



Ausbildung zum/zur

Verfahrenstechnologe/in für die Mühlen- und Getreidewirtschaft

MÜLLER/MÜLLERIN

Die Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft, wie der traditionelle Müllerberuf heute heißt, sind verantwortlich für die Versorgung von über 80 Millionen Menschen mit Grundnahrungsmitteln aus Getreide: Ohne die große Mehlmehlfalt sind die reichhaltige Brotauswahl und die Vielfalt der Gebäcke ebenso wie viele andere Lebensmittel, wie Pizza und Kindernahrung nicht denkbar. Rohstoffkenntnis, Verfahrenstechnik, Computersteuerung und Qualitätsüberwachung im Mühlenlabor bestimmten die Arbeit der Verfahrenstechnologen in der modernen Getreidemühle. Dabei stehen Produktqualität und Produktsicherheit im Vordergrund. Mit ihrer grundständigen Ausbildung sind Müllerinnen und Müller gefragte Experten in vielen Branchen und das weltweit.

Die Max Ladenburger Söhne Heimatsmühle GmbH & Co. KG ist ein moderner Mühlenbetrieb mit über 200-jähriger Tradition und Innovation. Unser Familienbetrieb ist spezialisiert auf die Vermahlung von konventionell und biologisch angebautem Weizen, Roggen und Dinkel. Mit einer Vermahlungsmenge von rund 40.000 Tonnen Getreide pro Jahr sind wir Partner für Bäckereien, die Lebensmittelindustrie und den Lebensmitteleinzelhandel. Wir pflegen Geschäfts- und Kundenbeziehungen in Deutschland, in Europa und punktuell auch weltweit.

Wer zu uns
kommt mahlt
zuerst!

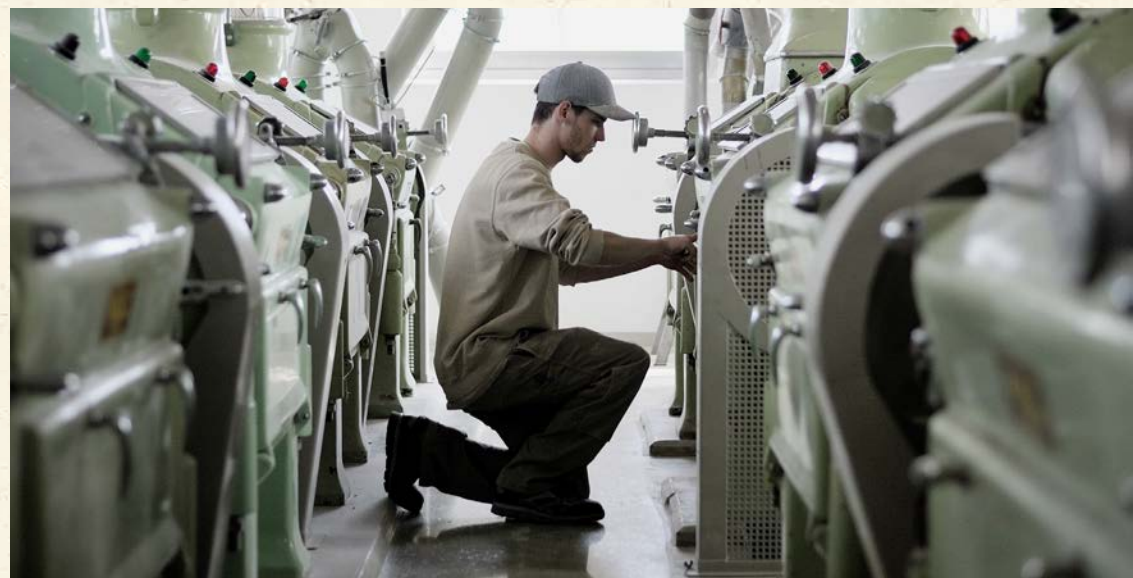
Berufsaussichten und Weiterbildung

Da Verfahrenstechnologen sehr gefragt sind, sind die Übernahmemöglichkeiten nach dem Abschluss sehr gut. Ein sicherer Arbeitsplatz, gute Bezahlung und eine betriebliche Altersvorsorge durch die Müllereipensionskasse runden die guten Arbeitsbedingungen ab. Zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen geben jungen Menschen die Perspektive auf einen sicheren Arbeitsplatz – in Deutschland, Europa oder der ganzen Welt.

Müller können ihr Wissen und ihre Fähigkeiten bei einem zweijährigen Studium mit dem Schwerpunkt müllereibezogene Verfahrenstechnik bzw. Anlagenbau an der Deutschen Müllerschule in Braunschweig vertiefen. Parallel zum Studium kann dort auch der

Meisterbrief erworben werden. Spezialisiert auf Meisterkurse ist die Gewerbliche Schule Im Hopfenlau in Stuttgart. Sie bietet gemeinsam mit der Schweizerischen Müllereifachschule in St. Gallen in einer zehnmonatigen Ausbildung die kombinierte Qualifikation zum Handwerksmeister und „Diplomierten Müllereitechniker – SMS“ an.

Diese Fortbildungen befähigen insbesondere zu Führungsaufgaben in den Mühlenbetrieben und eröffnen auch den Weg ins Ausland. Der Meisterbrief kann unter Umständen auch ein Türöffner zum Hochschulstudium sein. Er ermöglicht das Hochschulstudium in vielen technischen und ernährungswirtschaftlichen Studiengängen.





Der Weg in die Mühle: über eine duale Ausbildung oder Studium

Gute Voraussetzung für den Ausbildungsgang bieten ein Hauptschulabschluss mit guten Leistungen in Mathematik und Physik, ein Realschulabschluss oder das Abitur. Wichtig für den Beruf sind Spaß im Umgang mit dem Naturprodukt Getreide, gutes Organisationsvermögen und Flexibilität, kaufmännisches Geschick, handwerkliches Talent und technisches Verständnis.

Der klassische Weg in die Mühlenwirtschaft ist die dreijährige duale Ausbildung zur Verfahrenstechnologin/zum Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft. Die Ausbildung lässt sich unter bestimmten Voraussetzungen auf zwei Jahre verkürzen.

Neben der betrieblichen Ausbildung im Unternehmen wird die Fachtheorie im Blockunterricht in Stuttgart absolviert; dort werden auch die fachpraktischen Kenntnisse vertieft.

Die Auszubildenden erlernen Technologien der Getreideverarbeitung, die Arbeit im Labor, Verfahren der Qualitäts- und Hygieneprüfung sowie der Produktsicherheit und Grundlagen in Betriebswirtschaft und Recht.

Die Ausbildungsvergütung für angehende Verfahrenstechnologen ist regional sehr unterschiedlich. Sie liegt aber im Vergleich zu anderen Berufen der Lebensmittelwirtschaft über dem Durchschnitt. Darüber hinaus werden in der Heimatsmühle unter anderem Industriekaufleute und Logistiker/Lagerfachkräfte ausgebildet und beschäftigt.

Die Arbeit in der Mühle: zwischen Natur und Technik

Verfahrenstechnologen überwachen die Qualität des Getreides während der gesamten Verarbeitung. Die Prozesssteuerung der Anlagen mittels Computer gehört genauso zum Berufsbild wie die Arbeit im Labor, wo die Analyse der gelieferten Rohstoffe und die Produktkontrolle stattfinden. Hochtechnisierte Verfahren gewährleisten die Qualität, Hygiene und Sicherheit der hergestellten Produkte. Dafür ist insbesondere Spezialwissen zu Getreidequalitäten gefragt. Getreide ist ein Naturprodukt und jede Ernte, jede Lieferung stellt eine neue Herausforderung dar. Das Gespür für den Rohstoff ist von keiner Technik ersetzbar: Müllerisches Knowhow ist gefragt, um aus dem heterogenen Naturstoff Getreide homogene Produkte mit gleichbleibenden Eigenschaften herzustellen.

Bei Interesse an einem Schnuppertag, Praktikum oder einer Ausbildung gerne melden:

Max Ladenburger Söhne
Heimatsmühle GmbH & Co. KG
Heimatsmühle 1
73433 Aalen

Ansprechpartner:
Frau Dagmar Weber
Mail: d.weber@heimatsmuehle.com
Tel.: 07361-9151-11

www.heimatsmuehle.com

