

Asistent spracovania mäsa (m / f) **(Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))**

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti **(Haupttätigkeiten)**

Asistenti spracovania mäsa podporujú spracovateľov mäsa v jednotlivých pracovných krokoch (čistenie, vykuchanie, krájanie a pod.).

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

Príjem **(Einkommen)**

Asistent spracovania mäsa (m / f) zarába od 1.940 do 2.330 eur hrubého mesačne
(Fleischverarbeitungshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.940 bis 2.330 Euro brutto pro Monat).

- Učňovská a pomocná profesia : 1.940 až 2.330 brutto eur (Anlern- und Hilfsberuf: 1.940 bis 2.330 Euro brutto)

Pracovné príležitosti **(Beschäftigungsmöglichkeiten)**

Pracovníci spracovania mäsa sú zamestnaní predovšetkým v mäsovom priemysle.

Fleischverarbeitungshilfskräfte sind vor allem in der Fleischindustrie beschäftigt.

Aktuálne voľné miesta **(Aktuelle Stellenangebote)**

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)29  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Spracovanie mäsa (Fleischverarbeitung)
- Rezanie mäsa (Fleischzerlegung)
- Výroba párkov (Herstellung von Wurstwaren)
- Hygienický manažment vo výrobe a spracovaní potravín (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Hygiena skladu (Lagerhygiene)
- Skladová činnosť (Lagertätigkeit)
- Čistenie strojov a rastlín (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Upratovacie schopnosti (Reinigungskenntnisse)
- Bitky (Schlachten)
- Balenie (Verpacken)
- Balenie mäsa (Verpacken von Fleisch)

Ďalšie odborné schopnosti **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Základné odborné schopnosti **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Spracovanie mäsa (Fleischverarbeitung)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

- Bitky (Schlachten)

Technické odborné znalosti

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Práca so zariadeniami, strojmi a systémami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Technické monitorovanie strojov a systémov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Znalosti o výrobkoch a materiáli špecifické pre dané odvetvie (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Potraviny, výrobky z poľnohospodárstva a lesného hospodárstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Mäsové a klobásové výrobky (Fleisch- und Wurstwaren))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny pre manipuláciu s potravinami živočíšneho pôvodu (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Spracovanie mäsa (Fleischverarbeitung) (z. B. Primerané zabitie (Artgerechte Schlachtung), Vykostňovanie zabíjateľných zvierat (Ausbeinen von geschlachteten Tieren))
 - Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chladenie potravín (Lebensmittelkühlung))
- Znalosť ovládania dopravy (Transportabwicklungkenntnisse)
 - Aktivita pri nakladaní (Ladetätigkeit)
- Znalosti predaja (Verkaufskkenntnisse)
 - Maloobchod (Einzelhandel) (z. B. Kontrola čerstvosti potravín (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))
- Lesné hospodárske schopnosti (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Lov (Jagd) (z. B. Spracovanie voľne žijúcich živočíchov (Wildtierverarbeitung))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Ochota pracovať na zmeny (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
 - Fyzická sila (Körperkraft)
 - Fyzická vytrvalosť (Körperliche Ausdauer)
- Čistota (Reinlichkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živosťníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Nakladanie s informáciami a údajmi	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Učňovská a pomocná profesia (Anlern- und Hilfsberuf)

Školenie

(Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Zvýšené riziko poranenia (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- Práce na montážnej linke (Fließbandarbeit)
- Znečistenie zápachom (Geruchsbelastung)
- Zdvíhanie a prenášanie bremien od 10 do 20 kg (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- Pomocná činnosť (Hilfstätigkeit)
- Expozícia za studena (Kältebelastung)
- Práca na smeny (Schichtarbeit)
- Ťažká fyzická práca (Schwere körperliche Arbeit)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Beinler (BeinlerIn)

Črevný pracovník (DarmarbeiterIn)

Čistič hrubého čreva (DarmputzerIn)

Črevný triedič (DarmsortiererIn)

Pracovník na mäso (FleischarbeiterIn)

Pracovník mäsiarstva (FleischereiarbeiterIn)

Drvič hydiny (GeflügelausschroterIn)

Čistič hydiny (GeflügelputzerIn)

Hydinový mäsiar (GeflügelschächterIn)

Kožný pracovník (HautarbeiterIn)

Kuttler (KuttlerIn)
Salter (SalzerIn)
Stolný asistent (Tafelgehilfe/-gehilfin)
Mlynček na zverinu (WildbretausschroterIn)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

Pracovník na mäso (FleischarbeiterIn)
Pracovník mäsiarstva (FleischereiarbeiterIn)
Asistent mäsiara (m/ž) (Fleischerhilfskraft (m/w))
Pracovník v továrni na mäso (Asistent spracovania mäsa (m / f)) (FleischwarenarbeiterIn (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)))
Asistent mäsiara (m/ž) (Schlachterhilfskraft (m/w))

Stolný asistent (Tafelgehilfe/-gehilfin)

Hydinový mäsiar (GeflügelschlächterIn)

Črevný pracovník (DarmarbeiterIn)
Čistič hrubého čreva (DarmputzerIn)
Črevný triedič (DarmsortiererIn)

Degraner (EntgrännerIn)
Depilátor (EnthaarerIn)

Udiareň mäsa (FleischräucherIn)

Drvič hydiny (GeflügelausschroterIn)
Mlynček na zverinu (WildbretausschroterIn)

Kožný pracovník (HautarbeiterIn)

Príprava teľacieho žalúdka (KalbsmagenzubereiterIn)

Kuttler (KuttlerIn)

Salter (SalzerIn)

Čistič hydiny (GeflügelputzerIn)

Pracovník bitúнку (Asistent spracovania mäsa (m / f)) (SchlachthausarbeiterIn (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)))

Beinler (BeinlerIn)

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Všeobecný nekvalifikovaný pracovník (AllgemeineR HilfsarbeiterIn)
- Spracovateľ mäsa (FleischverarbeiterIn)
- Kuchynský asistent (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Predajca potravín a lahôdok (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)

- Asistent výroby potravín (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Asistent výroby (m / f) (Produktionshilfskraft (m/w))

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Výcvikové a pomocné profesie v potravinách, biotechnológiách, chémii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)**
- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Upratovanie, upratovanie, učňovské a pomocné profesie (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Výcvikové a pomocné profesie v potravinách, biotechnológiách, chémii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)

- Školenia a pomocné povolania v poľnohospodárstve (Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft)

Poľnohospodárstvo, záhradníctvo, lesníctvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Školenia a pomocné povolania v poľnohospodárstve (Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft)
- Poľnohospodárstvo, chov zvierat, starostlivosť o zvieratá (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366101 Beinler (Beinler/in)
- 366105 Salzer (Salzer/in)
- 366109 Pomocník (pomocníci) k stolu v (Tafelgehilf(e)in)
- 366801 Pracovník na črevo (Darmarbeiter/in)
- 366802 Čistič hrubého čreva (Darmputzer/in)
- 366803 Triedič hrubého čreva (Darmsortierer/in)
- 366804 Pracovník na mäso (Fleischarbeiter/in)
- 366805 Mäsiar (Fleischereiarbeiter/in)
- 366807 Drvič hydiny (Geflügelausschroter/in)
- 366808 Čistič hydiny (Geflügelputzer/in)
- 366809 Zabíjač hydiny (Geflügelschlächter/in)
- 366810 Kožný pracovník (Hautarbeiter/in)
- 366811 Kuttler / in (Kuttler/in)
- 366813 Skartovač hry (Wildbretausschroter/in)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Asistent spracovania mäsa (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 06. Jänner 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 06. Jänner 2026.)