GetreidemüllerIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
GetreidemüllerInnen erzeugen Mehl, Grieß, Schrot, Getreidekeime Getreideflocken und Tierfutter. Als Rohstoffe werden Weizen, Roggen, Mais, Gerste und Hafer verwendet aber auch pflanzliche und tierische Eiweißprodukte und weitere Hilfs- und Zusatzstoffe kommen zum Einsatz. Sie prüfen die Qualität der Rohstoffe und steuern und überwachen den gesamten Produktionsprozess (Reinigen, Wiegen, Mahlen, Mischen, Abpacken).

Einkommen
GetreidemüllerInnen verdienen ab 2.900 Euro brutto pro Monat.

- Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.900 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
GetreidemüllerInnen sind sowohl in Klein- und Mittelbetrieben, als auch in der Mühlenindustrie beschäftigt. Auch in der Futtermittelindustrie oder bei speziellen landwirtschaftlichen Genossenschaften bestehen Beschäftigungsmöglichkeiten.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **2** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Einrichten von Maschinen und Anlagen
- Getreidelagerung
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lagerwirtschaft
- Montage von Maschinen und Anlagen
- Produktionsplanung
- Produktionssteuerung
- Qualitätskontrolle
- Reinigung von Getreide
- Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen
- Rezepturenverwaltung
- Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Wareneingangskontrolle

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Mehlherstellung
- Verarbeitung von Getreide
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse

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. Lebensmittel-Reinigungsverfahren, Lebensmittelkonservierung, Lebensmitteltrocknung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Bio-Getreide 🌱, Futtermittel, Getreide)
- Hygienekenntnisse
  - Hygienemanagement (z. B. Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Verarbeitung von Getreide (z. B. Futtermittelherstellung, Mehlherstellung)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhygiene, Lagertätigkeit)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
  - Mechanische Verfahrenstechnik
  - Thermische Verfahrenstechnik
  - Verfahrenstechnische Prozesse (z. B. Steuerung von verfahrenstechnischen Prozessen, Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperkraft
  - Körperliche Ausdauer
- Reinlichkeit
- Unempfindlichkeit der Haut

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: GetreidemüllerInnen müssen in der Lage sein, allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische Geräte, Maschinen und Anlagen zu steuern und zu bedienen. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. 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	GetreidemüllerInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Apps für Überwachung der Produktionsprozesse, Maschinendatenerfassung , Material Flow Control Systems) auch in komplexen und neuen Arbeitssituationen selbstständig und sicher bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	GetreidemüllerInnen können für unterschiedliche Aufgaben und Fragestellungen arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	GetreidemüllerInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	GetreidemüllerInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einpflegen.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	GetreidemüllerInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	GetreidemüllerInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit in den Grundzügen beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch unter Anleitung lösen. Sie erkennen selbstständig eigene digitale Kompetenzlücken und können diese beheben.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung

Ausbildung

Lehre NQR IV

- VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Backmittelhersteller (3 Schwerpunkte)
- VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Futtermittelhersteller (3 Schwerpunkte)
- VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft, Schwerpunkt Getreidemüller (3 Schwerpunkte)

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Bio-Getreide
- Getreidelagerung

- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Lebensmittelsicherheit

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Meisterprüfung für das Handwerk der Getreidemüller nQR VI
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Landwirtschaft, Forstwirtschaft
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Berufsspezifische Schutz- und Sicherheitsbestimmungen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Produktmarketing
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Weiterbildungsveranstalter
- Ländliche Fortbildungsinstitute (LFI)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Meisterschulen
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Fachhochschulen

Deutschkenntnisse nach GERS
B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse
Sie müssen auch umfangreiche Arbeits- und Sicherheitsanweisungen zuverlässig verstehen und ausführen und sicher im Team kommunizieren können. Außerdem lesen sie schriftliche Unterlagen und Pläne, setzen diese um und führen selbst Arbeitsaufzeichnungen. Vor allem in kleineren und mittleren Betrieben kann auch die Beratung und Kommunikation mit Kundinnen und Kunden eine Rolle spielen und höhere Anforderungen an die Deutschkenntnisse stellen.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- GetreidemüllerIn (Handwerk)

Arbeitsumfeld
- Geruchsbelastung
- Ständiges Stehen
- Staubbelastung

Berufsspezialisierungen
*Process engineering for grain processing specialising in animal feed manufacture (process engineer for…)
*Process engineering for grain processing specialising in baking agents manufacture (process engineer for…)
*Process engineering for grain processing specialising in milling (process engineer for…)
BrecherIn
MehlherstellerIn

AbsackerIn
MühlenarbeiterIn

GetreidewirtschafterIn (GetreidemüllerIn)

Getreidewirtschaftstechnologe/-technologin

GetreidemüllermeisterIn
MüllerIn
MüllermeisterIn

VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Backmittel
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Getreidemüller

FuttermittelarbeiterIn
FuttermittelherstellerIn
FuttermittelmischerIn
FuttermittelmüllerIn
MischfutterherstellerIn
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Futtermittel

Verwandte Berufe
- Landwirtschaftliche Hilfskraft (m/w)
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)

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

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft
- **Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 360101 Mühlenarbeiter/in
- 360102 Müller/in
- 360103 Futtermittelhersteller/in
- 360104 Getreidemüller/in
- 360105 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Backmittel
- 360106 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Futtermittel
- 360107 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Getreidemüller
- 360181 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Backmittel
- 360182 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Futtermittel
- 360183 Verfahrenstechniker/in Getreidewirtschaft - Getreidemüller
- 375108 Futtermittelarbeiter/in
- 390127 Absacker/in

Informationen im Berufslexikon
- VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass
- GetreidemüllerIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 23. Oktober 2026.