


AUSBILDUNG · VOM KORN ZUM MEHL

Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft

Wer Brötchen backen will, braucht zuerst Mehl. Genau das stellst du her, wenn du die Ausbildung zum/zur Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft machst. Du nimmst Getreide an, reinigst und lagerst es. Du steuerst die Anlagen, die daraus Mehl, Grieß und Kleie machen. Du prüfst die Qualität und achtest streng auf Hygiene. Deine Produkte landen als Lebensmittel auf dem Teller oder werden zu Futter für Tiere. Der Beruf ist wichtig und bietet dir viele spannende Aufgaben. Hier erfährst du, was du in diesem Beruf machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

Früher hieß dieser Beruf Müller/in.


3 Jahre

Dauer


dual, Industrie

Ausbildung


1.080 € bis 1.165

€

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		18 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		55 %
Abitur / Fachabitur		27 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 2017 heißt er so wie heute.

1953 bis 2006

Müller/in

2006 bis 2017

Müller/in (Verfahrenstechnologe/in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft)

seit 2017
Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht ein/e Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft?

Du bist Fachkraft für die Herstellung von Mehl und Getreideprodukten. Deine Arbeit ist die Grundlage für die Lebensmittelindustrie. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Produktion steuern

Du überwachst und steuerst die Abläufe in Mühlen und Getreidewerken. Dazu gehören Mahlen, Mischen, Sieben und Verpacken.

Mühlen warten

Du kontrollierst und wartest Maschinen und Anlagen. So wird das Getreide gleichmäßig gemahlen.

Qualität prüfen

Du prüfst die Produkte ständig. So erfüllen sie die gesetzlichen Standards und die Wünsche der Kund/innen.

Hygiene einhalten

Dein Mehl wird von Menschen oder Tieren gegessen. Deshalb hältst du strenge Hygiene- und Lebensmittelstandards ein.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Mit deiner Arbeit bist du ein wichtiger Teil der Lebensmittelversorgung. Deine Produkte sind für Menschen oder für Tiere bestimmt. Du sorgst dafür, dass hochwertige und sichere Lebensmittel entstehen. Sie sind ein wichtiger Teil unserer Ernährung.

Dazu arbeitest du mit spannenden Anlagen, die die meisten Menschen nie zu Gesicht bekommen.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Du lernst im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Getreide annehmen und lagern

Du nimmst Lieferungen an und prüfst ihre Qualität. Mit Luftgebläsen entfernst du Verunreinigungen. Danach lagerst du das Getreide richtig in großen Silos.

Mehlprodukte herstellen

Deine Anlagen stellen vor allem Mehl, Grieß und Kleie her. Du prüfst regelmäßig die Qualität. Zum Schluss verpackst und lagerst du die Produkte.

Getreide mahlen

Du bedienst die Maschinen und Anlagen zum Vermahlen. Du behältst wichtige Werte im Blick und behebst Fehler. Dabei hältst du die Sicherheitsmaßnahmen ein.

Weitere Aufgaben

Du lernst Büroarbeiten, pflegst die Mühlen, hältst die Werkstatt sauber und kennst die Sicherheitsvorschriften.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft?

Was solltest du mitbringen?

- Interesse an Technik und Anlagen
- Freude an Lebensmitteln
- viel Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- eine sorgfältige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	1.080 € bis 1.165 €
2. Ausbildungsjahr	1.185 € bis 1.315 €
3. Ausbildungsjahr	1.300 € bis 1.415 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft zu dir?

Du hast Lust auf Technik und Lebensmittel? Dann lohnt sich ein genauer Blick. Das spricht für die Ausbildung:

Beeindruckende Anlagen

Du arbeitest jeden Tag mit großen Maschinen zur Herstellung von Mehl und Getreideprodukten.

Viel Wissen

Du lernst viele Prozesse kennen. Dieses Wissen hilft dir auch in anderen Branchen.

Dich interessiert Verfahrenstechnik auch in anderen Branchen? Dann schau dir die Ausbildungen als Verfahrenstechnologe/in Metall und Verfahrensmechaniker/in für Steine- und Erdenindustrie an.

Teamarbeit

Mit Kolleg/innen und Vorgesetzten machst du die Lebensmittelversorgung effizienter.

Vielfältige Produkte

Du stellst Mehl, Grieß, Flocken und Futtermittel her.

VOM HOBBY ZUM BERUF



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft?

Was du als Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer selbst Brot und Pizza backt, verschiedene Mehlsorten ausprobiert und in der Küche auf Sauberkeit achtet, zeigt Betrieben Freude an Lebensmitteln und Sinn für Hygiene. Wer dazu bei der Ernte auf dem Hof hilft oder in der Landjugend mitmacht, beweist Zuverlässigkeit und Teamgeist. Wenn du lieber direkt aus dem Mehl backst, schau dir **Bäcker/in** an. Für Lebensmittel aus großen Anlagen passt **Fachkraft für Lebensmitteltechnik**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ selbst Brot, Brötchen oder Pizza backst
Genussfreude
- ✓ verschiedene Mehlsorten und Rezepte ausprobiert
Neugier
- ✓ in der Küche auf Sauberkeit achtest
Hygiene
- ✓ bei der Ernte auf dem Hof mithilfst
Zuverlässigkeit
- ✓ in der Landjugend Aktionen mitplanst
Teamgeist

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Deine Karriere hängt davon ab, welchen Schwerpunkt du in der Ausbildung setzt. Du kannst zum Beispiel in der Fachrichtung Müllerei oder Agrarlager arbeiten. Hier kannst du arbeiten:

- in Mühlen
- in Getreidewerken
- in Großbäckereien
- in anderen Unternehmen, die der Lebensmittelindustrie zuarbeiten

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Qualitätssicherung

Du sorgst dafür, dass alle Produkte die Standards erfüllen.

Prozessoptimierung

Du machst Abläufe in der Produktion besser.

- Agrarlager
- Müllerei

Produktentwicklung

Du entwickelst neue Getreideprodukte mit.

Früher hieß der Beruf "Müller" oder "Müllerin" woher auch der weitverbreitete Nachname stammt.

KURZ GESAGT

Fazit: Du sorgst für unser tägliches Mehl

Als Verfahrenstechnologe/in Mühlen- und Getreidewirtschaft sorgst du dafür, dass Mehl und Getreideprodukte auf unseren Tellern landen. Mit Fachwissen und Sorgfalt stellst du hochwertige Lebensmittel her. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du dich auf Qualität, Produktentwicklung oder Prozesse spezialisieren.

Lust auf Mühlentechnik? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe. Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Industrie.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de