



**Was macht ein  
Milchwirtschaftliche/r  
Laborant/in**



# Qualität sichern

Milch, Butter, Joghurt, Quark, Käse und Speiseeis gehören zu unseren Grundnahrungsmitteln. Milchwirtschaftliche Laboranten erfüllen wichtige Aufgaben bei der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung dieser Produkte in Molkereien und Käsereien.

Sie untersuchen und prüfen Milch und Milchprodukte sowie andere Lebensmittel, Wasser, Zusatzstoffe mit Hilfe moderner chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Verfahren.

Zudem führen Sie Probeentnahmen, sensorische Prüfungen und Analysen durch und werten die Untersuchungsergebnisse aus.



# Ausbildung – so funktioniert's!

## Persönlich mitzubringen sind...

- Interesse an Chemie, Physik, Mikrobiologie
- gute Beobachtungsgabe
- Freude am exakten Arbeiten mit modernen Analysegeräten
- Sorgfalt und Zuverlässigkeit
- Konzentrationsvermögen
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Sicherer Umgang mit Zahlen und Verständnis für Messergebnisse
- Teamfähigkeit

## Zugangsbedingungen:

Idealerweise hast du die mittlere Reife oder einen höheren Bildungsabschluss

## Dauer der Ausbildung:

3 Jahre im dualen System



# ...und die Entlohnung?

Die angemessene Bruttovergütung für Auszubildende in der Milchwirtschaft beträgt:

1. Ausbildungsjahr: 1.078 €
2. Ausbildungsjahr: 1.201 €
3. Ausbildungsjahr: 1.364 €

Zusätzlich gibt es noch tolle Angebote über Corporate Benefits



# Einsatzorte in diesem Beruf

- Molkereien, Käsereien
- In milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten
- In der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- In Pharmaunternehmen
- In der Lebensmittelüberwachung
- In Forschungs- und Entwicklungslabors



# Fortbildungsmöglichkeiten und Studium

- Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in
- Bachelor of Science (B.Sc.)
- Master of Science (MSc.)
- Fortbildung
- Studium





Du hast Fragen?

Melde dich gerne per Email: [info@wiesehoff.com](mailto:info@wiesehoff.com)

Oder telefonisch: 02555 86 11 37

