

Hofberater*in

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/697>

Berufsbeschreibung

Für die Milchgewinnung und die Milchqualität bestehen strenge Vorschriften und Auflagen. Hofberater*innen kontrollieren die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften beim Melken und überprüfen die Qualität der gewonnenen Milch. Erste Prüfungen (Geruch, Geschmack) nehmen sie direkt am Hof vor, weitere Untersuchungen führen sie in Labors durch. Sie werten die Proben aus, schreiben Protokolle und melden eventuelle Mängel an die Behörden weiter. Außerdem beraten die Hofberater*innen die Landwirt*innen bei der Haltung der Kühe. Sie sind bei Molkereigenossenschaften, Kammern und Behörden angestellt.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Beweglichkeit
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- chemisches Verständnis
- Datensicherheit und Datenschutz
- gute Beobachtungsgabe
- mit Tieren umgehen können

Sozialkompetenz:

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Kontaktfreude

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Gesundheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)

Methodenkompetenz:

- logisch-analytisches Denken / Kombinationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit

Tätigkeiten und Aufgaben

- Beratungsgespräche im Bereich der Haltung und Fütterung von Milchkühen und der Melkhygiene durchführen
- die Einhaltung von Sicherheits- und Hygienevorschriften in den Ställen und bei der Milchgewinnung kontrollieren
- die Ställe hinsichtlich Sauberkeit und artgerechter Haltung untersuchen
- die Zusammensetzung der Futtermittel überprüfen
- Geschmacks- und Geruchsproben an der frisch gemolkenen Milch direkt vor Ort durchführen
- Milchproben entnehmen, auf bestimmte Merkmale untersuchen (z. B. Fettgehalt, Eiweißgehalt, bakteriologische Eigenschaften)
- Proben auswerten, Ergebnisse protokollieren und dokumentieren
- Dokumentationen und Protokollbücher führen
- über technische Neuerungen auf dem Gebiet der Milchgewinnung informieren
- Maßnahmen zur Behebung von festgestellten Mängeln empfehlen