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 2.450 bis 2.830 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.830 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 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): **19** 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
- Reinigungskenntnisse
- Steuerungs- und Regelungstechnik
- Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Käsen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Lebensmitteltechnologie
- Milchverarbeitung

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)
  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)

- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Fermentation, Lebensmittelkonservierung, Lebensmitteltrocknung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Milchprodukte)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Loskennzeichnung)
  - Milchverarbeitung (z. B. Käsen)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lebensmittelkühlung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. HACCP, Kühlkettenkontrolle nach HACCP, Lagerung nach HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie, Reinigung nach HACCP)
- Reinigungskenntnisse
  - Industriereinigung (z. B. Reinigung von Containern, Reinigung von Fässern, Reinigung von Tanks)
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
  - Verfahrenstechnische Prozesse
- Viehwirtschaftskenntnisse
  - 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	

Beschreibung: Molkerei- und Käsereifachkräfte 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.

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	Molkerei- und Käsereifachkräfte 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 Käsereifachkräfte 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 Käsereifachkräfte 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 Käsereifachkräfte 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 Käsereifachkräfte 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 Käsereifachkräfte 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 NQR IV

- FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft
- Milchtechnologe/-technologin

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

BHS - Berufsbildende höhere Schule NQR V
- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur KäsesommelierE

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie NQR VI
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung zum/zur internen AuditorIn im Lebensmittelbereich
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Zertifikat European Cheese Expert
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie

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:
- 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 Käsereiwirtschaft
MilchprodukteerzeugerIn
Milchtechnologe/-technologin
MilchwirtschaftstechnikerIn
Molkereifachmann/-frau
MolkerIn und KäserIn

KondensmilchsiederIn
MilchhomogenisiererIn
PasteurisiererIn
SahnerIn

JoghurtherstellerIn

Butterer/Butterin
ButtermaschinenarbeiterIn
ButtermeierIn

HandkäsebereiterIn
HartkäserIn
KäsekonservierererIn
KäsereiarbeiterIn
Käsereifachmann/-frau
KäserIn
KäseschmelzerIn
SchmelzkäserIn

Käsereigehilfe/-gehilfin

MeisterkäserIn
OberkäserIn

MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft
Molkereitechnologiemeister\In

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 21. November 2025.