LebensmitteltechnikerIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
LebensmitteltechnikerInnen beschäftigen sich mit der Analyse und mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken. Wichtige Teilbereiche sind die Verbesserung der Haltbarkeit von Lebensmitteln und die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion.

Einkommen
LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto
- Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
LebensmitteltechnikerInnen werden für die gewerbliche und industrielle Herstellung von Lebensmittelprodukten eingesetzt (chemische, pharmazeutische Industrie und Nahrungsmittelindustrie).

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **65** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Entwicklung von Rezepturen
- HACCP
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Kalkulation
- Lebensmittelchemie
- Lebensmittelkonservierung
- Lebensmitteluntersuchung
- Messtechnik
- Produktionsablaufplanung
- Produktionssteuerung
- Produktionsüberwachung
- Projektmanagement-Kenntnisse
- Verwiegen von Rohstoffen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Lebensmittelchemie
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Lebensmitteltechnologie

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Abpackmaschinen
  - Einrichten von Maschinen und Anlagen (z. B. Optimierung von Maschinen und Anlagen)
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Lebensmittelmaschinen)
- Automatisierungstechnik

  - Automatisierungstechnik-Software (z. B. Visualisierungssysteme)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Produktionswirtschaft (z. B. Arbeitsplanung)
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Lebensmittelverfahrenstechnik)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Bio-Getreide 🌱, Nahrungsmittel)
- Chemiekenntnisse
  - Methoden der Analytischen Chemie (z. B. Chromatografie)
- Hygienekenntnisse
  - Hygienemanagement (z. B. Gute Hygiene Praxis)
- Industrial-Design-Kenntnisse
  - Produktentwicklung (z. B. Lebensmittelproduktentwicklung)
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln nichttierischen Ursprungs, Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs)
- Labormethodenkenntnisse
  - Probenbearbeitung (z. B. Probennahme)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Entwicklung von Rezepturen)
  - Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln, Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln)
  - Herstellung von Functional Food
  - Herstellung von Gewürzen (z. B. Entwicklung von Gewürzmischungen)
  - Herstellung von Speisefetten (z. B. Herstellung von Kürbiskernöl, Herstellung von Rapsöl)
  - Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Loskennzeichnung, QUID-Kennzeichnung)
  - Nachhaltige Lebensmittelproduktion 🌱
  - Teigwarenherstellung (z. B. Herstellung von Eierteigwaren)
  - Verarbeitung von Getreide (z. B. Herstellung von Säuglingsnährmitteln)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkenntnisse
  - Distributionslogistik (z. B. Bereitstellung von Verpackungsmaterialien)
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerbestandskontrolle, Lebensmittelkühlung, Lebensmittellagerung, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Bedarfsermittlung, Bestellwesen, Materialvorbereitung)
- Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik
  - Durchführung von Messungen und Tests (z. B. Erstellung von Prüfberichten)
  - Messtechnik
  - Steuerungs- und Regelungstechnik (z. B. Prozessmesstechnik, Regelungstechnik)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Auditierung
  - Qualitätsplanung (z. B. Dokumentation von Qualitätsvorgaben)
  - Qualitätssicherung (z. B. Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP, Dokumentation nach HACCP, Festlegung von Grenzwerten nach HACCP, Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP, Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP, HACCP-Gefahrenanalysen, Lagerung nach HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)
  - Technische Qualitätskontrolle
- Texterstellung und -bearbeitung
  - Erstellung von Produktbeschreibungen

- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
  - Mechanische Verfahrenstechnik
  - Thermische Verfahrenstechnik (z. B. Destillation, Extraktion)
  - Verfahrenstechnische Prozesse (z. B. Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen)
- Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften
  - Biologie
  - Chemie (Wissenschaft) (z. B. Biochemie)
- Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften
  - Formalwissenschaften (z. B. Mathematik)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Problemlösungsfähigkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: LebensmitteltechnikerInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erstellen und zu bearbeiten sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.

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	LebensmitteltechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Sensorik, Vernetzte Produktionssysteme) selbstständig und sicher anwenden können sowie komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen können
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die allgemeinen und betrieblichen Konzepte des Datenschutzes und der Datensicherheit verstehen, eigenständig auf ihre Tätigkeit anwenden können sowie Bedrohungspotenziale erkennen und geeignete Gegenmaßnahmen einleiten.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	**4**	**5**	6	7	8	LebensmitteltechnikerInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit in den Grundzügen beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Akademischer Beruf

Ausbildung

Lehre NQR IV

- LebensmitteltechnikerIn

- Milchtechnologe/-technologin
- Obst- und GemüsekonserviererIn (auslaufend)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV
- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

BHS - Berufsbildende höhere Schule NQR V
- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Hochschulstudien NQR VII NQR VIII
- Informatik, IT
  - Bioinformatik
- Naturwissenschaften
  - Chemie
- Technik, Ingenieurwesen
  - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
  - Biotechnologie
  - Verfahrenstechnik

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Biochemische Arbeitsverfahren
- Bioverfahrenstechnik
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Lebensmittelproduktentwicklung
- Produktionsaudit
- Produktionslogistik
- Produktmarketing
- Ressourcenmanagement

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie NQR VI
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
- Hochschulstudien - Automatisierungstechnik

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- REFA-Grundausbildung 4.0

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC)
- TÜV Austria Akademie
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

- Kollegs
- Fachhochschulen
- Pädagogische Hochschulen
- Universitäten

Deutschkenntnisse nach GERS
B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse
Das Qualifikationsniveau und Tätigkeitsspektrum von LebensmitteltechnikerInnen kann sehr unterschiedlich sein und reicht von rein ausführenden bis hin zu leitenden Tätigkeiten. Entsprechend breit gestreut sind die Anforderungen an die Deutschkenntnisse. Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Analysen etc. lesen und verstehen und teilweise selbst erstellen. Unter Umständen führen sie auch Teams. Kontakt zu Kundinnen und Kunden spielt in diesem Beruf eine untergeordnete Rolle. Arbeiten sie vor allem in der betrieblichen Produktion, können auch geringere Deutschkenntnisse ausreichen.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Freier Beruf:
- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:
- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld
- Geruchsbelastung
- Hitzebelastung
- Nässebelastung
- Ständiges Stehen

Berufsspezialisierungen
*Food technology (food technician)
*Fruit and vegetable preserver
GärungstechnikerIn
HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie
Lebensmitteltechnologe/-technologin

LebensmittelanalytikerIn

Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik

Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin
Backmitteltechnologe/-technologin

FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn
HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich
HygienemanagerIn im Großhandel
HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich

InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich
LebensmittelinspektorIn
LebensmittelkontrollorIn
LebensmittelprüferIn
LebensmittelprüftechnikerIn
NahrungsmittelkontrollorIn
QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik
QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion

FlavoristIn
Flavor Technologist (m/w)

LebensmittelproduktentwicklerIn

LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie

IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik
IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie (LebensmitteltechnikerIn)
IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie
ZivilingenieurIn für Gärungstechnik

SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung
VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung

AssistentIn für Lebensmitteltechnologie
Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin (LebensmitteltechnikerIn)
LebensmitteltechnologieassistentIn
Nahrungsmitteltechnologe/-technologin

FermentiertechnikerIn

Obst- und GemüsekonserviererIn

Verwandte Berufe
- Biotechnologe/-technologin
- ChemieverfahrenstechnikerIn
- ChemikerIn
- GetränketechnikerIn
- Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w)

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe
- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 373110 Obst- und Gemüsekonservierer/in
- 373180 Obst- und Gemüsekonservierer/in (auslaufend)
  Nachfolger: 375180 Lebensmitteltechniker/in
- 375110 Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung)
- 375112 Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung)
- 375113 Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss)

- 375180 Lebensmitteltechniker/in
- 630108 Lebensmittelkontrollor/in (DI)
- 630508 Lebensmittelkontrollor/in (Ing)
- 630809 Lebensmittelkontrollor/in
- 632101 Gärungstechniker/in (DI)
- 632102 Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI)
- 632103 Lebensmitteltechniker/in (DI)
- 632501 Lebensmitteltechniker/in (Ing)
- 632502 HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie
- 632802 Gärungstechniker/in

Informationen im Berufslexikon
- LebensmittelkontrolleurIn (Schule)
- LebensmitteltechnikerIn (Lehre)
- LebensmitteltechnikerIn (Uni/FH/PH)
- Lebensmitteltechnologe/-technologin (Schule)

Informationen im Ausbildungskompass
- LebensmitteltechnikerIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 23. Oktober 2026.