

BERUFSLEXIKON

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

Fleischverarbeitungshilfskraft (w) Fleischverarbeitungshilfskraft (m)

Einstiegsgehalt: € 1.770,- bis € 2.170,-

INHALT

Tätigkeitsmerkmale	1
Anforderungen	1
Beschäftigungsmöglichkeiten	2
Aussichten	
Ausbildung	2
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt	2
Impressum	2

TÄTIGKEITSMERKMALE

Fleischverarbeitungshilfskräfte unterstützen FleischverarbeiterInnen bei ihren Arbeitsschritten, wie z.B. dem Zerlegen der geschlachteten Tiere und der Fleischaufbereitung bis zur Auslieferung der Wurstwaren und der portionierten Fleischteile. Je nach Größe des Betriebs helfen sie auch beim Schlachten der Tiere. Fleischverarbeitungshilfskräfte bedienen die Geräte, Maschinen und Anlagen, die bei der Lebensmittelherstellung und Fleischverarbeitung eingesetzt werden. Zudem arbeiten sie bei der Herstellung von Wurstwaren mit, sorgen für die richtige Konservierung und verpacken die Produkte.

Fleischverarbeitungshilfskräfte achten bei ihrer Tätigkeit auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien und auf die Sauberkeit ihres Arbeitsplatzes und bei der Lagerung. Sie sind weiters dafür verantwortlich, Qualitätskontrollen durchzuführen und Mängel an ihre Vorgesetzten zu melden. Sie schlichten die fertigen Produkte in Kisten und bereiten sie für die Lieferung an die KundInnen vor. Oft führen Fleischverarbeitungshilfskräfte auch Zustelldienste durch.

Typische Tätigkeiten sind z.B.:

- Geschlachtete Tiere zerlegen
- Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen und reinigen
- Fleischteile portionieren
- Wurstwaren herstellen
- Fleisch- und Wurstwaren konservieren und verpacken
- Produkte ausliefern
- Hygienemaßnahmen einhalten

ANFORDERUNGEN

- Auge-Hand-Koordination
- · Bereitschaft zu Schichtarbeit
- Fingerfertigkeit



- · Physische Ausdauer
- Selbstständiges Arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein
- · Unempfindlich gegenüber Kälte sein

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten z.B.:

- Fleischereibetriebe
- Schlachthöfe
- Supermärkte
- Großküchen

AUSSICHTEN

Die Konkurrenz und der Preisdruck durch das Fleischangebot in Supermärkten und Diskontern sind für viele Fleischereien spürbar. Mit Qualität und Regionalität zu punkten oder zusätzlich Imbiss und Catering anzubieten, sind mögliche Strategien für kleine und mittlere Fleischereien, um im Wettbewerb zu bestehen. Die Beschäftigungsaussichten für Fleischverarbeitungshilfskräfte sind stabil.

AUSBILDUNG

Für diesen Beruf gibt es keine gesetzlich geregelte Ausbildung. Die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten werden betriebsintern vermittelt. Teilweise ist ein Führerschein der Klasse B erforderlich, um die abgepackten Produkte an die Kundlnnen auszuliefern.

Die Lebensmittelakademie bietet verschiedene Kurse zur Herstellung von Lebensmitteln an. Ebenso können Ausund Weiterbildungen bei Erwachsenenbildungseinrichtungen wie BFI und WIFI absolviert werden, z.B. in den Bereichen Lebensmittelhygiene, Allergenkennzeichnung oder Lagermanagement.

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.770,- bis € 2.170,- *

* 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. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen It. typisch anwendbaren Kollektivvertägen. Die aktuellen kollektivvertraglichen Lohn- und Gehaltstafeln finden Sie in den Kollektivvertrags-Datenbanken des Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB) (http://www.kollektivvertrag.at) und der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) (http://www.wko.at/service/kollektivvertragee.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: 26.02.25

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