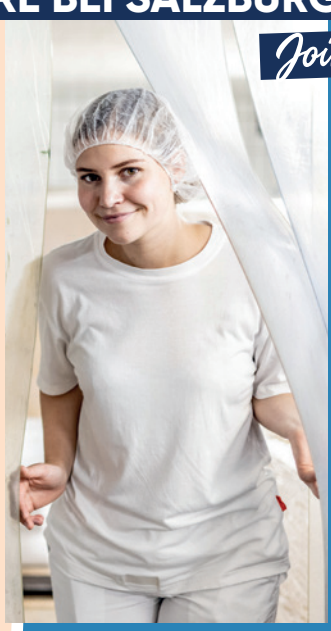
SalzburgMilch

DEINE LEHRE BEI SALZBURGMILCH

Join our team!







DIE PREMIUM MILCHMACHER

milch.com

Nice to meet you!

WILLKOMMEN IN DER MILCHSTRASSE!



Als Kind wolltest du Astronaut werden und deine Perspektiven erweitern? Bleib doch am Boden! Du musst nicht gleich hunderte von Kilometer ins All fliegen, um nach den Sternen zu greifen. Komm zu uns in die Milchstraße!
Auch wir haben eine Mission zu erfüllen: Nämlich die Erzeugung bester Premium Milchprodukte und die ist zum Glück keine Raketenwissenschaft. Unsere Lehrlinge sind dabei ein wichtiger Teil der Crew. Dank der Vielfalt an Lehrberufen können sie das gesamte Universum der Milchverarbeitung und Käseerzeugung erforschen. Und ist die Lehrzeit erst mal beendet, steht auch deinem kometenhaften Aufstieg bei uns nichts im Weg! Interesse? Dann lass uns gemeinsam abheben!

LEHRE MIT GESCHMACK

Werde Premium Milchmacher/-in!

Was in einem Glas Milch oder Stück Käse steckt? Bei uns eine ganze Menge! Nämlich Leidenschaft, Verantwortung, echtes Handwerk und viele Menschen, die gemeinsam etwas bewegen: Rund 750 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und 3.200 Bauernfamilien geben jeden Tag ihr Bestes für Produkte auf Premium Niveau.

An unseren vier Unternehmens-Standorten in Salzburg-Itzling, Lamprechtshausen, Maishofen und Kössen produzieren wir etwa 1.000 verschiedene Produkte. Von Milch, Joghurt, Skyr oder Käse bis hin zu Proteinshakes und innovativen Spezialprodukten.

Und weil gute Milch für uns bei gesunden und zufriedenen Kühen beginnt, engagieren wir uns zusammen mit unseren Bauernhöfen aktiv für besonders hohe Tierwohl-Standards – und zwar weit über gesetzliche Vorgaben hinaus.

Klingt gut? Dann starte deine Lehre bei SalzburgMilch und gestalte zusammen mit uns die Zukunft – gemeinsam können wir mehr bewegen!

Wähle zwischen 10 abwechslungsreichen Berufen:

- Milchtechnologie
- Lebensmitteltechnik
- Labortechnik
- Betriebslogistik
- Büromanagement
- Informationstechnologie
- Metalltechnik
- Metallbearbeitung
- Mechatronik
- Elektrotechnik

... find out more

Whaaaaat?

DEINE BENEFITS BEI SALZBURGMILCH

- **Individuelle Betreuung** durch einen **Lehrlingsbeauftragten** und **Lehrlings-Coaches**
- **Rotation** durch die unterschiedlichen Abteilungen
- Betriebliche Unterstützung bei **Lehre mit Matura**
- Gemeinsam Stark – **Lehrlingstag**
- **Lehrlingsakademie** mit vielen **Workshops** und **gemeinsamen Aktivitäten**
- Partner von **EGYM Wellpass** für **vergünstigte Fitnessangebote**
- Kostenlose **Unfallversicherung**
- Ein monatlicher **Warengutschein** für unseren hauseigenen Milchladen
- **Prämie** für Lehrabschluss bis zu brutto € 2 000,00
- **Gutscheine** für guten oder ausgezeichneten Erfolg in der Berufsschule
- **Mitarbeiterrabatte** bei unseren Partnerfirmen



- Übernahme der Kosten für die **super s'cool card**
- Übernahme der **Lehrmittelbeiträge**

... noch Wünsche?



4-STUFIGES AUSBILDUNGSPROGRAMM

EINSTIEG | **ROTATION** | **SPEZIALISIERUNG** | **BERUFSEINSTIEG**

Unseren zukünftigen Fachkräften gestalten wir den Einstieg in die SalzburgMilch möglichst unkompliziert.
Bei einem **Willkommens-Workshop** lernst du die anderen Lehrlinge kennen und kannst Geschäftsführer Andreas Gasteiger deine brennendsten Fragen stellen.

In der Ausbildung bekommst du während deiner **Rotationsphase** einen individuell angepassten Rotationsplan.
Damit kannst du dir einen breit gefächerten Eindruck von den berufsspezifischen Abteilungen machen, dir fachliches Wissen aneignen und von den Erfahrungen deiner Kolleginnen und Kollegen profitieren.

Du übernimmst bereits früh **Eigenverantwortung** und entdeckst so deinen Lieblings-Arbeitsplatz.

Die **Spezialisierungsphase** dient dazu, dich kurz vor deinem Lehrabschluss einzuschulen, damit ein reibungsloser Übergang von der Lehre ins Berufsleben erfolgen kann. Bist du dann als junge Fachkraft im Berufsleben angekommen, hört die Unterstützung noch lange nicht auf. **Fachliche und persönliche Weiterbildung** werden durch zahlreiche Workshops weiterhin gefördert. Du nimmst an Schulungen teil, von denen du beruflich, wie persönlich profitierst, darunter überzeugende und wirkungsvolle Präsentation, Teambuilding und Teamwork.

ÜBER UNS : ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Die SalzburgMilch ist
ÖSTERREICHS DRITTGRÖSSTE MOLKEREI
und ein wichtiger regionaler Arbeitgeber.

JAHRESUMSATZ 2025* 526 MIO. €

EXPORTQUOTE 2025* 39 %

MEHR ALS
750
MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

35
LEHRLINGE



Höchste **QUALITÄT**
in allen Bereichen bestimmt
unsere tägliche Arbeit
und ist Voraussetzung
für unseren Erfolg.

1 000
PRODUKTE

Gesamtanbieter der weißen, gelben und bunten Palette, Bio-Produkte, Haltbarkeitprodukte

DU WILLST NOCH MEHR ERFAHREN?

*Die angegebenen Zahlen sind rechnerische Werte und beziehen sich auf die Summe von SalzburgMilch und PinzgauMilch.



„Ich habe selbst eine Lehre absolviert und mich bis zum Geschäftsführer hochgearbeitet. Auch viele unserer Fach- und Führungskräfte haben mit einer Lehre bei uns begonnen. Künftige Professionisten im eigenen Unternehmen auszubilden und ihnen fachspezifisches Know-how mitzugeben, ist mir daher ein großes Anliegen."

ANDREAS GASTEIGER Geschäftsführer

„Unsere Lehrlinge sind ein wichtiger Teil der Zukunft unseres Unternehmens. Mit einer fundierten Ausbildung möchten wir ihnen nicht nur fachliches Wissen vermitteln, sondern auch Perspektiven bieten und sie dabei unterstützen, sich persönlich weiterzuentwickeln und langfristig ihren Weg bei uns zu gehen."



SEBASTIAN MÖSL Geschäftsführer



„Die Lehrlingsausbildung liegt uns besonders am Herzen.
Wir eröffnen jungen Menschen die Chance, in einem wertschätzenden, fördernden Umfeld zu lernen und ihre Fähigkeiten bei der Herstellung unserer Premium Produkte weiterzuentwickeln."

KATRIN WOLLINGER Head of Human Resources

„Als Lehrlingsbeauftragter ist es mir ein besonderes Anliegen, unseren Auszubildenden die bestmöglichen Chancen zu bieten. Wir möchten ihnen alle Möglichkeiten eröffnen, sich bei uns weiterzuentwickeln und ihr Potenzial voll auszuschöpfen."



CHRISTOPH POSCH Lehrlingsbeauftragter

MOLKEREI SALZBURG

Die Nummer 1 in der Milchstraße!





Vielfalt in Premium Qualität

Die Milchstraße 1 in Salzburg Itzling ist Sitz unserer Firmenzentrale und Produktionsstätte all unserer Molkereiprodukte. Hier werden jährlich knapp 150 Mio. kg Milch zu zahlreichen Produkten wie Milch, Sauerrahm, Jogurt, Pudding und Drinks bis hin zu Frischkäse verarbeitet. Kaum eine Molkerei bietet dabei so ein breites Spektrum an sortenrein verarbeiteter Spezialmilch an: von gentechnikfreier Milch über Biomilch bis hin zu Bio Heumilch.

MOLKEREI UND KÄSEREI MAISHOFEN

Tradition trifft Innovation

Ein Standort – viele Möglichkeiten

Am Standort Maishofen verarbeiten rund 260 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jährlich ca. 120 Mio. kg Milch zu einer vielfältigen Produktwelt. Neben klassischen Milch- und Käseprodukten liegt eine besondere Stärke der Standortes in der vollaseptischen Abfüllung von HDPE-Flaschen auf zwei High-Tech-Linien. Das breite Portfolio reicht dabei von funktioneller Nahrung und Proteinshakes über sensible Babynahrung bis hin zu medizinischer Trinknahrung.





KÄSEREI LAMPRECHTSHAUSEN

Irgendwie alles Käse hier!





Käsekompetenz auf höchstem Niveau

Die hochmoderne technische Ausstattung der SalzburgMilch Käserei in Lamprechtshausen ermöglicht Käsekompetenz auf höchstem Niveau. Auf einer bebauten Fläche von ca. 20000 m² können fünf verschiedene Milchsorten verarbeitet und bis zu 15000 Tonnen Käse im Jahr produziert und gereift werden, davon rund 50 Prozent Bio-Käse. Gleichzeitig spielt auch Tradition eine wichtige Rolle: so werden für die Käseproduktion Kupfer-Fertiger verwendet und Heumilch-Spezialitäten auf Fichtenbrettern gereift.



DIE KAISERWINKL SENNEREI IN KÖSSEN

Wo Ursprünglichkeit zu Genuss wird

Hier entsteht Käse mit Charakter

In der Spezialsennerei Kaiserwinkl in Kössen trifft echtes Handwerk auf beste Zutaten aus der Region. Jeden Tag wird die wertvolle Milch von rund 60 regionalen Höfen zu den beliebten Almsenner Käselaiben verarbeitet. Die intakte Natur der umliegenden Almen mit ihren würzigen Bergkräutern und Gräsern verleihen der Bergbauern-, Bio- und Heumilch einen besonders unverwechselbaren, frischen und authentischen Geschmack. Perfekt für den individuellen Charakter der Almsenner-Linie.



MILCHTECHNOLOGIE (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3 Jahre*

Wie Rohmilch zu Trinkmilch, Jogurt, Butter, Käse oder Topfen wird, hat dich schon immer fasziniert? In deiner Lehre zum Milchtechnologen bzw. zur Milchtechnologin weihen wir dich in unsere Geheimnisse ein und verraten dir wichtige Tricks und Kniffe. Dabei lernst du alle Produktionsbereiche kennen, bevor du dich auf ein Gebiet spezialisierst.

Das lernst Du:

- die Übernahme der Rohmilch und Weiterverarbeitung zu den verschiedensten Milchprodukten
- die Überwachung und Steuerung von Produktionsanlagen (Pasteuranlagen, Homogenisierungsanlagen, etc.)
- Abfüll- und Verpackungsanlagen zu bedienen
- Geruchs- und Geschmacksprüfung
- Proben zur Qualitätskontrolle von Rohmilch und fertigen Milchprodukten zu entnehmen
- chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen von Proben
- Richtlinien in Bezug auf Qualität, Hygiene, Sauberkeit und Ordnung einzuhalten

LEBENSMITTELTECHNIK (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3,5 Jahre*

Du hast Gusto auf eine Lehre mit Geschmack und hast hohe Qualitätsansprüche? Als Lebensmitteltechniker/-in wählst du Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe für unsere Produktion aus, überprüfst deren Qualität und sorgst für ihre fachgerechte Lagerung. Außerdem sitzt du am Hebel, wenn es darum geht, unsere automatisierten Produktionsanlagen einzustellen, zu bedienen und zu überwachen.

Das lernst Du:

- Lebensmittel unter Berücksichtigung der Vorschriften herzustellen und zu verarbeiten
- die Rüstung, Bedienung und Überwachung von Geräten, Apparaten und Produktionsanlagen
- Abfüll- und Verpackungsanlagen zu bedienen
- die Produktqualität zu überwachen und sicherzustellen, die Qualität zu sichern
- die Beurteilung, Auswahl, Vorbereitung, Aufbereitung und Lagerung von Roh- und Hilfsstoffen
- berufsspezifische Berechnungen durchzuführen
- technische Daten betreffend Arbeitsablauf zu erfassen und zu dokumentieren
- Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheits- und Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards auszuführen

1. LEHRJAHR: € 978,00,–
2. LEHRJAHR: € 1.257,50,-
3. LEHRJAHR: € 1.816,50,–
Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2025

Die nächste Anpassung der Lehrlingsgehälter erfolgt Ende 2026. Die aktuellsten Informationen findest du jederzeit online auf **milch.com/lehre**

zukünftige Milchtechnologin



„An meinem Job gefallen mir die Entnahme von Proben und die Geschmacksprüfung am allermeisten!“
LENA

LABORTECHNIK (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3,5 Jahre*

Als Labortechniker/in führst du biochemische und biotechnologische Untersuchungen und Versuche an verschiedensten Stoffen wie Rohmaterialien sowie Zwischen- und Fertigprodukten durch.

Das lernst Du:

- Durchführung von chemischen und biochemischen Untersuchungen
- Untersuchung von Rohmaterialien sowie Zwischen- und Fertigprodukte
- Durchführung von Versuchen an Rohstoffen
- Vorbereitung und Analyse von Proben und Dokumentation von Ergebnissen
- Arbeit mit Laborgeräten und Anwendung unterschiedlicher Untersuchungsmethoden





1. LEHRJAHR: € 978,00,–
2. LEHRJAHR: € 1.257,50,-
3. LEHRJAHR: € 1.816,50,–

Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2025

Die nächste Anpassung der Lehrlingsgehälter erfolgt Ende 2026. Die aktuellsten Informationen findest du online.



1. LEHRJAHR: € 925,50,–
2. LEHRJAHR: € 1.238,00,–
3. LEHRJAHR: € 1.637,00,–
Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2025

Die nächste Anpassung der Lehrlingsgehälter erfolgt Ende 2026. Die aktuellsten Informationen findest du online.

BÜROMANAGEMENT (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3 Jahre*

Du bist kommunikativ, gut strukturiert, ein kleines Computer-Ass und jonglierst souverän unterschiedliche Aufgaben gleichzeitig? Perfekte Voraussetzungen! Bei uns bekommst du Einblick in alle Bereiche der Büroarbeit, egal ob Vertrieb, Marketing oder Buchhaltung.

Das lernst Du:

- Schrift- und E-Mail-Verkehr, Führung von Telefonaten, an Computern arbeiten, betriebliche Bürosoftware anzuwenden
- Statistiken und Dateien anzulegen, zu warten und auszuwerten
- eine professionelle Kundenbetreuung
- Termine einzuteilen und zu koordinieren
- Klassische Sekretariatsagenden durchzuführen
- Meetings, Tagungen, etc. zu organisieren und zu koordinieren
- in der Buchhaltung, beim Zahlungsverkehr und in der Kostenrechnung mitzuarbeiten
- vielfältige Aufgaben im Bereich Marketing, Einkauf und Verkauf zu übernehmen

INFORMATIONSTECHNOLOGIE (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *4 Jahre*

Du bist selbst auf den dichtesten Daten-Highways auf der richtigen Spur, hast eine Begabung für vernetztes Denken und hilfst gerne technisch weniger versierten Kollegen mit deinem Know-how? Dann könnte eine Lehre zum Informationstechnologen genau das Richtige für dich sein.

Das lernst Du:

- Betreuung von Hard- und Software sowie von Netzwerken für beide Produktionsstandorte
- Konfiguration, Prüfung und Wartung von IT-Geräten
- Neuinstallation bzw. Tausch von IT-Geräten bzw. einzelner Komponenten
- Analyse, Eingrenzung und Behebung von Fehlern und Störungen
- Administration von Serversystemen
- Betreuung von Kolleginnen und Kollegen bei Fragen und Problemen zu IT-Themen

METALLTECHNIK (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3,5 Jahre*

Du bist handwerklich geschickt, technisch interessiert und tüftelst gerne an Maschinen?
Als Metalltechniker/-in kannst Du bei uns deiner Leidenschaft fürs Schrauben, Schweißen, Schneiden & Co. auch beruflich nachgehen!

Das lernst Du:

- das Fertigen, Zusammenbauen, Befestigen und Montieren von Bauteilen, Maschinen, Geräten
- das Einrichten von Konstruktionen in Verbindung mit mechanischen, pneumatischen und hydraulischen Systemen
- manuelles und maschinelles Bearbeiten von Werkstoffen (Drehen, Fräsen, Bohren, Schneiden, Schweißen, Feilen)
- Skizzen, Einzelteil- und Zusammenstellungszeichnungen anzufertigen
- (CNC)-Werkzeugmaschinen zu programmieren und zu bedienen
- die Fehlersuche und Störungsbehebung, Wartung von Maschinen

METALLBEARBEITUNG (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3 Jahre*

Das Thema Schweißen lässt bei dir den Funken überspringen? Wenn du auch sonst handwerklich geschickt bist und schon immer Einzelteile, Komponenten oder sogar ganze Baugruppen aus Metall herstellen wolltest, dann ist eine Lehre zum Metallbearbeiter bzw. zur Metallbearbeiterin deine erste Wahl. Sie vereint maschinelles, industrielles und handwerkliches Wissen und wenn du ausgelernt hast, kannst du eigenständig oder im Team in Werkstätten und Werkhallen arbeiten.

Das lernst Du:

- metallbearbeitende Verfahren wie z.B. Feilen, Bohren, Schweißen (Elektro-,MIG-MAG und WIG) Drehen, Fräsen, Nieten, Wärmebehandeln und Löten einzusetzen
- verschiedene Metalle und Metallbleche wie z.B. Edelstahl, Stahl, Aluminium, Buntmetalle, Kunststoffe zu bearbeiten, um daraus verschiedene Werkstücke wie Rohre, Stangen, Geländer und Verstrebungen, Baukonstruktionen, Maschinenteile und Gerüstteile herzustellen



1. LEHRJAHR: € 978,00,–
2. LEHRJAHR: € 1.257,50,-
3. LEHRJAHR: € 1.816,50,–
Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2025

... bist du bereit ?



wird bald Mechatroniker

MECHATRONIK (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3,5 Jahre*

Die Ausbildung als Mechatroniker/-in ist die perfekte Mischung aus Mechanik und Elektronik. Du bist verantwortlich für unsere Maschinen und sorgst dafür, dass alles reibungslos läuft.

Das lernst Du:

- Automatisierungssysteme in mechatronischen Anlagen zu errichten, zu konfigurieren, in Betrieb zu nehmen, zu prüfen und zu dokumentieren
- Systematisches Aufsuchen, Eingrenzen und Beseitigen von Fehlern, Mängeln und Störungen an den Automatisierungssystemen
- die Instandhaltung und Wartung von Automatisierungssystemen
- Änderungen und Erweiterungen an mechatronischen Anlagen laut Angabe und Plänen durchzuführen
- Messgeräten und Sensoren zu kalibrieren
- die Anwendung von handwerklichen Techniken und Verfahren (Sägen, Bohren, Schleifen, Feilen)
- technische Unterlagen (Skizzen, Zeichnungen, Schaltpläne, Bedienungsanleitungen) zu lesen und anzuwenden
- Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen auszuführen

1. LEHRJAHR: € 978,00,–
2. LEHRJAHR: € 1.257,50,-
3. LEHRJAHR: € 1.816,50,–
Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2025

Die nächste Anpassung der Lehrlingsgehälter erfolgt Ende 2026. Die aktuellsten Informationen findest du online.

„Lehrlinge werden bei der SalzburgMilch toll unterstützt, sehr wertgeschätzt und dürfen auch von Anfang an überall mithelfen. Außerdem haben wir ein sehr familiäres Verhältnis und treffen uns auch gerne in der Freizeit.“
PHILLIP

Find out more!

milch.com/lehre

ELEKTROTECHNIK (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *4 Jahre*

Du bist gut geerdet und arbeitest auch unter Hochspannung äußerst zuverlässig? Dann solltest Du eine Karriere als Elektrotechniker/-in anpeilen! Dabei lernst Du alles rund um elektrische und elektronische Anlagen und Geräte, egal ob Installation, Wartung oder Reparatur und kannst dich bereits in der Lehrzeit auf deine bevorzugten Einsatzbereiche spezialisieren.

Das lernst Du:

- die Montage und Prüfung von elektrischen Schalt- und Verteilerschränken
- Steuerungen zu programmieren
- Kabel und Leitungen zu verlegen
- Werkstoffe zu bearbeiten
- Störungen an elektrischen Bauteilen und Anlagen zu beheben
- die Errichtung elektrischer Schutzmaßnahmen



BETRIEBSLOGISTIK (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER: *3 Jahre*

Als Betriebslogistiker/-in hast du stets alles unter Kontrolle und den totalen Durchblick, wenn es um Mengen und Lagerplätze für unsere Waren und Rohstoffe geht.

Das lernst Du:

- Waren und Rohstoffe zu bestellen, entgegenzunehmen und zu kontrollieren, ein-, um- und auszulagern
- Bestellungen von Kunden entgegenzunehmen und mittels EDV weiterzuverarbeiten
- Lagerbestand zu führen und zu überwachen
- die Qualitätskontrolle der Waren
- die professionelle Reklamationsbearbeitung
- spezielle EDV-Lagerprogramme zu benützen
- Facheinschlägige Formulare, Vordrucke und Schriftstücke zu fertigen und zu bearbeiten
- Statistiken und Dateien anzulegen, zu warten und auszuwerten, etc.

„Kein Tag ist wie der andere und diese Abwechslung gefällt mir sehr! Schon beim Schnuppern ist mir sehr viel gezeigt worden, umso mehr hat es mich gefreut, als ich die Zusage für die Lehrstelle bekommen habe."
DANIEL

1. LEHRJAHR: € 978,00,–
2. LEHRJAHR: € 1.257,50,-
3. LEHRJAHR: € 1.816,50,–
Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2025

Die nächste Anpassung der Lehrlingsgehälter erfolgt Ende 2026. Die aktuellsten Informationen findest du online.

Zur besseren Lesbarkeit der Texte wurde die männliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des anderen Geschlechts. Mädchen und Burschen sollen sich von den Inhalten unserer Lehrlingsbroschüre gleichermaßen angesprochen fühlen.

IMPRESSUM: **Herausgeber** SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, 5020 Salzburg **Druck** druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH **Bildnachweis** SalzburgMilch GmbH

Find out more!

milch.com/lehre

Fun meets Work

FOLGE UNSEREN LEHRLINGEN AUF TIKTOK!





Du willst wissen, wie eine Lehre bei uns wirklich aussieht?
Dann schau auf unserem TikTok-Kanal vorbei!
Unsere Lehrlinge nehmen dich mit in ihren Arbeitsalltag – mit echten Einblicken, jeder Menge Action, lustigen Momenten und allem, was zur Ausbildung dazugehört.

Find out more!

SalzburgMilch GmbH • Milchstraße 1 • A-5020 Salzburg
+43 (0)662 / 24 55-0 • bewerbungen@milch.com • www.milch.com