

**Du fändest es spannend...**

- **aus bester Milch** leckeren Käse herzustellen
- **Maschinen und Anlagen** zur Fertigung und Bearbeitung von Milchprodukten zu bedienen
- **Chemische**, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen zu erledigen
- **zu lernen**, wie man die Qualität von Lebensmitteln kontrolliert und stetig verbessert



**...dann wäre die vielseitige und interessante**

# Ausbildung zum Milchtechnologe(n) (m/w/d)

**beim Milchwerk Bad Wörishofen  
genau das Richtige für Dich!**

**Komm auch in unser Team  
und werde ein Teil von uns.**



**ENTDECKE  
UNSERE BENEFITS**



**Milchwerk Bad Wörishofen**  
— Ein Unternehmen der VacheBleue Gruppe —

**Bewirb Dich über unsere Internetseite [www.bwmilch.de](http://www.bwmilch.de)**  
oder per Post an Milchwerk Bad Wörishofen GmbH, Personalabteilung,  
z.Hdn. Lea Blattner, Kirchdorfer Straße 25, 86825 Bad Wörishofen.