

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.

Obst- und GemüsekonserviererIn Obst- und Gemüsekonservierer

🕒 Lehrzeit: Einstiegsgehalt: € 2.070,- bis € 3.250,-

INHALT

| | |
|--|---|
| Tätigkeitsmerkmale..... | 1 |
| Anforderungen..... | 2 |
| Beschäftigungsmöglichkeiten..... | 2 |
| Aussichten..... | 2 |
| Ausbildungen..... | 3 |
| Weiterbildung..... | 3 |
| Aufstieg..... | 3 |
| Verwandte Lehrberufe..... | 3 |
| Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen)..... | 4 |
| Lehrlingsstatistik..... | 4 |
| Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt..... | 4 |
| Impressum..... | 5 |

TÄTIGKEITSMERKMALE

Obst- und GemüsekonserviererInnen verarbeiten Obst und Gemüse zu Halbfertigprodukten, Marmeladen sowie Obst- und Gemüsedauerwaren. Ziel aller Konservierungsmethoden ist es, Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze usw.) und natürlich vorhandene Enzyme abzutöten oder an ihrer Vermehrung zu hindern, da diese die Stoffwechselfvorgänge in den Rohstoffen aktivieren.

Zur Haltbarmachung von Obst und Gemüse stehen verschiedene Methoden zur Verfügung. Zu den wichtigsten Konservierungsmethoden gehören das Haltbarmachen durch Erhitzen (Kochen; Pasteurisieren = Erhitzen auf Temperaturen unter 100°C; Sterilisieren = Erhitzen auf Temperaturen über 100°C), das Haltbarmachen durch Anwendung von Kälte (Kühlen, Frosten, Tiefgefrieren), das Haltbarmachen durch Wasserentzug (Trocknen, Konzentrieren), das Haltbarmachen durch Salzen oder Zuckern sowie das Haltbarmachen durch chemische Konservierung. Die Auswahl der jeweiligen Konservierungstechnik ist vom Rohstoff und vom gewünschten Endprodukt abhängig.

Obst- und GemüsekonserviererInnen sind vorwiegend in Industriebetrieben, weniger in Gewerbebetrieben beschäftigt. In Industriebetrieben ist die Verarbeitung von Obst und Gemüse weitgehend automatisiert. Sie erfolgt meist an elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen, angefangen von der automatischen Rohstoffzufuhr bis hin zur Verpackung der fertiggestellten Produkte. Die wenigen Tätigkeiten, die noch händisch ausgeführt werden, wie z.B. das Sortieren von Obst und Gemüse vor der Verarbeitung, werden meist von Hilfskräften durchgeführt.

Aufgabe der in Industriebetrieben beschäftigten Obst- und GemüsekonserviererInnen ist daher vorwiegend die Planung und Überwachung des Produktionsvorganges sowie die Kontrolle der Endprodukte.

Obst- und GemüsekonserviererInnen zählen die Rohware aus und übernehmen sie. Sie überprüfen die Qualität der verwendeten Rohstoffe, führen Eignungskontrollen durch und legen den Verwendungszweck fest. Dann sorgen sie für eine sachgerechte Lagerung der Rohstoffe sowie der Halb- und Fertigprodukte und nehmen regelmäßige Kontrollen der Lagerbedingungen vor. Sie setzen die Produktionsanlagen in Betrieb und geben die Steuerungsdaten (Auslesen, Waschen, Zurichten, Zerkleinern) ein. Während des Produktionsablaufes bedienen sie die einzelnen Maschinen, kontrollieren den Wasserfluss und stellen somit einen störungsfreien Produktionsablauf sicher. Sie sind für die Koordination der einzelnen Produktionsabschnitte innerhalb einer Abteilung bzw. einer Fertigungslinie zuständig. Zur Überprüfung der Produktqualität entnehmen sie laufend Proben.

Neben den Tätigkeiten in der Produktion gehört auch die Wartung, Reinigung und Desinfektion der Maschinen und Anlagen zu ihrem Aufgabenbereich. Weiters arbeiten sie bei der Entwicklung neuer Rezepturen und Produkte mit.

In Gewerbebetrieben, die meist kleine Familienbetriebe sind, spielt die händische Arbeit (Verlesen von Obst und Gemüse, Würzen, Einfüllen in Gläser usw.) noch eine größere Rolle, da vorwiegend Spezialitäten aus erlesener Qualität hergestellt werden. Im Gegensatz zur automatisierten Produktion werden unter größeren Anforderungen Marktnischen mit Spezialware und handgelegter Ware betreut.

ANFORDERUNGEN

- Handgeschicklichkeit: Reinigen und Warten der Maschinen und Anlagen
- Geruchs- und Geschmackssinn: Prüfen des Geruchs und Geschmacks von Obst und Gemüse, Entwickeln neuer Rezepturen und Produkte
- Sehvermögen: Auswählen der Rohwaren, Prüfen der Qualität
- Unempfindlichkeit der Haut: Arbeiten mit Konservierungsmitteln, Salz
- technisches Verständnis: Bedienen und Überwachen der Produktionsanlagen, Eingeben der Steuerungsdaten
- Innovationsfähigkeit: Entwickeln neuer Produkte und Rezepturen

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:

Obst- und GemüsekonserviererInnen sind vorwiegend in Industriebetrieben, selten in Gewerbebetrieben der Obst- und Gemüseverwertung tätig.

Lehrstellensituation:

In diesem Lehrberuf gibt es seit dem Jahr 2018 keine Lehrlinge mehr. Davor waren es auch nur einige wenige gewesen. Es ist anzunehmen, dass sich diese Situation nicht so bald ändern wird, zumal da es in diesem Berufsbereich ja auch den umfassenderen und aktuelleren Lehrberuf "LebensmitteltechnikerIn" gibt.

Unterschiede nach Geschlecht:

In der Obstverarbeitung arbeiten an sich etwas mehr Männer als Frauen. Bei den wenigen Lehrlingen, die es in diesem Lehrberuf in den letzten 10 Jahren gegeben hat, waren aber zwei Drittel weiblich, ein Drittel männlich.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:

Gewerbebetriebe, in der Regel Familienbetriebe, beschäftigen nur selten FacharbeiterInnen. In diesen Betrieben finden neben den Familienmitgliedern meist nur angelernte Arbeitskräfte Beschäftigung. Aber auch in der Industrie ist infolge der Automatisierung der Obst- und Gemüseverwertung und der Beschäftigung von Hilfskräften die Nachfrage nach Fachkräften gering.

Beschäftigungsaussichten:

Obst- und GemüsekonserviererInnen haben nur sehr eingeschränkte Beschäftigungsmöglichkeiten.

AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Steiermark

[Lehre Obst- und GemüsekonserviererIn](#) (Lehre)

Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg
Adresse: 8344 Bad Gleichenberg, Mailandbergstraße 16
Webseite: <http://www.lbs-gleichenberg.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" (2 Jahre, Abendunterricht).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:

Obst- und GemüsekonserviererInnen können zu VorarbeiterInnen, AbteilungsleiterInnen, ProduktionsleiterInnen und MeisterInnen aufsteigen, vor allem in großen Industriebetrieben.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Obst- und GemüsekonserviererInnen im freien Gewerbe "Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung". Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.

VERWANDTE LEHRBERUFE

| Verwandte Lehrberufe | LAP-Ersatz* |
|------------------------------|-------------|
| LebensmitteltechnikerIn | nein |
| Milchtechnologe/-technologin | 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

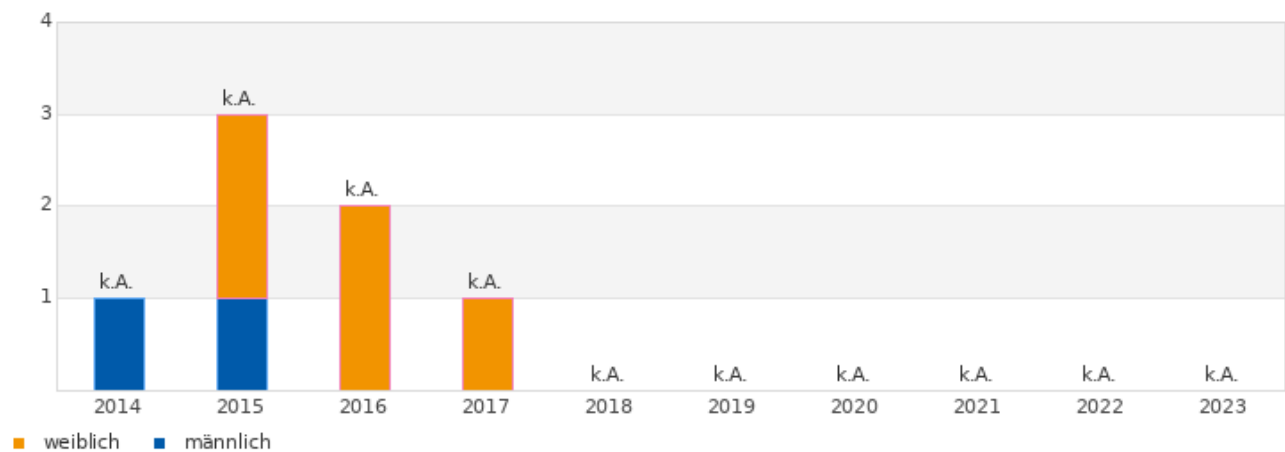
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

| Kollektivvertrag | gültig ab |
|--|------------|
| Obst-, Gemüseveredelungs- und Tiefkühlgewerbe (Erzeugung von Gemüsekonserven, Obstkonserven, Marmeladen, Fruchtsäften, Süßmost und Tiefkühlwaren) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 939 2. Lehrjahr: 1.213 3. Lehrjahr: 1.487 | 01.01.2024 |
| Obst-, Gemüseveredelungs- und Tiefkühlindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.172 2. Lehrjahr: 1.289 3. Lehrjahr: 1.664 4. Lehrjahr: 1.758 | 01.01.2024 |

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



| Anz./Jahr | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--------------|------|-------|--------|--------|------|------|------|------|------|------|
| männlich | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| weiblich | 0 | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| gesamt | 1 | 3 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Frauenanteil | 0,0% | 66,7% | 100,0% | 100,0% | - | - | - | - | - | - |

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.070,- bis € 3.250,- *

* 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: 2022). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen. 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/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: 22.02.24

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