

KURZ & BÜNDIG



DEINE SKILLS

Als Müller:in bringst du ein gewisses Maß an Geschicklichkeit sowie eine sorgfältige und genaue Arbeitsweise mit. Außerdem überzeugst du mit deinem analytischen aber auch technischem Verständnis für sämtliche Produktionsprozesse.



FAKTEN & ZAHLEN

Als Verfahrenstechniker:in zählst du zu den Stars im Lebensmittelgewerbe. 2022 gab es in ganz Österreich 24 Lehrlinge - als Müller:in zählst du also zu Wenigen, die dieses einzigartige Wissen besitzen.



NACHHALTIG & REGIONAL

Ursprüngliche Bioprodukte und Zutaten von unseren Bauern aus der Region haben Hochkonjunktur! Als Müller:in leistest du also einen wichtigen Beitrag zu gesunder und ressourcenschonender Ernährung.



Berufsschule Wels 1

Linzer Straße 68, 4600 Wels
0732 77 20 37500
bs-wels1.post@ooe.gv.at

WKO Oberösterreich Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe

Hessenplatz 3, 4020 Linz
05 90909 4151
lebensmittelgewerbe@wkoee.at
wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe

**LEBE DEIN
TALENT**
DIE LEHRE.



MEINE LEHRE MÜLLER:IN



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:

MÜLLER:IN



Traditionelles Handwerk und modernste Maschinen und Technik sind für dich die perfekte Kombi? Dann ist eine Lehre als Müller:in (Verfahrenstechniker:in für Getreidewirtschaft) genau das Richtige für dich!

Als moderne:r Müller:in bist du ein:e hochspezialisierte:r **Verfahrenstechniker:in**. Du steuerst große Anlagen, führst Qualitätskontrollen im Labor durch und achtest auf perfektes Timing im gesamten Prozess.

Neben unterschiedlichen Getreidesorten verarbeitest du auch **Gewürze, Ölpflanzen oder Mischfutter**.

Die Arbeit als Müller:in besteht heutzutage vor allem aus der Steuerung und Kontrolle modernster **Maschinen- und Computertechnik**.

WICHTIGSTE LEHRINHALTE



- Kontrolle und Steuerung diverser Produktionsprozesse
- Wartung und Betreuung von Maschinen
- Kontrolle, Lagerung und Vorbereitung der Rohstoffe
- Weiterverarbeitung der Mahlprodukte zu Typenmehl
- Durchführung der Qualitätssicherung

WUSSTEST DU...



... was die Typen-Bezeichnungen (W) bei Mehl bedeuten?

Damit wird der Mineralstoffgehalt eines Mehls angegeben. Ein Mehl des Typs W 700 beinhaltet 0,7 g Mineralstoffe pro 100 g Mehl. Je höher dieser Wert, desto mineralstoffreicher ist das Mehl.

... dass in Österreichs Mühlen und Mischfutterwerken monatlich rund 200.000 Tonnen Produkte verarbeitet werden?

Bei einem Durchschnittsgewicht von ca. 70 kg pro 100 Liter ergibt das ein Volumen von 18,83 Mio. m³. Diese Menge würde ausreichen, um 113 Olympia-Schwimmbecken zu füllen – und das jeden Monat!

... dass weltweit in 7 Hauptgetreidegattungen unterschieden wird?

Diese sind Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Reis, Mais und Hirse. Innerhalb jeder Gattung existieren zahlreiche weitere Untergruppen.



**Lehrdauer
3 Jahre**



**CHECK DIR
DEINE LEHRE**



WAS DU MITBRINGST...



Du liebst den **Umgang mit Lebensmitteln** und arbeitest dabei stets sorgfältig und genau. Dabei gehst du den Dingen auch gerne mal genauer auf den Grund. Du hast ein gutes **technisches Verständnis** und hast Spaß an der Arbeit mit modernsten Maschinen und technischen Anlagen und hältst dabei alles im Blick.

KARRIERE CHANCEN



Mit deiner fundierten Ausbildung und deinem Fachwissen stehen dir alle Karrierewege offen. Parallel zur Berufsschule mit **dreijähriger Lehrzeit** hast du die Möglichkeit, die **Matura** zu machen.

Als Verfahrenstechniker:in für die Getreidewirtschaft hast du einen krisensicheren Job in der Tasche. Egal was kommt, ohne dich und deinen Beruf läuft nichts auf dieser Welt. Mit deinem breiten Wissen aus Biologie, Chemie und Physik bist du als Verfahrenstechniker:in in allen Bereichen der Lebens- und Futtermittelverarbeitung gerne gesehen.

