

## 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.

### Beschäftigungsmöglichkeiten

LebensmittelproduktionsarbeiterInnen sind vor allem in der Lebensmittelindustrie beschäftigt.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **48**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllen und Abpacken von Lebensmitteln
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Fleischverarbeitung
- Gemüseverarbeitung
- Getränkeherzeugung
- 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

- Abfüllen und Abpacken von Lebensmitteln
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
- 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)
- 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

- Speisenzubereitung (z. B. Zubereitung von Rohmassen)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Abfüllen und Abpacken von Lebensmitteln
  - Einkühlen von Lebensmitteln
  - Gemüseverarbeitung
  - Getränkeherzeugung
  - Herstellung von Gewürzen
  - Lebensmittellagerung im Produktionsbereich
  - Produktionsmengenkontrolle
  - Verarbeitung von Fisch
  - Speiseölerzeugung (z. B. Öl pressen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Kommissionierung, Palettieren, Lagertätigkeit, Sortieren)
  - Distributionslogistik (z. B. Bedienung von automatischen Etikettiermaschinen)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Produktkontrolle
  - Qualitätskontrolle (z. B. Sichtkontrolle, Kamerabasierte Produktdiagnose)
  - Qualitätssicherung in Branchen (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**

- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperkraft
  - Körperliche Ausdauer
  - Temperaturunempfindlichkeit
- Reinlichkeit

### **Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation**

#### **Typische Qualifikationsniveaus**

- Anlern- und Hilfsberuf

#### **Ausbildung**

##### **Informelle Ausbildung**

- Anlernen im Betrieb

##### **Weiterbildung**

##### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Bedienung von Produktionsmaschinen
- Biochemische Arbeitsverfahren
- Bioverfahrenstechnik
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Konservierung (organisch)
- Lagerwirtschaft
- Lebensmitteltechnologie
- Produktionslogistik

- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Umweltgerechter Produktionsablauf

#### **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 (z. B. BFI, WIFI, diverse Anbieter)

#### **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**

##### **Einkommen**

Lebensmittelproduktionshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.500 Euro brutto pro Monat:

- Anlern- und Hilfsberuf: 1.500 bis 2.310 Euro brutto

##### **Arbeitsumfeld**

- Arbeit mit Chemikalien
- Fließbandarbeit
- Hilfstätigkeit
- Hitzebelastung
- Schichtarbeit
- Schwere körperliche Arbeit
- 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 (LebensmittelproduktionsarbeiterIn)  
StärkeherstellerIn  
SuppenwürzeherstellerIn

EssigherstellerIn (LebensmittelproduktionsarbeiterIn)  
PresshefeherstellerIn (LebensmittelproduktionsarbeiterIn)  
Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn (LebensmittelproduktionsarbeiterIn)  
SpiritusherstellerIn (LebensmittelproduktionsarbeiterIn)

EssigarbeiterIn (LebensmittelproduktionsarbeiterIn)  
PresshefearbeiterIn (LebensmittelproduktionsarbeiterIn)

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
- Molkerei- und Käsefachkraft (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)