

Müller*in werden. Ganz anders als Du denkst.

Duale Ausbildung zur Verfahrenstechnologin oder zum
Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft,
Fachrichtung Müllerei

[mueller-in.de](https://www.mueller-in.de)

The image shows two men in a control room. They are wearing white t-shirts, white caps, and red overalls. They are looking at a tablet held by the man on the left. The room is filled with computer monitors displaying various data and graphs. The background shows a long row of workstations with multiple monitors.

Ein Job mit Zukunft

Verfahrenstechnologen sind extrem gefragt, die Übernahmechancen sehr gut. Die Unternehmen bieten einen sicheren Arbeitsplatz, gute Bezahlung und eine betriebliche Altersvorsorge. Da es diese spezielle Ausbildung nur im deutschsprachigen Raum gibt, haben Müller*innen aus Deutschland, der Schweiz oder Österreich auch weltweit beste Chancen. Darüber hinaus können sie anschließend auch im Anlagen- und Maschinenbau sowie in allen Bereichen der Zerkleinerungstechnik tätig werden.

A photograph of a man and a woman in white lab coats and caps, smiling and talking in a laboratory or industrial setting. The background shows various pipes and equipment. A semi-transparent white box with text is overlaid on the bottom half of the image.

Wie die Ausbildung abläuft

In der Regel dauert die duale Ausbildung drei Jahre. Unter bestimmten Bedingungen kann sie auf zwei Jahre verkürzt werden. Die Fachtheorie wird im Blockunterricht in einer der beiden Berufsschulen in Wittingen oder Stuttgart absolviert. Die Auszubildenden erlernen Technologien der Getreideverarbeitung, die Arbeit im Labor, Verfahren der Qualitätsprüfung und der Produktsicherheit sowie Grundlagen in Betriebswirtschaft und Recht.



Natur trifft Hightech

Mühlen sind heute hochmoderne Anlagen. Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft, wie Müller*innen jetzt heißen, steuern sie mit Computern. Im Labor analysieren sie Rohstoffe und kontrollieren die fertigen Produkte. Aber auch Spezialwissen zu den Getreidequalitäten ist gefragt, um natürliche Rohstoffe in Mehl und andere Getreideprodukte mit gleichbleibenden Eigenschaften für Bäcker und Lebensmittelindustrie zu verwandeln.



Verantwortung für Millionen

Müller*innen tragen Verantwortung für die Ernährung von über 80 Millionen Menschen, denn ihre Mahlerzeugnisse bilden die Basis wichtiger Grundnahrungsmittel. Aus Mehl, Dunst, Griess und Schrot entstehen nicht nur Brot und Gebäck, sondern auch Pizza, Nudeln und Kindernahrung. Die Kleie ist ein wertvolles Futtermittel.

ICH WÄR SO GERNE
MEHLIONÄR