

Meat processing assistant (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))

[Im BIS anzeigen](#)



Main activities

(Haupttätigkeiten)

Meat processing assistants support meat processors in individual work steps (cleaning, eviscerating, cutting, etc.).

Fleischverarbeitungshilfskräfte unterstützen FleischverarbeiterInnen bei einzelnen Arbeitschritten (Reinigen, Ausweiden, Schneiden, u.ä.).

Income

(Einkommen)

Meat processing assistant (m / f) earn from 1.940 to 2.290 euros gross per month
(Fleischverarbeitungshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.940 bis 2.290 Euro brutto pro Monat).

- Semi-skilled and unskilled job : 1.940 to 2.290 euros gross (Anlern- und Hilfsberuf: 1.940 bis 2.290 Euro brutto)

Employment opportunities

(Beschäftigungsmöglichkeiten)

Meat processing workers are mainly employed in the meat industry.

Fleischverarbeitungshilfskräfte sind vor allem in der Fleischindustrie beschäftigt.

Current vacancies

(Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[24](#)  to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Meat processing (Fleischverarbeitung)
- Meat cutting (Fleischzerlegung)
- Manufacture of sausages (Herstellung von Wurstwaren)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Warehouse hygiene (Lagerhygiene)
- Warehouse activity (Lagertätigkeit)
- Machine and plant cleaning (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Cleaning skills (Reinigungskenntnisse)
- Battles (Schlachten)
- Packing (Verpacken)
- Packaging of meat (Verpacken von Fleisch)

Further professional skills

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Meat processing (Fleischverarbeitung)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Battles (Schlachten)

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)
- Industry-specific product and material knowledge (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Food, products from agriculture and forestry (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Meat and sausage products (Fleisch- und Wurstwaren))
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines for handling food of animal origin (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Meat processing (Fleischverarbeitung) (z. B. Appropriate slaughter (Artgerechte Schlachtung), Deboning of slaughtered animals (Ausbeinen von geschlachteten Tieren))
 - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Food cooling (Lebensmittelkühlung))
- Transport handling knowledge (Transportabwicklungskenntnisse)
 - Loading activity (Ladetätigkeit)
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
 - Retail (Einzelhandel) (z. B. Food freshness control (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))
- Forest management skills (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Hunt (Jagd) (z. B. Wildlife Processing (Wildtierverarbeitung))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

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

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic	2 Independent	3 Advanced		4 Highly specialized	
Description: Fleischverarbeitungshelfkräfte 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.					

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	Fleischverarbeitungshelfskräfte können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.	
1 - Handling information and data	1 2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshelfskräfte 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	Fleischverarbeitungshelfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.	
3 - Creation, production and publication	1 2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshelfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.	
4 - Security and sustainable use of resources	1 2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshelfskräfte 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	Fleischverarbeitungshelfskräfte 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
- 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

Knowledge of German according to CEFR

(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.

Further professional information

(Weitere Berufsinfos)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Increased risk of injury (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- Assembly line work (Fließbandarbeit)
- Odor pollution (Geruchsbelastung)
- Lifting and carrying loads from 10 to 20 kg (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- Auxiliary activity (Hilfstätigkeit)
- Cold exposure (Kältebelastung)
- Shift work (Schichtarbeit)
- Heavy physical work (Schwere körperliche Arbeit)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

Meat worker (FleischarbeiterIn)

Butcher worker (FleischereiarbeiterIn)

Butcher assistant (m / f) (Fleischerhilfskraft (m/w))

Meat worker (FleischwarenarbeiterIn)

Butcher assistant (m / f) (Schlachterhilfskraft (m/w))

Dinner helper (Tafelgehilfe/-gehilfin)

Poultry butcher (GeflügelschlächterIn)

Bowel worker (DarmarbeiterIn)
Bowel cleaner (DarmputzerIn)
Bowel sorter (DarmsortiererIn)

EntgrännerIn (EntgrännerIn)
Dehairer (EnthaarerIn)

Meat smoker (FleischräucherIn)

Poultry shredder (GeflügelausschroterIn)
Game chopper (WildbretausschroterIn)

Skin worker (HautarbeiterIn)

Veal stomach preparer (KalbsmagenzubereiterIn)

Kuttlerin (KuttlerIn)

SalzerIn (SalzerIn)

Poultry cleaner (GeflügelputzerIn)

Slaughterhouse worker (SchlachthausarbeiterIn)

Leg worker (BeinlerIn)

Related professions

(Verwandte Berufe)

- General unskilled worker (AllgemeineR HilfsarbeiterIn)
- Meat processor (FleischverarbeiterIn)
- Kitchen assistant (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Grocery and delicatessen seller (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)
- Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (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)
- Semi-skilled and unskilled jobs in agriculture (Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft)

Agriculture, horticulture, forestry (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Semi-skilled and unskilled jobs in agriculture (Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft)
- Agriculture, animal husbandry, animal care (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366101 Beinler (Beinler/in)
- 366105 Salzer (Salzer/in)
- 366109 Table helper (s) in (Tafelgehilf(e)in)
- 366801 Casing worker (Darmarbeiter/in)
- 366802 Colon cleaner (Darmputzer/in)
- 366803 Colon sorter (Darmsortierer/in)
- 366804 Meat worker (Fleischarbeiter/in)
- 366805 Butcher (Fleischereiarbeiter/in)
- 366807 Poultry shredder (Geflügelausschroter/in)
- 366808 Poultry cleaner (Geflügelputzer/in)
- 366809 Poultry slaughterer (Geflügelschlächter/in)
- 366810 Skin worker (Hautarbeiter/in)
- 366811 Kuttler / in (Kuttler/in)
- 366813 Game shredder (Wildbretausschroter/in)

Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

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

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

- Meat processing assistant (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))

 powered by **Google Translate**

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.)