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.

Bäckerin
Bäcker

Lehrzeit: 3 Jahre **Einstiegsgehalt: € 1.650,- bis € 2.320,-**

INHALT

Tätigkeitsmerkmale . . . 1
Anforderungen . . . 2
Beschäftigungsmöglichkeiten . . . 3
Aussichten . . . 3
Ausbildungen . . . 3
Weiterbildung . . . 5
Aufstieg . . . 5
Vergleichbare Schulen . . . 6
Verwandte Lehrberufe . . . 6
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen) . . . 7
Lehrlingsstatistik . . . 7
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt . . . 8
Impressum . . . 8

TÄTIGKEITSMERKMALE

BäckerInnen stellen alle Arten von Backwaren her. Ihre wichtigsten Erzeugnisse sind Brot (z.B. Schwarz-, Weiß-, Misch- und Vollkornbrote), Gebäck (z.B. Semmeln, Salzstangerln, Weckerln, Kipferln), Feingebäck (z.B. Striezel, Krapfen, Strudel), Dauerbackwaren (z.B. Kekse, Lebkuchen, Zwieback), Diätbackwaren (z.B. für Zucker- und Magenkranke) und Vollwertbackwaren.

Die BäckerInnen mischen bzw. kneten den zur Backwarenherstellung benötigten Teig (Teigherstellung), geben ihm eine bestimmte Form (Tafelarbeit) und backen die geformten Teigstücke (Ofenarbeit). In der betrieblichen Praxis sind die BäckerInnen oft nur in einem der genannten Aufgabenbereiche tätig und werden meist entweder als MischerInnen, TafelarbeiterInnen oder OfenarbeiterInnen eingesetzt, in Kleinbetrieben arbeiten sie in sämtlichen Teilbereichen des Berufes. Für ihre Tätigkeit müssen BäckerInnen über Kenntnisse der Nahrungsmittelkunde und Lebensmitteltechnologie verfügen. Außerdem benötigen sie alle wichtigen labortechnischen und gerätetechnischen Kenntnisse, die mit der Nahrungsmittelerzeugung zusammenhängen.

Beim Teigmischen füllen die BäckerInnen die benötigte Menge Mehl aus dem Mehlsilo, seltener noch aus Säcken, in eine Mischschale (Kessel). Der Mehlsilo ist ein großer Behälter, der in mehrere Kammern für die verschiedenen Mehlsorten unterteilt ist. Über ein Steuergerät geben die BäckerInnen die Informationen über gewünschte Mehlart und Menge ein, die aus dem Silo über eine Rohrleitung in die Mischschale transportiert werden soll.

Die als TeigmischerInnen tätigen BäckerInnen vermengen das gesiebte und gewogene Mehl mit Wasser und geben die für das jeweilige Rezept benötigten Zutaten (z.B. Salz, Fett, Zucker, Gewürze, Backmittel) dazu. Die BäckerInnen wissen über das Zusammenwirken der einzelnen Zutaten und deren backtechnischer Wirkung und Bedeutung Bescheid. Sie bearbeiten Mehl, Wasser und Zutaten mit der Knetmaschine und lassen den fertigen Teig je nach gewünschtem Endprodukt eine bestimmte Zeit ruhen.

Die als TafelarbeiterInnen beschäftigten BäckerInnen wiegen den Teig nach entsprechender Ruhezeit auf einer Waage aus und formen ihn auf einem Arbeitstisch meist zu einer Art Kugel oder auch Laib. Nach einer weiteren Reifungszeit wird z.B. daraus ein Brotwecken geformt. Für die Verarbeitung zu Kleingebäck wird diese "Kugel" in einer "Teigteil- und Schleifmaschine" in gleich große Stücke geteilt und zu kleinen Kugeln (Laibchen) geformt. Sie nehmen die Teigkugeln aus der "Schleifmaschine" und formen daraus entweder maschinell oder händisch Semmeln und andere Gebäckarten. Sodann legen die TafelarbeiterInnen die geformten Stücke auf gefettete Bleche und hängen diese in ein fahrbares Metallgestell, das sie in die Gärkammer schieben.

Dort erfolgt das Reifen des Teigstückes bei hoher Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 30°C. Nach der entsprechenden Garzeit holen die als OfenarbeiterInnen beschäftigten BäckerInnen die Bleche mit dem Backgut aus der Gärkammer und schieben sie in den vorgeheizten Backofen. Üblicherweise verwenden Bäckereibetriebe Strom-, Gas- oder Öl betriebene Etagenbacköfen, bei denen sich mehrere Herdplatten übereinander befinden. Häufig sind auch Backschränke im Einsatz, wo Wagen mit ca. 20 Backblechen bestückt werden können, was das Beschicken und Ausbacken wesentlich erleichtert. Die OfenarbeiterInnen steuern und kontrollieren die Ofenhitze, die Feuchtigkeit und die Backzeit, nehmen nach der entsprechenden Backzeit das Backgut aus dem Ofen, sortieren und schlichten es in Transportbehälter. Oft findet noch eine Nachbearbeitung und Veredelung statt.

In größeren Betrieben werden für die Semmel-, Gebäck- und Broterzeugung halb- und vollautomatische Anlagen, sogenannte Semmel- und Brotstraßen, eingesetzt. Sie führen viele Arbeitsschritte wie Teigmischen, die Teigformung oder den Backvorgang in kontinuierlich gesteuerten Arbeitsgängen durch. An solchen Anlagen übernehmen die BäckerInnen in erster Linie Einstellungs-, Steuerungs- und Überwachungsfunktionen.

BäckerInnen stellen auch Füllungen her, die in Feinbackwaren vor dem Backvorgang (z.B. bei verschiedenen Strudelsorten) oder nach dem Backvorgang (z.B. bei Keksen oder Krapfen) händisch oder maschinell eingefüllt werden.

Bei all ihren Tätigkeiten berücksichtigen die BäckerInnen die Anforderungen der betrieblichen und persönlichen Hygiene.

Sie verfügen über ernährungsphysiologisches Wissen in der Produktion wie auch im Verkaufsbereich und haben auch entsprechende betriebswirtschaftliche Kenntnisse.

ANFORDERUNGEN

- Handgeschicklichkeit: händische Teigformung
- Geruchs- und Geschmackssinn: Prüfen der Zutaten, Feststellen der Qualität von Backwaren
- Unempfindlichkeit der Haut: Allergiegefahr durch Mehl oder Eiweiß
- Fähigkeit zur Zusammenarbeit: Arbeiten in der Gruppe
- Selbständigkeit: Herstellen von Backwaren ohne detaillierte Anweisung
- psychische Belastbarkeit: Nachtarbeit

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:
BäckerInnen werden hauptsächlich in kleinen und mittleren Bäckereien beschäftigt. Zum Teil arbeiten sie auch in Großbäckereien der Brot- und Backwarenindustrie.

Lehrstellensituation:
Die jährliche Gesamtzahl der BäckerIn-Lehrlinge ist in den letzten 10 Jahren erheblich zurückgegangen und liegt derzeit bei etwas mehr als 600 Personen. Ein großer Teil der Lehrstellen befindet sich derzeit in Oberösterreich und Niederösterreich (zusammen mehr als die Hälfte aller Lehrstellen); die übrigen verteilen sich einigermaßen gleichmäßig auf die anderen Bundesländer. Der Lehrberuf "BäckerIn" wird recht häufig (derzeit zu einem Drittel) in Doppellehre mit dem Lehrberuf "KonditorIn (ZuckerbäckerIn)" erlernt.

Unterschiede nach Geschlecht:
Lange Zeit wurde der Lehrberuf überwiegend von Männern erlernt (rund zwei Drittel Männer, ein Drittel Frauen). Allerdings ist der Anteil der weiblichen Lehrlinge in den letzten Jahren ständig angestiegen und lag zuletzt bereits bei fast der Hälfte aller BäckerIn-Lehrlinge.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:
Die Konkurrenz und der Preisdruck durch Backshops und Aufbackstationen in Supermärkten und Diskontern sind für viele Bäckereien spürbar. Mit Qualität zu punkten, eine Nische erfolgreich zu besetzten oder zusätzlich Gastronomie anzubieten sind mögliche Strategien für kleine und mittlere Bäckereien, um im Wettbewerb zu bestehen. Während die Zahl der Bäckereien in den letzten Jahren zurückgegangen ist, ist die Zahl der Beschäftigten pro Bäckerei gestiegen. Der Wandel in Richtung mittlere und größere Bäckereien wird sich voraussichtlich fortsetzen. Die Zahl der Beschäftigten in der Herstellung von Backwaren hat sich nach leichten Rückgängen in den letzten Jahren stabilisiert.

Beschäftigungsaussichten:
Die Beschäftigungsaussichten für BäckerInnen sind stabil. In den nächsten Jahren wird der Bedarf an Fachkräften voraussichtlich stabil bleiben.

AUSBILDUNGEN

aus dem Ausbildungskompass

Burgenland

Lehre Bäckerei (Lehre)

Landesberufsschule Eisenstadt
Adresse: 7000 Eisenstadt, Gölbeszeile 10-12
Webseite: https://www.bs-eisenstadt.at/

Kärnten

Lehre Bäckerei (Lehre)

Fachberufsschule für Tourismus Warmbad Villach
Adresse: 9504 Villach, Kumpfallee 87
Webseite: https://fbs-warmbad.at/

Niederösterreich

Lehre Bäckerei (Lehre)

Berufsschule des Bundes St. Egyden am Steinfeld (NUR FÜR INSASSEN DER JUSTIZANSTALT GERASDORF)
Adresse: 2731 St. Egyden am Steinfeld, Puchberger Straße 1

Landesberufsschule Baden
Adresse: 2500 Baden, Josef-Kollmann-Straße 1-3
Webseite: https://www.lbsbaden.ac.at/

WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: BäckerIn (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Niederösterreich
Adresse: 3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 97
Webseite: https://www.noe.wifi.at/

Oberösterreich

Lehre Bäckerei (Lehre)

Berufsschule Linz 10
Adresse: 4020 Linz, Glimpfingerstraße 8d
Webseite: https://www.bs-linz10.ac.at/

WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: BäckerIn (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Oberösterreich
Adresse: 4021 Linz, Wiener Straße 150
Webseite: http://www.ooe.wifi.at/

Salzburg

Lehre Bäckerei (Lehre)

Landesberufsschule 2 Salzburg
Adresse: 5020 Salzburg, Makartkai 1
Webseite: https://www.lbs2.salzburg.at

WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: BäckerIn (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Salzburg
Adresse: 5020 Salzburg, Julius-Raab-Platz 2
Webseite: https://www.wifisalzburg.at/

Steiermark

Lehre Bäckerei (Lehre)

Landesberufsschule für Tourismus Bad Gleichenberg
Adresse: 8344 Bad Gleichenberg, Mailandbergstraße 16
Webseite: http://www.lbs-gleichenberg.ac.at

WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: BäckerIn (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Steiermark
Adresse: 8021 Graz, Körblergasse 111-113
Webseite: https://www.stmk.wifi.at

Tirol

Lehre Bäckerei (Lehre)

Tiroler Fachberufsschule für Ernährung, Schönheit, Chemie, Medien - Standort St. Nikolaus
Adresse: 6020 Innsbruck, Innstraße 36
Webseite: https://tfbs-escm.at/

WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: BäckerIn (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Tirol
Adresse: 6020 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116
Webseite: http://www.tirol.wifi.at/

Vorarlberg

Lehre Bäckerei (Lehre)

Landesberufsschule Feldkirch
Adresse: 6800 Feldkirch, Rebberggasse 32
Webseite: https://lbsfe1.snv.at/

WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: BäckerIn (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Vorarlberg
Adresse: 6850 Dornbirn, Bahnhofstraße 24
Webseite: https://www.vlbg.wifi.at/

Wien

Lehre Bäckerei (Lehre)

Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik
Adresse: 1120 Wien, Längenfeldgasse 13-15
Webseite: https://bsltz.at/

WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: BäckerIn (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Wien
Adresse: 1180 Wien, Währinger Gürtel 97
Webseite: https://www.wifiwien.at/

WEITERBILDUNG

Ständige Weiterbildung hinsichtlich neuer Produkte und neuer Verfahrenstechniken ist Voraussetzung für eine erfolgreiche Berufsausübung. Das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) führt außerdem Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung und berufsspezifische Weiterbildungskurse durch.

Weiterführende Bildungsmöglichkeiten zur Erreichung höherer Bildungsabschlüsse bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs sind vor allem die Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren (1 Jahr) in Wels/OÖ und die Werkmeisterschule für Berufstätige für Bio- und Lebensmitteltechnologie (2 Jahre, Abendunterricht) in Wien und Dornbirn (Vorarlberg).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:

Aufstiegspositionen in Gewerbebetrieben sind "VorarbeiterIn", "BackstubenleiterIn" oder "AbteilungsleiterIn", in Industriebetrieben "ProduktionsleiterIn" oder "WerkmeisterIn", wofür natürlich eine entsprechende Qualifikation erforderlich ist.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für BäckerInnen in folgenden Handwerken (Befähigungsnachweis erforderlich):

- BäckerIn
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung

Weiters können BäckerInnen das freie Gewerbe "Erzeugung von Speise-Eis" ausüben.

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

VERGLEICHBARE SCHULEN

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

Normalformen (für 14-Jährige):

- Fachschule für Lebensmitteltechnik und Ernährung mit kaufmännischer Ausbildung
- Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie
- Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie
- Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Getreidewirtschaft und Biotechnologie
- Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Lebensmittelsicherheit

Sonderformen (für Erwachsene), die auch als Weiterbildung für LehrabsolventInnen geeignet sind:

- Werkmeisterschule für Berufstätige für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Meisterschule für Müller/innen, Bäcker/innen und Konditor/innen

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Backtechnologe/-technologin	ja >
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	nein
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Patisserie	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.

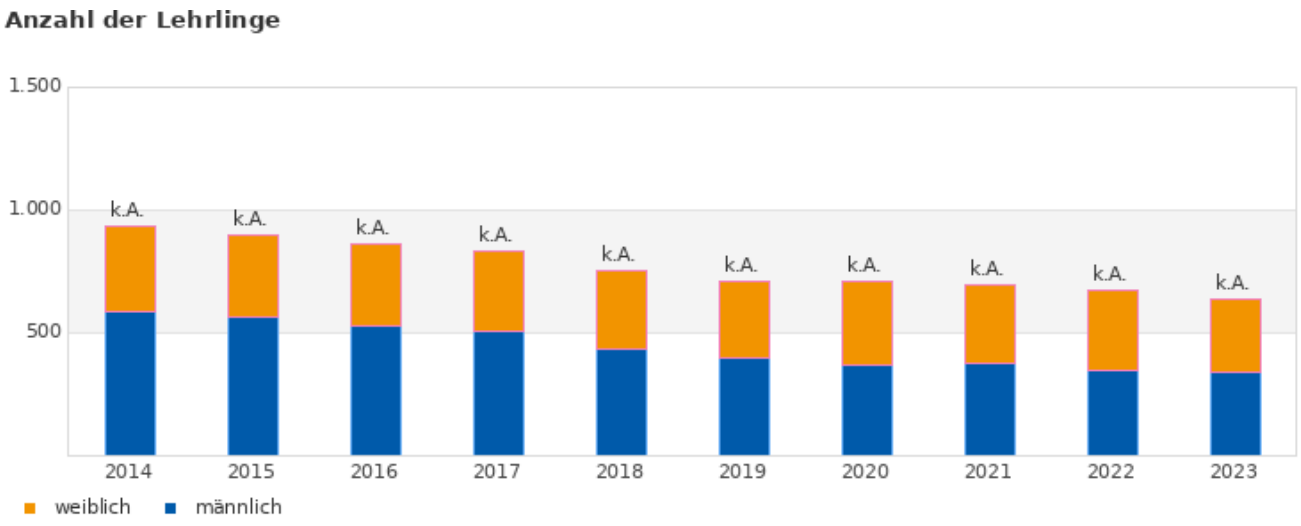
LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Bäckergewerbe (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 617 2. Lehrjahr: 783 3. Lehrjahr: 1.112 4. Lehrjahr: 1.220 + Sonderregelung für Lehrlinge, die im Lehrbetrieb Kost und Quartier erhalten 1. Lehrjahr: 443 2. Lehrjahr: 559 3. Lehrjahr: 789 4. Lehrjahr: 888	01.10.2023
Großbäcker (Brotindustrie) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 854 2. Lehrjahr: 1.098 3. Lehrjahr: 1.586 4. Lehrjahr: 1.708	01.10.2023

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)



Anz./Jahr	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
männlich	588	568	529	507	432	397	367	379	345	340
weiblich	349	330	331	324	322	311	342	315	327	295
gesamt	937	898	860	831	754	708	709	694	672	635
Frauenanteil	37,2%	36,7%	38,5%	39,0%	42,7%	43,9%	48,2%	45,4%	48,7%	46,5%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.650,- bis € 2.320,- *

* 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 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/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: 02.03.24
Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!