

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.

Fleischverarbeiterin Fleischverarbeiter

🕒 **Lehrzeit:** 💰 **Einstiegsgehalt:** € 2.220,- bis € 2.580,-

INHALT

Hinweis	1
Tätigkeitsmerkmale	1
Anforderungen	2
Beschäftigungsmöglichkeiten	2
Aussichten	2
Ausbildungen	3
Weiterbildung	4
Aufstieg	4
Verwandte Lehrberufe	5
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen)	5
Lehrlingsstatistik	6
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt	6
Impressum	6

HINWEIS

Ältere Berufsbezeichnung(en): FleischerIn

TÄTIGKEITSMERKMALE

FleischverarbeiterInnen zerlegen frisches Fleisch und bereiten es verkaufsfertig zu; weiters stellen sie aus dem Fleisch verschiedene Wurst- und Selchwaren her.

Da das Schlachten des Viehs vorwiegend in spezialisierten Schlachthöfen erfolgt, ist die Tätigkeit der FleischverarbeiterInnen von der Fleischzerlegung und der Herstellung von Fleischerzeugnissen und Würsten geprägt.

Bei der Zubereitung von verkaufsfertigem Fleisch zerteilen die FleischverarbeiterInnen die Stücke, trennen das Fleisch von den Knochen und bereiten es für den Verkauf und für die Verarbeitung zu Wurst- und Selchwaren vor.

Bei der Erzeugung von Wurstwaren verwenden die FleischverarbeiterInnen ausgewählte Fleischsorten, die sie im sogenannten "Kutter" zu einer Wurstmasse ("Wurstbrät") zerkleinern. Dieser Wurstmasse fügen sie Gewürze, Salz usw. bei. Dann füllen sie die fertige Brätmasse in Natur- oder Kunstdärme. Dabei müssen sie nicht nur ganz

genau an vorgegebenen Grundrezepten orientieren, sondern sind im Sinne des Konsumentenschutzes auch zur Einhaltung strenger Hygienevorschriften verpflichtet.

Bei der Herstellung von Selch- und Pökelfleisch würzen die FleischverarbeiterInnen geeignete Fleischstücke und pökeln bzw. kochen sie. Durch verschiedene Selchtechniken geben sie dabei dem Fleisch unterschiedliche Geschmacksrichtungen.

Die steigende Mechanisierung der Fleischverarbeitung und die Verbesserung der verwendeten Maschinen bewirken erhebliche Arbeitserleichterungen. Viele Arbeiten, die früher händisch durchgeführt wurden (z.B. das Tragen und Heben von Lasten), werden heute durch entsprechende Geräte und Vorrichtungen erleichtert.

In Industriebetrieben sind die einzelnen Tätigkeiten meist in Arbeitsschritte zerlegt, d.h. die FleischverarbeiterInnen sind oft nur auf eine bestimmte Tätigkeit oder auf die Herstellung bestimmter Produkte spezialisiert, während sie in kleineren Betrieben alle beschriebenen Arbeiten durchführen.

ANFORDERUNGEN

- gute körperliche Verfassung: Fleischtransport, Zerkleinern der Fleischstücke
- Handgeschicklichkeit: Zerlegen des Fleisches
- Auge-Hand-Koordination: Schneiden von Fleisch
- Geruchs- und Geschmackssinn: Herstellen des Wurstbräts, Abschmecken von Wurstwaren
- Unempfindlichkeit der Haut: Kontakt mit Blut, Fett, Eiweiß, Pökelsalz usw.
- Fähigkeit zur Zusammenarbeit: Arbeiten im Team
- Reaktionsfähigkeit: Bedienen von Maschinen, Transportieren und Schlachten von Tieren
- Selbständigkeit: Fleischverarbeitung, Wurstproduktion

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:

Beschäftigungsmöglichkeiten für FleischverarbeiterInnen bestehen vor allem in Fleischereibetrieben, in der fleischverarbeitenden Industrie und in Schlachthöfen. Ein Teil arbeitet in Frischfleischabteilungen von Supermärkten oder in Großküchen.

Lehrstellensituation:

Die jährliche Gesamtzahl der FleischverarbeiterIn-Lehrlinge liegt seit Jahren beständig bei 300 bis 350 Personen. Dieses stabile Niveau wird sich auch in Zukunft nicht wesentlich verändern.

Unterschiede nach Geschlecht:

Dieser Lehrberuf wird größtenteils von Männern erlernt. Allerdings hat sich der Anteil der weiblichen Lehrlinge in den letzten 10 Jahren von rund 5 Prozent auf derzeit rund 10 Prozent erhöht.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:

Die Konkurrenz und der Preisdruck durch das Fleischangebot in Supermärkten und Diskontern sind für viele Fleischereien spürbar. Mit Qualität und Regionalität zu punkten oder zusätzlich Imbiss und Catering anzubieten sind mögliche Strategien für kleine und mittlere Fleischereien, um im Wettbewerb zu bestehen.

Beschäftigungsaussichten:

Die Beschäftigungsaussichten für FleischverarbeiterInnen sind stabil.

AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Kärnten

[Lehre Fleischverarbeitung](#) (Lehre)

Fachberufsschule Klagenfurt 1

Adresse: 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Wulfengasse 24

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

[WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: Fleischer/in](#) (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Kärnten

Adresse: 9021 Klagenfurt, Europaplatz 1

Webseite: <https://www.wifikaernten.at/>

Niederösterreich

[Lehre Fleischverarbeitung](#) (Lehre)

Landesberufsschule Geras - Standort Hollabrunn

Adresse: 2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2b

Webseite: <https://lbs-hollabrunn.ac.at/>

Oberösterreich

[Lehre Fleischverarbeitung](#) (Lehre)

Berufsschule Linz 10

Adresse: 4020 Linz, Glimpfingerstraße 8d

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

[WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: Fleischer/in](#) (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Oberösterreich

Adresse: 4021 Linz, Wiener Straße 150

Webseite: <http://www.ooe.wifi.at/>

Salzburg

[Lehre Fleischverarbeitung](#) (Lehre)

Landesberufsschule 2 Salzburg

Adresse: 5020 Salzburg, Makartkai 1

Webseite: <https://lbs2.salzburg.at/>

[WIFI - Vorbereitung auf die Meisterprüfung: Fleischer/in](#) (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Salzburg

Adresse: 5020 Salzburg, Julius-Raab-Platz 2

Webseite: <https://www.wifisalzburg.at/>

Steiermark

[Lehre Fleischverarbeitung](#) (Lehre)

Landesberufsschule Bad Gleichenberg

Adresse: 8344 Bad Gleichenberg, Mailandbergstraße 16

Webseite: <https://www.berufsschulen.steiermark.at/>

Tirol

[Lehre Fleischverarbeitung](#) (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: Fleischer/in](#) (Meisterprüfung/Befähigungsprüfung)

WIFI Tirol

Adresse: 6020 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116

Webseite: <http://www.tirol.wifi.at/>

Vorarlberg

[Lehre Fleischverarbeitung](#) (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:

Im Gewerbe bieten sich Aufstiegsmöglichkeiten zu MeisterInnen und FilialleiterInnen. In der fleischverarbeitenden Industrie können FleischverarbeiterInnen zu VorarbeiterInnen, Partie-, Abteilungs- und BetriebsleiterInnen aufsteigen.

Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für FleischverarbeiterInnen 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*
FleischverkäuferIn	nein
Gastronomiefachmann/-frau	nein
Koch/Köchin	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

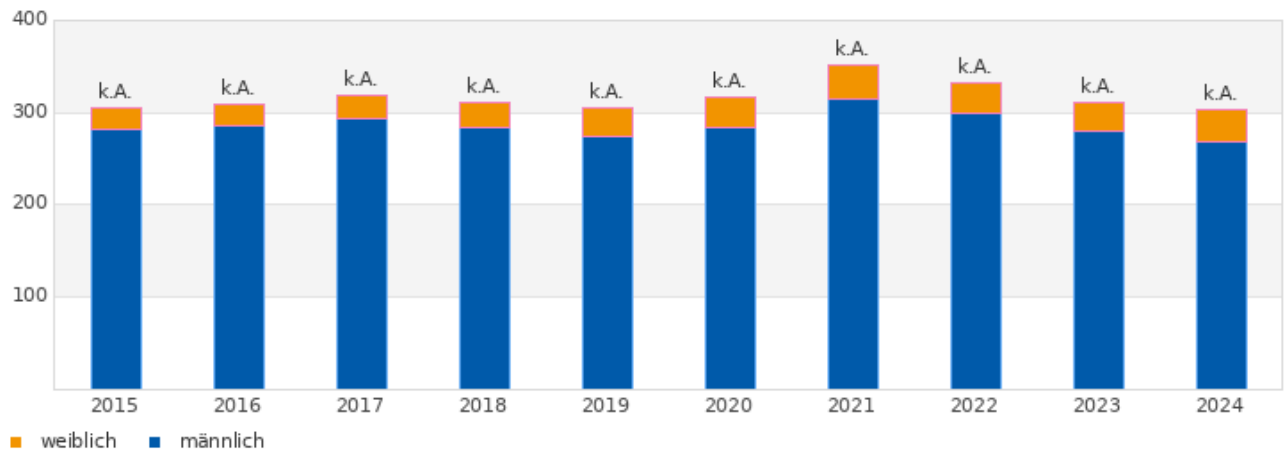
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
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
Fleischwarenindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 949 2. Lehrjahr: 1.219 3. Lehrjahr: 1.761 4. Lehrjahr: 1.896	01.07.2024

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
männlich	281	286	293	283	275	284	315	299	280	269
weiblich	24	23	26	27	31	32	36	34	31	34
gesamt	305	309	319	310	306	316	351	333	311	303
Frauenanteil	7,9%	7,4%	8,2%	8,7%	10,1%	10,1%	10,3%	10,2%	10,0%	11,2%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.220,- bis € 2.580,- *

* 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.gehaltsskompass.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: 04.06.25

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