



Das solltest du für die Ausbildung mitbringen:

- ✓ Interesse an Naturprodukten (Getreide)
- ✓ Technisches Verständnis und handwerkliches Geschick
- ✓ Flexibilität, Organisationsfähigkeit
- ✓ Gute Leistungen in Mathematik und Physik
- ✓ Motivation und Lernbereitschaft

Deine Vorteile einer Ausbildung bei uns:

- + Sehr gute Übernahmechancen nach Abschluss deiner Ausbildung
- + 30 Tage Urlaub
- + Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- + Kostenübernahme der Berufsschulfahrten inkl. Übernachtung
- + Kostenlose Snacks, Obst & Getränke
- + Regelmäßige Firmen- & Teamevents
- + Geschenke und Bonuszahlungen zu Geburtstagen und besonderen Anlässen
- + Vermögenswirksame Leistungen & betriebliche Altersvorsorge

Das ist was für dich?

Das freut uns! Bitte schicke uns deine Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnis und Anschreiben) per Email an: bewerbungMM@meyermuehle.bio



Du bist noch nicht ganz sicher?

Kein Problem! Wenn du das Berufsfeld und unsere Mühle erst näher kennenlernen willst, bevor du dich entscheidest, kannst du vorab gerne ein Praktikum bei uns machen. Bitte schreibe uns: bewerbungMM@meyermuehle.bio

Meyermühle | Landshuter Kunstmühle

C.A. Meyer's Nachf. AG

Tel.: 0871 607-0

info@meyermuehle.bio

www.biomehl.bio



100% BIO

Hey!
Suchst du einen zukunfts-
sicheren und spannenden
Beruf? Dann mach bei uns
eine **Ausbildung** als
Verfahrenstechnologe/in
in der Mühlen- und
Getreidewirtschaft!

Starte in deine
sichere **Zukunft**
mit einer Ausbildung als
Verfahrenstechnologe/in
in der Mühlen- und Getreidewirtschaft
in unserer Mühle!



Verfahrenstechnologe/in in der Mühlen- und Getreidewirtschaft – Was ist das denn?

Verfahrenstechnologen, wie Müller/innen heute heißen, überwachen die Qualität des Getreides während der Verarbeitung im Betrieb. Moderne Technik ersetzt nun die Muskelkraft, die früher nötig war, um eine Mühle zu betreiben. Heute arbeiten wir in der Mühle mit computergesteuerten Anlagen, Sensorik und Laboranalytik. Der Beruf ist spannend und zukunftssicher, denn das Mehl, das wir in der Mühle produzieren, ist ein Grundnahrungsmittel und wird immer gebraucht.



Das lernst du in der Ausbildung:

- 1 Verarbeitung von Getreide zu Mehl (Mahlsysteme, Sieben, Mischen)
- 2 Steuerung, Überwachung und Wartung von Anlagen und Maschinen
- 3 Qualitätskontrolle und Laborarbeit (z.B. Eiweiß, Kleber, Fallzahl)
- 4 Rohproduktannahme, Lagerung & Logistik
- 5 Dokumentation, Hygiene, Sicherheitsstandards

Dauer und Art der Ausbildung:

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre. Neben der betrieblichen Ausbildung im Unternehmen wird die Fachtheorie im Blockunterricht in der Berufsschule in Stuttgart absolviert; dort werden auch die fachpraktischen Kenntnisse vertieft.

Ausbildungsvergütung:

Ausbildungsvergütung nach Tarifvertrag

- 1. Lehrjahr: 1.125 €
- 2. Lehrjahr: 1.275 €
- 3. Lehrjahr: 1.375 €

+ Urlaubs- und Weihnachtsgeld!