

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](http://www.beruflexikon.at) zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

## Lebensmitteltechnologin Lebensmitteltechnologe

**Einstiegsgehalt: € 2.120,- bis € 3.120,-**

### INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Siehe auch.....	2
Anforderungen.....	2
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	2
Aussichten.....	2
Ausbildung.....	2
Weiterbildung.....	3
Aufstieg.....	4
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	4
Impressum.....	5

### TÄTIGKEITSMERKMALE

LebensmitteltechnologInnen beschäftigen sich mit der technischen Herstellung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln, Getränken oder Zusatzstoffen. Ihre Aufgabe ist es, die Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln zu optimieren und neue Produkte zu entwickeln. Zudem analysieren sie die Zusammensetzung und Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und prüfen die Qualität der Lebensmittelproduktion.

LebensmitteltechnologInnen überwachen insbesondere den Einfluss von technologischen Maßnahmen auf die Produktqualität. Dabei kontrollieren sie anhand von chemisch-biologischen Untersuchungsverfahren regelmäßig die Qualität der Produkte sowie die Einhaltung von gesetzlichen Richtlinien für die Lebensmittelproduktion. Zudem beschäftigen sie sich z.B. mit der Sterilität, Haltbarmachung sowie Verbesserung von Lebensmitteln durch Zugabe von Vitaminen und Geschmacksstoffen. Dabei setzen sie chemische und natürliche Substanzen, Konservierungs-, Farb- und Antioxidationsstoffe sowie Geschmacksverstärker ein.

Weiters wirken LebensmitteltechnologInnen bei der Entwicklung von Produktionsanlagen mit und wenden verschiedene chemische und verfahrenstechnische Methoden an, wie z.B. Gärungsverfahren oder die Herstellung von Säuren. Zudem dokumentieren und archivieren sie die Prüfprotokolle der angewandten Verfahrens- und Qualitätstechniken.

Typische Tätigkeiten sind z.B.:

- Lebensmittelproben entnehmen und analysieren
- Reinheit und Schadstoffgehalt von Lebensmitteln prüfen
- Gutachten erstellen
- Produktionsabläufe planen, kontrollieren und weiterentwickeln
- Rohstoffe und Zutaten auswählen und beschaffen
- Sensorische und physikalische Stabilitätstests planen und durchführen
- Bei der Ausarbeitung von Hygienekonzepten mitwirken

## SIEHE AUCH

- [LebensmitteltechnikerIn \(Lehre\)](#)
- [LebensmittelkontrolleurIn \(Mittlere/Höhere Schulen\)](#)
- [Biotechnologe/-technologin \(UNI/FH/PH\)](#)

## ANFORDERUNGEN

- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Interesse für Chemie und Physik
- Kommunikationsfähigkeit
- Logisch-analytisches Denken
- Problemlösungsfähigkeit
- Selbstständiges Arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Technisches Verständnis
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

## BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten z.B. folgende Unternehmen und Branchen:

- Lebensmittel- und Kosmetikindustrie
- Gewerbebetriebe der Lebensmittelindustrie
- Prüf- und Untersuchungslaboratorien
- Lebensmittelbehörden
- Forschungseinrichtungen

## AUSSICHTEN

Allgemein herrscht in der gesamten gewerblichen Lebensmittelherstellung ein Fachkräftemangel. Die Lebensmittelherstellung wird in Österreich stark durch den Einzelhandel bestimmt. Zu Beginn der Corona-Krise haben viele Betriebe ihre Lebensmittelproduktion für den Einzelhandel erhöht, mittlerweile ist die Nachfrage jedoch wieder auf das gewohnte Niveau zurückgegangen. Während des Lock-downs fehlten die Einnahmen durch die Gastronomie und Hotellerie, wodurch manche Betriebe starke finanzielle Einbußen verzeichneten. Ebenso trifft die Absage von Sportveranstaltungen und Events besonders die Getränkehersteller. Die Berufsaussichten im Lebensmittelbereich werden sich voraussichtlich mit der Stabilisierung der Tourismus- und Gastronomiebranche wieder langsam verbessern. Im Bereich der Lebensmittelherstellung ist weiterhin von guten Berufsaussichten auszugehen.

Da LebensmitteltechnologInnen in verschiedenen Bereichen tätig sein können und ihr technisches Know-how im Umgang mit Maschinen und computergesteuerten Anlagen in der Lebensmittelproduktion gefragt ist, sind die Berufsaussichten sehr gut.

## AUSBILDUNG

Eine gute Basis bieten Ausbildungen an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen, z.B. in den Bereichen Lebensmitteltechnologie oder Chemie. Die Ausbildungen umfassen in der Regel ein mehrwöchiges Pflichtpraktikum, das sich je nach dem gewählten Schultyp in der Dauer und Anzahl der Praktika unterscheidet. Zudem bietet die Lehre zum/zur LebensmitteltechnikerIn eine Zugangsmöglichkeit, siehe auch den Beruf [LebensmitteltechnikerIn \(Lehre\)](#).

## Ausbildungen im [Ausbildungskompass](#)

### Niederösterreich

[Werkmeisterschule für Berufstätige für Bio- und Lebensmitteltechnologie](#) (Werkmeisterschulen)

Werkmeisterschule für Berufstätige des WIFI Niederösterreich - St. Pölten

Adresse: 3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 97

Webseite: <https://www.noewifi.at/>

[Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Bundes-Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Landtechnik und Lebensmittel- und Biotechnologie Wieselburg

Adresse: 3250 Wieselburg, Schloss Weinzierl 1

Webseite: <https://www.josephinum.at/>

[Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Lebensmittelsicherheit](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn

Adresse: 2020 Hollabrunn, Anton Ehrenfriedstraße 10

Webseite: <https://www.htllt-hollabrunn.ac.at/>

### Oberösterreich

[Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Getreide- und Biotechnologie](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie des Landes Oberösterreich

Adresse: 4600 Wels, Carl-Blum-Straße 4

Webseite: <https://www.htlmt.at/>

### Tirol

[Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Tirol für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie

Adresse: 6200 Strass im Zillertal, Rotholz 50

Webseite: <https://www.hblfa-tirol.at/>

### Vorarlberg

[Werkmeisterschule für Berufstätige für Bio- und Lebensmitteltechnologie](#) (Werkmeisterschulen)

Werkmeisterschule für Berufstätige des WIFI Vorarlberg - Dornbirn

Adresse: 6850 Dornbirn, Bahnhofstraße 24

Webseite: <https://www.vlbg.wifi.at/>

## WEITERBILDUNG

Weiterbildungsmöglichkeiten für AbsolventInnen von Fachschulen bieten beispielsweise Aufbaulehrgänge, die zur Matura führen, sowie eine Studienberechtigungsprüfung oder die Berufsreifeprüfung. Diese ermöglichen den Zugang zu Universitäten, z.B. im Bereich Lebensmitteltechnologie. Auch einschlägige Fachhochschul-Studiengänge bieten für berufserfahrene FachschulabsolventInnen sowie für BHS-AbsolventInnen eine Weiterbildungsperspektive. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit zur Ablegung einer Werkmeisterprüfung.

Weiterbildungen können bei Erwachsenenbildungseinrichtungen wie BFI und WIFI sowie bei privaten Aus- und Weiterbildungsinstituten absolviert werden, z.B. für folgende Bereiche:

- Biotechnologie
- Lebensmittelmanagement
- Chemie
- Bioengineering
- Technische Chemie
- Hygienemanagement
- Food Design
- Qualitätsmanagement
- Labortechnik

AbsolventInnen einer höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt oder einer höheren technischen Lehranstalt können nach mehrjähriger Berufstätigkeit den Berufstitel "IngenieurIn" erwerben. Es handelt sich dabei um einen international vergleichbaren Bildungsabschluss, der seit Inkrafttreten des Ingenieurgesetzes 2017 als berufliche Qualifikation, entsprechend dem Bachelor-Niveau (NQR 6), anerkannt ist.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf [www.oesterreich.gv.at](http://www.oesterreich.gv.at) sowie auf der Website des [Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus](#).

Seit Herbst 2023 können an Universitäten, Fachhochschulen, Pädagogische Hochschulen sowie Privatuniversitäten zusätzlich zum bisherigen Studienangebot auch berufsbegleitende Weiterbildungsstudien absolviert werden. Diese bieten auch Personen, die keine Hochschulreife (Matura, Berufsreife- oder Studienberechtigungsprüfung) besitzen, die Möglichkeit den akademischen Titel „Bachelor Professional (BPr)“ oder „Master Professional (MPr)“ zu erwerben.

Für die Zulassung zu einem Bachelor Professional-Studium ist ein einschlägiger beruflicher Ausbildungsabschluss (z.B. Lehre, BMS-Abschluss) oder eine mehrjährige Berufserfahrung im Studienbereich erforderlich.

Personen, die einen Master Professional abgeschlossen haben, können in der Folge dann auch ein Doktoratsstudium absolvieren.

## AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten in industriellen und gewerblichen Betrieben bestehen z.B. in Funktionen wie ProjektmanagerIn oder AbteilungsleiterIn. Im Bereich Handel und Verkauf kann eine Tätigkeit im Area-Management oder Key-Account-Management angestrebt werden. Bei entsprechender Qualifikation können LebensmitteltechnologInnen auch im Produktmanagement oder in der Qualitätssicherung arbeiten. Auch eine Tätigkeit als SachverständigeR ist möglich.

Eine selbstständige Berufsausübung ist z.B. im Rahmen des reglementierten Rechtskraftgewerbes "Chemische Laboratorien" oder der freien Gewerbe "Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung", "Erzeugung von Nahrungsergänzungsmitteln" und "Betrieb einer Brauerei" möglich.

Für reglementierte Gewerbe muss bei der Gewerbeanmeldung der jeweils vorgeschriebene Befähigungsnachweis, z.B. in Form einer Befähigungsprüfung, eines bestimmten Schul- oder Studienabschlusses oder einer fachlichen Tätigkeit, erbracht werden. Bei Rechtskraftgewerben benötigt man zusätzlich die Genehmigung durch die Gewerbebehörde. Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich die Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Anmeldung eines Gewerbes.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website der [Wirtschaftskammer Österreich](#) sowie in der [Liste der reglementierten Gewerbe](#) und der [Liste der freien Gewerbe](#).

## DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

**€ 2.120,- bis € 3.120,- \***

\* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw. Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: 2023). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter [www.gehaltskompass.at](http://www.gehaltskompass.at). Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen. 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](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 27.02.25

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter [www.berufslexikon.at](http://www.berufslexikon.at) verfügbar!