

SalzburgMilch



DEINE LEHRE BEI SALZBURGMILCH

Join our team!



**Nachhaltigkeit leben.
Tiersundheit schmecken.**

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 kompetenhaften Aufstieg bei uns nichts im Weg! Interesse? Dann lass uns gemeinsam abheben!

LEHRE MIT GESCHMACK

Werde Premium Milchmache(r)-in!

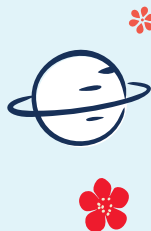
Die SalzburgMilch ist Österreichs drittgrößte Molkerei und ein wichtiger regionaler Arbeitgeber. Höchste Qualität in allen Bereichen bestimmt unsere tägliche Arbeit und ist Voraussetzung für unseren Erfolg. Die breite Produktpalette an veredelten Milchprodukten und ein ständiger Innovationsprozess bilden 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 nunmehr 90 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 und sind stolz darauf, Lehrlinge in verschiedenen Bereichen ausbilden zu dürfen.



Wähle zwischen 8 abwechslungsreichen Berufen:

- Milchtechnologie
- Lebensmitteltechnik
- Betriebslogistik*
- Büromanagement*
- Metalltechnik
- Metallbearbeitung
- Mechatronik
- Elektrotechnik

*nur am Standort Salzburg



... find out more

Whaaaaat?!

DEINE BENEFITS BEI SALZBURGMILCH

- Ein **sicherer Arbeitsplatz** in einem expandierenden Unternehmen
- **Rotation** durch die unterschiedlichen Abteilungen
- Betriebliche Unterstützung bei **Lehre mit Matura**
- Individuelle Betreuung durch einen **Lehrlings-Coach**
- Diverse **Karrieremöglichkeiten** nach Lehrzeitende
- außertourliche **Workshops**
- **Gemeinsame Aktivitäten**
- Vergünstigte Menüs in der **Betriebskantine**
- **Gesundheitsleistungen** wie Gesundheitstag, Betriebsarzt und vergünstigte Konditionen im Fitnessstudio
- Kostenlose **Unfallversicherung**
- Ein monatlicher **Warengutschein** für unseren hauseigenen Milchladen
- **Gute Erreichbarkeit** mit öffentlichen Verkehrsmitteln, Parkplatz am Firmengelände



- **Prämie** für Lehrabschluss bis zu brutto € 2 000,00
- Übernahme der Kosten für die **super s'cool card**



... noch Wünsche?



4-STUFIGES AUSBILDUNGSPROGRAMM

EINSTIEG

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.

ROTATION

SPEZIALISIERUNG

BERUFSEINSTIEG

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, hörst 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.

ZAHLEN DATEN FAKTEN – ÜBER UNS

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

JAHRESUMSATZ 2022 300 MIO. €

EXPORTQUOTE 2022 45,1 %

MEHR ALS
400
MITARBEITER



24
LEHRLINGE



600
PRODUKTE

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

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

**DU WILLST NOCH
MEHR ERFAHREN?**





„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. Wir möchten unsere künftigen Führungskräfte in unserem Unternehmen ausbilden, damit sie fachspezifisch das nötige Know-how aufbauen.“

ANDREAS GASTEIGER Geschäftsführer

„Durch die vielfältige und top begleitete Ausbildung unserer Lehrlinge können wir auch zukünftig auf bestausgebildete Fachkräfte setzen und so unsere beliebten und nachhaltigen Produkte zu unseren Kunden bringen.“

MAG. MANUEL SANIN Head of HR & Legal



„Als Lehrlingsbeauftragter ist es mir ein besonderes Anliegen, unseren Auszubildenden die bestmöglichen Chancen zu bieten. Denn sie sind die Zukunft unseres Unternehmens. 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**. Auf einer bebauten Fläche von 9 000 m² werden hier jährlich 100 Mio. kg Milch zu über 500 Produkten auf höchstem qualitativen Niveau verarbeitet. Die Produktpalette reicht von Milch über Sauerrahm, Topfen oder Jogurt bis hin zu Pudding, Molke und Frischkäse. Aus fast der Hälfte der Milch entstehen hier übrigens Milchprodukte in Bio-Qualität.



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. 20 000 m² können fünf verschiedene Milchsorten verarbeitet und bis zu 15 000 Tonnen Käse im Jahr produziert und gereift werden, davon rund 50 % Bio-Käse. Gleichzeitig spielt auch Tradition eine wichtige Rolle: so werden für die Käseproduktion Kupfer-Fertiger verwendet und Heumilch-Spezialitäten wie früher aus Rohmilch gekäst und auf Fichtenbrettern gereift.



MILCHTECHNOLOGE (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

LEBENSMITTELTECHNIKER (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: € 914,-
2. LEHRJAHR: € 1176,-
3. LEHRJAHR: € 1699,-

Laut KV der gewerblichen Molkereien
(brutto/Monat), Stand Nov. 2023


*zukünftige
Milchtechnologin*



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

LENA





wird bald
Mechatroniker



MECHATRONIKER (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: € 914,-

2. LEHRJAHR: € 1176,-

3. LEHRJAHR: € 1699,-

Laut KV der gewerblichen Molkereien
(brutto/Monat), Stand Nov. 2023

„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 verbringen auch gerne die Freizeit miteinander.“

PHILLIP

Find out more!

milch.com



- 1. LEHRJAHR: € 914,-**
- 2. LEHRJAHR: € 1176,-**
- 3. LEHRJAHR: € 1699,-**

Laut KV der gewerblichen Molkereien
(brutto/Monat), Stand Nov. 2023

... bist du bereit ?

METALLTECHNIKER (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

METALLBEARBEITER (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 Metallarbeiter bzw. zur Metallarbeiterin 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 Verstrebenungen, Baukonstruktionen, Maschinenteile und Gerüsteile herzustellen

BÜROKAUFLEUTE (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

BETRIEBSLOGISTIKKAUFLEUTE (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.

1. LEHRJAHR: € 866,-
2. LEHRJAHR: € 1159,-
3. LEHRJAHR: € 1532,-

Laut KV der gewerblichen Molkereien
(brutto/Monat), Stand Nov. 2023

*Lehre zum
Betriebslogistiker*




„Bei uns wird's nie
langweilig. Ich lerne
sehr viel und habe die
Gelegenheit, verschie-
dene Bereiche in der
Molkerei und Käserei
kennenzulernen.“
DAVID





ELEKTROTECHNIKER (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

„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

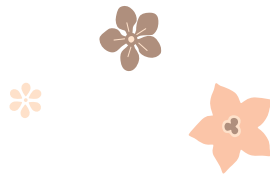
Zur besseren Lesbarkeit der Texte wurde die männliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des anderen Geschlechts. Mädchen und Burschen sollen sich von den Inhalten unserer Lehrlingsbroschüre gleichermaßen angesprochen fühlen.

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

- Störungen an elektrischen Bauteilen und Anlagen zu beheben
- die Errichtung elektrischer Schutzmaßnahmen

- 1. LEHRJAHR: € 914–**
- 2. LEHRJAHR: € 1176–**
- 3. LEHRJAHR: € 1699,–**

Laut KV der gewerblichen Molkereien (brutto/Monat), Stand Nov. 2023



Find out more!

milch.com

DU LIEBST MILCH?

Mach sie zu deinem Beruf!



Wir freuen uns auf dich!



SalzburgMilch



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

