

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.

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 |
| 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 |

| Kollektivvertrag | gültig ab |
|---|------------------|
| Firmen "Eduard Haas Austria GmbH" (Backpulver, Puddingpulver, Senf) und "PEZ International GmbH" (Süßwaren) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 921 2. Lehrjahr: 1.185 3. Lehrjahr: 1.711 4. Lehrjahr: 1.843 | 01.07.2024 |
| 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: 925 2. Lehrjahr: 1.189 3. Lehrjahr: 1.718 4. Lehrjahr: 1.850 | 01.08.2024 |
| 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 |
| Großbäcker (Brotindustrie) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 854 2. Lehrjahr: 1.098 3. Lehrjahr: 1.586 4. Lehrjahr: 1.708 | 01.10.2023 |

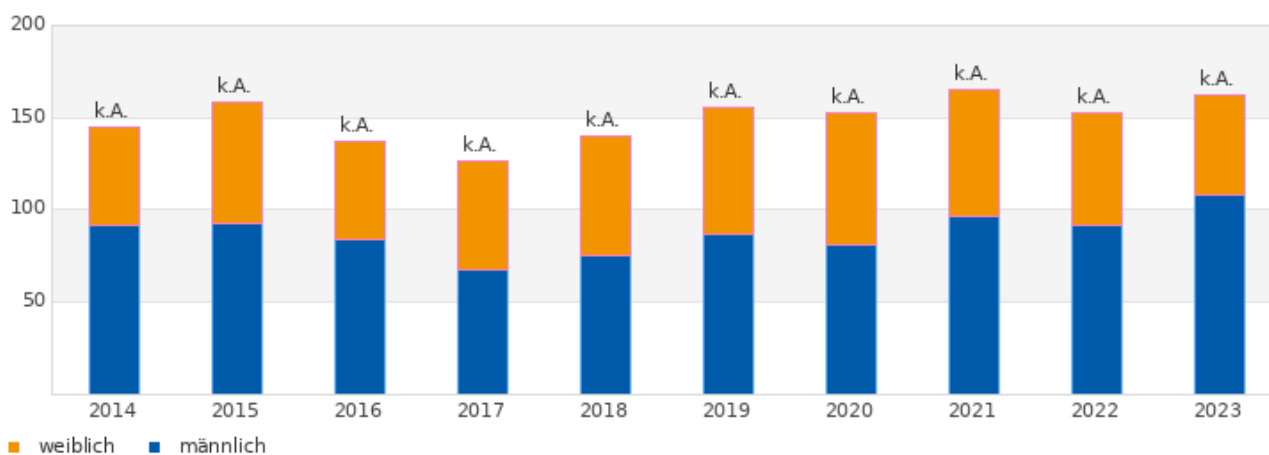
| Kollektivvertrag | gültig ab |
|--|------------------|
| <p>Kaffeemittelindustrie (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 884 2. Lehrjahr: 1.136 3. Lehrjahr: 1.641 4. Lehrjahr: 1.767</p> <p>+ Sonderregelung für Lehrlinge, die vor Beginn des Lehrverhältnisses im Anschluss an die 9. Schulstufe (Pflichtschule) 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 |
| <p>Teigwarenindustrie (berechnete Monats-Richtwerte nach den Stundensätzen des Kollektivvertrags) (Arbeiter)</p> <p>1. Lehrjahr: 848 2. Lehrjahr: 1.090 3. Lehrjahr: 1.575 4. Lehrjahr: 1.696</p> | 01.01.2024 |

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

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



| Anz./Jahr | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| männlich | 92 | 93 | 84 | 68 | 75 | 87 | 81 | 97 | 92 | 108 |
| weiblich | 53 | 65 | 53 | 58 | 65 | 68 | 72 | 68 | 61 | 54 |
| gesamt | 145 | 158 | 137 | 126 | 140 | 155 | 153 | 165 | 153 | 162 |
| Frauenanteil | 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. 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: 20.07.24

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