

LebensmitteltechnikerIn

Im BIS anzeigen



Haupttätigkeiten

LebensmitteltechnikerInnen beschäftigen sich mit der Analyse und mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken. Wichtige Teilbereiche sind die Verbesserung der Haltbarkeit von Lebensmitteln und die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion.

Beschäftigungsmöglichkeiten

LebensmitteltechnikerInnen werden für die gewerbliche und industrielle Herstellung von Lebensmittelprodukten eingesetzt (chemische, pharmazeutische Industrie und Nahrungsmittelindustrie).

Aktuelle Stellenangebote

... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **95**  zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Entwicklung von Rezepturen
- HACCP
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Kalkulation
- Lebensmittelchemie
- Lebensmitteluntersuchung
- Messtechnik
- Produktionsablaufplanung
- Produktionssteuerung
- Produktionsüberwachung
- Projektmanagement-Kenntnisse
- Verpackungstechnik
- Verwiegen von Rohstoffen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Lebensmittelchemie
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Lebensmitteltechnologie

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
 - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Lebensmittelmaschinen)
 - Einrichten von Maschinen und Anlagen (z. B. Optimierung von Maschinen und Anlagen)
- Automatisierungstechnik
 - Automatisierungstechnik-Software und Visualisierungssysteme (z. B. Visualisierungssysteme)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
 - Produktionswirtschaft (z. B. Arbeitsplanung)
- Biotechnologie-Kenntnisse
 - Lebensmitteltechnologie (z. B. Lebensmittelverfahrenstechnik)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
 - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Nahrungsmittel, Bio-Getreide)
- Chemiekennntnisse
 - Methoden der Analytischen Chemie (z. B. Chromatografie)

- Hygienemanagement
 - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Lebensmittelproduktion)
 - Hygienemanagement in Branchen (z. B. Gute Hygiene Praxis)
- Industrial-Design-Kenntnisse
 - Produktentwicklung (z. B. Lebensmittelproduktentwicklung)
- Labormethodenkenntnisse
 - Proben (z. B. Probennahme)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
 - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Entwicklung von Rezepturen)
 - Herstellung von Functional Food
 - Lebensmittelkennzeichnung (z. B. QUID-Kennzeichnung, Loskennzeichnung)
 - Nachhaltige Lebensmittelproduktion
 - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
 - Herstellung von Gewürzen (z. B. Entwicklung von Gewürzmischungen)
 - Teigwarenherstellung (z. B. Herstellung von Eierteigwaren)
 - Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln, Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln)
 - Herstellung von Speisefetten (z. B. Herstellung von Kürbiskernöl, Herstellung von Rapsöl)
 - Verarbeitung von Getreide (z. B. Herstellung von Säuglingsnährmitteln)
- Logistikkenntnisse
 - Materialwirtschaft (z. B. Bestellwesen, Ermittlung des Warenbedarfs)
 - Lagerwirtschaft (z. B. Lebensmittelkühlung, Lebensmittellagerung, Warenübernahme, Lagerbestandskontrolle)
 - Distributionslogistik (z. B. Bereitstellung von Verpackungsmaterialien)
- Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik
 - Durchführung von Messungen und Tests (z. B. Erstellung von Prüfberichten)
 - Messtechnik
 - Steuerungs- und Regelungstechnik (z. B. Prozessmesstechnik, Regelungstechnik)
- Papiererzeugungs- und Zellstofferzeugungskennnisse
 - Verpackungstechnik
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
 - Auditierung
 - Technische Qualitätskontrolle
 - Qualitätsplanung (z. B. Dokumentation von Qualitätsvorgaben)
 - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Festlegung von Eingreifgrenzen nach HACCP, Anwendung von Überwachungsverfahren nach HACCP, Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP, Festlegung von Evaluierungsmaßnahmen nach HACCP, Maßnahmendokumentation nach HACCP, Lagerung nach HACCP, Identifikation von kritischen Kontrollpunkten nach HACCP, HACCP-Gefahrenanalysen, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Lebensmittelmanagement nach HACCP, Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)
- Texterstellung und -bearbeitung
 - Erstellung von Produktbeschreibungen
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
 - Mechanische Verfahrenstechnik
 - Thermische Verfahrenstechnik (z. B. Destillation, Extraktion)
 - Verfahrenstechnische Prozesse (z. B. Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen)
- Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften
 - Biologie
 - Chemie (Wissenschaft) (z. B. Biochemie)
- Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften

- Formalwissenschaften (z. B. Mathematik)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Problemlösungsfähigkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p>Beschreibung: LebensmitteltechnikerInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erstellen und zu bearbeiten sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.</p>							

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Sensorik, Vernetzte Produktionssysteme) selbstständig und sicher anwenden können sowie komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen können
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die allgemeinen und betrieblichen Konzepte des Datenschutzes und der Datensicherheit verstehen, eigenständig auf ihre Tätigkeit anwenden können sowie Bedrohungspotenziale erkennen und geeignete Gegenmaßnahmen einleiten.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit in den Grundzügen beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit betrieblicher Ausbildung
- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Akademischer Beruf

Ausbildung

Betriebliche Ausbildung

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Lehre ^{NQR^{IV}}

- LebensmitteltechnikerIn
- Milchtechnologe/-technologin
- Obst- und GemüsekonserviererIn

BMS - Berufsbildende mittlere Schule ^{NQR^V}

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

BHS - Berufsbildende höhere Schule ^{NQR^V}

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Hochschulstudien ^{NQR^{VII}} ^{NQR^{VIII}}

- Informatik, IT
 - Bioinformatik
- Naturwissenschaften
 - Chemie
- Technik, Ingenieurwesen
 - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
 - Biotechnologie
 - Verfahrenstechnik

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Bioverfahrenstechnik
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Produktionsaudits
- Produktionslogistik
- Produktmarketing
- Ressourcenmanagement
- Lebensmittelproduktentwicklung
- Biochemische Arbeitsverfahren
- Bio- und Lebensmitteltechnologie

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- Hochschule - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
- Hochschule - Automatisierungstechnik
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie ^{NQR^{VI}}
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Zertifikat QualitätstechnikerIn

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- REFA-Grundausbildung 4.0

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- TÜV Austria Akademie [↗](#)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Kollegs
- Fachhochschulen
- Pädagogische Hochschulen
- Universitäten

Deutschkenntnisse nach GERS

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Das Qualifikationsniveau und Tätigkeitsspektrum von LebensmitteltechnikerInnen kann sehr unterschiedlich sein und reicht von rein ausführenden bis hin zu leitenden Tätigkeiten. Entsprechend breit gestreut sind die Anforderungen an die Deutschkenntnisse. Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Analysen etc. lesen und verstehen und teilweise selbst erstellen. Unter Umständen führen sie auch Teams. Kontakt zu Kundinnen und Kunden spielt in diesem Beruf eine untergeordnete Rolle. Arbeiten sie vor allem in der betrieblichen Produktion, können auch geringere Deutschkenntnisse ausreichen.

Weitere Berufsinfos

Einkommen

LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.070 Euro brutto pro Monat. Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: 2.070 bis 3.250 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.120 bis 2.700 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.120 bis 3.120 Euro brutto
- Akademischer Beruf: 2.550 bis 3.910 Euro brutto
- Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.070 bis 3.250 Euro brutto

Selbstständigkeit

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin
- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld

- Arbeit mit Chemikalien
- Geruchsbelastung
- Hitzebelastung
- Nässebelastung
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen

*Food technology (food technician)

*Fruit and vegetable preserver

GärungstechnikerIn

HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie

Lebensmitteltechnologe/-technologin

LebensmittelanalytikerIn

Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik

Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin

Backmitteltechnologe/-technologin

AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn

HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich

HygienemanagerIn im Großhandel

HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich

InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich

LebensmittelinspektorIn

LebensmittelkontrollorIn

LebensmittelprüferIn

LebensmittelprüftechnikerIn

NahrungsmittelkontrollorIn

QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik

QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion

FlavoristIn

Flavor Technologist (m/w)

LebensmittelproduktentwicklerIn

LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie

IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik

IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie

IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie

ZivilingenieurIn für Gärungstechnik

SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung

VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung

AssistentIn für Lebensmitteltechnologie

Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin

LebensmitteltechnologieassistentIn

Nahrungsmitteltechnologe/-technologin

FermentiertechnikerIn

Verwandte Berufe

- Biotechnologe/-technologin
- ChemieverfahrenstechnikerIn
- ChemikerIn
- GetränketechnikerIn
- Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w)

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 375110 Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung)
- 375112 Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung)
- 375113 Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss)
- 375180 Lebensmitteltechniker/in
- 630108 Lebensmittelkontrollor/in (DI)
- 630508 Lebensmittelkontrollor/in (Ing)
- 630809 Lebensmittelkontrollor/in
- 632101 Gärungstechniker/in (DI)
- 632102 Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI)
- 632103 Lebensmitteltechniker/in (DI)
- 632501 Lebensmitteltechniker/in (Ing)
- 632502 HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie
- 632802 Gärungstechniker/in

Informationen im Berufslexikon

-  AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Kurz-/Spezialausbildung)
-  LebensmittelkontrolleurIn (Schule)
-  LebensmitteltechnikerIn (Lehre)
-  LebensmitteltechnikerIn (Uni/FH/PH)
-  Lebensmitteltechnologe/-technologin (Schule)
-  Obst- und GemüsekonserviererIn (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass

-  LebensmitteltechnikerIn