

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.

# Lebensmitteltechnikerin Lebensmitteltechniker

🕒 Lehrzeit: 3 1/2 Jahre | Einstiegsgehalt: € 2.070,- bis € 3.250,-

## INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Anforderungen.....	2
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	2
Aussichten.....	3
Ausbildungen.....	3
Weiterbildung.....	3
Aufstieg.....	3
Vergleichbare Schulen.....	4
Verwandte Lehrberufe.....	4
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen).....	5
Lehrlingsstatistik.....	8
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	8
Impressum.....	9

## TÄTIGKEITSMERKMALE

LebensmitteltechnikerInnen bedienen und überwachen die Anlagen und Maschinen der Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelherstellung (Produktionsanlagen, Abfüllanlagen und Verpackungsanlagen, sonstige Geräte und Apparate) und sorgen für ihre fachgerechte Reinigung, Wartung und Instandhaltung. Zu ihren Hauptaufgaben gehören das Rüsten und das An- und Ausfahren der Anlagen sowie das ständige Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität und das Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung. LebensmitteltechnikerInnen sind aber auch für die Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe zuständig (Beurteilung, Auswahl, Vorbereitung, Aufbereitung und Lagerung). Bei allen Arbeiten müssen sie auf die Einhaltung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards achten. Eine wichtige Aufgabe ist schließlich auch das Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse.

**Berufsprofil** (Quelle: Ausbildungsordnung - BGBl.II.Nr.103/2008):

1. Verarbeiten und Herstellen von Lebensmitteln unter Anwendung von Vorschriften,

2. Rüsten, An- und Ausfahren, Bedienen und Überwachen von Geräten, Apparaten, Produktionsanlagen, Abfüllanlagen und Verpackungsanlagen der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung,
3. Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung,
4. Beurteilen, Auswählen, Vorbereiten, Aufbereiten und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen,
5. Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie Durchführen einfacher Instandhaltungsarbeiten,
6. Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen,
7. Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse,
8. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

## ANFORDERUNGEN

- **Fingerfertigkeit:** genaues Einstellen von Analyse- und Messgeräten, Eingeben von Untersuchungsdaten auf einer Computertastatur;
- **Sehvermögen:** Ablesen der Ergebnisse von Analyse- und Messgeräten, Bildschirmarbeit;
- **mathematisch-rechnerische Fähigkeit:** Beurteilen und Auswerten von Untersuchungsergebnissen;
- **technisches Verständnis:** Bedienen von Analyse- und Messgeräten;
- **Organisationstalent:** Planen der Produktionsabläufe;
- **Fähigkeit zur Zusammenarbeit:** Arbeiten im Team und mit anderen SpezialistInnen;
- **Sprachfertigkeit schriftlich:** Dokumentation der Untersuchungsergebnisse, Verfassen von Gutachten;
- **logisch-analytisches Denken:** Lebensmittelproben untersuchen und analysieren, neue Lebensmittelprodukte testen;
- **Innovationsfähigkeit:** Entwickeln neuer Lebensmittelprodukte;
- **Merkfähigkeit:** ernährungswissenschaftliche Eigenschaften der Rohstoffe kennen, Vergleichen von Untersuchungsdaten;
- **Selbstständigkeit:** Durchführen von Qualitätskontrollen.

## BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

### Betriebe/Lehrbetriebe:

LebensmitteltechnikerInnen arbeiten in Gewerbe- und Industriebetrieben der Lebensmittelbranche. Gewerbliche Unternehmen gibt es z.B. in den Bereichen Feinkost, Fisch oder Teigwarenerzeugung. Industriebetriebe sind z.B. in folgenden Bereichen der Lebensmittelproduktion zu finden: Backwaren- und Backmittelindustrie, Feinkostindustrie, Fleischwarenindustrie, Fruchtsaftindustrie, Geflügelindustrie, Gewürzindustrie, Kaffeemittelindustrie, Obst- und Gemüseveredelungsindustrie, Tiefkühl- und Speiseeisindustrie, Speiseöl- und Speisefettindustrie, Stärkeindustrie, Suppenindustrie, Süßwarenindustrie, Teigwarenindustrie, Zuckerindustrie.

### Lehrstellensituation:

Die jährliche Gesamtzahl der LebensmitteltechnikerIn-Lehrlinge liegt seit vielen Jahren einigermaßen konstant bei rund 130 bis 160 Personen. Die meisten Lehrlinge gibt es derzeit in Oberösterreich (ein Drittel); die übrigen Lehrstellen verteilen sich recht gleichmäßig auf die anderen Bundesländer, mit Ausnahme von Burgenland (nur einzelne Lehrstellen) und Kärnten (keine Lehrstellen).

### Unterschiede nach Geschlecht:

Dieser Lehrberuf wird etwas häufiger von Männern als von Frauen erlernt. Der Anteil der weiblichen Lehrlinge hat in den letzten Jahren immer mehr als 40 Prozent betragen, ist aber zuletzt auf ein Drittel (33 Prozent) zurückgegangen.

## AUSSICHTEN

### Berufsaussichten:

Die Lebensmittelindustrie zählt zu den größten Industriesektoren Österreichs. Neben dem heimischen Markt - der wichtigste Abnehmer ist der Einzelhandel - sind Exporte ein besonders wichtiger Faktor. Das Exportvolumen der österreichischen Lebensmittelindustrie ist auf mehr als 6 Milliarden Euro angestiegen.

### Beschäftigungsaussichten:

LebensmitteltechnikerInnen können nach der abgeschlossenen Lehre mit guten Beschäftigungsaussichten rechnen. Die Nachfrage nach Fachkräften ist leicht steigend.

## AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Oberösterreich

[Lehre Lebensmitteltechnik](#) (Lehre)

Berufsschule Wels 1

Adresse: 4600 Wels, Linzer Straße 68

Webseite: <https://www.bs-wels1.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"** (Dauer: 2 Jahre, Abendunterricht; Standorte: Dornbirn/Vlb., Wien 17 und Wien 18).

## AUFSTIEG

### Aufstiegsmöglichkeiten:

Aufstiegsmöglichkeiten für LebensmitteltechnikerInnen bestehen vor allem in großen Industriebetrieben. Hier können sie zu VorarbeiterInnen, AbteilungsleiterInnen, ProduktionsleiterInnen und MeisterInnen aufsteigen.

### Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für LebensmitteltechnikerInnen in folgenden freien Gewerben:

- Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung
- Erzeugung von Nahrungsergänzungsmitteln
- Erzeugung von Speise-Eis

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

Weitere freie Gewerbe finden Sie hier: <https://www.bmaw.gv.at/Services/Publikationen/Bundeseinheitliche-Liste-der-freien-Gewerbe.html>

## VERGLEICHBARE SCHULEN

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

- Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (Ausbildungszweige: Fleischwirtschaft; Getreidewirtschaft und Biotechnologie; Lebensmittelhygiene) in Hollabrunn/NÖ;
- Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie (Wieselburg/NÖ).

Weiters kommen folgende Schulen in Frage:

- Landwirtschaftliche Schulen (Fachschulen und Höhere Schulen) mit ernährungswirtschaftlichen Zweigen;
- Schulen für wirtschaftliche Berufe (Fachschulen und Höhere Schulen) mit ernährungswirtschaftlichen Zweigen.

## VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Brau- und GetränketechnikerIn	nein
Chocolatier/Chocolatière	nein
DestillateurIn	nein
FertigungsmesstechnikerIn - Schwerpunkt Produktionssteuerung	nein
FertigungsmesstechnikerIn - Schwerpunkt Produktmessung	nein
GlasverfahrenstechnikerIn - Schwerpunkt Flachglasveredelung	nein
GlasverfahrenstechnikerIn - Schwerpunkt Hohlglasproduktion	nein
LabortechnikerIn - Hauptmodul Biochemie	nein
LabortechnikerIn - Hauptmodul Chemie	nein
LabortechnikerIn - Hauptmodul Lack- und Anstrichmittel	nein
MetallbearbeiterIn	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Fahrzeugbautechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Maschinenbautechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Metallbau- und Blechtechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Schmiedetechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Schweißtechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Sicherheitstechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Stahlbautechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Werkzeugbautechnik	nein
MetalltechnikerIn - Hauptmodul Zerspanungstechnik	nein
Milchtechnologe/-technologin	nein
Obst- und GemüsekonserviererIn	nein
ProzesstechnikerIn	nein
VerfahrenstechnikerIn für die Getreidewirtschaft - Schwerpunkt Getreidemüller	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	01.10.2023
Feinkost- und Fischgewerbe - Erzeugung von Fischmarinaden, Fischkonserven, Gabelbissen und Sandwiches und sonstige Arten der Feinkosterzeugung (gilt in allen Bundesländern außer BURGENLAND und VORARLBERG) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 900 2. Lehrjahr: 1.110 3. Lehrjahr: 1.604 4. Lehrjahr: 1.727	01.05.2024
Fleischergewerbe (alle Bundesländer mit Ausnahme von Kärnten und Vorarlberg) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 926 2. Lehrjahr: 1.181 3. Lehrjahr: 1.574 4. Lehrjahr: 1.671	01.07.2024
Fleischergewerbe KÄRNTEN (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 926 2. Lehrjahr: 1.183 3. Lehrjahr: 1.572 4. Lehrjahr: 1.671	01.07.2024
Fleischergewerbe VORARLBERG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 940 2. Lehrjahr: 1.199 3. Lehrjahr: 1.603 4. Lehrjahr: 1.671	01.07.2024
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
Teigwarenerzeugergewerbe (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 643 2. Lehrjahr: 858 3. Lehrjahr: 1.287	01.01.2024
Back- und Puddingpulverindustrie, Eduard Haas Austria GesmbH und PEZ International AG (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 874 2. Lehrjahr: 1.124 3. Lehrjahr: 1.624 4. Lehrjahr: 1.749	01.07.2023

<b>Kollektivvertrag</b>	<b>gültig ab</b>
Feinkostindustrie der Bundesländer Niederösterreich, Oberösterreich und Wien (Erzeugung von Fischmarinaden, Räucherfischen, Fischkonserven, Fischsalaten, Fischmayonnaisen, Gabelbissen und sonstige Arten von Fischverarbeitung) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 900 2. Lehrjahr: 1.110 3. Lehrjahr: 1.604 4. Lehrjahr: 1.727	01.05.2024
Firma Kellys GesmbH und Firma Snack u. Back (Feldbach) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 900 2. Lehrjahr: 1.150 3. Lehrjahr: 1.520 4. Lehrjahr: 1.630	01.01.2024
Firma Lallemand GmbH und Firma Lallemand-DHW GmbH (industrielle Herstellung von Hefe, Hefeprodukten und Teigwaren sowie von Futtermitteln für Nutztiere) (beide in Wien) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.100 2. Lehrjahr: 1.350 3. Lehrjahr: 1.900 4. Lehrjahr: 2.050	01.02.2024
Firma STAMAG - Stadlauer Malzfabrik GesmbH (Werke Wien und Graz) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.087 2. Lehrjahr: 1.397 3. Lehrjahr: 2.018 4. Lehrjahr: 2.174	01.11.2023
Fleischwarenindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 949 2. Lehrjahr: 1.219 3. Lehrjahr: 1.761 4. Lehrjahr: 1.896	01.07.2024
Fruchtsaftindustrie - Süßmoster sowie industrielle Obst- und Beerenweinerzeugung (Erzeuger von alkoholfreien, natürlichen Fruchtsäften und Fruchtsaftgetränken, Dicksäften bzw. Konzentraten aus natürlichen Fruchtsäften, Obst- und Beerenwein, Pektin) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.000 2. Lehrjahr: 1.200 3. Lehrjahr: 1.680 4. Lehrjahr: 1.820	01.02.2024
Futtermittelindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 881 2. Lehrjahr: 1.133 3. Lehrjahr: 1.636 4. Lehrjahr: 1.762	01.08.2023
Geflügelindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 839 2. Lehrjahr: 1.079 3. Lehrjahr: 1.558 4. Lehrjahr: 1.678	01.03.2024
Gewürzindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.050 2. Lehrjahr: 1.200 3. Lehrjahr: 1.660 4. Lehrjahr: 1.760	01.02.2024

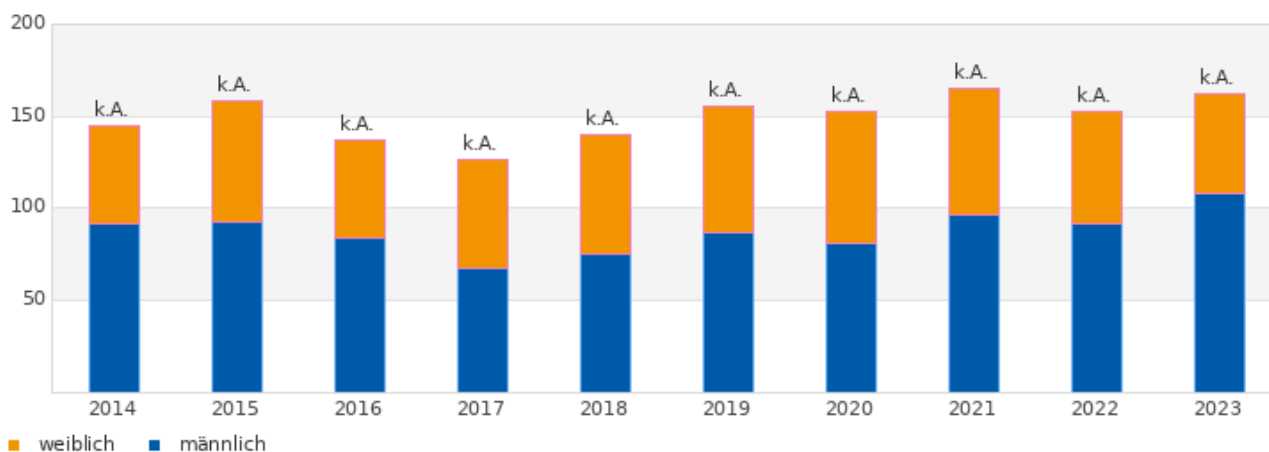
<b>Kollektivvertrag</b>	<b>gültig ab</b>
<p>Großbäcker (Brotindustrie) (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 854 2. Lehrjahr: 1.098 3. Lehrjahr: 1.586 4. Lehrjahr: 1.708</p>	01.10.2023
<p>Kaffeemittelindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 884 2. Lehrjahr: 1.136 3. Lehrjahr: 1.641 4. Lehrjahr: 1.767</p> <p>+ Sonderregelung für Lehrlinge, die vor Beginn des Lehrverhältnisses im Anschluss an die 9. Schulstufe (Pflichtschule) für weitere 3 Jahre eine Ausbildung gemacht, eine Vorlehre absolviert oder eine Schule besucht haben</p> <p>1. Lehrjahr: 1.016 2. Lehrjahr: 1.307 3. Lehrjahr: 1.887 4. Lehrjahr: 2.033</p>	01.11.2023
<p>Obst-, Gemüseveredelungs- und Tiefkühlindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 1.172 2. Lehrjahr: 1.289 3. Lehrjahr: 1.664 4. Lehrjahr: 1.758</p>	01.01.2024
<p>Speiseöl- und Fettindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 1.097 2. Lehrjahr: 1.410 3. Lehrjahr: 2.037 4. Lehrjahr: 2.194</p>	01.05.2024
<p>Stärkeindustrie - Agrana Stärke GmbH (Werke Gmünd und Aschach) und Agrana Bioethanol GmbH (Werk Pischelsdorf) (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 1.073 2. Lehrjahr: 1.297 3. Lehrjahr: 1.795 4. Lehrjahr: 2.073</p>	01.03.2024
<p>Suppenindustrie (Kärnten und Oberösterreich) (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 1.050 2. Lehrjahr: 1.165 3. Lehrjahr: 1.510 4. Lehrjahr: 1.630</p>	01.02.2024
<p>Süßwarenindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 1.090 2. Lehrjahr: 1.199 3. Lehrjahr: 1.651 4. Lehrjahr: 1.842</p> <p>+ Sonderregelung für Lehrlinge, die das Lehrverhältnis nach Vollendung des 18. Lebensjahres beginnen</p> <p>1. Lehrjahr: 1.254 2. Lehrjahr: 1.379 3. Lehrjahr: 1.899 4. Lehrjahr: 2.118</p>	01.01.2024

Kollektivvertrag	gültig ab
Teigwarenindustrie (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 848 2. Lehrjahr: 1.090 3. Lehrjahr: 1.575 4. Lehrjahr: 1.696	01.01.2024
Zuckerindustrie (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.073 2. Lehrjahr: 1.297 3. Lehrjahr: 1.873 4. Lehrjahr: 2.161	01.03.2024

## LEHRLINGSSTATISTIK

### Gesamt (inkl. Doppellehren)

#### Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<b>männlich</b>	92	93	84	68	75	87	81	97	92	108
<b>weiblich</b>	53	65	53	58	65	68	72	68	61	54
<b>gesamt</b>	145	158	137	126	140	155	153	165	153	162
<b>Frauenanteil</b>	36,6%	41,1%	38,7%	46,0%	46,4%	43,9%	47,1%	41,2%	39,9%	33,3%

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](http://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](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 21.06.24

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