

Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

[Im BIS anzeigen](#)



Main activities

(Haupttätigkeiten)

Food production workers produce and package food. Their tasks include, for example, the pressing of fruit for beverage production, the grinding, melting and mixing of oils or the production of yeast, alcohol, vinegar and sugar. In addition, they produce frozen foods and ready meals.

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.

Income

(Einkommen)

Food production assistant (m / f) earn from 1.860 to 2.790 euros gross per month
(Lebensmittelproduktionshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.860 bis 2.790 Euro brutto pro Monat).

- Semi-skilled and unskilled job : 1.860 to 2.790 euros gross (Anlern- und Hilfsberuf: 1.860 bis 2.790 Euro brutto)

Employment opportunities

(Beschäftigungsmöglichkeiten)

Food production workers are mainly employed in the food industry.

LebensmittelproduktionsarbeiterInnen sind vor allem in der Lebensmittelindustrie beschäftigt.

Current vacancies

(Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[26](#) to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Bottling of beverages (Abfüllung von Getränken)
- Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Operation of filling machines (Bedienung von Abfüllmaschinen)
- Operation of packing machines (Bedienung von Abpackmaschinen)
- Meat processing (Fleischverarbeitung)
- Vegetable processing (Gemüseverarbeitung)
- Beverage production (Getränkeherstellung)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Warehouse activity (Lagertätigkeit)
- Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Further professional skills

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Assembly of machines and systems (Montage von Maschinen und Anlagen)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Working with devices, machines and systems (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Filling machines (Abfüllmaschinen) (z. B. Operation of filling machines (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Packing machines (Abpackmaschinen) (z. B. Operation of packing machines (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Food machines (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Operation of food machines (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
- Automation technology (Automatisierungstechnik)
 - Vision systems (Vision-Systeme) (z. B. Automatic camera evaluation (Automatische Kameraauswertung))
- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Production economy (Produktionswirtschaft) (z. B. Production quantity control (Produktionsmengenkontrolle))
- Industry-specific product and material knowledge (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Food, products from agriculture and forestry (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Food (Nahrungsmittel))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
 - Implementation of hygiene measures (Durchführung von Hygienemaßnahmen) (z. B. Implementation of GHP measures (Durchführen von GHP-Maßnahmen))
 - Hygiene management (Hygienemanagement) (z. B. Good Hygiene Practice (Gute Hygiene Praxis))
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien), Hygiene guidelines for handling food of animal origin (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Hygiene guidelines for handling food of non-animal origin (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs), Hygiene guidelines in the grocery trade (Hygieneleitlinien im Lebensmittelhandel))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Preparation of raw masses (Zubereitung von Rohmassen))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Vegetable processing (Gemüseverarbeitung)
 - Beverage production (Getränkeherstellung)
 - Manufacture of spices (Herstellung von Gewürzen)
 - Processing of fish (Verarbeitung von Fisch)
 - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Pasta production (Teigwarenherstellung) (z. B. Production of egg pasta (Herstellung von Eierteigwaren))
 - Manufacture of edible fats (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Pressing oil (Pressen von Öl))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Picking (Kommissionierung), Palletizing (Palettieren), Food cooling (Lebensmittelkühlung), Warehouse activity (Lagertätigkeit), Sorting goods (Waren sortierung))
 - Distribution logistics (Distributionslogistik) (z. B. Operation of automatic labeling machines (Bedienung von automatischen Etikettiermaschinen))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)

- Product control (Produktkontrolle)
- Quality control (Qualitätskontrolle) (z. B. Visual inspection (Sichtkontrolle), Camera-based product diagnosis (Kamerabasierte Produktdiagnose))
- Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Storage according to HACCP (Lagerung nach HACCP), Cleaning according to HACCP (Reinigung nach HACCP), HACCP (HACCP))
- Cleaning skills (Reinigungskenntnisse)
 - Workplace cleaning (Arbeitsplatzreinigung)
 - Industrial cleaning (Industriereinigung) (z. B. Cleaning of barrels (Reinigung von Fässern), Machine and plant cleaning (Maschinen- und Anlagenreinigung))
- Transport handling knowledge (Transportabwicklungskenntnisse)
 - Loading activity (Ladetätigkeit)
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
 - Retail (Einzelhandel) (z. B. Food freshness control (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Willingness to work shifts (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
 - Physical strength (Körperkraft)
 - Physical endurance (Körperliche Ausdauer)
 - Insensitivity to temperature (Temperaturunempfindlichkeit)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic	2 Independent	3 Advanced	4 Highly specialized

Description: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.

Detailed information on the digital skills
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
0 - Basics, access and digital understanding	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 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Communication, interaction and collaboration	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	1	2	3	4	5	6	7	8	Lebensmittelproduktionshilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Training, certificates, further education
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typical qualification levels

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Semi-skilled and unskilled job (Anlern- und Hilfsberuf)

Apprenticeship

(Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Further education

(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

Knowledge of German according to CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

A2 Grundlegende bis B1 Durchschnittliche Deutschkenntnisse

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

Further professional information

(Weitere Berufsinfos)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Assembly line work (Fließbandarbeit)
- Auxiliary activity (Hilfstätigkeit)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Shift work (Schichtarbeit)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

Canning worker (KonservenarbeiterIn)

Fruit and fruit canning worker (Obst- und FruchtkonservenarbeiterIn)

Fruit and vegetable preserver (Obst- und GemüsekonserviererIn)

Dehydrator (DehydriererIn)

Depositor in canned food production (EinlegerIn in der Lebensmittelkonservenherstellung)

Immigrant in food processing (EinwiegerIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Canned fish worker (FischkonservenarbeiterIn)

Fish marinader (FischmariniererIn)

Fruit canning worker (FruchtkonservenarbeiterIn)

Fruit canning worker (FruchtkonservenherstellerIn)

Fork bite worker (GabelbissenarbeiterIn)

Vegetable canning worker (GemüsekonservenarbeiterIn)
Canned vegetables manufacturer (GemüsekonservenherstellerIn)
Canned fruit and fruit filler (Obst- und FruchtkonservenabfüllerIn)
Fruit canning worker (ObstkonservenarbeiterIn)
Fruit canning maker (ObstkonservenherstellerIn)
Fruit sorter (ObstsortiererIn)
Frozen worker (TiefkühlarbeiterIn)

Fat refiner (Fettraffineurln)
Vegetable fat manufacturer (PflanzenfetterstellerIn)
Oil refiner (SpeisefetterstellerIn)
Oil refiner (Speiseölraffineurln)
Oil refiner (Ölraffineurln)

Fat cooker (FettkocherIn)
Fat mixer (FettmischerIn)
Fat smelter (FettschmelzerIn)
Fatty acid worker (FettsäurearbeiterIn)
Fat processor (FettverarbeiterIn)
Fat goods worker (FettwarenarbeiterIn)
Artificial fat manufacturer (KunstfetterstellerIn)
Margarine manufacturer (MargarineherstellerIn)
Tallow smelter (TalgschmelzerIn)
Oil cooker (ÖlkocherIn)
Oil mill worker (ÖlmühlenarbeiterIn)

Food worker (LebensmittelarbeiterIn)
Food and beverage worker (Nahrungs- und GenussmittelarbeiterIn)
Food manufacturer (NahrungsmittelherstellerIn)
Food worker iterIn (NährmittelwerksarbeiterIn)

Baking powder manufacturer (BackpulverherstellerIn)
Effervescent powder manufacturer (BrausepulverherstellerIn)
Manufacturer of frozen foods (ErzeugerIn von Gefrorenem)
Vegetable cleaner (GemüseputzerIn)
.6 Herbalist (GenussmittelkosterIn)
Herbal worker (KräuterarbeiterIn)
SchwetterIn (SchwetterIn)
Mustard manufacturer (SenfherstellerIn)
Ice cream maker (SpeiseeisherstellerIn)
Starch manufacturer (StärkeherstellerIn)
Soup seasoning manufacturer (SuppenwürzehrerstellerIn)

Vinegar manufacturer (EssigherstellerIn)
Pressed yeast manufacturer (PresshefeherstellerIn)
Spirit, pressed yeast, vinegar manufacturer (Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn)
Spirit manufacturer (SpiritusherstellerIn)

Vinegar worker (EssigarbeiterIn)
Press yeast worker (PresshefearbeiterIn)

campaign worker (KampagnearbeiterIn)
sugar worker (ZuckerarbeiterIn)
sugar decolorizer (ZuckerentfärbereIn)
sugar factory worker (ZuckerfabrikarbeiterIn)
sugar manufacturer (ZuckerherstellerIn)
sugar refinery worker (Zuckerkoch/-köchin)
sugar miller (ZuckermüllerIn)
sugar refinery worker (ZuckerraffineriearbeiterIn)

Cocoa bean roaster (KakaobohnenrösterIn)
Cocoa bean sorter (KakaobohnensortiererIn)
Cocoa miller (KakaomüllerIn)
Cocoa press (KakaopresserIn)
Cocoa product specialist (KakaowarenfacharbeiterIn)

Coffee burner (KaffeebrennerIn)
Coffee steamer (KaffeedämpferIn)
Coffee dryer (KaffeedörrerIn)
Coffee extract maker, coffee sorter (KaffeeextrakttherstellerIn)
Coffee dyer (KaffeefärberIn)
Coffee glazier (KaffeeglasiererIn)
Coffee straightener (KaffeeglätterIn)
Coffee taster (KaffeekosterIn)
Coffee mixer (KaffeemischerIn)
Coffee maker (KaffeemittelerzeugerIn)
Coffee maltster (KaffeemälzerIn)
Coffee miller (KaffeemüllerIn)
Coffee user (KaffeeputzerIn)
Coffee roaster (KaffeerösterIn)
Coffee sorter (KaffeesortiererIn)

Hygiene manager in retail (HygienemanagerIn im Einzelhandel)

Brewery assistant (BrauereihilfsarbeiterIn)
Auxiliary distiller (HilfsbrennerIn)

Related professions

(Verwandte Berufe)

- Bakery assistant (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Baker (BäckerIn)
- Skilled fisherman (FischereifacharbeiterIn)
- Meat processing assistant (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Beverage technician (GetränketechnikerIn)
- Grain miller (GetreidemüllerIn)
- Machine operator (MaschinenbedienerIn)
- Dairy and cheese-making specialist (m / f) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))
- Production assistant (m / f) (Produktionshilfskraft (m/w))

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Semi-skilled and unskilled jobs in food, biotechnology, chemistry (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- **Food production (Lebensmittelherstellung)**

Cleaning, housekeeping, semi-skilled and unskilled jobs (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Semi-skilled and unskilled jobs in food, biotechnology, chemistry (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 362101 Campaign worker (Kampagnearbeiter/in)
- 362102 Sugar refinery worker (Zuckerraffineriearbeiter/in)
- 362103 Sugar factory worker (Zuckerfabrikarbeiter/in)
- 362104 Sugar worker (Zuckerarbeiter/in)
- 364501 Ice cream producer (Speiseeiserzeuger/in)
- 364502 Ice cream maker (Speiseeishersteller/in)
- 367501 Fat melter (Fettschmelzer/in)
- 367502 Fat goods worker (Fettwarenarbeiter/in)
- 371401 Vinegar worker (Essigarbeiter/in)
- 371402 Compressed yeast worker (Presshefearbeiter/in)
- 373101 Depositor (canning) (Einleger/in (Konservenherstellung))
- 373103 Fish canning worker (Fischkonservenarbeiter/in)
- 373104 Fork bite worker (Gabelbissenarbeiter/in)
- 373105 Vegetable canning worker (Gemüsekonservenarbeiter/in)
- 373106 Canning worker (Konservenarbeiter/in)
- 373107 Mustard manufacturer (Senfhersteller/in)
- 373108 Freezer worker (Tiefkühlarbeiter/in)
- 373109 Fish marinator (Fischmarinierer/in)
- 373110 Fruit and vegetable preserver (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 373180 Fruit and vegetable preserver (Obst- und Gemüsekonservierer/in)
- 375101 Effervescent powder manufacturer (Brausepulverhersteller/in)
- 375102 Coffee agent manufacturer (Kaffeemittelhersteller/in)
- 375103 Coffee roaster (Kaffeeröster/in)
- 375104 Herbalist (Kräuterarbeiter/in)
- 375105 Food manufacturer (Nährmittelhersteller/in)
- 375106 Food and beverage worker (Nahrungs- und Genussmittelarbeiter/in)
- 375107 Schwetter / in (Schwetter/in)
- 375109 Vegetable cleaner (Gemüseputzer/in)
- 390104 Einweger / in (Einwieger/in)
- 390121 Fruit sorter (Obstsortierer/in)

Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

- Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

- Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)