

## Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w)

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

Molkerei- und Käsereifachkräfte be- und verarbeiten Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milchprodukten, wie z.B. Joghurt, Butter oder Käse. Ihr Tätigkeitsbereich umfasst einzelne Arbeitsschritte oder auch den gesamten Produktionsablauf von der Annahme der angelieferten Milch, der Herstellung und gegebenenfalls der Reifung der Milchprodukte bis hin zu deren Verpackung. Zur Gewährleistung hochwertiger Produkte und zum Schutz der KonsumentInnen müssen Molkerei- und Käsereifachkräfte bei ihrer Tätigkeit immer auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien achten.

### Einkommen

Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.160 Euro bis 2.270 Euro brutto pro Monat.


Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.260 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.160 bis 2.270 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.160 bis 2.270 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

Molkerei- und Käsereifachkräfte sind in genossenschaftlichen, gewerblichen oder industriellen Molkereien und Käsereien beschäftigt. Weiters bieten familieneigene landwirtschaftliche Betriebe bzw. Molkereien und Käsereien berufliche Möglichkeiten.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **29**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllung von Lebensmitteln
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Einrichten von Maschinen und Anlagen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Käsen
- Milchverarbeitung
- Produktionssteuerung
- Reinigungskennnisse
- Steuerungs- und Regelungstechnik
- Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Käsen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
- Lebensmitteltechnologie
- Milchverarbeitung

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
  - Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)

- Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Lebensmitteltrocknung, Fermentation, Lebensmittelkonservierung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Milchprodukte)
- Hygienemanagement
  - Hygieneleitlinien
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
  - Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Loskennzeichnung)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
  - Milchverarbeitung (z. B. Käsen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lebensmittelkühlung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Lagerung nach HACCP, Kühlkettenkontrolle nach HACCP, Reinigung nach HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, HACCP, Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)
- Reinigungskenntnisse
  - Industriereinigung (z. B. Reinigung von Containern, Reinigung von Fässern, Reinigung von Tanks)
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
  - Verfahrenstechnische Prozesse
- Viehwirtschaftskennnisse
  - Tierhaltung (z. B. Milchproduktion)

**Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit
- Zuverlässigkeit
  - Qualitätsbewusstsein

**Digitale Kompetenzen nach DigComp**

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> Molkerei- und Käsefachkräfte müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen und digitale Maschinen und Anlagen zu bedienen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erfassen sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.</p>							

## Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen, Geräte und Anlagen (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Smarte Verpackungen) selbstständig und sicher anwenden können.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen, bewerten und in der eigenen Arbeit anwenden können.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit verstehen, Fehlerquellen und Problembereiche erkennen und einfache Probleme selbstständig und unter Anleitung beheben können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung

### Ausbildung

#### Lehre

- FacharbeiterIn Molkerei- und Käsewirtschaft
- Milchtechnologe/-technologin

#### BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

#### **BHS - Berufsbildende höhere Schule [NQR<sup>v</sup>](#)**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

#### **Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse**

- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE

#### **Weiterbildung**

##### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Produktionsmaschinen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lebensmittelsensorik
- Lebensmittelverkauf
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Lebensmittelkennzeichnung
- Nutrition

##### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Ausbildung zum/zur internen AuditorIn im Lebensmittelbereich
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie [NQR<sup>vi</sup>](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Zertifikat European Cheese Expert

##### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Digitaler Verkauf
- Direktmarketing
- Zeitmanagement

##### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) [↗](#)
- Verband für handwerkliche Milchverarbeitung [↗](#)
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Landwirtschaft, Forstwirtschaft
- Fachhochschulen
- Universitäten

##### **Deutschkenntnisse nach GERS**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Pläne etc. lesen und verstehen. Während in Groß- und Mittelbetrieben der Kontakt zu Kundinnen und Kunden kaum eine Rolle spielt, können in Kleinbetrieben durch die

Kommunikation mit Kundinnen und Kunden höhere Anforderungen an die Deutschkenntnisse gestellt werden.

## Weitere Berufsinfos

### Selbstständigkeit

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie (Handwerk)

Der Beruf kann als selbständige Tätigkeit in der Landwirtschaft ausgeübt werden.

### Arbeitsumfeld

- Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg
- Hitzebelastung
- Nässebelastung
- Schwere körperliche Arbeit
- Ständiges Gehen
- Ständiges Stehen

### Berufsspezialisierungen

\*Dairy products expert

FacharbeiterIn Molkerei- und Käsewirtschaft

MilchprodukteerzeugerIn

Milchtechnologe/-technologin

MilchwirtschaftstechnikerIn

Molkereifachmann/-frau

MolkerIn und KäserIn

KondensmilchsiederIn

MilchhomogenisiererIn

PasteurisierunglerIn

SahnerIn

JoghurtherstellerIn

Butterer/Butterin

ButtermaschinenarbeiterIn

ButtermeierIn

HandkäsebereiterIn

HartkäserIn

KäsekonserviererIn

KäsereiarbeiterIn

Käsereifachmann/-frau

KäserIn

KäseschmelzerIn

SchmelzkäserIn

Käsereigehilfe/-gehilfin

MeisterkäserIn

OberkäserIn

MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft  
MolkereitechnologiemeisterIn

MilcharbeiterIn  
MolkereiarbeiterIn

#### **Verwandte Berufe**

- FacharbeiterIn in der Landwirtschaft
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)
- LebensmitteltechnikerIn

#### **Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- **Lebensmittelherstellung**




Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft

- Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

#### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 010509 Milchwirtschaftstechniker/in (Ing)
- 367101 Käsereiarbeiter/in
- 367102 Molkereiarbeiter/in
- 367103 Molkereifachmann/-frau
- 367104 Molker/in und Käser/in
- 367105 Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft
- 367106 Milchtechnologe/-technologin
- 367182 Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft
- 367183 Milchtechnologe/-technologin

#### **Informationen im Berufslexikon**

-  FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft (Lehre)
-  Milchtechnologe/-technologin (Lehre)
-  Molkerei- und Käsereifachkraft (Schule)

#### **Informationen im Ausbildungskompass**

-  Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 18. April 2024.