

Das Beruflexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.beruflexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Lebensmitteltechnikerin Lebensmitteltechniker

🕒 **Lehrzeit: 3 1/2 Jahre** 💰 **Einstiegsgehalt: € 1.760,- bis € 2.850,-** 📈 **Arbeitsmarkttrend: steigend ↑**

INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Anforderungen.....	2
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	2
Aussichten.....	2
Ausbildungen.....	3
Weiterbildung.....	3
Aufstieg.....	3
Vergleichbare Schulen.....	3
Verwandte Lehrberufe.....	4
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen).....	4
Lehrlingsstatistik.....	7
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	8
Impressum.....	8

TÄTIGKEITSMERKMALE

LebensmitteltechnikerInnen bedienen und überwachen die Anlagen und Maschinen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelherstellung (Produktionsanlagen, Abfüllanlagen und Verpackungsanlagen, sonstige Geräte und Apparate) und sorgen für ihre fachgerechte Reinigung, Wartung und Instandhaltung. Zu ihren Hauptaufgaben gehören das Rüsten und das An- und Ausfahren der Anlagen sowie das ständige Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität und das Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung. LebensmitteltechnikerInnen sind aber auch für die Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe zuständig (Beurteilung, Auswahl, Vorbereitung, Aufbereitung und Lagerung). Bei allen Arbeiten müssen sie auf die Einhaltung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards achten. Eine wichtige Aufgabe ist schließlich auch das Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse.

Berufsprofil (Quelle: Ausbildungsordnung - BGBl.II.Nr.103/2008):

1. Verarbeiten und Herstellen von Lebensmitteln unter Anwendung von Vorschriften,
2. Rüsten, An- und Ausfahren, Bedienen und Überwachen von Geräten, Apparaten, Produktionsanlagen, Abfüllanlagen und Verpackungsanlagen der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung,
3. Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung,

4. Beurteilen, Auswählen, Vorbereiten, Aufbereiten und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen,
5. Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie Durchführen einfacher Instandhaltungsarbeiten,
6. Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen,
7. Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse,
8. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

ANFORDERUNGEN

- **Fingerfertigkeit:** genaues Einstellen von Analyse- und Messgeräten, Eingeben von Untersuchungsdaten auf einer Computertastatur;
- **Sehvermögen:** Ablesen der Ergebnisse von Analyse- und Messgeräten, Bildschirmarbeit;
- **mathematisch-rechnerische Fähigkeit:** Beurteilen und Auswerten von Untersuchungsergebnissen;
- **technisches Verständnis:** Bedienen von Analyse- und Messgeräten;
- **Organisationstalent:** Planen der Produktionsabläufe;
- **Fähigkeit zur Zusammenarbeit:** Arbeiten im Team und mit anderen SpezialistInnen;
- **Sprachfertigkeit schriftlich:** Dokumentation der Untersuchungsergebnisse, Verfassen von Gutachten;
- **logisch-analytisches Denken:** Lebensmittelproben untersuchen und analysieren, neue Lebensmittelprodukte testen;
- **Innovationsfähigkeit:** Entwickeln neuer Lebensmittelprodukte;
- **Merkfähigkeit:** ernährungswissenschaftliche Eigenschaften der Rohstoffe kennen, Vergleichen von Untersuchungsdaten;
- **Selbstständigkeit:** Durchführen von Qualitätskontrollen.

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe: LebensmitteltechnikerInnen arbeiten in Gewerbe- und Industriebetrieben der Lebensmittelbranche. Gewerbliche Unternehmen gibt es z.B. in den Bereichen Feinkost, Fisch oder Teigwarenerzeugung. Industriebetriebe sind z.B. in folgenden Bereichen der Lebensmittelproduktion zu finden: Backwaren- und Backmittelindustrie, Feinkostindustrie, Fleischwarenindustrie, Fruchtsaftindustrie, Geflügelindustrie, Gewürzindustrie, Kaffeemittelindustrie, Obst- und Gemüseveredelungsindustrie, Tiefkühl- und Speiseeisindustrie, Speiseöl- und -fettindustrie, Stärkeindustrie, Suppenindustrie, Süßwarenindustrie, Teigwarenindustrie, Zuckerindustrie.

Lehrstellensituation: Nach der Einführung des Lehrberufs im Jahr 2008 ist die Zahl der Lehrlinge stetig auf insgesamt über 100 Lehrlinge pro Jahr angewachsen, in den letzten Jahren aber wieder leicht gefallen. LebensmitteltechnikerIn ist der zahlenmäßig bedeutendste Lehrberuf der Lebensmittelindustrie.

Unterschiede nach Geschlecht: In den letzten Jahren hat der Anteil an weiblichen Lehrlingen zugenommen. Etwa 4 von 10 Lehrlingen sind weiblich. In der Lebensmittelindustrie insgesamt sind mehr als doppelt so viele Männer wie Frauen beschäftigt.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten: Die Lebensmittelindustrie zählt zu den größten Industriesektoren Österreichs. Neben dem heimischen Markt - der wichtigste Abnehmer ist der Einzelhandel - sind Exporte ein besonders wichtiger Faktor. Das Exportvolumen der österreichischen Lebensmittelindustrie ist auf mehr als 6 Milliarden Euro angestiegen.

Beschäftigungsaussichten: LebensmitteltechnikerInnen können nach der abgeschlossenen Lehre mit guten Beschäftigungsaussichten rechnen. Die Nachfrage nach Fachkräften ist leicht steigend.

AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Oberösterreich

[Lehre Lebensmitteltechnik](#) (Lehre)

Berufsschule Wels 1

Adresse: 4600 Wels, Linzer Straße 68

Webseite: <http://www.bs-wels1.ac.at/>

WEITERBILDUNG

Eine weiterführende Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die **Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie"** (Dauer: 2 Jahre, Abendunterricht; Standorte: Dornbirn/Vlbg., Wien 17 und Wien 18).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:

Aufstiegsmöglichkeiten für LebensmitteltechnikerInnen bestehen vor allem in großen Industriebetrieben. Hier können sie zu VorarbeiterInnen, AbteilungsleiterInnen, ProduktionsleiterInnen und MeisterInnen aufsteigen.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für LebensmitteltechnikerInnen in folgenden freien Gewerben:

- Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung
- Erzeugung von Nahrungsergänzungsmitteln
- Erzeugung von Speise-Eis

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.

Weitere freie Gewerbe finden Sie hier: https://www.bmdw.gv.at/Unternehmen/Gewerbe/Documents/Bundeseinheitliche_Liste_der_freien_Gewerbe.pdf

VERGLEICHBARE SCHULEN

Folgende berufsbildende Schulen bieten teilweise eine ähnliche Ausbildung wie der Lehrberuf:

- Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (Ausbildungszweige: Fleischwirtschaft; Getreidewirtschaft und Biotechnologie; Lebensmittelhygiene) in Hollabrunn/NÖ;

- Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie (Wieselburg/NÖ).

Weiters kommen folgende Schulen in Frage:

- Landwirtschaftliche Schulen (Fachschulen und Höhere Schulen) mit ernährungswirtschaftlichen Zweigen;
- Schulen für wirtschaftliche Berufe (Fachschulen und Höhere Schulen) mit ernährungswirtschaftlichen Zweigen.

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Brau- und GetränketechnikerIn	nein
DestillateurIn	nein
GlasverfahrenstechnikerIn - Schwerpunkt Flachglasveredelung	nein
GlasverfahrenstechnikerIn - Schwerpunkt Hohlglasproduktion	nein
LabortechnikerIn - Hauptmodul Biochemie	nein
LabortechnikerIn - Hauptmodul Chemie	nein
LabortechnikerIn - Hauptmodul Lack- und Anstrichmittel	nein
MetallbearbeiterIn	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Zerspanungstechnik	nein
Milchtechnologe/-technologin	nein
Obst- und GemüsekonserviererIn	nein
ProzesstechnikerIn	nein
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Schwerpunkt Getreidemüller	nein

* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro

Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Feinkost- und Fischgewerbe - Erzeugung von Fischmarinaden, Fischkonserven, Gabelbissen und Sandwiches und sonstige Arten der Feinkosterzeugung (gilt in allen Bundesländern außer BURGENLAND und VORARLBERG) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 692 2. Lehrjahr: 889 3. Lehrjahr: 1.284 4. Lehrjahr: 1.383	01.05.2019
Teigwarenerzeugergewerbe (gilt für alle Bundesländer außer TIROL) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 527 2. Lehrjahr: 703 3. Lehrjahr: 1.054	01.01.2020

Kollektivvertrag	gültig ab
Back- und Puddingpulverindustrie, Eduard Haas Austria GesmbH und PEZ International AG (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 732 2. Lehrjahr: 941 3. Lehrjahr: 1.359 4. Lehrjahr: 1.463	01.07.2019
Feinkostindustrie der Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich und Wien (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 692 2. Lehrjahr: 889 3. Lehrjahr: 1.284 4. Lehrjahr: 1.383	01.05.2019
Firma Kellys GesmbH und Firma Snack u. Back (Feldbach) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 700 2. Lehrjahr: 900 3. Lehrjahr: 1.244 4. Lehrjahr: 1.339	01.01.2020
Firma STAMAG - Stadlauer Malzfabrik GesmbH (Werke Wien und Graz) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 892 2. Lehrjahr: 1.146 3. Lehrjahr: 1.656 4. Lehrjahr: 1.783	01.11.2019
Fleischwarenindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 743 2. Lehrjahr: 955 3. Lehrjahr: 1.380 4. Lehrjahr: 1.486	01.07.2019
Fruchtsaftindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 730 2. Lehrjahr: 939 3. Lehrjahr: 1.356 4. Lehrjahr: 1.461	01.02.2020
Futtermittelindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 726 2. Lehrjahr: 933 3. Lehrjahr: 1.348 4. Lehrjahr: 1.452	01.09.2019
Geflügelindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 687 2. Lehrjahr: 883 3. Lehrjahr: 1.276 4. Lehrjahr: 1.374	01.03.2020
Gewürzindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 723 2. Lehrjahr: 930 3. Lehrjahr: 1.343 4. Lehrjahr: 1.446	01.02.2020
Großbäcker (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 711 2. Lehrjahr: 915 3. Lehrjahr: 1.321 4. Lehrjahr: 1.525	01.10.2019

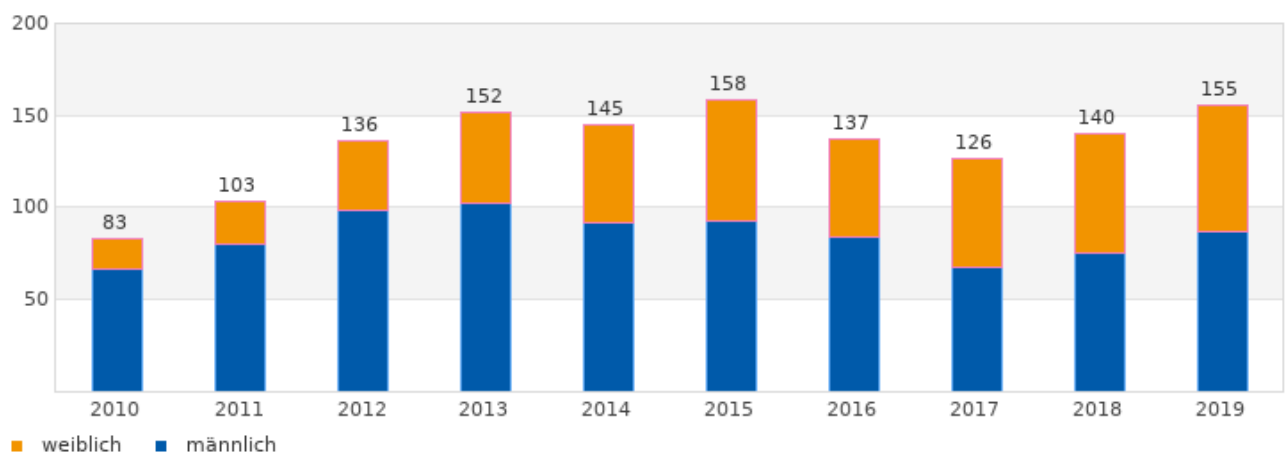
Kollektivvertrag	gültig ab
<p>Kaffeemittelindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 728 2. Lehrjahr: 936 3. Lehrjahr: 1.352 4. Lehrjahr: 1.456</p> <p>+ Sonderregelung für Lehrlinge, die vor Beginn des Lehrverhältnisses im Anschluss an die 9. Schulstufe (Pflichtschule) für weitere 3 Jahre eine Ausbildung gemacht, eine Vorlehre absolviert oder eine Schule besucht haben</p> <p>1. Lehrjahr: 837 2. Lehrjahr: 1.076 3. Lehrjahr: 1.554 4. Lehrjahr: 1.674</p>	01.11.2019
<p>Obst-, Gemüseveredelungs- und Tiefkühlindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 799 2. Lehrjahr: 1.024 3. Lehrjahr: 1.361 4. Lehrjahr: 1.430</p>	01.01.2020
<p>Speiseöl- und Fettindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 872 2. Lehrjahr: 1.122 3. Lehrjahr: 1.620 4. Lehrjahr: 1.745</p>	01.05.2019
<p>Spiritus- und Hefeindustrie - Firmen Lallemand GmbH (Werk Wien) und Hagold Hefe GmbH (Werk Wien) (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 821 2. Lehrjahr: 1.056 3. Lehrjahr: 1.525 4. Lehrjahr: 1.642</p>	01.02.2020
<p>Stärkeindustrie - Agrana Stärke GmbH (Werke Gmünd und Aschach) und Agrana Bioethanol GmbH (Werk Pischelsdorf) (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 783 2. Lehrjahr: 919 3. Lehrjahr: 1.293 4. Lehrjahr: 1.491</p> <p>+ Sonderregelung für Lehrlinge, die bei Beginn der Lehre das 18. Lebensjahre vollendet haben (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags)</p> <p>1. Lehrjahr: 900 2. Lehrjahr: 1.057 3. Lehrjahr: 1.486 4. Lehrjahr: 1.715</p>	01.04.2020
<p>Suppenindustrie (Kärnten und Oberösterreich) (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 700 2. Lehrjahr: 900 3. Lehrjahr: 1.241 4. Lehrjahr: 1.336</p>	01.12.2019

Kollektivvertrag	gültig ab
Süßwarenindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 731 2. Lehrjahr: 918 3. Lehrjahr: 1.317 4. Lehrjahr: 1.484 + Sonderregelung für Lehrlinge ab 18 1. Lehrjahr: 841 2. Lehrjahr: 1.055 3. Lehrjahr: 1.514 4. Lehrjahr: 1.707	01.01.2020
Teigwarenindustrie (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 696 2. Lehrjahr: 895 3. Lehrjahr: 1.293 4. Lehrjahr: 1.392	01.01.2020
Zuckerindustrie (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 810 2. Lehrjahr: 1.041 3. Lehrjahr: 1.505 4. Lehrjahr: 1.736	01.09.2019

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
männlich	67	80	98	102	92	93	84	68	75	87
weiblich	16	23	38	50	53	65	53	58	65	68
gesamt	83	103	136	152	145	158	137	126	140	155
Frauenanteil	19,3%	22,3%	27,9%	32,9%	36,6%	41,1%	38,7%	46,0%	46,4%	43,9%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.760,- bis € 2.850,- *

Datengrundlage sind die entsprechenden Kollektivverträge (Stand: Juli 2018). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Die **Mindest-Löhne** und **Mindest-Gehälter** sind in den **Branchen-Kollektivverträgen** geregelt. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstabeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (<http://www.kollektivvertrag.at>) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (<http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html>).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 30.04.20

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!