

Meat processor (FleischverarbeiterIn)

[Im BIS anzeigen](#)



Main activities

(Haupttätigkeiten)

Meat processors cut up animal carcasses and prepare the meat for sale. They produce sausages and smoked meats according to specified recipes. They may also be responsible for slaughtering. Meat processors must adhere to strict hygiene regulations in their work to protect consumers. As official technical assistants for ante-mortem and meat inspection, they assist veterinarians in examining carcasses and meat.

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.

Income

(Einkommen)

Meat processor earn from 2.340 to 2.710 euros gross per month (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.340 bis 2.710 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 in-company training : 2.340 to 2.710 euros gross (Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.340 bis 2.710 Euro brutto)
- Job with apprenticeship training : 2.340 to 2.710 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 2.340 bis 2.710 Euro brutto)

Employment opportunities

(Beschäftigungsmöglichkeiten)

Meat processors are mainly employed in butcher shops, in the meat industry and in slaughterhouses. Additional employment opportunities can be found in the fresh meat departments of supermarkets.

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

Current vacancies

(Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[117](#) to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Recipe development (Entwicklung von Rezepturen)
- Fine cutting of meat (Feinzerlegung von Fleisch)
- Sale of meat and sausages (Fleisch- und Wurstverkauf)
- Meat cutting (Fleischzerlegung)
- Manufacture of sausages (Herstellung von Wurstwaren)
- Customer service (Kundenberatung)

- Marinating (Marinieren)
- Portioning meat (Portionierung von Fleisch)
- Product control (Produktkontrolle)
- Battles (Schlachten)
- Packaging of meat (Verpacken von Fleisch)
- Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln)
- Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Presentation of goods (Warenpräsentation)
- Acceptance of goods (Warenübernahme)

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)
 - Packing machines (Abpackmaschinen) (z. B. Operation of packing machines (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Working with electronically controlled production systems (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (z. B. Operation of production machines (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Knowledge of biotechnology (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Food technology (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Smoking (Räuchern), Food drying (Lebensmittel trocknung), Food preservation (Lebensmittelkonservierung))
- 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))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Profession-specific law (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Basics of food law (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - 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))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - Food storage in gastronomy (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Consulting competence (Beratungskompetenz) (z. B. Expert advice (Fachberatung))
- 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), Meat cutting (Fleischzerlegung))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Food cooling (Lebensmittelkühlung), Dynamic provisioning (Dynamische Bereitstellung), Static provisioning (Statische Bereitstellung), Provision of goods for order picking (Warenbereitstellung für die Kommissionierung), meat storage (Fleischlagerung), Warehouse

hygiene (Lagerhygiene), Warehouse activity (Lagertätigkeit), Acceptance of goods (Warenübernahme))

- Materials management (Materialwirtschaft) (z. B. Goods posting (Warenbuchung))
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. HACCP (HACCP))
- Forest management skills (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Hunt (Jagd) (z. B. Wildlife Processing (Wildtierverarbeitung))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic	2 Independent	3 Advanced	4 Highly specialized

Description: 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.

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	FleischverarbeiterInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

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

Typical qualification levels
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with in-company training (Beruf mit betrieblicher Ausbildung)
- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)

Apprenticeship
(Ausbildung)

Betriebliche Ausbildung

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Lehre nQR^{IV}

- Meat processor (FleischverarbeiterIn)

Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Meat Sommelier Training (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Further education

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Fleisch- und Wurstverkauf
- 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

Knowledge of German according to CEFR

(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.

Further professional information

(Weitere Berufsinfos)

Self-employment

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

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)
- Cold exposure (Kältebelastung)
- Heavy physical work (Schwere körperliche Arbeit)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Occupational specializations**(Berufspezialisierungen)**

* Meat processing (meat processing expert) (*Meat processing (meat processing expert))

Butcher (FleischerIn)

Butcher (FleischhauerIn)

MetzgerIn (MetzgerIn)

Kesselbursch (male / female) (Kesselbursch (m/w))

Stock worker (StockarbeiterIn)

Pökler (PöklerIn)

Selcherin (SelcherIn)

Wursterin (WursterIn)

Butcher (SchlächterIn)

Horse butcher (PferdemetzgerIn)

Horse butcher (PferdeschlächterIn)

Kitchen butcher (KüchenfleischerIn)

Meat technician (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Master butcher (FleischermeisterIn)

Meat processing worker (FleischwarenarbeiterIn)

Official assistant at the ante-mortem and meat inspection (AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung)

Related professions**(Verwandte Berufe)**

- Meat processing assistant (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Cook (Koch/Köchin)
- Grocery and delicatessen seller (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)

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)

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

- Agriculture, animal husbandry, animal care (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366102 Butcher (Fleischer/in)
- 366103 Butcher (Fleischhauer/in)
- 366104 Kitchen butcher (Küchenfleischer/in)
- 366106 Butcher (Schlächter/in)
- 366107 Selcher / in (Selcher/in)
- 366108 Stock worker (Stockarbeiter/in)
- 366110 Wurster (Wurster/in)
- 366111 Butcher (Metzger/in)
- 366112 Master butcher (Fleischermeister/in)
- 366113 Master butcher (Fleischhauermeister/in)
- 366114 Meat processor (Fleischverarbeiter/in)
- 366181 Meat processor (Fleischverarbeiter/in)
- 366806 Meat worker (Fleischwarenarbeiter/in)
- 366812 Slaughterhouse worker (Schlachthausarbeiter/in)

Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

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

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

- Meat processor (FleischverarbeiterIn)

 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.)