

The background of the entire page is a photograph of a milk processing factory. In the upper left, a large black pipe is pouring a thick stream of white milk into a large, shallow metal vat. The vat is filled with milk, and several large, white, rounded curds of cheese are visible floating in it. In the background, various industrial pipes, valves, and machinery are visible, though slightly out of focus. The overall scene is brightly lit, emphasizing the white color of the milk.

**MACH WAS DIR
SCHMECKT!**

**AUSBILDUNG
im Milchwerk Jäger**



TEAMWORK

ZUSAMMENKOMMEN
IST EIN BEGINN.

ZUSAMMENBLEIBEN
IST EIN FORTSCHRITT.

ZUSAMMENARBEITEN
BRINGT ERFOLG.

UNSERE AUSBLIDUNGSBERUFE

Lebensmittel brauchen Spezialisten – Du suchst einen Ausbildungsbetrieb, der auf die Grundwerte und sehr auf Respekt setzt? Dich auf deinem Weg begleitet? Dann triffst du mit dem Familienunternehmen Jäger genau die richtige Wahl!



Elektroniker für Betriebstechnik

Industriekaufleute

Milchtechnologe

Industriemechaniker

Milchwirtschaftlicher Laborant

Unsere Produktionsstandorte



HAAG IN OBERBAYERN



GMUNDEN





1870

Gründung durch Georg Jäger



1911

Übergabe an Georg Jäger jun.



1968

Übergabe an Hermann Jäger



2001

Übergabe an Hermann Jäger jun.



2022

Fusion von Milchwerk Jäger und der Gmundner Molkerei

1931

Gründung der Molkereigenossenschaft in Ebensee



1952

Inbetriebnahme der Betriebsstätte in Gmunden



seither zahlreiche Fusionen
(Zentralmolkerei, Almtaler Molkerei,
MG Freistadt, uvm.)



2020

Zubau neuer Pasta-Filata-Käserei



Das Milchwerk Jäger

Das Milchwerk Jäger steht für Tradition, Innovation, Qualität und Erfolg und zählt zu den ältesten Käsereien in Deutschland.

Als Familienunternehmen beschäftigen wir mehr als 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Unsere rund 150-jährige Tradition, die hohe Produktqualität und das freundliche Miteinander in unserem Betrieb prägen uns und machen uns zu dem, was wir heute sind.

In unserem modernen Käsereibetrieb mit eigenen Laboren stellen wir eine Vielzahl typischer italienischer Käsesorten wie Mozzarella und Provolone her. Außerdem produzieren wir südosteuropäische Käsesorten wie Kashkaval sowie bekannte Schnittkäse wie Edamer, Gouda und Trappisten. Auch Butter gehört zu unserem Sortiment.

„Warum wir ausbilden?“

Wir sehen es als unsere gesellschaftliche Pflicht an, jungen Menschen eine Perspektive mit Zukunft zu geben.

Wir suchen Leute, die weit kommen wollen und dafür vollen Einsatz bringen. Menschen, die neugierig sind, Dinge aktiv angehen und gerne im Team arbeiten.

Du hast diese Charaktere?

Du willst keinen eintönigen Ausbildungsberuf ausüben?

Nutze deine Chance und beginne demnächst eine Ausbildung in einer beständigen Branche bei uns am Standort in Haag in Oberbayern.

Wir freuen uns auf dich!

Welche Ausbildungsberufe (m/w/d) bieten wir überhaupt an?

-  **Milchtechnologe**
-  **Milchwirtschaftlicher Laborant**
-  **Industriemechaniker**
-  **Elektroniker für Betriebstechnik**
-  **Industriekaufmann**

Mit anderen Auszubildenden gemeinsam zu lernen und sich persönlich weiterzuentwickeln, hat im Milchwerk Jäger einen hohen Stellenwert.

Egal welcher Beruf – bei uns erwartet dich ein familiäres Umfeld, ein angenehmes Arbeitsklima und persönliche Unterstützung.

Übernahmegarantie nach dem Abschluss deiner Ausbildung.

In dieser Broschüre kannst du dich über die einzelnen Ausbildungsberufe im Detail informieren.

ENTDECKE DIE VIELFALT DER MILCH

DEINE ZUKUNFT IN UNSERER MOLKEREI!



Du hast eine Leidenschaft für gute Lebensmittel und träumst davon, in einer Branche zu arbeiten, die direkt in unser aller Alltag integriert ist? Dann wirst du bei uns genau richtig sein! Unsere Molkerei bietet dir die perfekte Möglichkeit, deine Talente zu entfalten und in eine aufregende Ausbildungswelt einzutauchen.

Von köstlichem Mozzarella in verschiedenen Formen – ob Kugeln, Minis oder Stangen – bis hin zu herzhaftem Kashkaval und hochwertigem Schnittkäse wie Gouda: Bei uns beweisen wir, dass Käse nicht gleich Käse ist. Du wirst lernen, wie wir unsere Premium-Schnittkäse in Längs- und Quaderform herstellen und wie vielseitig unsere frischen Produkte wie Milch, Buttermilch und Sahne sind.

Und für die süßen Momente im Leben haben wir auch etwas zu bieten: Unsere Desserts in praktischen Quetschbeuteln sind nicht nur lecker, sondern auch ein Hit bei unseren Kunden. Ob beim Frühstück oder im Kaffee – mit unserer Kaffeesahne in Portionen sorgst du für den perfekten Genuss.

Wenn du also Lust hast, in einem innovativen Team zu arbeiten und die beliebtesten Milchprodukte selbst hautnah zu erleben, dann komm zu uns und starte deine Ausbildung in der Molkerei! Hier beginnt deine Reise in die Welt der Milch – wir freuen uns auf dich!



DEINE VORTEILE ALS AZUBI BEI JÄGER

ATTRAKTIV, FÖRDERND UND ZUKUNFTSORIENTIERT!



☀ **Gut betreut – Deine Ausbildung bei uns!**

Du bekommst in deiner Ausbildung nicht nur Unterstützung von deinem Ausbilder, sondern auch von erfahrenen Mitarbeitern. Zusätzlich hast du die Möglichkeit, die Hilfe der Ausbildungskordinatorin sowie der Jugend- und Ausbildungsververtretung in Anspruch zu nehmen.

☀ **Prüfungsvorbereitung**

Zur optimalen Vorbereitung auf die schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfungen bieten wir dir eine umfassende Prüfungsvorbereitung an.

☀ **Azubi-Ausflüge**

Jährlich gibt's einen Ausflug und Workshop, wo du andere Azubis kennenlernen und Erfahrungen austauschen kannst.

☀ **Azubi-Austauschprogramm**

Gemeinsam mit unserem Tochterunternehmen, der Molkerei Gmunden, veranstalten wir jährlich ein Azubi-Austauschprogramm. Dabei kannst du für einen bestimmten Zeitraum in der Molkerei Gmunden arbeiten, neue Abläufe und Kollegen kennen lernen sowie wertvolle Erfahrungen sammeln.

☀ **Aktiv bei Messen**

Unsere Auszubildenden sind bei verschiedenen Ausbildungsmessen und Schulveranstaltungen in der Region aktiv. Sie präsentieren nicht nur ihren Ausbildungsberuf,

sondern auch unsere Produkte und das Milchwerk Jäger als attraktiven Ausbildungsbetrieb.

☀ **Übernahmegarantie**

Bei erfolgreichem Abschluss garantieren wir dir eine Übernahme in ein befristetes Arbeitsverhältnis.

☀ **Top Ausbildungsvergütung**

Du kannst mit einer überdurchschnittlichen Vergütung rechnen und hast Anspruch auf 30 Tage Urlaub.

☀ **Zusatzleistungen**

Freu dich auf Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie auf einen Fahrtkostenzuschuss zur Berufsschule.

☀ **Prämien und Rabatte**

Bei gutem Ausbildungsabschluss gibt's eine Prämie, und Mitarbeiter erhalten Rabatte im firmeneigenen Laden.

☀ **Kantine**

In deiner Mittagspause kannst du, in unserer Kantine essen.

☀ **Arbeitskleidung**

Wir statten Dich mit professioneller Arbeitskleidung aus und haben einen kostenfreien Wasch- und Reinigungsservice.



Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d)

Bist du technikbegeistert und liebst es, Probleme zu lösen?

Dann ist der Beruf als Elektroniker/in für Betriebstechnik genau das Richtige für dich! In der dynamischen Umgebung einer Molkerei lernst du nicht nur die spannende Welt der komplexen Produktionsanlagen kennen, sondern wirst auch zum wertvollen Teil eines Teams, das für die reibungslose Produktion sorgt.

Du tauchst tief in die Technik ein – analysierst und behebst Störungen, führst elektrische Installationen durch und entwickelst dein Können in der SPS-Programmierung. Zudem erhältst du Einblicke in die Planung von Schalt- und Steueranlagen. Kein Tag ist wie der andere und du wächst ständig an neuen Herausforderungen!

Wenn du auf der Suche nach einer Ausbildung bist, die dir viele Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten bietet, dann komm zu uns und gestalte die Zukunft der Molkereitechnologie mit! Deine Ideen sind gefragt – pack's an!

Was erwartet dich?

- » Wartung und Instandhaltung moderner Anlagen
- » Analyse und Behebung von Störungen
- » Planung von Arbeitsabläufen und Inbetriebnahme von Baugruppen
- » Anwendung von Mess-, Prüf- und Diagnoseverfahren
- » Prüfung und Bewertung von Steuerungen
- » Konzipierung von Anlagen der Betriebstechnik

Was solltest du mitbringen?

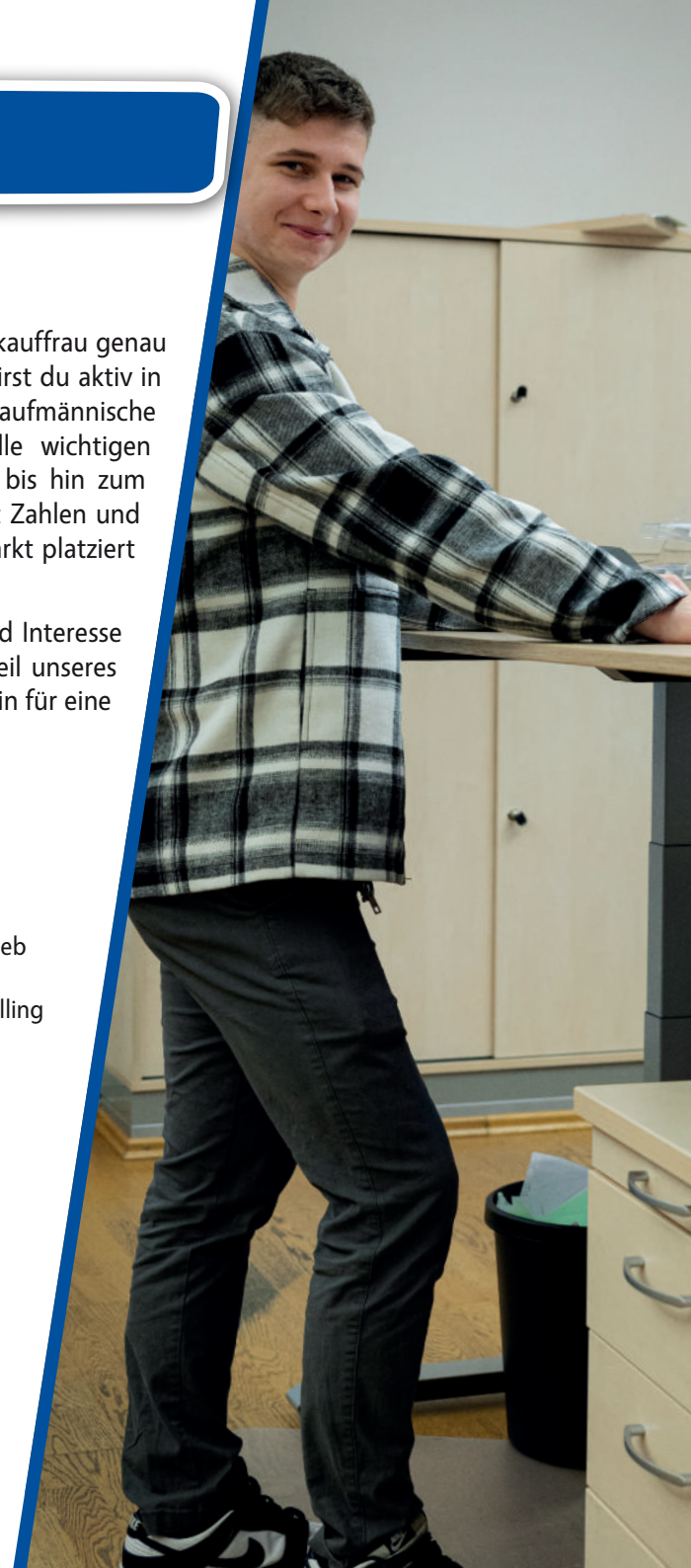
- » Sehr guter Hauptschulabschluss, Mittlere Reife, Fachabitur oder Abitur
- » Interesse an technischen Zusammenhängen und handwerkliches Geschick
- » Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- » Motivation, Lernbereitschaft und Spaß an Mathe und Physik

Ausbildungsdauer und Vergütung:

- » Duale Ausbildung bei uns und an der Berufsschule Altötting und im BIT in Gendorf
- » Attraktive Ausbildungsvergütung zwischen 1.413 € und 1.914 €
- » Ausbildungsdauer: 3,5 Jahre

Perspektiven

Nach der Ausbildung stehen dir Fortbildungen zum Industriemeister Elektrotechnik oder technischen Betriebswirt offen.



Industriekaufleute (m/w/d)

Du bist auf der Suche nach einem spannenden Ausbildungsberuf, der dir vielseitige Einblicke in die Welt der Wirtschaft bietet?

Dann ist die Ausbildung zum Industriekaufmann bzw. zur Industriekauffrau genau das Richtige für dich! In dieser abwechslungsreichen Ausbildung wirst du aktiv in berufsbezogene Prozesse eingebunden und erlebst hautnah, wie kaufmännische Aufgaben in einem Unternehmen ablaufen. Du durchläufst alle wichtigen Abteilungen – vom Finanzwesen über die Milchgeldabrechnung bis hin zum Verkauf unserer Produkte. So lernst du nicht nur den Umgang mit Zahlen und Daten, sondern auch, wie unsere Produkte erfolgreich auf dem Markt platziert werden.

Wenn du ein Organisationstalent bist, gerne im Team arbeitest und Interesse an betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen hast, dann werde Teil unseres motivierten Teams. Starte deine Ausbildung und lege den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere! Wir freuen uns auf dich!

Was erwartet dich?

- » Durchlauf aller Abteilungen, von der Auftragsbearbeitung bis zum Vertrieb
- » Unterstützung bei der Erzeugerberatung und der Milchgeldabrechnung
- » Einblicke in die Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung sowie ins Controlling
- » Mitarbeit in der Logistik und beim Versand unserer Produkte
- » Kommunikation mit Lieferanten, Milcherzeugern, Kunden und Kollegen

Was solltest du mitbringen?

- » Einen guten Abschluss der Realschule, FOS oder Abitur
- » Interesse an kaufmännischen Prozessen und Freude am Arbeiten am PC
- » Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamgeist
- » Motivation, Lernbereitschaft und Spaß an Mathe und Physik

Ausbildungsdauer und Vergütung:

- » Duale Ausbildung bei uns und an der Berufsschule Mühldorf
- » Attraktive Ausbildungsvergütung zwischen 1.413 € und 1.914 €
- » Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Perspektiven

Nach der Ausbildung hast du vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten, z.B. als Industriefachwirt/in oder Betriebswirt.

Industriemechaniker (m/w/d)

Du suchst nach einem spannenden Ausbildungsberuf, der Technik und Kreativität miteinander verbindet?

Dann ist die Ausbildung zum Industriemechaniker genau das Richtige für dich! In der dynamischen Welt der Molkerei lernst du alle facettenreichen Aspekte der anspruchsvollen Produktionsanlagen und Abfüllprozesse kennen. Du wirst zum Experten in der Planung von Bauteilen und -gruppen, übernimmst die Bestellung der benötigten Teile und bist aktiv an der Montage sowie Inbetriebnahme beteiligt.

Neben dem technischen Know-how wirst du auch dein logisches Denken und deine Problemlösungsfähigkeiten weiterentwickeln. Wenn du ein Teamplayer bist und Lust auf eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem wichtigen Sektor hast, dann nutze die Chance, in einer zukunftssicheren Branche durchzustarten! Werde Teil der spannenden Welt der Molkerei und gestalte die Produktion mit – wir freuen uns auf dich!

Was erwartet dich?

- » Grundfunktionen der Metallbearbeitung erlernen
- » Installation, Wartung und Instandhaltung von Baugruppen, Maschinen und Anlagen
- » Analyse/Beseitigung von Störungsursachen an mechanischen Anlagen und Systemen
- » Expertenwissen in der Planung von Arbeitsabläufen in Industriebetrieben
- » Montage, Demontage, Anpassung und Inbetriebnahme von Baugruppen
- » Ausbildung in Verfahren der Materialbearbeitung (Drehen, Fräsen, Löten, Schweißen)
- » Aufbau von pneumatischen und hydraulischen Steuerungen nach Vorgaben und Funktionsplänen
- » Bestimmung, Beschaffung und Fertigung von Ersatzteilen nach Konstruktionszeichnungen

Was solltest du mitbringen?

- » Einen guten Hauptschulabschluss, Mittlere Reife, Fachoberschulreife oder Abitur
- » Interesse an technischen Zusammenhängen und handwerkliches Geschick
- » Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- » Motivation, Lernbereitschaft und Spaß an Mathe und Physik

Ausbildungsdauer und Vergütung:

- » Duale Ausbildung bei uns und an der Berufsschule Altötting
- » Attraktive Ausbildungsvergütung zwischen 1.413 € und 1.914 €
- » Ausbildungsdauer: 3,5 Jahre

Perspektiven

Nach der Ausbildung kannst du dich zum Industriemeister oder technischen Fachwirt weiterbilden.

SO KLAPPT ES

MIT DEINER

BEWERBUNG



Auf unserer Internetseite www.milchwerk-jaeger.com/karriere findest du unter der Rubrik „Berufseinsteiger“ die aktuellen Stellenausschreibungen zu den Ausbildungsberufen. Sende uns einfach deine vollständigen BEWERBUNGSUNTERLAGEN per E-Mail an jobs@milchwerk-jaeger.com.



Gemeinsam mit den Ausbildern werden die Bewerbungsunterlagen gesichtet und eine **ERSTAUSWAHL** getroffen.



Dann bekommen wir einen ersten Eindruck von dir. Wenn deine Bewerbung unseren Vorstellungen entspricht, laden wir dich zu einem **VORSTELLUNGSGESPRÄCH** ein.



Je nachdem, wie sehr du dich bereits mit dem Beruf auskennst, bieten wir noch ein **PRAKTIKUM** an.



Wenn du dir dann sicher bist, dass wir dein perfekter Ausbildungsbetrieb sind und wir dich für einen super Azubi halten, bekommst du einen **AUSBILDUNGSVERTRAG**.

Noch keine feste Wahl – Ein PRAKTIKUM kann helfen!

Unsicher bei der Berufswahl?

Nutze unser einwöchiges Schnupperpraktikum für Schüler, um Einblicke in die Berufswelt zu gewinnen und verschiedene Ausbildungsberufe kennenzulernen.

Bewirb dich mit Anschreiben, gewünschtem Beruf, möglichem Zeitraum, Schulzeugnis und Lebenslauf.

Für weitere Informationen kontaktiere Alexandra:
Tel. +49 8072 9189-662.

CHECKLISTE:



ANSCHREIBEN, aus dem wir erkennen können, wieso der Ausbildungsberuf genau der Richtige für dich ist.



LEBENS LAUF in dem aufgelistet ist, wie deine schulische Laufbahn aussah und welche **ERFAHRUNGEN** (durch Praktika oder Nebenjobs) du bereits hast.



Deine letzten zwei **ZEUGNISSE** sowie **PRAKTIKUMSBESCHEINIGUNGEN**



Dann einfach die kompletten **BEWERBUNGSUNTERLAGEN** senden



Milchtechnologe (m/w/d)

Bist du bereit für eine spannende und vielseitige Karriere in der Lebensmittelbranche?

Die Ausbildung zum Milchtechnologen bietet dir die Möglichkeit, aktiv an der Herstellung von leckerer Milch und köstlichen Milchprodukten zu arbeiten! Du lernst, wie man die Anlieferung und die Qualität von Rohmilch überwacht und die Milch zu beliebten Produkten wie Trinkmilch, Butter und Käse verarbeitet.

Während deiner Ausbildung tauchst du tief in die Welt der Lebensmitteltechnik ein. Du wirst das Verpacken und Lagern von Milch und Milchprodukten kennenlernen und dabei auch wichtige Aspekte wie Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften und Umweltschutz berücksichtigen.

Wenn du ein Interesse an Sorgfalt, Qualität und Nachhaltigkeit hast und gerne im Team arbeitest, dann ist die Ausbildung zum Milchtechnologen genau das Richtige für dich! Werde Teil einer Branche, die unsere Ernährung prägt und entdecke die faszinierende Welt der Milch!

Was erwartet dich?

- » Erfassung und Annahme von Rohmilch
- » Fachkenntnisse für Steuerung und Regelung von Anlagen in der Milchverarbeitung
- » Moderne Erhitzungs- und Käsereianlagen bedienen und Rezepturen überwachen
- » Qualitätskontrolle der Produkte während des Herstellungsprozesses
- » Wichtige Vorschriften, wie Lebensmittelrecht und Hygiene, kennenlernen

Was solltest du mitbringen?

- » Einen guten Hauptschulabschluss, Mittlere Reife, Fachoberschulreife oder Abitur
- » Gründliche, sorgfältige Arbeitsweise und Hygienebewusstsein
- » Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamgeist
- » Motivation, Lernbereitschaft und Spaß an Naturwissenschaften (Biologie, Physik, Chemie)

Ausbildungsdauer und Vergütung:

- » Duale Ausbildung bei uns und an der Berufsschule der LfL in Kempten
- » Kostenfreie Unterbringung im Schülerwohnheim
- » Attraktive Ausbildungsvergütung zwischen 1.413 € und 1.914 €
- » Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Perspektiven

Nach der Ausbildung stehen dir vielfältige Möglichkeiten offen, wie Weiterbildungen zum Molkereimeister/in oder ein Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie.



Milchwirtschaftlicher Laborant (m/w/d)

Du stehst auf frische Milch und leckeren Käse und liebst es, mit Zahlen und genauen Arbeiten zu jonglieren?

Dann ist die Ausbildung zum/zur milchwirtschaftlichen Laboranten/in genau das Richtige für dich! In diesem spannenden Beruf spielst du eine Schlüsselrolle: du sorgst dafür, dass die Milch von unseren Kühen nicht nur gut schmeckt, sondern auch von höchster Qualität ist. Du prüfst, ob alles stimmt – von den Fetten und Eiweißen bis hin zu den wertvollen Inhaltsstoffen. Außerdem schützt du unsere Umwelt, indem du die Abwässer kontrollierst und darauf achtest, dass die Verpackungen nachhaltig sind.

Werde Teil eines dynamischen Teams, das für Qualität und Umweltschutz steht. Lass uns gemeinsam dafür sorgen, dass unsere Milchprodukte nicht nur lecker, sondern auch sicher sind! Starte jetzt deine Karriere als milchwirtschaftliche/r Laborant/in und schmecke den Unterschied!

Was erwartet dich?

- » Prüfung von Milch und Milchprodukten auf Geruch, Geschmack, Aussehen und Konsistenz
- » Chemisch-physikalische Analyse der Inhaltsstoffe
- » Anwendung von Standard- und Schnellmethoden in Laboruntersuchungen
- » Handhabung und Pflege von Laborgeräten
- » Einhaltung von Betriebshygiene und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind ein wesentlicher Teil der Ausbildung

Was solltest du mitbringen?

- » Realschulabschluss, Fachhochschulreife oder Abitur
- » Gründliche, sorgfältige Arbeitsweise und Hygienebewusstsein
- » Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamgeist
- » Motivation, Lernbereitschaft und Spaß an Naturwissenschaften (Biologie, Physik, Chemie)

Ausbildungsdauer und Vergütung:

- » Duale Ausbildung bei uns und an der Berufsschule der LfL in Triesdorf
- » Kostenfreie Unterbringung im Schülerwohnheim
- » Attraktive Vergütung zwischen 1.413 € und 1.914 €
- » Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Perspektiven

Nach deiner Ausbildung stehen dir Fortbildungswege zum Labormeister/in, Molkereimeister/in oder ein Hochschulstudium (z.B. Food Science) offen.

Bewirb DICH jetzt!

Du möchtest vorher ein Praktikum bei uns machen
– dann mach einfach einen Termin aus!



Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen

@ jobs@milchwerk-jaeger.com

☎ 08072 / 9189-0

✉ Milchwerk Jäger GmbH | Hauptstrasse 38 | 83527 Haag i. OB

