

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.

Fleischverkäuferin Fleischverkäufer

① Lehrzeit:

Einstiegsgehalt: € 1.940,- bis € 2.040,-

INHALT

Tätigkeitsmerkmale1	l
Anforderungen2	2
Beschäftigungsmöglichkeiten	2
Aussichten	3
Ausbildungen	3
Weiterbildung	1
Aufstieg	1
Verwandte Lehrberufe	1
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen)	5
Lehrlingsstatistik5	5
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt 5	5
Impressum6	5

TÄTIGKEITSMERKMALE

FleischverkäuferInnen arbeiten im Verkaufsbereich von Fleischhauereien sowie in Fleisch- und Feinkostabteilungen von Supermärkten. Sie richten die Fleisch- und Wurstwaren verkaufsfertig her, bedienen und beraten die KundInnen, verpacken die Waren und kassieren die Rechnungsbeträge. Zu ihren Aufgaben gehört auch die Zubereitung von kalten und warmen Imbissen sowie das Zusammenstellen und Garnieren von Wurstplatten. Wichtige Aufgaben sind weiters das Haltbarmachen sowie das Kühlen, Einfrieren und Lagern von Fleisch und Fleischwaren. Bei allen Tätigkeiten müssen FleischverkäuferInnen auf die genaue Einhaltung der Hygienemaßnahmen achten.

FleischverkäuferInnen haben eine wichtige Stellung zwischen den FleischverarbeiterInnen (VeredlerInnen) und den KundInnen.

Sie beraten und informieren über die Verkaufspalette, die Verwendbarkeit und Zubereitung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Nebenprodukten. Sie wissen über die Arten von Schlachtvieh, deren Fleischteile, die verschiedenen Vieharten und ihre Verwertung, den Nährstoffgehalt des Fleisches, die Beurteilung von Fleisch nach Qualität, Verwendbarkeit und Lagerfähigkeit, Bescheid. Darüber hinaus müssen die FleischverkäuferInnen Waren bestellen und Reklamationen entgegennehmen. Beim Verkauf kassieren sie nach Ausgabe der verpackten Waren die entsprechenden Beträge und am Ende des Geschäftstages rechnen sie die Einnahmen ab. Die Thekengestaltung und Dekoration sowie die Preisauszeichnung und deren regelmäßiger Wechsel gehört ebenfalls zu ihren Tätigkeiten.



FleischverkäuferInnen dekorieren, portionieren und garnieren Lebensmittel und Imbisse zur Verkaufspräsentation. Hierzu wiegen sie die Erzeugnisse ab, verpacken sie fachgerecht und zeichnen sie aus. In Fleischereien stellen sie oft auch Feinkostsalate her und garnieren Wurst- und Käseplatten. Für den Imbiss-Bereich müssen sie Schnellgerichte vorbereiten. Außerdem belegen sie Brote und stellen Geschenkkörbe und kalte Büfetts zusammen. Ein weiterer Bereich ist der Partyservice. Hier müssen die FleischverkäuferInnen Fleisch und Fleischwaren aufschneiden, garnieren und auf Platten legen und diese anschließend ausliefern. Das Herstellen von kalten und warmen Imbissen (Braten, Kochen, Brühen) fällt ebenfalls in ihren Tätigkeitsbereich.

Bei ihrer Arbeit bedienen FleischverkäuferInnen Maschinen und Geräte wie Kassen, Waagen und Kühltruhen und benutzen Werkzeuge wie Messer, Beile und Gabeln. Diese Arbeitsutensilien müssen auch gewartet, instandgehalten und in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden. Bei allen Tätigkeiten sind die jeweiligen Vorschriften und Gesetze sowie die Sicherheits- und Hygienevorschriften einzuhalten.

ANFORDERUNGEN

- Handgeschicklichkeit: Aufschneiden von Fleisch/Fleischwaren, Garnierungsarbeiten, Legen und Garnieren von Wurstplatten; Dekoration und Thekengestaltung
- · Auge-Hand-Koordination: Schneiden von Fleisch; Braten, Kochen und Brühen im Verkauf
- Sehvermögen: Prüfen/Erkennen der Art und Beschaffenheit von Fleisch und Fleischprodukten
- Unempfindlichkeit der Haut: Kontakt mit rohem Fleisch, Pökelsalz usw.
- · Organisationstalent: rechtzeitiges Bestellen fehlender Waren
- Kontaktfähigkeit: Verkauf, Kundenberatung
- Fähigkeit zur Zusammenarbeit: Arbeiten im Team
- Sprachfertigkeit mündlich: Beraten/Informieren der Kunden
- gestalterische Fähigkeit: Gestalten von Schaufenstern, attraktives Präsentieren der Waren
- Merkfähigkeit: Merken zahlreicher Fleischarten und Fleischprodukte, z.B. Wurstsorten und deren Eigenschaften und Preise
- Selbständigkeit: Bedienen der KundInnen; Herrichten und Lagern von Fleisch; Braten, Kochen und Brühen im Verkauf
- generelle Lernfähigkeit: regelmäßige Weiterbildung

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:

FleischverkäuferInnen sind in Fleischereibetrieben sowie in Feinkost-, Fleisch und Wurstabteilungen in Supermärkten beschäftigt.

Lehrstellensituation:

Die jährliche Gesamtzahl der FleischverkäuferIn-Lehrlinge ist in den letzten 10 Jahren stark gesunken (von früher rund 70 Personen auf heute rund 30 Personen). Die Ursache liegt darin, dass die Zahl der Fleischverkaufs-Betriebe (Fleischhauereien) immer weiter abnimmt. Der Fleischverkauf in den Supermärkten ist weitgehend in den Feinkostabteilungen angesiedelt; für diesen Bereich gibt es den Lehrberuf "Einzelhandelskaufmann/#frau mit Schwerpunkt Feinkostverkauf", der steigende Lehrlingszahlen aufweist. Der Lehrberuf "FleischverkäuferIn" wird sehr häufig (derzeit zu fast zwei Drittel) in Doppellehre mit dem Lehrberuf "FleischverarbeiterIn" erlernt.

Unterschiede nach Geschlecht:

Dieser Lehrberuf wurde früher häufiger von Männern als von Frauen erlernt; heute ist das umgekehrt: der Anteil der weiblichen Lehrlinge betrug in den letzten 5 Jahren zwischen 55 und 60 Prozent.



AUSSICHTEN

Berufsaussichten:

Die Personalfluktuation im Lebensmittelhandel ist hoch, das heißt, Beschäftigte wechseln häufig die Arbeitsstelle. Vor allem in großen Städten und ihrer Umgebung gibt es immer wieder Beschäftigungsmöglichkeiten, wenn Stellen frei werden.

Beschäftigungsaussichten:

Im Fleisch- und Wurstverkauf besteht weiterhin Bedarf an qualifizierten Arbeitskräften. Das Arbeitsplatzangebot ist insgesamt nicht allzu hoch, aber stabil.

AUSBILDUNGEN

aus dem Ausbildungskompass

Kärnten

Lehre Fleischverkauf (Lehre)

Fachberufsschule Klagenfurt 1

Adresse: 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Wulfengasse 24

Webseite: https://fbs-klagenfurt1.at/

Niederösterreich

Lehre Fleischverkauf (Lehre)

Landesberufsschule Geras - Standort Hollabrunn

Adresse: 2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2b

Webseite: https://lbshollabrunn.ac.at/

Oberösterreich

Lehre Fleischverkauf (Lehre)

Berufsschule Linz 10

Adresse: 4020 Linz, Glimpfingerstraße 8d

Webseite: https://bs-linz10.ac.at/

Salzburg

Lehre Fleischverkauf (Lehre)

Landesberufsschule 2 Salzburg

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

Vorarlberg

Lehre Fleischverkauf (Lehre)

Landesberufsschule Feldkirch

Adresse: 6800 Feldkirch, Rebberggasse 32

Webseite: https://lbsfe1.snv.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:

FleischverkäuferInnen können im Fleischergewerbe zu FilialleiterInnen aufsteigen.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für FleischverkäuferInnen im Handwerk "FleischerIn" (Befähigungsnachweis erforderlich).

Weiters können FleischverarbeiterInnen folgende freie Gewerbe ausüben:

- Handelsgewerbe
- 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*
E-Commerce-Kaufmann/-frau	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Allgemeiner Einzelhandel	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Baustoffhandel	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Einrichtungsberatung	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Eisen- und Hartwaren	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Elektro-Elektronikberatung	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Feinkostfachverkauf	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Gartencenter	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Kraftfahrzeuge und Ersatzteile	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Lebensmittelhandel	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Parfümerie	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Schuhe	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Sportartikel	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Telekommunikation	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Textilhandel	nein
Einzelhandelskaufmann/-frau - Schwerpunkt Uhren- und Juwelenberatung	nein
FleischverarbeiterIn	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)

Kollektivvertra	gültig ab		
Fleischergewerb 1. Lehrjahr: 2. Lehrjahr: 3. Lehrjahr:	01.07.2024		
Handelsgewerbe 1. Lehrjahr: 2. Lehrjahr: 3. Lehrjahr: 4. Lehrjahr:	e (Angestellte) 1.000 1.170 1.480 1.540		01.01.2025

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
männlich	42	27	15	16	12	12	13	13	14	12
weiblich	28	23	21	20	19	17	14	15	16	17
gesamt	70	50	36	36	31	29	27	28	30	29
Frauenanteil	40,0%	46,0%	58,3%	55,6%	61,3%	58,6%	51,9%	53,6%	53,3%	58,6%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.940,- bis € 2.040,- *

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