

Mesar (m/ž) (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Mesoprerađivači režu životinjske lešine i pripremaju meso za prodaju. Proizvode kobasice i dimljeno meso prema zadanim receptima. Također mogu biti odgovorni za klanje. Prerađivači mesa moraju se u svom radu pridržavati strogih higijenskih propisa kako bi zaštitili potrošače. Kao službeni tehnički asistent u klanju i inspekciji mesa, podržavat ćete veterinare u pregledu trupova i mesa.

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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterstützen sie Tierärztinnen und Tierärzte bei der Untersuchung von Schlachtkörpern und Fleisch.

prihod (Einkommen)

Mesar (m/ž) zarađuje od 2.380 do 2.760 eura bruto mjesečno (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.380 bis 2.760 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s obukom u tvrtki : 2.380 do 2.760 eura bruto (Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)
- Zanimanje s naukovanjem : 2.380 do 2.760 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Prerađivači mesa uglavnom su zaposleni u mesnicama, mesnoj industriji i klaonicama. Dodatne mogućnosti zaposlenja mogu se naći u odjelima za svježe meso u supermarketima.

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

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **304**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Razvoj recepata (Entwicklung von Rezepturen)
- Fino rezanje mesa (Feinzerlegung von Fleisch)
- Prodaja mesa i kobasica (Fleisch- und Wurstverkauf)
- Rezanje mesa (Fleischzerlegung)
- Proizvodnja proizvoda od kobasica (Herstellung von Wurstwaren)
- Savjeti kupaca (Kundenberatung)
- Mariniranje (Marinieren)

- Porcioniranje mesa (Portionierung von Fleisch)
- Kontrola proizvoda (Produktkontrolle)
- Klanje (Schlachten)
- Pakiranje mesa (Verpacken von Fleisch)
- Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln)
- Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Predstavljanje robe (Warenpräsentation)
- Primanje robe (Warenübernahme)

Ostale profesionalne vještine (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine (Berufliche Basiskompetenzen)

- Prerada mesa (Fleischverarbeitung)
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Klanje (Schlachten)

Tehničke profesionalne vještine (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Rad s uređajima, strojevima i sustavima (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Strojevi za pakiranje (Abpackmaschinen) (z. B. Rad strojeva za pakiranje (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Rad s elektronički upravljanim proizvodnim sustavima (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (z. B. Rad proizvodnih strojeva (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Prehrambena tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Pušenje (Räuchern), Sušenje hrane (Lebensmitteltrocknung), Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o proizvodima i materijalima specifičnim za industriju (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Hrana, proizvodi iz poljoprivrede i šumarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Meso i proizvodi od kobasica (Fleisch- und Wurstwaren))
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Zakon o profesiji (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Osnove zakona o hrani (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien), Higijenske smjernice za rukovanje hranom životinjskog podrijetla (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
 - Skladištenje hrane u gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Savjetodavna nadležnost (Beratungskompetenz) (z. B. Savjeti stručnjaka (Fachberatung))
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Prerada mesa (Fleischverarbeitung) (z. B. Klanje primjereno vrstama (Artgerechte Schlachtung), Otkoštavanje zaklanih životinja (Ausbeinen von geschlachteten Tieren), Rezanje mesa (Fleischzerlegung))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlađenje hrane (Lebensmittelkühlung), Dinamičan odredba (Dynamische Bereitstellung), Statička odredba (Statische Bereitstellung), Osiguranje robe za branje (Warenbereitstellung für die Kommissionierung), skladištenje mesa (Fleischlagerung), Higijena

- skladišta (Lagerhygiene), Skladištenje (Lagertätigkeit), Primanje robe (Warenübernahme)
- Upravljanje materijalima (Materialwirtschaft) (z. B. Rezervacija robe (Warenbuchung))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. HACCP (HACCP))
- Vještine gospodarenja šumama (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Lov (Jagd) (z. B. Prerada divljih životinja (Wildtierverarbeitung))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Fizička otpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistoća (Reinlichkeit)

Digitalne vještine prema DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: 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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina (Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s obukom u tvrtki (Beruf mit betrieblicher Ausbildung)
- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)

Obuka (Ausbildung)

Lehre

- Mesar (m/ž) (FleischverarbeiterIn)

Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Obuka za somelijera mesa (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Kontinuirano obrazovanje

(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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u

(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.

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

- Povećani rizik od ozljeda (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- Rad na montažnoj liniji (Fließbandarbeit)
- Zagađenje mirisom (Geruchsbelastung)
- Podizanje i nošenje tereta od 10 do 20 kg (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- Izlaganje hladnoći (Kältebelastung)
- Težak fizički posao (Schwere körperliche Arbeit)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)

Upitnik kompetencija**(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Mesnica (FleischerIn)

Mesar (FleischermeisterIn)

Mesnica (FleischhauerIn)

Radnik u preradi mesa (Mesar (m/ž)) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Kuhinjski mesar (KüchenfleischerIn)

Mesnica (MetzgerIn)

Mesar (SchlächterIn)

SelcherIn (SelcherIn)

Radnik na skladištu (StockarbeiterIn)

WursterIn (WursterIn)

Stručne specijalizacije**(Berufsspezialisierungen)**

* Prerada mesa (stručnjak za preradu mesa) (*Meat processing (meat processing expert))

Mesnica (FleischerIn)

Mesnica (FleischhauerIn)

Mesnica (MetzgerIn)

Kesselbursch (m / ž) (Kesselbursch (m/w))

Radnik na skladištu (StockarbeiterIn)

PöklerIn (PöklerIn)

SelcherIn (SelcherIn)

WursterIn (WursterIn)

Mesar (SchlächterIn)

mesar za konje (PferdemetzgerIn)

mesar za konje (PferdeschlächterIn)

Kuhinjski mesar (KüchenfleischerIn)

tehničar za preradu mesa (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Mesar (FleischermeisterIn)

Radnik u preradi mesa (Mesar (m/ž)) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Službeni specijalistički pomoćnik za inspekciju klaonica i mesa (AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlacht- und Fleischuntersuchung)

Srodna zanimanja

(Verwandte Berufe)

- Pomoćni mesar (m/ž) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Prodavač/ica namirnica i delicata (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)**

Poljoprivreda, hortikultura, šumarstvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Poljoprivreda, stočarstvo, briga o životinjama (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenasto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366102 Mesar (Fleischer/in)
- 366103 mesar / i n (Fleischhauer/in)
- 366104 Mesar u kuhinji (Küchenfleischer/in)
- 366106 Mesar (Schlächter/in)
- 366107 Selcher (Selcher/in)
- 366108 Radnik na zalihi (Stockarbeiter/in)
- 366110 Wurster (Wurster/in)
- 366111 Mesar (Metzger/in)
- 366112 Majstor mesar (Fleischermeister/in)
- 366113 Glavni mesar (Fleischhauermeister/in)
- 366114 Fle ischprocessor (Fleischverarbeiter/in)
- 366181 Prerađivač mesa (Fleischverarbeiter/in)
- 366806 Meso radnik (Fleischwarenarbeiter/in)
- 366812 Radnik klanice (Schlachthausarbeiter/in)

Podaci u stručnom leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Podaci u kompasu za obuku

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Mesar (m/ž) (FleischverarbeiterIn)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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

JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 17. März 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 17. März 2026.)