

## WENN DU ...

- **wissen möchtest**, wie man aus Rohmilch Käse, Butter, Rahm oder andere hochwertige Milchprodukte macht,
- **lernen möchtest**, wie man die Qualität von Lebensmitteln kontrolliert und stetig verbessert,
- **Interesse** am Umgang mit Technik und an verschiedenen Produktionstechnologien hast,
- **erfahren willst**, wie man den Arbeitsschutz stetig verbessert und wie man umweltschonend produziert,

...dann bieten wir Dir am Standort Bad Wörishofen eine

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

Die **Milchwerk Bad Wörishofen GmbH** ist ein Unternehmen der Vache Bleue Gruppe. Unser Milchwerk verarbeitet jährlich etwa 200 Mio Kg Milch vorwiegend zu Käse, Rahm und Molke.



**ENTDECKE  
UNSERE BENEFITS**



**Milchwerk Bad Wörishofen**  
— Ein Unternehmen der Vache Bleue 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.