen; Hitze und hohe Luftfeuchtigkeit in den Produktionsräumen)
- Arbeit unter Geruchseinfluss (Milch- und Käsegeruch)
- Umgang mit Chemikalien (Verwendung von Säuren, Laugen und Desinfektionsmitteln zur Reinigung und Desinfektion der Anlagen und Behälter)
- Tragen von Schutzkleidung, -ausrüstung (Gummistiefel, Gummischürze, Schutzbrille, Handschuhe und Haube)
- Schichtarbeit

## Verdienst/Einkommen

Die folgenden Angaben sollen der Orientierung dienen und einen Eindruck von der Bandbreite der Einkommen vermitteln. Ansprüche können aus ihnen nicht abgeleitet werden.

Das Einkommen ist wesentlich von den jeweiligen Anforderungen abhängig. Daneben werden in der Regel Berufserfahrung und Verantwortlichkeit berücksichtigt.

Neben einer Grundvergütung werden teilweise Zulagen und Sonderzahlungen wie 13. Monatsgehalt, Urlaubsgeld und vermögenswirksame Leistungen gezahlt. Es treten regionale und branchenabhängige Einkommensunterschiede auf.

Bei dieser Tätigkeit kann die tarifliche Bruttogrundvergütung beispielsweise € 2.351 bis € 2.746 im Monat betragen.

Quellen:

- **Tarifsammlung des Bayerischen Staatsministeriums für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen**

Informationen über Einkommensmöglichkeiten geben auch folgende Internet-Seiten:

- **LohnSpiegel.de**  
Internet: <http://www.lohnspiegel.de>
- **Tarifspiegel.de**  
Internet: <http://www.tarifspiegel.de>

## Zugang zur Tätigkeit

In der Regel wird für den Zugang zur Tätigkeit eine abgeschlossene Berufsausbildung als Molkereifachmann/-frau gefordert.



Die Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln nach dem Infektionsschutzgesetz müssen erfüllt sein.

## Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Molkereifachmann/-frau

Zugangsberufe der ehemaligen DDR:

- Facharbeiter/Facharbeiterin für Milchwirtschaft
- Molkereifacharbeiter/Molkereifacharbeiterin

## Sonstige Zugangsbedingungen

Gemäß §§ 42 und 43 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen sind beim Umgang mit Lebensmitteln eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes erforderlich.

## Unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber, die in ihrem erlernten Beruf keine freie Stelle finden, eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Fachkräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen.

Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

### Job- und Besetzungsalternativen

für Teiltätigkeiten und Spezialisierungsformen (mit/ohne Einarbeitungszeit):

- Käser/Käserin

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

**Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen**

## Weitere Beschäftigungsalternativen aus der Sicht eines Bewerbers

Die genannten Bereiche und Berufe basieren auf gemeinsamen Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen. Ggf. erfordern die genannten Jobalternativen eine längere Einarbeitung, eine Zusatzausbildung oder eine neue Ausbildung, die allerdings oft verkürzt absolviert werden kann.

Jobalternativen im Bereich Nahrungs- und Genussmittelherstellung

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik



- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Dauerbackwaren
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Konfekt
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Schokolade
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Zuckerwaren

Gemeinsame Aufgabenfelder: Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln, Arbeit nach Rezepturen, Bedienung, Steuerung und Überwachung von Maschinen und Anlagen. Gemeinsame Kenntnisse der sachgemäßen Lagerung von Lebensmitteln sowie der lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften.

Jobalternativen im Bereich Getränkeherstellung

- Fachkraft für Fruchtsafttechnik
- Brauer und Mälzer/Brauerin und Mälzerin
- Brenner/Brennerin
- Destillateur/Destillateurin

Gemeinsame Aufgaben: Bedienung, Überwachung, Reinigung von Maschinen, Geräten und Anlagen zur Getränkeherstellung und -abfüllung, Probenanalysen, Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, Beachtung der Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmitteln.

Jobalternativen im Bereich Labor

- Milchwirtschaftlicher Laborant/Milchwirtschaftliche Laborantin
- Lebensmitteltechnischer Assistent/Lebensmitteltechnische Assistentin

Molkereifachleute haben Erfahrungen mit mikrobiologischen Kontrollen im Molkereibetrieb sowie im Durchführen sensorischer Prüfungen und sie verfügen über Kenntnisse bezüglich der Qualitätsanforderungen sowohl an den Rohstoff Milch als auch an verarbeitete Milch und Milchprodukte, die sie hier gut einbringen können.

**Auch denkbar:**

Jobalternativen im Bereich Verkauf und Vertrieb: Denkbar ist z.B. eine Beschäftigung als Fachverkäufer/in für Nahrungsmittel, Lebensmittelverkäufer/in oder Fachberater/in für Molkereiprodukte oder Molkereitechnik.

## Weitere Besetzungsalternativen aus der Sicht eines Arbeitgebers

Arbeitnehmer/innen der hier genannten Bereiche besitzen durch ihre Ausbildung und Berufstätigkeit Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen, die für die Ausübung der Tätigkeit als Molkereifachmann bzw. Molkereifachfrau von Vorteil sind. Ggf. erfordern die Besetzungsalternativen eine Einarbeitung, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Besetzungsalternativen im Bereich Nahrungs- und Genussmittelherstellung

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Dauerbackwaren
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Konfekt
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Schokolade
- Fachkraft für Süßwarentechnik Fachrichtung Zuckerwaren

Gemeinsamkeiten mit dem Ausgangsberuf: Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln aus pflanzlichen Roh- und Zusatzstoffen, Arbeit nach Rezepturen; Bedienung, Steuerung und Überwachung von Maschinen und Anlagen; vergleichbare Kenntnisse der sachgemäßen Lagerung von Lebensmitteln sowie der lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften.

Besetzungsalternative im Bereich Labor

- Milchwirtschaftlicher Laborant/Milchwirtschaftliche Laborantin

Gemeinsamkeiten: Erfahrungen mit mikrobiologischen Kontrollen im Molkereibetrieb sowie im Durchführen sensorischer Prüfungen, Kenntnisse bezüglich der Qualitätsanforderungen sowohl an den Rohstoff Milch als auch an verarbeitete Milch und Milchprodukte.



## Spezialisierungsformen

Molkereifachleute spezialisieren sich vor allem auf die Bereiche Milchverarbeitung, Butterzubereitung oder Käseherstellung. Innerhalb der Produktionsabläufe können sie sich auf einzelne Aufgaben wie Eingangskontrolle, Lagerung, Bedienung der Anlagen, Qualitätskontrolle oder Abfüllung und Verpackung konzentrieren. Darüber hinaus können sie als Vorarbeiter/in sowohl Fach- als auch Führungsaufgaben übernehmen.

Beschreibungen im BERUFENET liegen z.B. für folgende Berufe vor:

- Käser/Käserin
- Qualitätskontrolleur/Qualitätskontrolleurin
- Vorarbeiter/Vorarbeiterin

## Funktions- und Aufgabenbereiche

Als Molkereifachmann/-frau arbeitet man vorwiegend in folgenden betrieblichen Funktions- und Aufgabenbereichen:

- Produktion, Fertigung
- Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung

## Weiterbildung im Überblick

### Perspektiven

Der erfolgreiche Einstieg in den Beruf ist erst der Anfang: Eine Voraussetzung für den beruflichen Erfolg ist es, fachlich auf dem Laufenden zu bleiben und das eigene Fachwissen durch Weiterbildung kontinuierlich zu ergänzen, zu vertiefen und an neue Entwicklungen anzupassen. Andere Perspektiven im Berufsleben können sein, sich zu spezialisieren, beruflich voranzukommen oder sich selbstständig zu machen.

Wer internationale Erfahrungen sammeln und im Ausland arbeiten möchte, kann seine Fremdsprachenkenntnisse ausbauen und internationale Qualifikationen erwerben.

### Qualifizierung und Spezialisierung

Weiterentwicklungen in der Molkereitechnik oder Veränderungen im Kundenverhalten sind Herausforderungen, denen sich Molkereifachleute immer wieder neu stellen müssen.

Das Themenspektrum für eine fachliche **Anpassungsweiterbildung** ist breit und reicht von Molkereiwesen über Verkaufskunde bis hin zu Lebensmittelrecht. Auch wenn sich Molkereifachleute auf Einsatzgebiete spezialisieren möchten, finden sie in Bereichen wie Spezialitätenkäserei oder Qualitätsprüfung entsprechende Angebote.

### Aufstieg und Studium

Wer sich das Ziel gesetzt hat, beruflich voranzukommen, kann ebenso aus einer Palette an Angeboten zur **Aufstiegsweiterbildung** auswählen. Naheliegend ist es, die Prüfung als Molkereimeister/in abzulegen. Auf Leitungs- und Spezialfunktionen, z.B. auf der mittleren Führungsebene, bereiten auch andere Weiterbildungen vor, wie beispielsweise Techniker/in der Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen.

Teilweise werden Vorbereitungslehrgänge auf Weiterbildungsprüfungen auch in Form von E-Learning/Blended Learning angeboten. Hier lernen die Teilnehmer/innen jedoch nicht ausschließlich alleine am Computer.

Während des Lehrgangs stehen sie in der Regel in Kontakt mit einem Dozenten, der für inhaltliche und technische Fragen zur Verfügung steht.



Molkereifachleute, die eine schulische Hochschulzugangsberechtigung besitzen, können studieren und beispielsweise einen Bachelorabschluss im Bereich Lebensmitteltechnologie erwerben. Unter bestimmten Voraussetzungen ist übrigens auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich.

Weitere Informationen: **Zugang zur Hochschule in den einzelnen Bundesländern**

Internet:

[http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/Beschluesse\\_Veroeffentlichungen/](http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/Beschluesse_Veroeffentlichungen/)

[Hochschule\\_Wissenschaft/Synopse2007.pdf](http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/Beschluesse_Veroeffentlichungen/Hochschule_Wissenschaft/Synopse2007.pdf)

#### **Hinweis zu Fördermöglichkeiten**

Für besonders begabte junge Fachkräfte besteht die Möglichkeit, ein Stipendium zu erhalten und bei Anpassungs- bzw. Aufstiegsweiterbildungen sowie bei einem Studium gefördert zu werden.

Weitere Informationen: **Begabtenförderung berufliche Bildung**

Internet: <http://www.begabtenfoerderung.de>

### Existenzgründung

Wer sich selbstständig machen möchte, kann z.B. einen eigenen Milchverarbeitungsbetrieb eröffnen.

## Weiterbildung (berufliche Anpassung)

### Anpassungsweiterbildung

#### Qualifizierungslehrgänge (Auswahl)

- Milch, Milchprodukte, Molkereiwesen
- Nahrungs- und Genussmittelherstellung - allgemein
- Besonderes Verwaltungsrecht - Lebensmittelrecht
- Sonstige Rechtslehrgänge - branchen- und funktionsbezogen
- Betriebswirtschaftliche Fachfortbildung - sonstige Branchen/Zielgruppen
- Werbung, Verkaufsförderung - sonstige Branchen
- Planung und Steuerung, Arbeitsvorbereitung
- Waren-, Produkt- und Verkaufskunde - Nahrungs- und Genussmittel
- Kundenorientierter Service, Kundenbindung
- Lebensmittel-, Küchenhygiene
- Mikrobiologie
- Qualitätssicherung, -management, -prüfung - Nahrungs- und Genussmittelherstellung
- Maschinen- und Anlagenbetrieb, -führung, -überwachung
- Arbeitssicherheit und Arbeitsschutz - sonstige Branchen
- EDV-Anwendungen in der Nahrungs- und Genussmittelherstellung

Weitere Angebote zur beruflichen Anpassungsweiterbildung bietet die Datenbank KURSNET.

## Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

### Aufstieg und Studium

#### Aufstiegsweiterbildungen (Auswahl)

- Meister/innen
  - Molkereimeister/Molkereimeisterin

- Milchwirtschaftlicher Labormeister/Milchwirtschaftliche Labormeisterin
- Industriemeister/Industriemeisterin Fachrichtung Lebensmittel
- Techniker/innen
  - Staatlich geprüfter Techniker/Staatlich geprüfte Technikerin Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen
  - Staatlich geprüfter Techniker/Staatlich geprüfte Technikerin Fachrichtung Lebensmitteltechnik
- Sonstige Aufstiegsweiterbildungen
  - Staatlich geprüfter Wirtschaftler/Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen
  - Ausbilder/Ausbilderin für anerkannte Ausbildungsberufe

Eine Übersicht über das Angebot an beruflichen Aufstiegsweiterbildungen bietet die Datenbank KURSNET.

### Hochschulbildungsgänge (Auswahl)

- Ingenieur/Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie
- Ökotrophologe/Ökotrophologin
- Ingenieur/Ingenieurin für Brauwesen und Getränketechnologie

Eine Übersicht über das Angebot an Studiengängen mit Links auf die einzelnen Hochschulen enthält die Datenbank KURSNET.

## Existenzgründung

Molkereifachleute können sich z.B. mit einem eigenen milchverarbeitenden Betrieb selbstständig machen. Berufserfahrung oder eine Weiterbildung, z.B. als Molkereimeister/in, kann hierfür die Qualifikationsgrundlage bilden, ist aber nicht Bedingung.

Wer sich selbstständig machen möchte, sollte sich umfassend beraten lassen, beispielsweise bei den Beratungsstellen der Kammern, Agenturen für Arbeit oder Kommunalverwaltungen.

Informationen zu allen Fragen der Existenzgründung bietet die Broschüre "durchstarten - Existenzgründung", die auch in den Berufs-Informationen-Zentren (BiZ) der Agenturen für Arbeit erhältlich ist.

### **durchstarten - Existenzgründung 2009**

Internet:

<http://www.arbeitsagentur.de/zentraler-Content/Veroeffentlichungen/Berufsorientierung/Durchstarten-Existenzgruendung.pdf>

Als Broschüre im Berufs-Informationen-Zentrum (BiZ) erhältlich.

Weitere Informationen:

- Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (BMWi) Postfach 11019 Scharnhorststraße 34-37  
10115 Berlin D +49.30.186150 +49.30.186157010  
Internet: <http://www.bmwi.de>  
[info@bmwi.bund.de](mailto:info@bmwi.bund.de)
- KfW Mittelstandsbank Palmengartenstraße 5-9 60325 Frankfurt D +49.69.74310 +49.69.74312888  
Internet: <http://www.kfw-mittelstandsbank.de>  
[info@kfw.de](mailto:info@kfw.de)
- Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V. (VDM) Jägerstraße 51 10117 Berlin D +49.30.206489600  
+49.30.206489620  
Internet: <http://www.vdm-deutschland.de>  
[info@vdm-deutschland.de](mailto:info@vdm-deutschland.de)

Darüber hinaus empfehlen sich Weiterbildungsmaßnahmen zum Thema Existenzgründung, die den Übergang in die Selbstständigkeit unterstützen, z.B.:

- Existenz- und Unternehmensgründung

## Interessen

- Vorliebe für Umgang mit Nahrungsmitteln, Lebensmitteln, Getränken (Rohmilch zu Frischmilch, Butter, Käse und Dauermilchprodukten weiterverarbeiten)
- Neigung zu prüfender und kontrollierender Tätigkeit (z.B. Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung durchführen)
- Neigung zum Umgang mit technischen Geräten, Maschinen und Anlagen (Produktionsmaschinen und -anlagen, wie z.B. Käsereimaschinen, Kühlmaschinen oder Verpackungsanlagen)

## Arbeits- und Sozialverhalten

Einige Merkmale des Arbeits- und Sozialverhaltens sind gleichermaßen für alle Berufe relevant und werden deshalb nicht gesondert erwähnt. Hierzu gehören: Leistungs- und Einsatzbereitschaft, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, selbstständige Arbeitsweise, Kritikfähigkeit sowie angemessene Umgangsformen. Zusätzlich werden die nachfolgend genannten berufsspezifischen Merkmale benötigt, um diesen Beruf ausüben zu können.

- Sorgfalt (z.B. hygienisches Arbeiten und Umgehen mit verderblichen Rohstoffen und Fertigprodukten, Einhalten von Rezepturen, Temperaturen und Prozessschritten, genaue Beachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Reinigen und Desinfizieren mit Säuren und Laugen)
- Verantwortungsbewusstsein und -bereitschaft (z.B. Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften, um Verbraucher nicht zu gefährden)

## Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten

Folgende Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten werden benötigt, um den Beruf lernen und ausüben zu können. Bei einigen Fähigkeiten wird ein Ausprägungsgrad genannt. Dieser gilt für den mittleren oder typischen Vertreter dieses Berufes.

### Fähigkeiten

- Gut durchschnittliches allgemeines intellektuelles Leistungsvermögen
- Daueraufmerksamkeit (z.B. Überwachen von Produktionsmaschinen und -anlagen, Durchführen kontinuierlicher Qualitätskontrollen der Zwischen- und Endprodukte)
- Handgeschick (z.B. Führen der Käseharfe bei der Käseherstellung)
- Auge-Hand-Koordination (z.B. Portionieren fertiger Milcherzeugnisse)
- Handwerkliches Geschick (z.B. Montieren und Demontieren von Rohrleitungen und Pumpen)
- Technisches Verständnis (z.B. Durchführen von Wartungsarbeiten an Käsereimaschinen, Kühlmaschinen, Verpackungsanlagen und sonstigen Produktionsmaschinen)

Hinweis: Die Ausprägungsgrade beziehen sich auf Personen mit Hauptschulabschluss.

### Kenntnisse und Fertigkeiten

- Rechenfertigkeiten (z.B. Berechnen von Rohstoffeinsatz, Mischungsverhältnissen oder Sollausbeute)
- Verständnis für mündliche Äußerungen (z.B. Verstehen und Umsetzen von Arbeitsanweisungen auch unter Lärm in Produktions- und Abfüllhallen)

## Kompetenzen

Die folgende Liste enthält eine Auswahl der wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse. Die Auswahl dieser berufsbezogenen Kompetenzen erfolgt auf Basis der Ausbildungsordnung sowie der Auswertung von Stellen- und Bewerberangeboten.

Kernkompetenzen, die man während der Ausbildung erwirbt:

- Arbeit nach Rezeptur
- Käseherstellung
- Maschinenführung, Anlagenführung, -bedienung
- Milchhygiene
- Milchkulturenherstellung
- Milchverarbeitung
- Pasteurisieren
- Verpacken
- Warenannahme, Wareneingangskontrolle
- Zentrifugieren

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- Arbeitsvorbereitung
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Laborarbeiten, Labortechnik
- Lagerwirtschaft
- Lebensmittelhygiene
- Maschineneinrichtung, Anlageneinrichtung
- Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- Wartung, Reparatur, Instandhaltung

Darüber hinaus enthält die folgende Kompetenzgruppe weitere relevante Fertigkeiten und Kenntnisse für den vorliegenden Beruf:

- Kompetenzgruppe "Milchprodukte"

## Rechtliche Regelungen

Rechtsvorschriften und Empfehlungen zur Ausbildung

Regelungen auf Bundesebene

- **Verordnung über die Berufsausbildung zum Molkereifachmann/zur Molkereifachfrau (Molkereifachmann-Ausbildungsverordnung) vom 28.02.1991 (BGBl. I S. 513)**  
Internet: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/molkausbv/gesamt.pdf>
- **Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Molkereifachmann/Molkereifachfrau, Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.07.1991**
- **Verordnung über die Eignung der Ausbildungsstätte für die Berufsausbildung zum Molkereifachmann/zur Molkereifachfrau vom 31.01.1995 (BGBl. I S. 143)**

Internet: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/molkereiaussteignv/gesamt.pdf>

- **Verordnung über die Anforderung an die fachliche Eignung und die Anerkennung von Prüfungen zum Nachweis der fachlichen Eignung für die Berufsausbildung in den Berufen der Landwirtschaft und der Hauswirtschaft vom 01.08.2005 (BGBl. I S. 2284), ber. 2007 (BGBl. I S. 1899)**

Internet: [http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lwhwpr\\_fanerkv/gesamt.pdf](http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/lwhwpr_fanerkv/gesamt.pdf)

- **Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23.03.2005 (BGBl. I S. 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Abs. 90 des Gesetzes vom 05.02.2009 (BGBl. I S. 160)**

Internet: [http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/bbig\\_2005/gesamt.pdf](http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/bbig_2005/gesamt.pdf)

- **Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz - JArbSchG) vom 12.04.1976 (BGBl. I S. 965), zuletzt geändert durch Artikel 3 des Gesetzes vom 31.10.2008 (BGBl. I S. 2149)**

Internet: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf>

- **Bundesgesetz über individuelle Förderung der Ausbildung (Bundesausbildungsförderungsgesetz - BAföG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 06.06.1983 (BGBl. I S. 645, 1680), zuletzt geändert durch Artikel 2a des Gesetzes vom 20.12.2008 (BGBl. I S. 2846)**

Internet: [http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/baf\\_g/gesamt.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/baf_g/gesamt.pdf)

## Regelungen auf Landesebene

### Anrechnung schulischer Berufsgrundbildungsjahre auf die Ausbildungszeit

Die zuständigen Länderministerien können rechtliche Regelungen zur Anrechnung eines schulischen Berufsgrundbildungsjahres bzw. einer Berufsfachschulausbildung auf die Ausbildungszeit erlassen. Diese sind im Folgenden aufgeführt.

- **Verordnung über die Anrechnung vollzeitschulischer beruflicher Bildungsgänge auf die Ausbildungsdauer gemäß Berufsbildungsgesetz (BBiG) und Handwerksordnung (HwO) und die Zulassung von Absolventen vollzeitschulischer beruflicher Bildungsgänge zur Abschlussprüfung in dualen Ausbildungsberufen (Berufskolleganrechnungs- und -zulassungsverordnung - BKAZVO) vom 16.05.2006 (GV. NRW S. 217)**

Internet:

[https://recht.nrw.de/lmi/owa/br\\_bes\\_text?anw\\_nr=2&gld\\_nr=7&ugl\\_nr=7123&bes\\_id=9286&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=BKAZV](https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&gld_nr=7&ugl_nr=7123&bes_id=9286&menu=1&sg=0&aufgehoben=N&keyword=BKAZV)

- **Verordnung über die Anrechnung vollzeitschulischer beruflicher Bildungsgänge auf die Ausbildungszeit vom 22.10.2007 (LSA.GVBl. S.348), tritt am 24.10.2012 außer Kraft**

Internet:

<http://www.landesrecht.sachsen-anhalt.de/jportal/?quelle=jlink&query=AusbZAnrV+ST&psml=bssahprod.psml&max=true&aiz=true>

## Übergreifende Rechtsvorschriften (Ausbildung/Tätigkeit)

- **Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz-IfSG) vom 20.07.2000 (BGBl. I S. 1045), zuletzt geändert durch Artikel 2a des Gesetzes vom 17.07.2009 (BGBl. I S. 2091)**

Internet: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

## Rechtsvorschriften zur Tätigkeit

- **Verordnung über die Sachkunde zum Betrieb eines Unternehmens der Be- und Verarbeitung von Milch und eines Milchhandelsunternehmens vom 22.12.1972 (BGBl. I S. 2555) in der Fassung vom 14.02.1992 (BGBl. I S. 258), zuletzt geändert durch Artikel 19 der Verordnung vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1816)**

Internet: <http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/milchsachkv/gesamt.pdf>



## Gleichwertigkeit beruflicher Bildungsabschlüsse in Europa

- **Gemeinsame Erklärung des Bevollmächtigten der Bundesrepublik Deutschland für kulturelle Angelegenheiten im Rahmen des Vertrages über die deutsch-französische Zusammenarbeit, der Bundesministerin für Bildung und Forschung der Bundesrepublik Deutschland und des Ministers für Bildung, Hochschulwesen und Forschung der Französischen Republik auf dem Gebiet der beruflichen Bildung über die generelle Vergleichbarkeit von französischen Abschlusszeugnissen in der Berufsausbildung und deutschen Abschlusszeugnissen in der Berufsausbildung nach Berufsbildungsgesetz, Handwerksordnung sowie Schulrecht der Länder vom 26.10.2004**  
Internet: [http://www.bmbf.de/pub/gemeinsame\\_erklaerung\\_berufliche\\_bildung\\_dt-frz.pdf](http://www.bmbf.de/pub/gemeinsame_erklaerung_berufliche_bildung_dt-frz.pdf)
- **Liste der gleichwertigen Berufsbildungsabschlüsse Deutschland - Österreich, Stand 2008**  
Internet: [http://www.bmbf.de/pub/liste\\_der\\_gleichwertigen\\_berufsbildungsabschluesse.pdf](http://www.bmbf.de/pub/liste_der_gleichwertigen_berufsbildungsabschluesse.pdf)

## Informationsquellen

### Informationsangebote der Bundesagentur für Arbeit

- **Grüne Berufe - Gute Ausbildungsperspektiven für Naturfreunde**  
Internet: <http://www.planet-beruf.de/Gruene-Berufe.8436.0.html?&type=98>  
[planet-beruf.de](http://www.planet-beruf.de)

### Informationen von Ministerien, Verbänden und Organisationen

- **agripool.de - Suchmaschine für Agrar & Landwirtschaft**  
Internet: <http://www.agripool.de/>
- **Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)**  
Internet: <http://www.bibb.de/de/26171.htm>  
Molkereifachmann/-frau: Informationen zu Ausbildung und Beruf
- **Gewerbliche und technische Berufe in der Ernährungsindustrie**  
Internet: <http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de/de/GTBerufe/page.html>  
Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuß e.V. (Hrsg.)
- **Junglandwirte und Junglandwirtinnen**  
Internet: <http://www.junglandwirte.de/>  
Eine Information des Bundes der Deutschen Landjugend im Deutschen Bauernverband e.V.
- **lebensmittelwelt.de - Portal der Lebensmittelwirtschaft**  
Internet: <http://www.lebensmittelwelt.de/>
- **Milch & Markt**  
Internet: <http://www.milch-markt.de>  
Presse-Online-Services der deutschen Milchindustrie
- **Milchwirtschaft-Portal**  
Internet: <http://www.lebensmittelwelt.de/milchwirtschaft.html>
- **Molkereifachmann/-frau**  
Internet: <http://www.bmwi.de/Navigation/Ausbildung-und-Beruf/ausbildungsberufe,did=68468.html>  
Eine Information des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie (BMWi).
- **NEWS - Nordrhein-westfälische Ernährungswirtschaft Sozialpartnerprojekt e.V.**  
Internet: <http://www.ernaehrung-news.de>

### Fachzeitschriften

- **Deutsche Milchwirtschaft Mann**



Internet: <http://www.th-mann.de/DMW.htm>

Organ des Zentralverbandes Deutscher Milchwirtschaftler e.V.

- **dmz Deutsche Molkerei Zeitung** AVA-Verl.-Allgäu  
Internet: <http://www.deutsche-molkerei-zeitung.de/>
- **EDM European Dairy Magazine** Th. Mann  
Internet: <http://www.th-mann.de/EDM.htm>
- **Milch-Marketing** Bücker  
Internet: <http://www.milch-marketing.de>  
Info-Quelle für Milch, Butter, Käse u.a. Milcherzeugnisse
- **Milch-News** Roßmann  
Internet: <http://www.milch-news.de/>  
Fachmagazin für Handel und Industrie
- **Milchpraxis** DLG AgroFood Medien  
Internet: <http://www.dlg-agrofoodmedien.de/milchpraxis.html>  
Fachzeitschrift für den Milcherzeuger
- **Milchwissenschaft. Milk Science International** AVA Agrar-Verl.-Allgäu  
Internet: <http://www.milk-science-international.com>  
Zeitschrift für Ernährungsforschung und Lebensmittelwissenschaften; Organ der Deutschen Gesellschaft für Milchwirtschaft
- **Welt der Milch** Wemcard Medien  
Internet: <http://www.wemcard.de/weltdermilch.html>  
Fachzeitschrift für die Europäische Milch- und Nahrungsmittelindustrie

Auswahl an Büchern/Medien, die im Buchhandel erhältlich sind

- **Branchenportrait der Milchwirtschaft in Deutschland** Julia Großmann GRIN 2008
- **Fragen und Antworten zur milchwirtschaftlichen Mikrobiologie** Richard Ellner Behr 2005
- **Technologie der Milchverarbeitung** Edgar Spreer Behr's Verl. 2005
- **Wer und Was: In der deutschen Milchwirtschaft** Behr's Verl. 2009

## Adressen für weiterführende Informationen

Berufs-/Interessenverbände, Arbeitgeber-/Arbeitnehmer-Organisationen

- Biohandwerk - Netzwerk ökologisches Lebensmittelhandwerk e.V. Eschenweg 31 85354 Freising D  
+49.8161.7873603 +49.8161.7873681  
Internet: <http://www.biohandwerk.de>  
[info@biohandwerk.de](mailto:info@biohandwerk.de)
- Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW) Marienstraße 19-20 10117 Berlin D  
+49.30.28482300 +49.30.28482309  
Internet: <http://www.boelw.de>  
[info@boelw.de](mailto:info@boelw.de)
- Bundesverband Molkereiprodukte e.V. (BUMO) Jägerstraße 51 10117 Berlin D +49.30.403044536  
+49.30.403044537  
Internet: <http://www.mopro.de>  
[bumo@mopro.de](mailto:bumo@mopro.de) nahezu identisch mit MIV
- Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin D  
+49.30.2007860 +49.30.200786299  
Internet: <http://www.bve-online.de>



bve@bve-online.de

- Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) e.V. Eschborner Landstraße 122 60489 Frankfurt D  
+49.69.247880 +49.69.24788110  
Internet: <http://www.dlg.org>  
[info@DLG.org](mailto:info@DLG.org)
- Milchindustrie-Verband e.V. (MIV) Jägerstraße 51 10117 Berlin D +49.30.40304450 +49.30.403044555  
Internet: [http://www.milchindustrie.de/de/miv/miv\\_einleitung.html](http://www.milchindustrie.de/de/miv/miv_einleitung.html)  
[info@milch-markt.de](mailto:info@milch-markt.de)
- Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V. (VDM) Jägerstraße 51 10117 Berlin D +49.30.206489600  
+49.30.206489620  
Internet: <http://www.vdm-deutschland.de>  
[info@vdm-deutschland.de](mailto:info@vdm-deutschland.de)
- Zentralverband Deutscher Milchwirtschaftler e.V. (ZDM) Jägerstraße 51 10117 Berlin D  
+49.30.403044552 +49.30.403044553  
Internet: <http://www.zdm-ev.de>  
[zdm-ev@t-online.de](mailto:zdm-ev@t-online.de)

#### Arbeitgeberverband

- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Mengendamm 16 D 30177 Hannover D  
+49.511.6262946 +49.511.62629470  
Internet: <http://www.ang-online.de>  
[info@ang-online.de](mailto:info@ang-online.de)

#### Arbeitnehmerverband

- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130  
+49.40.3892637  
Internet: <http://www.ngg.net/>  
[hauptverwaltung@ngg.net](mailto:hauptverwaltung@ngg.net)

#### Sonstige

- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D  
+49.621.44560 +49.621.44563645  
Internet: <http://www.bgn.de>  
[info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)

#### Internationale Verbände

- Confederation of the Food and Drink Industries in the EU (CIAA) Avenue des Arts 43 1040 Brüssel B  
+32.2.5141111 +32.2.5112905  
Internet: <http://www.ciaa.be>  
[ciaa@ciaa.eu](mailto:ciaa@ciaa.eu)

## Rückblick - Geschichte des Berufs

### Von der landwirtschaftlichen zur betrieblichen Tätigkeit

Der Beruf des Molkereifachmanns/der Molkereifachfrau ist mit der Entwicklung der Molkereien und Käsereien entstanden. Bis etwa 1870 wurde die Milchverarbeitung noch vorwiegend in landwirtschaftlichen



Betrieben - meist von Frauen, den so genannten Meierinnen - vorgenommen. Nach Gründung der ersten Molkereigenossenschaften und Privatmolkereien verlagerte sich die Tätigkeit immer mehr in Betriebe. Wegen der Verfeinerung des Produktionsprozesses erforderte sie nun immer mehr spezialisierte Fachkräfte. Durch umfassende milchwirtschaftliche Forschungstätigkeit in diesen Jahren beschleunigte sich die technologische Entwicklung beträchtlich. Am Ende dieser Bemühungen stand eine Reihe nützlicher Erfindungen und Arbeitserleichterungen, beispielsweise Separatoren, Milcherhitzer, Butterfertiger und die Arbeit mit Reinkulturen. Durch die Verbesserungen der technischen Einrichtungen ging auch der Anteil körperlicher Arbeit zurück.

### Entwicklung der Ausbildung

Erstmals anerkannt wurde der Beruf Molkereifachmann/Molkereifachfrau im Jahr 1941. Eine erneute Anerkennungsverordnung gab es 1972, eine Änderung dieser Verordnung erfolgte 1979. Im Jahre 1991 wurde die Ausbildung zum Molkereifachmann bzw. zur Molkereifachfrau modernisiert. Neue Erkenntnisse und Anforderungen der Lebensmitteltechnologie werden in der Praxis laufend in der Ausbildung berücksichtigt.

## Stellen- und Bewerberbörsen

### Ausbildungsstellen (branchenbezogen)

- **IHK-Lehrstellenbörse**  
Internet: <http://www.ihk-lehrstellenboerse.de/>  
Lehrstellenbörsen der Industrie- und Handelskammern im Internet bieten eine Plattform für Angebot und Nachfrage auf dem Ausbildungsmarkt für die Lehrberufe in den Bereichen Industrie, Handel und Dienstleistungen.

### Stellenangebote in Deutschland und im deutschsprachigen Ausland

- **Agrarjobbörse**  
Internet: <http://www.agrarjobboerse.de/index.cfm?act=listjobs&form=1&cfid=1739293&cftoken=35011310>  
Dienstleistungsangebot der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Stellen- und Ausbildungsangebote/-gesuche aus Land-/Forstwirtschaft, Gartenbau, Hauswirtschaft und dem Bereich Ernährung, Handel, Industrie. Gesuche werden kostenlos veröffentlicht.
- **AgriJob**  
Internet: <http://www.agrijob.de/angebote/suchen/findex.prl>  
Stellenbörse für Fach- und Führungskräfte der Agrar-, Ernährungs- und Umweltbranche. Enthält auch Angebote für potentielle Existenzgründer.
- **HandwerkerStellen.de**  
Internet: <http://www.handwerkerstellen.de/stellenangebote>  
Internetstellenmarkt mit zahlreichen aktuellen Angeboten für viele verschiedene Handwerksberufe. Die Datenbank kann nach Schlagworten und regional durchsucht werden.
- **landjobs.de**  
Internet: <http://www.landjobs.de/>  
Internet-Jobbörse für die Landwirtschaft. Angeboten werden Stellen in land- und forstwirtschaftlichen Betrieben, aber auch aus der Ernährungswirtschaft, Agrartechnik und Verwaltung.
- **Lebensmittel Zeitung**  
Internet: <http://www.lzjobs.de/bewerber/suche/>  
Der Stellenmarkt der "Lebensmittel Zeitung" bietet offene Stellen nicht nur in der Nahrungsmittelindustrie, sondern auch im Non-Food-Bereich in Industrie und Handel.
- **lebensmitteljob.de**  
Internet: <http://www.stellenangebote.lebensmitteljob.de/>



Stellenmärkte für Lebensmittelberufe, für Berufe in den Bereichen Landwirtschaft, Hotel und Gastronomie sowie Kosmetik/Pharma. Unter 'lebensmitteljob.de' werden mehrere international ausgerichtete und bereichsspezifische Stellenmärkte vorgehalten.

## Zuordnung Berufsfelder

Der Beruf Molkereifachmann/-frau ist folgenden Berufsfeldern zugeordnet:

- Berufe mit Getränken
- Berufe mit Lebensmitteln

## Zuordnung Berufliche Merkmale

Der Beruf Molkereifachmann/-frau ist folgenden beruflichen Merkmalen zugeordnet:

### Tätigkeiten

- herstellen/Material bearbeiten
- lagern/verpacken
- Maschinen/Anlagen steuern/bedienen

### Arbeitsort

- Werkstatt/Produktionshalle

### Arbeitsgegenstände/-mittel

- Lebensmittel/Speisen/Getränke
- Maschinen/technische Anlagen