

Welche Fortbildungsmöglichkeiten gibt es?

Wenn du dich beruflich weiterentwickeln willst und die Herausforderung in der Verantwortung suchst, kannst du z. B.

- dich zum Labormeister bzw. zur Labormeisterin fortbilden,
- die Techniker Ausbildung absolvieren,
- an einer Fachhochschule oder gar an einer Universität studieren.

Doch für alle Aufstiegsmöglichkeiten gilt die praktische Ausbildung als Milchwirtschaftliche*r Laborant*in als empfehlenswerte Voraussetzung.

Wie sind die Zukunftsaussichten?

Der Bedarf an hochwertigen Milcherzeugnissen wächst stetig. Dies macht die Arbeitsplätze in den Unternehmen der Milch- und Molkereiwirtschaft und der Lebensmittelindustrie krisensicher.

Für die Einhaltung/Gewährleistung der hohen Hygienestandards und die reibungslosen Produktionsabläufe sind gut ausgebildete Fachkräfte stark gefragt.



Fotos: LWK Niedersachsen; baibaz/stock.adobe.com

KONTAKT:

Weitere Auskünfte erhältst du bei den Ausbildungsberatern des Milchwirtschaftlichen Bildungszentrums



Anja Ehlers

Telefon: 0441 97352-149

E-Mail: anja.ehlers@lufa-nord-west.de



Magda Meyer

Telefon: 0441 97352-225

E-Mail: magda.meyer@lufa-nord-west.de

und unter

www.talente-gesucht.de

oder

[www.lwk-niedersachsen.de/
milchlaborant](http://www.lwk-niedersachsen.de/milchlaborant)



LUF A Nord-West
Milchwirtschaftliches Bildungszentrum
Ammerländer Heerstraße 115-117
26129 Oldenburg

MILCHWIRTSCHAFTLICHER LABORANT MILCHWIRTSCHAFTLICHE LABORANTIN



Was machst du als Milchwirtschaftliche Laborantin / Milchwirtschaftlicher Laborant?

Milch, Butter, Joghurt, Käse und Quark gehören zu unseren Grundnahrungsmitteln.

Als Milchwirtschaftliche*r Laborant*in stellst du die einwandfreie Qualität der Milch und der Milchprodukte in Molkereien oder bei Labordienstleistern sicher.

Du führst chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen durch.



Es werden Proben genommen, um diese im Labor zum Beispiel auf Bakterien oder Inhaltsstoffe (Fett, Eiweiß, Laktose ...) zu untersuchen.

Mithilfe von Laborgeräten, die zum Teil an EDV-Anlagen angeschlossen sind, kannst du z. B. Inhaltsstoffe der jeweiligen Roh-, Zwischen- oder Endprodukte bestimmen.

Wichtig ist, dass du die Untersuchungsergebnisse immer genau dokumentierst.



Wie läuft die Ausbildung ab?

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

In der Ausbildung erfährst du alles über die Produktion und Zusammensetzung von Milch und Milchprodukten.

Durch das Zusammenspiel zwischen der Praxis im Betrieb und der Berufsschule wirst du umfassend ausgebildet. Ergänzend nimmst du ca. 2 Wochen pro Ausbildungsjahr an der Überbetrieblichen Ausbildung (im Labor und in der Lehrmolkerei) im Milchwirtschaftlichen Bildungszentrum in Oldenburg teil.

Der Berufsschulunterricht für Auszubildende aus den Bundesländern Niedersachsen, Bremen und Nordrhein-Westfalen findet in Blockform ebenfalls in Oldenburg statt. Für die Unterbringung und Verpflegung während dieser Zeit wird gesorgt.

Diese Voraussetzungen solltest du als zukünftiger Auszubildender / zukünftige Auszubildende mitbringen:

- du hast Interesse an Chemie, Physik und Mikrobiologie.
- du hast mindestens einen Sekundarabschluss I.
- du hast Lust im Labor und im Team zu arbeiten.
- du bist verantwortungsbewusst.
- du arbeitest sorgfältig und gewissenhaft.

Ausbildungsvergütung

Ca. 1.000 € pro Monat.

Genauere Angaben siehe QR-Code



Dein Gehalt nach der Ausbildung

Wenn du die Ausbildung geschafft hast, kannst du dich auf dein erstes Gehalt freuen. Das liegt zu Beginn deiner Karriere bei etwa 2.500 Euro brutto – je nach Betrieb etwas darunter oder darüber. Mit Berufserfahrung oder Zuschlägen für Sonn- oder Feiertage- oder auch Nachtzuschlägen kannst du das Gehalt noch entsprechend steigern.

Auch eine Weiterbildung lohnt sich in der Regel finanziell!



Wie finde ich den passenden Ausbildungsbetrieb?

Anerkannte Ausbildungsbetriebe findest du auf www.talente-gesucht.de oder direkt über die Ausbildungsberater*innen der Landwirtschaftskammer (siehe Rückseite des Flyers).

Durch ein Praktikum erhältst du einen realistischen Einblick in den Arbeitsalltag.