

## Food technician (LebensmitteltechnikerIn)

[Im BIS anzeigen](#)



### Main activities

#### (Haupttätigkeiten)

Food technicians deal with the analysis and handling and processing of food and beverages. Important areas are improving the shelf life of food and quality control in food production.

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.

### Income

#### (Einkommen)

Food technician earn from 2.320 to 4.280 euros gross per month (LebensmitteltechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 4.280 Euro brutto pro Monat).

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Job with apprenticeship training : 2.320 to 3.690 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : 2.460 to 3.070 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Job with higher vocational school and technical training : 2.460 to 3.400 euros gross (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.400 Euro brutto)
- Job in academia : 2.890 to 4.280 euros gross (Akademischer Beruf: 2.890 bis 4.280 Euro brutto)

### Employment opportunities

#### (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Food technicians are employed for the commercial and industrial production of food products (chemical, pharmaceutical and food industries).

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

### Current vacancies

#### (Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): )[91](#)  to the AMS eJob Room ( zum AMS-eJob-Room)

### Professional skills requested in advertisements

#### (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Recipe development (Entwicklung von Rezepturen)
- HACCP (HACCP)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Calculation (Kalkulation)
- Food chemistry (Lebensmittelchemie)
- Food preservation (Lebensmittelkonservierung)
- Food inspection (Lebensmitteluntersuchung)
- Measurement technology (Messtechnik)

- Production scheduling (Produktionsablaufplanung)
- Production control (Produktionssteuerung)
- Production monitoring (Produktionsüberwachung)
- Project management skills (Projektmanagement-Kenntnisse)
- Weighing raw materials (Verwiegen von Rohstoffen)

### **Further professional skills (Weitere berufliche Kompetenzen)**

#### **Basic professional skills (Berufliche Basiskompetenzen)**

- Food chemistry (Lebensmittelchemie)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Food technology (Lebensmitteltechnologie)

#### **Technical professional skills (Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Working with devices, machines and systems (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Packing machines (Abpackmaschinen)
  - Food machines (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Operation of food machines (Bedienung von Lebensmittelmaschinen))
  - Setting up machines and systems (Einrichten von Maschinen und Anlagen) (z. B. Optimization of machines and systems (Optimierung von Maschinen und Anlagen))
- Automation technology (Automatisierungstechnik)
  - Automation technology software and visualization systems (Automatisierungstechnik-Software) (z. B. Visualization systems (Visualisierungssysteme))
- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
  - Production economy (Produktionswirtschaft) (z. B. Work planning (Arbeitsplanung))
- Knowledge of biotechnology (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Food technology (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Food process engineering (Lebensmittelverfahrenstechnik))
- 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), Organic cereals (Bio-Getreide))
- Knowledge of chemistry (Chemiekenntnisse)
  - Methods of analytical chemistry (Methoden der Analytischen Chemie) (z. B. Chromatography (Chromatografie))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
  - Hygiene management (Hygienemanagement) (z. B. Good Hygiene Practice (Gute Hygiene Praxis))
- Industrial design skills (Industrial-Design-Kenntnisse)
  - Product development (Produktentwicklung) (z. B. Food product development (Lebensmittelproduktentwicklung))
- 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))
- Laboratory method knowledge (Labormethodenkenntnisse)
  - Sample processing (Probenbearbeitung) (z. B. Sampling (Probennahme))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
  - Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Recipe development)

- (Entwicklung von Rezepturen))
  - Production of functional food (Herstellung von Functional Food)
  - Food labeling (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. QUID marking (QUID-Kennzeichnung), Lot labeling (Loskennzeichnung))
  - Sustainable food production (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)
  - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Manufacture of spices (Herstellung von Gewürzen) (z. B. Development of spice mixtures (Entwicklung von Gewürzmischungen))
  - Pasta production (Teigwarenherstellung) (z. B. Production of egg pasta (Herstellung von Eierteigwaren))
  - Manufacture of dietetic foods (Herstellung von diätetischen Nahrungsmitteln) (z. B. Production of gluten-free foods (Herstellung von glutenfreien Lebensmitteln), Production of lactose-free foods (Herstellung von laktosefreien Lebensmitteln))
  - Manufacture of edible fats (Herstellung von Speisefetten) (z. B. Production of pumpkin seed oil (Herstellung von Kürbiskernöl), Production of rapeseed oil (Herstellung von Rapsöl))
  - Processing of cereals (Verarbeitung von Getreide) (z. B. Production of infant formula (Herstellung von Säuglingsnährmitteln))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
  - Materials management (Materialwirtschaft) (z. B. Order system (Bestellwesen), Determination of needs (Bedarfsermittlung), Material preparation (Materialvorbereitung))
  - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Food cooling (Lebensmittelkühlung), food storage (Lebensmittellagerung), Acceptance of goods (Warenübernahme), Inventory control (Lagerbestandskontrolle))
  - Distribution logistics (Distributionslogistik) (z. B. Provision of packaging materials (Bereitstellung von Verpackungsmaterialien))
- Measurement, control and regulation technology (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
  - Carrying out measurements and tests (Durchführung von Messungen und Tests) (z. B. Preparation of test reports (Erstellung von Prüfberichten))
  - Measurement technology (Messtechnik)
  - Control and regulation technology (Steuerungs- und Regelungstechnik) (z. B. Process measurement technology (Prozessmesstechnik), Control engineering (Regelungstechnik))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Auditing (Auditierung)
  - Technical quality control (Technische Qualitätskontrolle)
  - Quality planning (Qualitätsplanung) (z. B. Documentation of quality specifications (Dokumentation von Qualitätsvorgaben))
  - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Setting limit values according to HACCP (Festlegung von Grenzwerten nach HACCP), Establishment of monitoring procedures according to HACCP (Festlegung von Überwachungsverfahren nach HACCP), Definition of corrective measures according to HACCP (Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP), Documentation according to HACCP (Dokumentation nach HACCP), Storage according to HACCP (Lagerung nach HACCP), Determination of critical control points according to HACCP (Bestimmung kritischer Kontrollpunkte nach HACCP), HACCP hazard analyzes (HACCP-Gefahrenanalysen), Food processing according to HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), Quality assurance in the food industry (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Text creation and editing (Texterstellung und -bearbeitung)
  - Creation of product descriptions (Erstellung von Produktbeschreibungen)
- Process engineering knowledge (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
  - Mechanical process engineering (Mechanische Verfahrenstechnik)
  - Thermal process engineering (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Distillation (Destillation), Extraction (Extraktion))
  - Procedural processes (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Monitoring of procedural processes

(Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))

- Scientific expertise Natural sciences (Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften)
  - Biology (Biologie)
  - Chemistry (science) (Chemie (Wissenschaft)) (z. B. Biochemistry (Biochemie))
- Scientific knowledge, technology and formal sciences (Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften)
  - Formal Sciences (Formalwissenschaften) (z. B. Math (Mathematik))

**General professional skills**

**(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Problem solving skills (Problemlösungsfähigkeit)

**Digital skills according to DigComp**

**(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Basic	2 Independent	3 Advanced	4 Highly specialized

**Description:** 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.

**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	LebensmitteltechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufspezifische 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 - Handling information and data	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 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	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 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

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

**Typical qualification levels**  
**(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Job with higher vocational school and technical training (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Job in academia (Akademischer Beruf)

#### **Apprenticeship**

#### **(Ausbildung)**

#### **Lehre nQR<sup>IV</sup>**

- Food technician (LebensmitteltechnikerIn)
- Milk technologist (Milchtechnologe/-technologin)
- Fruit and vegetable conservator (Obst- und GemüsekonserviererIn)

#### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule nQR<sup>IV</sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

#### **BHS - Berufsbildende höhere Schule nQR<sup>V</sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

#### **Hochschulstudien nQR<sup>VII</sup> nQR<sup>VIII</sup>**

- Informatik, IT
  - Bioinformatik
- Naturwissenschaften
  - Chemie
- Technik, Ingenieurwesen
  - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
  - Biotechnologie
  - Verfahrenstechnik

#### **Further education**

#### **(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<sup>VI</sup>
- 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

### Knowledge of German according to CEFR

#### (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.

### Further professional information

#### (Weitere Berufsinfos)

##### Self-employment

##### (Selbstständigkeit)

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

##### Work environment

##### (Arbeitsumfeld)

- Odor pollution (Geruchsbelastung)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Wetness (Nässebelastung)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

##### Occupational specializations

##### (Berufsspezialisierungen)

\* Food technology (food technician) (\*Food technology (food technician))

\* Fruit and vegetable preserver (\*Fruit and vegetable preserver)

Fermentation technician (GärungstechnikerIn)

HTL graduate for food technology (HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie)

Food technologist (Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Food analyst (LebensmittelanalytikerIn)

Microbiologist in the field of food technology (Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik)

Back- and food technologist (Back- und Lebensmitteltechnologe/-technologin)

Baking agent technologist (Backmitteltechnologe/-technologin)

Meat inspector and trichinæ inspector (FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn)

Hygiene officer in the food sector ch (HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich)

Hygiene manager in wholesale (HygienemanagerIn im Großhandel)

Hygiene manager in the food sector (HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich)

Internal auditor in the food sector (InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich)

Food inspector (LebensmittelinspektorIn)

Food inspector (LebensmittelkontrollorIn)

Food inspector (LebensmittelprüferIn)

Food testing technician (LebensmittelprüftechnikerIn)

Food controller (NahrungsmittelkontrollorIn)

Quality manager for food technology (QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik)

Quality manager in food production (QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion)

Flavorist (FlavoristIn)

Flavor Technologist (m / f) (Flavor Technologist (m/w))

Food product developer (LebensmittelproduktentwicklerIn)

Food technician in the field of brewing and beverage technology, fermentation technology

(LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie)

Consultant engineer for fermentation technology (IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik)

Engineering consultant for food and biotechnology (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie)

Consultant engineer for food and fermentation technology (IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie)

Consultant engineer for fermentation technology (ZivilingenieurIn für Gärungstechnik)

Shift supervisor in food processing (SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Foreman in food processing (VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung)

Assistant for food technology (AssistentIn für Lebensmitteltechnologie)

Food and biotechnologist (Lebensmittel- und Biotechnologe/-technologin)

Food technology assistant (LebensmitteltechnologieassistentIn)

Food technologist (Nahrungsmitteltechnologe/-technologin)

fermentation technician (FermentiertechnikerIn)

## Related professions

### (Verwandte Berufe)

- Biotechnologist (Biotechnologe/-technologin)
- Chemical process engineer (ChemieverfahrenstechnikerIn)
- Chemist (ChemikerIn)
- Beverage technician (GetränketechnikerIn)
- Dairy and cheese-making specialist (m / f) (Molkerei- und Käseriefachkraft (m/w))

### Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

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

- Food production (Lebensmittelherstellung)

### Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 375110 Shift supervisor (food processing) (Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375112 Foreman (food processing) (Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung))
- 375113 Food technician (with apprenticeship qualification) (Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss))
- 375180 Food technician (Lebensmitteltechniker/in)
- 630108 Food inspector (DI) (Lebensmittelkontrollor/in (DI))
- 630508 Food inspector (Ing) (Lebensmittelkontrollor/in (Ing))
- 630809 Food inspector (Lebensmittelkontrollor/in)
- 632101 Fermentation Technician (DI) (Gärungstechniker/in (DI))
- 632102 Food and fermentation technician (DI) (Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI))
- 632103 Food technician (DI) (Lebensmitteltechniker/in (DI))
- 632501 Food technician (Ing) (Lebensmitteltechniker/in (Ing))
- 632502 HTL graduate for food technology (HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie)
- 632802 Fermentation Technician (Gärungstechniker/in)

### Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

- LebensmittelkontrolleurIn (Schule)
- LebensmitteltechnikerIn (Lehre)
- LebensmitteltechnikerIn (Uni/FH/PH)
- Lebensmitteltechnologe/-technologin (Schule)
- Obst- und GemüsekonserviererIn (Lehre)

### Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

- Food technician (LebensmitteltechnikerIn)

 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.)