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 1.860 bis 2.790 Euro brutto pro Monat.

- Anlern- und Hilfsberuf: 1.860 bis 2.790 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
LebensmittelproduktionsarbeiterInnen sind vor allem in der Lebensmittelindustrie beschäftigt.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **31** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Abfüllung von Getränken
- Abfüllung von Lebensmitteln
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Bedienung von Abpackmaschinen
- Fleischverarbeitung
- Gemüseverarbeitung
- Getränkeherstellung
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lagertätigkeit
- 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
  - Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)
  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Lebensmittelmaschinen)
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- 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)

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

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	

Beschreibung: 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.

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Ausnahmsweise Zulassung zur 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
- Fließbandarbeit
- Hilfstätigkeit
- Hitzebelastung
- Schichtarbeit
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen
KonservenarbeiterIn
Obst- und FruchtkonservenarbeiterIn

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 (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
StärkeherstellerIn
SuppenwürzeherstellerIn

EssigherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
PresshefeherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
SpiritusherstellerIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

EssigarbeiterIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
PresshefearbeiterIn (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

KampagnearbeiterIn
ZuckerarbeiterIn
ZuckerentfärberIn
ZuckerfabrikarbeiterIn
ZuckerherstellerIn
Zuckerkoch/-köchin
ZuckermüllerIn
ZuckerraffineriearbeiterIn

KakaobohnenrösterIn
KakaobohnensortiererIn
KakaomüllerIn
KakaopresserIn
KakaowarenfacharbeiterIn

KaffeebrennerIn
KaffeedämpferIn
KaffeedörrerIn
KaffeeextraktherstellerIn
KaffeefärberIn
KaffeeglasiererIn
KaffeeglätterIn
KaffeekosterIn
KaffeemischerIn
KaffeemittelerzeugerIn
KaffeemälzerIn
KaffeemüllerIn
KaffeeputzerIn
KaffeerösterIn
KaffeesortiererIn

HygienemanagerIn im Einzelhandel

BrauereihilfsarbeiterIn
HilfsbrennerIn

Verwandte Berufe
- Bäckereihilfskraft (m/w)
- BäckerIn
- FischereifacharbeiterIn
- Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)
- GetränketechnikerIn
- GetreidemüllerIn
- MaschinenbedienerIn
- Molkerei- und Käsereifachkraft (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
- 375101 Brausepulverhersteller/in
- 375102 Kaffeemittelhersteller/in
- 375103 Kaffeeröster/in
- 375104 Kräuterarbeiter/in
- 375105 Nährmittelhersteller/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 21. November 2025.