

DAS INFOBLATT FÜR DEINE ZUKUNFT **LEHRE BEI DER**

SalzburgMilch



JOIN OUR
TEAM



JEDE
MENGE
BENEFITS!



Eine Lehre bei der **SalzburgMilch** hat viele Vorteile und bietet jede Menge Zusatzleistungen:

- ✓ Einen **sicheren Arbeitsplatz** in einem expandierenden Unternehmen
 - ✓ Individuelle Betreuung durch einen **Lehrlings-Coach**
- ✓ **Rotation** durch die unterschiedlichen Abteilungen
 - ✓ Diverse **Karrieremöglichkeiten** nach Lehrzeitende
- ✓ Außertourliche **Workshops** (zB. Persönlichkeitsbildung, Vertiefung von Lehrinhalten)
 - ✓ Kostenlose Unfallversicherung
- ✓ **Gesundheitsleistungen:**
Zuschuss Fitness-Center, Rückenfit-Kurs, Gesundheitstag, Betriebsarzt
 - ✓ Essenszuschuss & Arbeitskleidung
- ✓ **Prämie** für Lehrabschluss bis zu brutto € 1.000,00
 - ✓ Monatlichen **Warengutschein** von brutto € 56,98
- ✓ **Gemeinsame Aktivitäten:** Fußballspiel, Klettern, Selbstverteidigungskurs ...



Die **SalzburgMilch** ist Österreichs drittgrößte Molkerei und damit im Bundesland Salzburg ein wichtiger regionaler Arbeitgeber. Wir sind stolz darauf, Lehrlinge in verschiedenen Ausbildungsbereichen ausbilden zu dürfen.



„Der Großteil der Fachkräfte und der leitenden Angestellten hat bei uns eine Lehre gemacht und sich weiterentwickelt. Ich habe selbst eine Lehre absolviert und mich bis zum Geschäftsführer hochgearbeitet. Für uns sind daher Ausbildung und Mitarbeiterbindung ganz wichtige Themen.“

Andreas Gasteiger

Geschäftsführung

„Unsere Zusammenarbeit hört nicht nach der Lehrabschlussprüfung auf. Viele Lehrlinge werden übernommen und bleiben auch noch lange im Unternehmen, manchmal auch in anderen Abteilungen, die sie während der Lehre kennengelernt haben.“

Christoph Posch

Lehrlingsbeauftragter

Christoph Posch ist als ehemaliger Lehrling der SalzburgMilch jetzt Lehrlingsbeauftragter und erster Ansprechpartner für unsere Lehrlinge.





„Mir gefällt der familiäre und freundliche Umgang mit meinen Kollegen in der SalzburgMilch. Hilfsbereitschaft wird groß geschrieben. Während meiner Ausbildung durchlaufe ich in den 3 Lehrjahren alle Abteilungen und erkenne somit die Vielfalt dieser Arbeit und was mir am besten gefällt. Besonders interessieren mich der Umgang mit Lebensmitteln und die dazugehörigen Hygienevorschriften.“

Stefanie Seidel

Lehre Milchtechnologin

„Viele langgediente Mitarbeiter gehen in nächster Zeit in Pension. Daher gibt es einen großen Bedarf an Nachwuchs-Fachkräften in den verschiedensten Unternehmensbereichen.“

Eveline Meier

Personalverantwortliche





- 1. LEHRJAHR: € 7434,4
- 2. LEHRJAHR: € 955,84
- 3. LEHRJAHR: € 1.380,66

LAUT KV DER GEWERBLICHEN MOLKEREIEN
(BRUTTO/MONAT), STAND NOV. 2019

MILCHTECHNOLOGE (M/W/D)

Ein Milchtechnologe be- und verarbeitet Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milch- sowie Käseprodukten. Nach einer Rotationsphase, um die SalzburgMilch kennen zu lernen, erfolgt die Spezialisierung auf einen Produktionsbereich, beispielsweise Frischkäseerzeugung.

DAS LERNST DU:

- Übernahme der Rohmilch und Weiterverarbeitung zu den verschiedensten Milchprodukten (Topfen, Jogurt, Trinkmilch, Milchscherzeugnisse, Buttermilch, Sauermilch, Schlagobers, Sauerrahm, diverse Käsesorten, etc.)
- Überwachung und Steuerung von Produktionsanlagen (Pasteuranlagen, Homogenisieranlagen, etc.)
- Bedienung von Abfüll- und Verpackungsanlagen
- Entnahme von Proben zur Qualitätskontrolle von Rohmilch und fertigen Milchprodukten
- Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen von Proben
- Geruchs- und Geschmacksprüfung
- Einhaltung der Richtlinien in Bezug auf Qualität, Hygiene, Sauberkeit und Ordnung

Ausbildungs-
dauer:
3 Jahre

LEBENSMITTELTECHNIKER (M/W/D)

Ein Lebensmitteltechniker wählt die erforderlichen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe für unsere Produktion aus, überprüft deren Qualität und sorgt für eine fachgerechte Lagerung. Auch stellt er die automatisierten Produktionsanlagen ein, bedient und überwacht diese.

DAS LERNST DU:

- Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln unter Berücksichtigung der Vorschriften
- Rüstung, Bedienung und Überwachung von Geräten, Apparaten und Produktionsanlagen
- Bedienung von Abfüll- und Verpackungsanlagen
- Überwachung & Sicherstellung der Produktqualität sowie Durchführung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung
- Beurteilung, Auswahl, Vorbereitung, Aufbereitung und Lagerung von Roh- und Hilfsstoffen
- Durchführung von berufsspezifischen Berechnungen
- Erfassung und Dokumentation von technischen Daten betreffend Arbeitsablauf
- Ausführung von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheits- und Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards

Ausbildungs-
dauer:
3,5 Jahre

- 
1. LEHRJAHR: € 703,54
 2. LEHRJAHR: € 942,02
 3. LEHRJAHR: € 1245,58

LAUT KV DER GEWERBLICHEN MILCHEREIEN
(BRUTTO/MONAT), STAND NOV. 2019

BÜROKAUFLEUTE (M/W/D)

Am Weg zum Bürokaufmann bekommst du Einblick in alle Bereiche der Büroarbeit in verschiedensten Abteilungen, wie Vertrieb, Marketing, Buchhaltung, uvm.

DAS LERNST DU:

- Schrift- und E-Mail-Verkehr sowie Führung von Telefonaten
- an Computern arbeiten, betriebliche Bürossoftware anwenden
- Statistiken und Dateien anlegen, warten und auswerten
- Kundenbetreuung
- Termine einteilen und koordinieren
- Lagerbestände kontrollieren, eingehende Waren entgegennehmen und prüfen
- Meetings, Tagungen, etc. organisieren und koordinieren
- Mitarbeit in der Buchhaltung, beim Zahlungsverkehr und in der Kostenrechnung
- Sachbearbeitung im Marketing, Einkauf und Verkauf

Ausbildungs-
dauer:
3 Jahre

BETRIEBSLOGISTIKKAUFLEUTE (M/W/D)

Betriebslogistikkaufleute sind zuständig für die Kommissionierung und den Versand der fertigen Milchprodukte, damit sie rechtzeitig in die Geschäfte kommen. Du kümmerst dich also darum, die richtigen Produkte zur rechten Zeit dorthin zu bringen, wo sie hingehören:

DAS LERNST DU:

- Waren und Rohstoffe bestellen, entgegennehmen und kontrollieren, einlagern, umlagern und auslagern
- Bestellungen von Kunden entgegennehmen und mittels EDV weiterverarbeiten
- Lagerbestand führen und überwachen
- Qualitätskontrolle der Waren
- Reklamationsbearbeitung
- Benützung der speziellen EDV-Lagerprogramme
- fach einschlägige Formulare, Vordrucke und Schriftstücke ausfertigen und bearbeiten
- Statistiken und Dateien anlegen, warten, auswerten, etc.

MECHATRONIKER (M/W/D)

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

Ausbildungs-
dauer:
3,5 Jahre

DAS LERNST DU:

- Automatisierungssysteme in mechatronischen Anlagen errichten, konfigurieren, inbetriebnehmen, prüfen und dokumentieren
- Systematisches Aufsuchen, Eingrenzen und Beseitigen von Fehlern, Mängeln und Störungen an den Automatisierungssystemen
- Instandhalten und Warten von Automatisierungssystemen
- Durchführen von Änderungen und Erweiterungen an mechatronischen Anlagen laut Angabe und Plänen
- Kalibrierung von Messgeräten und Sensoren
- Anwendung von handwerklichen Techniken und Verfahren; Werkstoffe durch Sägen, Bohren, Schleifen, Feilen, usw. bearbeiten
- Technische Unterlagen wie Skizzen, Zeichnungen, Schaltpläne, Bedienungsanleitungen usw. lesen und anwenden
- Ausführen der Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften & Normen



Die **SalzburgMilch** zählt zu den führenden Molkereien in Österreich und ist tief mit der Region SalzburgerLand verwurzelt. **Höchste Qualität** in allen Bereichen bestimmt unsere tägliche Arbeit und ist Voraussetzung für unseren Erfolg. Die breite Produktpalette an veredelten Milchprodukten und ein ständiger Innovationsprozess bilden die Basis unserer Arbeit in der Region, in Österreich sowie im weltweiten Export. Unser Tun ist durch Sorgfalt und Liebe zum Detail geprägt. **Unverfälschter Geschmack** ist oberstes Gebot. Seit mehr als 80 Jahren wird die Milch in Salzburg Itzling und seit 2014 in der Käserei in Lamprechtshausen zu besten Produkten verarbeitet und dabei besonders großer Wert auf **Frische und Qualität** gelegt. Wir fühlen uns verpflichtet, beste Premium Milch und beste Premium Produkte herzustellen.

1. LEHRJAHR: € 743,44

2. LEHRJAHR: € 955,84

3. LEHRJAHR: € 1.380,66

LAUT KV DER GEWERBLICHEN MOLKEREIEN
(BRUTTO/MONAT), STAND NOV. 2019





SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



SalzburgMilch GmbH
Milchstraße 1 • 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 / 24 55
office@milch.com
www.milch.com/lehre
www.facebook.com/salzburgmilch



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