

Predelovalec mesa (FleischverarbeiterIn)

[Im BIS anzeigen](#)



Glavne dejavnosti

(Haupttätigkeiten)

Mesopredelovalci razkosajo živalska trupla in meso pripravijo za prodajo. Klobase in prekajeno meso izdelujejo po danih receptih. Lahko so odgovorni tudi za zakol. Predelovalci mesa morajo pri svojem delu upoštevati stroge higienske predpise, da bi zaščitili potrošnike. Kot uradni tehnični asistent pri klanju in pregledu mesa boste veterinarjem pomagali pri pregledu trupov in mesa.

Fleischverarbeiterinnen und Fleischverarbeiter zerlegen Tierkörper und bereiten das Fleisch verkaufsfertig zu. Nach vorgegebenen Rezepten stellen sie Wurst- und Salzwaren 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.

Dohodek

(Einkommen)

Predelovalec mesa zasluži od 2.340 do 2.710 evrov bruto na mesec (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.340 bis 2.710 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Poklic z izobraževanjem v podjetju : 2.340 do 2.710 evrov bruto (Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.340 bis 2.710 Euro brutto)
- Poklic z vajeništvom : 2.340 do 2.710 evrov bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.340 bis 2.710 Euro brutto)

Zaposlitvene možnosti

(Beschäftigungsmöglichkeiten)

Predelovalci mesa so zaposleni predvsem v mesnicah, v mesni industriji in v klavnicih. Dodatne zaposlitvene možnosti najdete v oddelkih za sveže meso v supermarketih.

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

Trenutna prosta delovna mesta

(Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)**117 ↗** v sobo za e-delo AMS (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Razvoj receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- Fino rezanje mesa (Feinzerlegung von Fleisch)
- Prodaja mesa in klobas (Fleisch- und Wurstverkauf)
- Rezanje mesa (Fleischzerlegung)
- Proizvodnja klobas (Herstellung von Wurstwaren)
- Svetovanje strankam (Kundenberatung)
- Mariniranje (Marinieren)

- Porcioniranje mesa (Portionierung von Fleisch)
- Nadzor izdelka (Produktkontrolle)
- Bitke (Schlachten)
- Pakiranje mesa (Verpacken von Fleisch)
- Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln)
- Seznanitev s higieniskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Predstavitev blaga (Warenpräsentation)
- Sprejem blaga (Warenübernahme)

Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne poklicne sposobnosti

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Predelava mesa (Fleischverarbeitung)
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Bitke (Schlachten)

Tehnično strokovno znanje

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Delo z napravami, stroji in sistemi (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Pakirni stroji (Abpackmaschinen) (z. B. Delovanje pakirnih strojev (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Delo z elektronsko vodenimi proizvodnimi sistemi (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (z. B. Delovanje proizvodnih strojev (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Kajenje (Räuchern), Sušenje hrane (Lebensmitteltrocknung), Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o izdelkih in materialih, specifičnih za industrijo (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Hrana, izdelki iz kmetijstva in gozdarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Meso in klobase (Fleisch- und Wurstwaren))
- Higiensko znanje (Hygienekenntnisse)
 - Seznanitev s higieniskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Poklicno pravo (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Osnove živilske zakonodaje (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienske smernice (Hygieneleitlinien), Higienske smernice za ravnanje s hrano živalskega izvora (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
 - Skladiščenje hrane v gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Spretnosti podpore strankam (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Svetovalna usposobljenost (Beratungskompetenz) (z. B. Strokovni nasveti (Fachberatung))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Predelava mesa (Fleischverarbeitung) (z. B. Ustrezen zakol (Artgerechte Schlachtung), Izkoščevanje zaklanih živali (Ausbeinen von geschlachteten Tieren), Rezanje mesa (Fleischzerlegung))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
 - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlajenje hrane (Lebensmittelkühlung), Dinamično zagotavljanje (Dynamische Bereitstellung), Statična rezervacija (Statische Bereitstellung), Dobava blaga za nakup naročil (Warenbereitstellung für die Kommissionierung), Skladiščenje mesa (Fleischlagerung), Skladiščna higiena (Lagerhygiene), Skladiščna dejavnost (Lagertätigkeit), Sprejem blaga (Warenübernahme))

- Upravljanje materialov (Materialwirtschaft) (z. B. Objavljanje blaga (Warenbuchung))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. HACCP (HACCP))
- Spretnosti gospodarjenja z gozdovi (Waldbewirtschaftskenntnisse)
 - Lov (Jagd) (z. B. Predelava divjih živali (Wildtierverarbeitung))

Splošne poklicne sposobnosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Fizična odpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistoča (Reinlichkeit)

Digitalne veščine glede na DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovno	2 samozaposlena	3 Napredno	4 Visoko specializirani

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.

Podrobne informacije o digitalnih veščinah (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične stopnje spremnosti

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Poklic z izobraževanjem v podjetju (Beruf mit betrieblicher Ausbildung)
- Poklic z vajenštvtom (Beruf mit Lehrausbildung)

Usposabljanje (Ausbildung)

Betriebliche Ausbildung

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Lehre nQR^{IV}

- Predelovalec mesa (FleischverarbeiterIn)

Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Usposabljanje za someljeja mesa (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Nadaljnje izobraževanje

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Fleisch- und Wurstverkauf
- Grillen
- Lebensmittelchemie
- Lebensmitteltechnologie
- Portionierung von Fleisch
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Umweltgerechter Produktionsablauf
- Verkaufstechniken

Fachliche Weiterbildung Aufstiegperspektiven

- 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

Znanje nemščine po 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.

Dodatne strokovne informacije

(Weitere Berufsinfos)

Samozaposlitev

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

- Povečano tveganje poškodb (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- Delo na tekočem traku (Fließbandarbeit)
- Onesnaževanje vonja (Geruchsbelastung)
- Dviganje in prevoz tovora od 10 do 20 kg (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- Izpostavljenost mrazu (Kältebelastung)
- Težko fizično delo (Schwere körperliche Arbeit)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

Strokovne specializacije**(Berufsspezialisierungen)**

*Predelava mesa (strokovnjak za predelavo mesa) (*Meat processing (meat processing expert))

Mesar (FleischerIn)

Mesar (FleischhauerIn)

Mesar (MetzgerIn)

Kotel fant (m/ž) (Kesselbursch (m/w))

Palica delavec (StockarbeiterIn)

Pökler (PöklerIn)

SelcherIn (SelcherIn)

Wurster (WursterIn)

Mesar (SchlächterIn)

Mesar za konje (PferdemetzgerIn)

Konjski mesar (PferdeschlächterIn)

Kuhinjski mesar (KüchenfleischerIn)

Tehnik mesne industrije (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Mesarski mojster (FleischermeisterIn)

Delavec v predelavi mesa (FleischwarenarbeiterIn)

Uradni strokovni sodelavec za pregled klavnih živali in mesa (AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung)

Sorodni poklici**(Verwandte Berufe)**

- Pomočnik pri predelavi mesa (m / ž) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Prodajalec živil in delikates (Lebensmittel- und FeinkostveräuferIn)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS**(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Kmetijstvo, vrtnarstvo, gozdarstvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Kmetijstvo, živinoreja, oskrba živali (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366102 Mesar (Fleischer/in)
- 366103 Mesar (Fleischhauer/in)
- 366104 Kuhinjski mesar (Küchenfleischer/in)
- 366106 Mesar (Schlächter/in)
- 366107 Selcher / in (Selcher/in)
- 366108 Delavec na zalogi (Stockarbeiter/in)
- 366110 Wurster (Wurster/in)
- 366111 Mesar (Metzger/in)
- 366112 Mojster mesar (Fleischermeister/in)
- 366113 Mojster mesar (Fleischhauermeister/in)
- 366114 Predelovalec mesa (Fleischverarbeiter/in)
- 366181 Predelovalec mesa (Fleischverarbeiter/in)
- 366806 Mesni delavec (Fleischwarenarbeiter/in)
- 366812 Klavniški delavec (Schlachthausarbeiter/in)

Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

- Predelovalec mesa (FleischverarbeiterIn)

 powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRNAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)