Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Fleischverarbeitungshilfskräfte unterstützen bei der Verarbeitung, Vorbereitung und Verpackung von Fleisch- und Wurstwaren. Je nach Einsatzbereich helfen sie beim Schlachten von Tieren oder assistieren beim Zerlegen, Zuschneiden, Ausbeinen und Portionieren von Fleisch. In Industriebetrieben müssen sie dafür auch Produktionsanlagen und -maschinen bedienen. Auch beim Verpacken und Kennzeichnen der fertigen Produkte arbeiten sie mit und bereiten diese für die Auslieferung vor. Während des gesamten Arbeitsprozesses achten sie auf die Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften. Darüber hinaus wirken sie bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten an Arbeitsplätzen, Geräten und Produktionsanlagen mit.

Einkommen
Fleischverarbeitungshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.940 bis 2.330 Euro brutto pro Monat.

- Anlern- und Hilfsberuf: 1.940 bis 2.330 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Fleischverarbeitungshilfskräfte sind vor allem in der Fleischindustrie beschäftigt.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **28** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Abfüllung von Lebensmitteln
- Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel)
- Fleischverarbeitung
- Fleischzerlegung
- Herstellung von Wurstwaren
- Lagerhygiene
- Lagertätigkeit
- Maschinen- und Anlagenreinigung
- Reinigungskenntnisse
- Schlachten
- Verpacken
- Verpacken von Fleisch

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Fleischverarbeitung
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Schlachten

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
  - Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen (z. B. Bedienung von Produktionsmaschinen)
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Kuttern)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Fleisch- und Wurstwaren)
- Hygienekenntnisse

- Durchführung von Hygienemaßnahmen (z. B. Einhaltung von Hygieneleitlinien (Lebensmittel))
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs)
- Kochkenntnisse
  - Allgemeine Küchenarbeiten (z. B. Vorbereitung von Zutaten)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Fleischverarbeitung (z. B. Artgerechte Schlachtung, Ausbeinen von geschlachteten Tieren, Fleischzerlegung, Portionierung von Fleisch)
  - Lebensmittelkennzeichnung
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Verpacken von Fleisch)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Fleischlagerung, Lebensmittelkühlung, Warenvorbereitung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätskontrolle (z. B. Sichtkontrolle)
  - Qualitätssicherung (z. B. Kühlkettenkontrolle nach HACCP)
- Reinigungskenntnisse
  - Industriereinigung (z. B. Desinfektion von Produktionsanlagen, Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Transportabwicklungskenntnisse
  - Ladetätigkeit

Überfachliche berufliche Kompetenzen

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

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: Fleischverarbeitungshilfskräfte müssen vor allem in der Lage sein alltägliche digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte und Maschinen zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.

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	Fleischverarbeitungshilfskräfte können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte 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	Fleischverarbeitungshilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	**1**	**2**	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte 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	Fleischverarbeitungshilfskräfte 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
- Fleischverarbeitung
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lebensmittelkonservierung
- Lebensmitteltechnologie
- Materialwirtschaft
- Portionierung von Fleisch
- Schlachten
- 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
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Erste Hilfe
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittelakademie (LMAK)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC)
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

Deutschkenntnisse nach GERS
A1 Geringe bis A2 Grundlegende Deutschkenntnisse
Sie arbeiten als Hilfskräfte und benötigen grundlegende Sprachkenntnisse, um einfache Arbeitsanweisungen zu verstehen und im Team das Wesentlichste kommunizieren zu können.

Weitere Berufsinfos

Arbeitsumfeld
- Erhöhte Verletzungsgefahr
- Fließbandarbeit
- Geruchsbelastung
- Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg
- Hilfstätigkeit
- Kältebelastung
- Schichtarbeit
- Schwere körperliche Arbeit
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen
FleischarbeiterIn
FleischereiarbeiterIn
Fleischerhilfskraft (m/w)
FleischwarenarbeiterIn (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
Schlachterhilfskraft (m/w)

Tafelgehilfe/-gehilfin

GeflügelschlächterIn

DarmarbeiterIn
DarmputzerIn
DarmsortiererIn

EntgrännerIn
EnthaarerIn

FleischräucherIn

GeflügelausschroterIn
WildbretausschroterIn

HautarbeiterIn

KalbsmagenzubereiterIn

KuttlerIn

SalzerIn

GeflügelputzerIn

SchlachthausarbeiterIn (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))

BeinlerIn

Verwandte Berufe
- AllgemeineR HilfsarbeiterIn
- FleischverarbeiterIn
- Küchenhilfskraft (m/w)
- Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (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
- Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft
- Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft
- Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 366101 Beinler/in
- 366105 Salzer/in
- 366109 Tafelgehilf(e)in
- 366801 Darmarbeiter/in
- 366802 Darmputzer/in
- 366803 Darmsortierer/in
- 366804 Fleischarbeiter/in
- 366805 Fleischereiarbeiter/in
- 366807 Geflügelausschroter/in
- 366808 Geflügelputzer/in
- 366809 Geflügelschlächter/in
- 366810 Hautarbeiter/in
- 366811 Kuttler/in
- 366813 Wildbretausschroter/in

Informationen im Berufslexikon

- Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w) (Hilfs-/Anlernberufe)

Informationen im Ausbildungskompass

- Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 29. September 2026.