FleischverarbeiterIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
Fleischverarbeiterinnen und Fleischverarbeiter zerlegen Tierkörper und bereiten das Fleisch verkaufsfertig zu. Nach vorgegebenen Rezepten stellen sie Wurst- und Selchwaren her. Auch für das Schlachten können sie zuständig sein. FleischverarbeiterInnen müssen bei ihrer Tätigkeit zum Schutz der KonsumentInnen strenge Hygienevorschriften einhalten.
Als AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterstützen sie Tierärztinnen und Tierärzte bei der Untersuchung von Schlachtkörpern und Fleisch.

Einkommen
FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.380 bis 2.760 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:
- Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto
- Beruf mit Lehrausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten
Hauptsächlich werden FleischverarbeiterInnen in Fleischereibetrieben, in der Fleischindustrie und in Schlachthöfen beschäftigt. Zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten sind in Frischfleischabteilungen von Supermärkten zu finden.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **304** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Entwicklung von Rezepturen
- Feinzerlegung von Fleisch
- Fleisch- und Wurstverkauf
- Fleischzerlegung
- Herstellung von Wurstwaren
- Kundenberatung
- Marinieren
- Portionierung von Fleisch
- Produktkontrolle
- Schlachten
- Verpacken von Fleisch
- Verpacken von Lebensmitteln
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Warenpräsentation
- Warenübernahme

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)

- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Lebensmittelkonservierung, Lebensmitteltrocknung, Räuchern)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Fleisch- und Wurstwaren)
- Hygienekenntnisse
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs)
  - Berufsspezifisches Recht (z. B. Grundlagen des Lebensmittelrechts)
- Kochkenntnisse
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beratungskompetenz (z. B. Fachberatung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Fleischverarbeitung (z. B. Artgerechte Schlachtung, Ausbeinen von geschlachteten Tieren, Fleischzerlegung)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Dynamische Bereitstellung, Fleischlagerung, Lagerhygiene, Lagertätigkeit, Lebensmittelkühlung, Statische Bereitstellung, Warenbereitstellung für die Kommissionierung, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Warenbuchung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. HACCP)
- Waldbewirtschaftungskenntnisse
  - Jagd (z. B. Wildtierverarbeitung)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: FleischverarbeiterInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. 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	FleischverarbeiterInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus
- Beruf mit betrieblicher Ausbildung
- Beruf mit Lehrausbildung

Ausbildung
Lehre NQR IV
- FleischverarbeiterIn

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur FleischsommelierE

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Fleisch- und Wurstverkauf
- Fleischuntersuchung
- Grillen
- Lebensmittelchemie

- Lebensmitteltechnologie
- Portionierung von Fleisch
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Umweltgerechter Produktionsablauf
- Verkaufstechniken

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Meisterprüfung für das Handwerk der Fleischer NQR VI
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- Zertifikat QualitätsauditorIn im Lebensmittelbereich

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Kalkulation
- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittelakademie (LMAK)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC)
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Deutschkenntnisse nach GERS
B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse
Sie müssen Arbeitsanweisungen sicher verstehen und ausführen können. Im Team kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Anleitungen lesen und verstehen. Der Kommunikation mit Kundinnen und Kunden spielt in diesem Tätigkeitsbereich keine große Rolle.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

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

Berufsspezialisierungen
*Meat processing (meat processing expert)

FleischerIn
FleischhauerIn
MetzgerIn

Kesselbursch (m/w)
StockarbeiterIn

PöklerIn
SelcherIn
WursterIn

SchlächterIn

PferdemetzgerIn
PferdeschlächterIn

KüchenfleischerIn

FleischwirtschaftstechnikerIn

FleischermeisterIn
FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn)

AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung

Verwandte Berufe
- Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)
- Koch/Köchin
- Lebensmittel- und Feinkostverkäufer\In

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

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft
- Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 366102 Fleischer/in
- 366103 Fleischhauer/in
- 366104 Küchenfleischer/in
- 366106 Schlächter/in
- 366107 Selcher/in
- 366108 Stockarbeiter/in
- 366110 Wurster/in
- 366111 Metzger/in
- 366112 Fleischermeister/in
- 366113 Fleischhauermeister/in
- 366114 Fleischverarbeiter/in
- 366181 Fleischverarbeiter/in
- 366806 Fleischwarenarbeiter/in
- 366812 Schlachthausarbeiter/in

Informationen im Berufslexikon

- AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Kurz-/Spezialausbildung)
- FleischverarbeiterIn (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass

- FleischverarbeiterIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 29. Juli 2026.