

## 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): [7 ↗ 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
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
  - Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)
  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
- Biotechnologie-Kenntnisse

- Lebensmitteltechnologie (z. B. Lebensmitteltrocknung, Lebensmittel-Reinigungsverfahren, Lebensmittelkonservierung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Getreide, Futtermittel, Bio-Getreide)
- Hygienekenntnisse
  - Hygienemanagement (z. B. Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
  - Verarbeitung von Getreide (z. B. Futtermittelherstellung, Mehlherstellung)
- 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
  - Körperfraft
  - Körperliche Ausdauer
- Reinlichkeit
- Unempfindlichkeit der Haut

#### **Digitale Kompetenzen nach DigComp**

1 Grundlegend	2 Selbstständig	3 Fortgeschritten	4 Hoch spezialisiert
<b>Beschreibung:</b> 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<sup>IV</sup>

- 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<sup>v</sup>](#)
- 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
- Staubbelastrung

##### **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

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 21. November 2025.