

Das Beruflexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter [www.beruflexikon.at](http://www.beruflexikon.at) zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

# Milchtechnologin Milchtechnologe

⌚ Lehrzeit: 3 Jahre.

## INHALT

Hinweis.....	1
Tätigkeitsmerkmale.....	2
Anforderungen.....	3
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	4
Aussichten.....	4
Ausbildungen.....	4
Weiterbildung.....	4
Aufstieg.....	5
Vergleichbare Schulen.....	5
Verwandte Lehrberufe.....	5
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen).....	6
Lehrlingsstatistik.....	6
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	6
Impressum.....	7

## HINWEIS

**ACHTUNG:** Dieser Lehrberuf kann seit 1.6.2016 erlernt werden. Er ersetzt den Lehrberuf "Molkereifachmann/-frau". Lehrlinge, die am Stichtag 31.5.2016 im Lehrberuf "Molkereifachmann/-frau" ausgebildet werden, können die Lehre nach der alten Ausbildungsordnung fertig machen. Bei einem Umstieg auf die neue Ausbildungsordnung wird die gesamte absolvierte Lehrzeit voll angerechnet.

**Ältere Berufsbezeichnung(en):** Molkereifachmann/-frau; MolkerIn und KäserIn.

## TÄTIGKEITSMERKMALE

Milchtechnologen/-technologinnen be- und verarbeiten Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milchprodukten. Ihre wichtigsten Erzeugnisse sind Trinkmilch (Vollmilch, Sauermilch, Buttermilch), Milchlischerzeugnisse, Joghurt, Fruchtjoghurt, Rahm, Schlagobers, Topfen, Butter, Käse (z.B. Hart-, Schnitt-, Weich-, Schmelzkäse) usw. Wenn die Rohmilch von den LandwirtInnen in der Molkerei angeliefert wird, führen die Milchtechnologen/-technologinnen zunächst verschiedene chemische und bakteriologische Untersuchungen daran durch, um die Qualität und die Haltbarkeit festzustellen. Auch die zahlreichen andere Zusatz- und Hilfsstoffe (z.B. Kaugummi, Marmelade, Fruchtsirup) müssen sie prüfen und fachgerecht lagern. Der zentrale Aufgabenbereich liegt aber in der Produktion: Die Milchtechnologen/-technologinnen bedienen und steuern die Produktionsmaschinen und -anlagen und überwachen den Produktionsprozess. Dabei gilt es, bei Ablaufstörungen rasch einzugreifen und damit den reibungslosen Produktionsablauf zu gewährleisten, aber vor allem auch die Produktqualität durch Überwachung der Qualitätssicherungsmaßnahmen sicherzustellen. Die Vielfalt der Produktionsmaschinen und -anlagen einer Molkerei ist enorm und spiegelt die Vielfalt der Produkte und Produktionsschritte wider; da gibt es z.B. Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungsanlagen, Eindampfungsanlagen, Trocknungsanlagen, Filtrationsanlagen und Membrananlagen. Auch für die weiteren Produktionsschritte (Abfüllen oder Verpacken, Haltbarmachen und Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren der Molkereiprodukte) gibt es jeweils eigene Maschinen und Anlagen, welche von den Milchtechnologin/-technologinnen betreut werden müssen (Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen, Umstellen, Pflegen und Reinigen, Warten). Oberstes Gebot bei allen Arbeiten der Milchtechnologin/-technologinnen ist die genaue Einhaltung der Sicherheitsvorschriften, der Umweltschutzmaßnahmen und vor allem der Hygienevorschriften.

Die Milchtechnologin/-technologinnen sind in der betrieblichen Praxis meist auf einen Aufgabenbereich spezialisiert. So arbeiten sie z.B. bei der Milchannahme, der Pasteurisierung der Milch, in der Joghurtabteilung, der Buttereierzeugung, der Topfenherstellung oder der Käseherstellung.

Vom landwirtschaftlichen Betrieb kommt die Rohmilch in Tanksammelwägen oder in Kannen zur Milchannahme. Dort überwachen die Milchtechnologin/-technologinnen die Abfüllung der Milch, registrieren ihr Gewicht mit einer Milchwaage und entnehmen Proben zur Feststellung der Milchqualität und der hygienischen Beschaffenheit. Sie kontrollieren die Reinigung des Tankwagens bzw. die Sauberkeit der Kannenwaschanlage.

Im Pasteurraum erfolgt die Bearbeitung der Milch. Die Milchtechnologin/-technologinnen reinigen die Milch in Zentrifugen und pasteurisieren sie durch Erhitzen und anschließendes Abkühlen in eigenen Pasteuranlagen, um sie zu entkeimen. Sie steuern Homogenisieranlagen, die die Fettkügelchen in der Milch zerkleinern. Mit Separatoren (Geräte zur Trennung verschiedener Bestandteile) trennen die Milchtechnologin/-technologinnen die Milch zu Vollmilch, Magermilch und Rahm. Die verschiedenen Milcharten werden mit einer Milchverteilungsanlage entweder zur Abfüllabteilung für Trinkmilch oder zur Weiterverarbeitung in andere Abteilungen (z.B. Joghurt-, Mischtrunkabteilung) geleitet.

In der Joghurtabteilung fügen die Milchtechnologin/-technologinnen der Milch Trockenmagermilch und andere Zusätze zu, erhitzen sie und säuern sie mit Joghurtkulturen (Säurekulturen) an. Nach einer gewissen Dicklegungszeit, in der die Milch gerinnt, kühlen sie das Joghurt ab und leiten es zur Abfüllung in Becher weiter. Der gesamte Ablauf findet maschinell statt, wobei die Milchtechnologin/-technologinnen die entsprechenden Anlagen bedienen und überwachen.

In der Buttereierzeugung erzeugen die Milchtechnologin/-technologinnen aus Milchfett Butter. Sie behandeln den Rahm mit speziellen Rahmreifern zu Süß- oder Sauerrahmbutter. Beim Buttern (Trennen des Rahms zu Butter und Buttermilch), beim Waschen (Entfernen der Buttermilch) und beim Salzen der Butter bedienen die

Milchtechnologen/-technologinnen Butterungsmaschinen, welche die Butter auch gleichzeitig portionieren und verpacken.

In der Käserei bereiten die Milchtechnologen/-technologinnen zunächst die Milch vor, indem sie sie einen Tag vor ihrer Verarbeitung reinigen und Milchsäurebakterien zugeben. Die so entstandene "Käseimilch" bringen sie durch Abrahmen oder Auffetten mit einer Zentrifuge auf den gewünschten Fettgehalt. Im Käsefertiger mengen sie Lab bei, das die Milch gerinnen lässt. Dieses Gemisch zerschneiden die Milchtechnologen/-technologinnen zu Körnchen, wodurch sich die Trockenmasse vom Wasser trennt. Früher wurde der so entstandene "Käse-Bruch" mit einer Käseharfe händisch hergestellt. Heute erfolgt das Bruchschneiden im Käsefertiger, wobei die Milchtechnologen/-technologinnen die Bearbeitungsintensität steuern und kontrollieren. Durch Formen, Wenden und Pressen wird die Molke maschinell ausgeschieden und der Käse gefestigt. Nach einer Behandlung im Salzbad lassen die Milchtechnologe/-technologinnen den Käse im Gär- bzw. Lagerkeller reifen. Infolge des verstärkten Einsatzes von Maschinen bei der Produktion der verschiedenen Milcherzeugnisse in modernen Großmolkereien führen die Milchtechnologe/-technologinnen heute weitgehend Aufsichts- und Kontrolltätigkeiten durch.

#### Berufsprofil gemäß Ausbildungsordnung [BGBl.II.Nr.129/2016](#)

1. Durchführen der für Qualität und Haltbarkeit üblichen chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungen der Rohmilch sowie Auswählen, Annehmen, Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagern der betriebsspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe,
2. Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- bzw. Umstellen der Maschinen, Anlagen und Einrichtungen (z.B. Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungs-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Membrananlagen) zur Herstellung von Milchprodukten (z.B. Trinkmilch, Milchmischerzeugnisse, Joghurt, Rahm, Topfen, Butter, Käse, Fruchtojoghurt usw.) sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess,
3. Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung,
4. Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- bzw. Umstellen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung (Kennzeichnung) sowie Haltbarmachen, Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren,
5. Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen,
6. Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen sowie Anwenden von Rezepturen und Ansetzen von Mischungen,
7. Mitarbeit beim Erfassen, Auswerten und Beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen,
8. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

## ANFORDERUNGEN

- **physische Ausdauer:** Belastung durch hohe Luftfeuchtigkeit, teilweise auch durch Hitze, Gerüche und Dämpfe (vor allem bei Arbeiten in Käserei und Topferei);
- **Handgeschicklichkeit:** Zerlegen und Zusammenbauen der Geräte, Maschinen und Anlagen (z.B. bei der regelmäßigen Reinigung); Hantieren mit empfindlichen Laborgeräten (Untersuchungen an der Rohmilch);
- **Geruchs- und Geschmackssinn:** Beurteilen der Produkte durch Riechen und Kosten;
- **Unempfindlichkeit der Haut:** Belastung der Haut durch Reinigungsmittel und Feuchtigkeit; Arbeiten mit Milchsäurebakterien;

- **technisches Verständnis:** Einstellen und Bedienen der Maschinen und Anlagen; Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten an den Geräten und Maschinen;
- **Fähigkeit zur Zusammenarbeit:** Arbeiten im Team.

## BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

### Betriebe/Lehrbetriebe:

Milchtechnologen/-technologinnen arbeiten in gewerblichen, industriellen oder genossenschaftlichen Molkereien und Käsereien.

### Lehrstellensituation:

Die jährliche Gesamtzahl der Milchtechnologie-Lehrlinge ist zwar nicht sehr groß, ist aber in den letzten Jahren beständig angewachsen. In der ersten Hälfte der 2010er-Jahre lag sie bei rund 90 Personen, ist aber dann jährlich gestiegen und beträgt nun rund 140 Personen. Lehrstellen gibt es gleichmäßig in allen Bundesländern außer im Burgenland und in Wien.

### Unterschiede nach Geschlecht:

Dieser Lehrberuf wird zu zwei Dritteln von Männern, zu einem Drittel von Frauen erlernt.

## AUSSICHTEN

### Berufsaussichten:

Die Betriebsgröße reicht vom Ein-Personen-Unternehmen bis zum Großbetrieb mit einigen hundert Beschäftigten. Allerdings hat sich die Zahl der Betriebe in den vergangenen Jahrzehnten laufend verringert. Vor allem kleine Betriebe hatten es schwer, sich gegen die Konkurrenz der Großbetriebe zu behaupten. Sie konnten oft nur durch die Zusammenlegung zu größeren Betrieben oder die Spezialisierung auf bestimmte Produkte wie z.B. spezielle Käsesorten weiter bestehen.

### Beschäftigungsaussichten:

Um neuen technologischen Entwicklungen, Hygienevorschriften und deren Dokumentation Rechnung zu tragen, wurde der Lehrberuf Molkereifachmann/-frau modernisiert und die Ausbildung zum/zur Molkereitechnologen/-technologin geschaffen. Die Beschäftigungsmöglichkeiten in dem Beruf sind stabil.

## AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

### Tirol

[Lehre Milchtechnologie](#) (Lehre)

Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz - Standort der Berufsschule Milchtechnologie

Adresse: 6200 Strass i. Zillertal, Rotholz 50a

Webseite: <https://tfbs-schwaz.tsn.at/>

## WEITERBILDUNG

Spezielle Weiterbildungsmöglichkeiten für Milchtechnologen/-technologinnen bieten folgende Einrichtungen:

- **Lebensmitteltechnologisches Zentrum (LMTZ)** an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Landtechnik und Lebensmitteltechnologie (Francisco Josephinum) in Wieselburg/NÖ - Internet: [www.josephinum.at/lmtz/das-lmtz/aufgaben.html](http://www.josephinum.at/lmtz/das-lmtz/aufgaben.html)
- **Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft** in Rotholz/Jenbach (Tirol) - Internet: [www.bam-rotholz.at](http://www.bam-rotholz.at)

Beide Einrichtungen führen auch **Vorbereitungslehrgänge für die Prüfung zur Erlangung des Befähigungsnachweises** durch.

Eine weiterführende Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die **Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie"** (2 Jahre, Abendunterricht; Standorte: St. Pölten/NÖ, Dornbirn/Vlbg., 1170 Wien und 1180 Wien) - [Info](#).

## AUFSTIEG

### Aufstiegsmöglichkeiten:

Aufstiegspositionen für MilchtechnologeIn/-technologinnen gibt es vor allem in Großbetrieben: **VorarbeiterIn, OberkäserIn, WerkmeisterIn, AbteilungsleiterIn** oder **BetriebsleiterIn**.

### Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für MilchtechnologeIn/-technologinnen im Handwerk "Milchtechnologie" (Befähigungsnachweis erforderlich).

## VERGLEICHBARE SCHULEN

Folgende berufsbildende Schulen bieten eine ähnliche Ausbildung wie der Lehrberuf:

- **Landwirtschaftlichen Fachschulen mit Schwerpunkt Milchwirtschaft** (Standorte in ganz Österreich) - [Info](#);
- **Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie** (Wieselburg/NÖ) - [Info](#);
- **Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Lebensmittelsicherheit** (Hollabrunn/NÖ) - [Info](#).

## VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Brau- und GetränketechnikerIn	nein
LebensmitteltechnikerIn	nein
Obst- und GemüsekonserviererIn	nein

\* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

## LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro

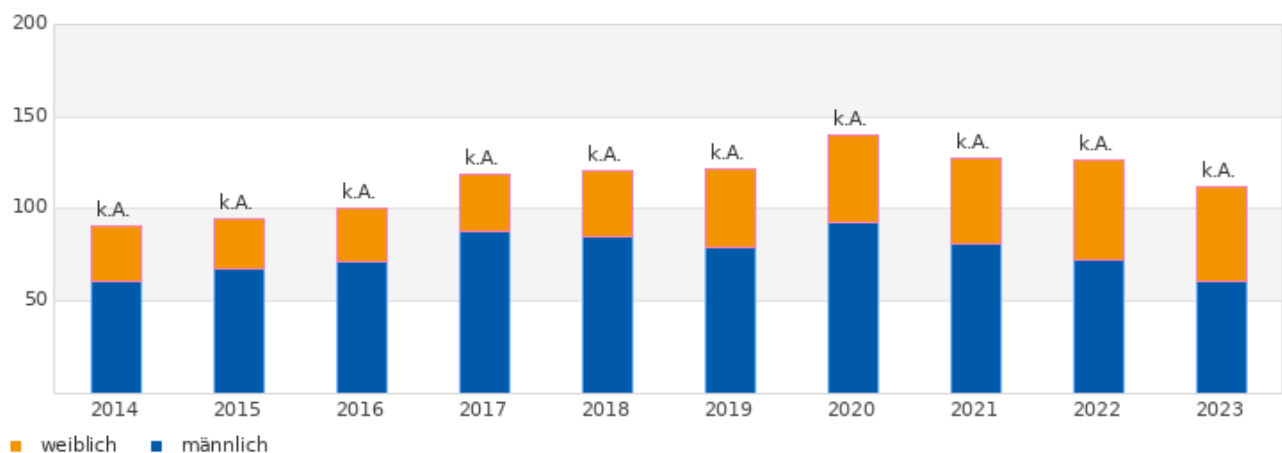
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Molkerei- und Käsereigewerbe und genossenschaftliche Molkereien (Raiffeisenverband) (Arbeiter)	01.11.2023
1. Lehrjahr:	914
2. Lehrjahr:	1.176
3. Lehrjahr:	1.699
4. Lehrjahr:	1.699
Milchindustrie (industrielle Molkereien und Käsereien) (Arbeiter)	01.11.2023
1. Lehrjahr:	914
2. Lehrjahr:	1.176
3. Lehrjahr:	1.699
4. Lehrjahr:	1.699

## LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
männlich	61	68	71	88	85	79	93	81	72	61
weiblich	30	27	29	31	36	43	47	46	54	51
gesamt	91	95	100	119	121	122	140	127	126	112
Frauenanteil	33,0%	28,4%	29,0%	26,1%	29,8%	35,2%	33,6%	36,2%	42,9%	45,5%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

## DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.260,- bis k.A. \*

\* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: 2022). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter [www.gehaltskompass.at](http://www.gehaltskompass.at). Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (<http://www.kollektivvertrag.at>) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (<http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html>).

## IMPRESSUM

**Für den Inhalt verantwortlich:**

Arbeitsmarktservice  
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts  
Treustraße 35-43  
1200 Wien  
E-Mail: [ams.abi@ams.at](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 11.02.24

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter [www.berufslexikon.at](http://www.berufslexikon.at) verfügbar!