

## Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

LebensmittelproduktionsarbeiterInnen erzeugen und verpacken Nahrungsmittel. Zu ihren Aufgaben gehören z.B. das Pressen von Obst zur Getränkeherstellung, das Mahlen, Schmelzen und Mischen von Ölen oder die Erzeugung von Hefe, Spiritus, Essig und Zucker. Darüber hinaus stellen sie tiefgekühlte Lebensmittel und Fertiggerichte her.

### Einkommen


Lebensmittelproduktionshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.710 Euro bis 2.640 Euro brutto pro Monat.

- Anlern- und Hilfsberuf: 1.710 bis 2.640 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

LebensmittelproduktionsarbeiterInnen sind vor allem in der Lebensmittelindustrie beschäftigt.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **37**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllung von Getränken
- Abfüllung von Lebensmitteln
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Fleischverarbeitung
- Gemüseverarbeitung
- Getränkeherstellung
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lagertätigkeit
- Montage von Maschinen und Anlagen
- Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Abfüllung von Lebensmitteln
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Montage von Maschinen und Anlagen

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
  - Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)
  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Lebensmittelmaschinen)
- Automatisierungstechnik
  - Vision-Systeme (z. B. Automatische Kameraauswertung)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Produktionswirtschaft (z. B. Produktionsmengenkontrolle)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Nahrungsmittel)

- Hygienemanagement
  - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Lebensmittelproduktion, Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs, Hygieneleitlinien im Lebensmittelhandel)
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
  - Hygienemanagement in Branchen (z. B. Durchführen von GHP-Maßnahmen, Gute Hygiene Praxis, Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Kochkenntnisse
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Rohmassen)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Gemüseverarbeitung
  - Getränkeherstellung
  - Herstellung von Gewürzen
  - Verarbeitung von Fisch
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
  - Teigwarenherstellung (z. B. Herstellung von Eierteigwaren)
  - Herstellung von Speisefetten (z. B. Pressen von Öl)
- Logistikenkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Kommissionierung, Palettieren, Lebensmittelkühlung, Lagertätigkeit, Warensortierung)
  - Distributionslogistik (z. B. Bedienung von automatischen Etikettiermaschinen)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Produktkontrolle
  - Qualitätskontrolle (z. B. Sichtkontrolle, Kamerabasierte Produktdiagnose)
  - Qualitätssicherung (z. B. Lagerung nach HACCP, Reinigung nach HACCP, Frischekontrolle bei Lebensmitteln, HACCP)
- Reinigungskenntnisse
  - Arbeitsplatzreinigung
  - Industriereinigung (z. B. Reinigung von Fässern, Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Transportabwicklungskenntnisse
  - Ladetätigkeit

### Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperkraft
  - Körperliche Ausdauer
  - Temperaturunempfindlichkeit
- Reinlichkeit

### Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> Lebensmittelproduktionshilfskräfte müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. 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	Lebensmittelproduktionshilfskräfte verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

### Typische Qualifikationsniveaus

- Anlern- und Hilfsberuf

### Ausbildung

#### Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

### Weiterbildung

#### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Bedienung von Produktionsmaschinen
- Lebensmitteltechnologie
- Bioverfahrenstechnik
- Lebensmittelkonservierung
- Lagerwirtschaft
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Produktionslogistik
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Umweltgerechter Produktionsablauf
- Biochemische Arbeitsverfahren

#### Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- Außerordentliche Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Arbeitssicherheit
- Erste Hilfe
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Fachverband der Lebensmittelindustrie
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

### **Deutschkenntnisse nach GERS**

A2 Grundlegende bis B1 Durchschnittliche Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeits- und Sicherheitsanweisungen verstehen, ausführen und im Team gut verständlich kommunizieren können.

### **Weitere Berufsinfos**

#### **Arbeitsumfeld**

- Arbeit mit Chemikalien
- Fließbandarbeit
- Hilfstätigkeit
- Hitzebelastung
- Schichtarbeit
- Ständiges Stehen

#### **Berufsspezialisierungen**

KonservenarbeiterIn

Obst- und FruchtkonservenarbeiterIn

Obst- und GemüsekonserviererIn

DehydriererIn

EinlegerIn in der Lebensmittelkonservenherstellung

EinwiegerIn in der Lebensmittelverarbeitung

FischkonservenarbeiterIn

FischmariniererIn

FruchtkonservenarbeiterIn

FruchtkonservenherstellerIn

GabelbissenarbeiterIn

GemüsekonservenarbeiterIn

GemüsekonservenherstellerIn

Obst- und FruchtkonservenabfüllerIn

ObstkonservenarbeiterIn

ObstkonservenherstellerIn

ObstsortiererIn

TiefkühlarbeiterIn

FettraffineurIn  
PflanzenfettherstellerIn  
SpeisefettherstellerIn  
SpeiseölraffineurIn  
ÖlraffineurIn

FettkocherIn  
FettmischerIn  
FettschmelzerIn  
FettsäurearbeiterIn  
FettverarbeiterIn  
FettwarenarbeiterIn  
KunstfettherstellerIn  
MargarineherstellerIn  
TalgschmelzerIn  
ÖlkocherIn  
ÖlmühlenarbeiterIn

LebensmittelarbeiterIn  
Nahrungs- und GenussmittelarbeiterIn  
NahrungsmittelherstellerIn  
NährmittelwerksarbeiterIn

BackpulverherstellerIn  
BrausepulverherstellerIn  
ErzeugerIn von Gefrorenem  
GemüseputzerIn  
GenussmittelkosterIn  
KräuterarbeiterIn  
SchwetterIn  
SenfherstellerIn  
SpeiseeisherstellerIn  
StärkeherstellerIn  
SuppenwürzeherstellerIn

EssigherstellerIn  
PresshefeherstellerIn  
Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn  
SpiritusherstellerIn

EssigarbeiterIn  
PresshefearbeiterIn

KampagnearbeiterIn  
ZuckerarbeiterIn  
ZuckerentfärberIn  
ZuckerfabrikarbeiterIn  
ZuckerherstellerIn  
Zuckerkoch/-köchin  
ZuckermüllerIn

ZuckerraffineriearbeiterIn

KakaobohnenrösterIn  
KakaobohnensortiererIn  
KakaomüllerIn  
KakaopresserIn  
KakaowarenfacharbeiterIn

KaffeebrennerIn  
KaffeedämpferIn  
KaffeedörrierIn  
KaffeeextraktherstellerIn  
KaffeefärberIn  
KaffeeglasiererIn  
KaffeeglätterIn  
KaffeekosterIn  
KaffeemischerIn  
KaffeemittelerzeugerIn  
KaffeemälzerIn  
KaffeemüllerIn  
KaffeeputzerIn  
KaffeerösterIn  
KaffeessortiererIn

HygienemanagerIn im Einzelhandel

BrauereihilfsarbeiterIn  
HilfsbrennerIn

#### **Verwandte Berufe**

- Bäckereihilfskraft (m/w)
- BäckerIn
- FischereifacharbeiterIn
- Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)
- GetränketechnikerIn
- GetreidemüllerIn
- MaschinenbedienerIn
- Molkerei- und Käseerfachkraft (m/w)
- Produktionshilfskraft (m/w)

#### **Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**

##### **Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie
- **Lebensmittelherstellung**

Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe


- Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie

#### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**


- 362101 Kampagnearbeiter/in
- 362102 Zuckerraffineriearbeiter/in
- 362103 Zuckerfabrikarbeiter/in

- 362104 Zuckerarbeiter/in
- 364501 Speiseeiserzeuger/in
- 364502 Speiseeishersteller/in
- 367501 Fettschmelzer/in
- 367502 Fettwarenarbeiter/in
- 371401 Essigarbeiter/in
- 371402 Presshefearbeiter/in
- 373101 Einleger/in (Konservenherstellung)
- 373103 Fischkonservenarbeiter/in
- 373104 Gabelbissenarbeiter/in
- 373105 Gemüsekonservenarbeiter/in
- 373106 Konservenarbeiter/in
- 373107 Senfhersteller/in
- 373108 Tiefkühlarbeiter/in
- 373109 Fischmarinierer/in
- 373110 Obst- und Gemüsekonservierer/in
- 373180 Obst- und Gemüsekonservierer/in
- 375101 Brausepulverhersteller/in
- 375102 Kaffeemittelhersteller/in
- 375103 Kaffeeröster/in
- 375104 Kräuterarbeiter/in
- 375105 Nahrungsmittelhersteller/in
- 375106 Nahrungs- und Genussmittelarbeiter/in
- 375107 Schwetter/in
- 375109 Gemüseputzer/in
- 390104 Einwieger/in
- 390121 Obstsortierer/in

#### **Informationen im Berufslexikon**

-  [Lebensmittelproduktionshilfskraft \(m/w\)](#)

#### **Informationen im Ausbildungskompass**

-  [Lebensmittelproduktionshilfskraft \(m/w\)](#)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 16. September 2024.