

## GetränketechnikerInn

[Im BIS anzeigen](#)



### Haupttätigkeiten

GetränketechnikerInnen stellen Limonaden, Fruchtsäfte und Mineralwässer sowie alkoholische Getränke (Bier, Rum, Likör u.ä.), reinen Alkohol und andere Auszüge bzw. Essensen aus pflanzlichen Rohstoffen her. Sie be- und verarbeiten die notwendigen Grund- und Rohstoffe (z.B. Früchte, Gemüse; Gerste, Hopfen; Essensen, Aromen) und sorgen für die Abfüllung der Getränke. Dabei überwachen und steuern sie die Produktionsanlagen und Maschinen und sind auch für deren Wartung und Reinigung zuständig.

### Einkommen

GetränketechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 3.900 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 2.480 Euro brutto
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto
- Akademischer Beruf: 3.060 bis 3.900 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

GetränketechnikerInnen arbeiten v.a. in der Mineralwasser-, Limonaden- und Fruchtsaftindustrie sowie in Großindustriebrauereien, teilweise auch in kleineren Brauereibetrieben.

Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten bieten die Spirituosenherstellung, Brennereien, sowie Betriebe, die Essensen und Aromen herstellen; meist handelt es sich dabei um Familienbetriebe, Großbetriebe sind in diesen Bereichen selten.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): [8](#)  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllung von Getränken
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Bierbrauen
- Filtration von Lebensmitteln
- Fruchtsaftherstellung
- Gärungstechnologie
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Maschinen- und Anlagenreinigung
- Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Bierbrauen
- Getränkeherstellung
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen

- Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)
- Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Getränketechnologie, Gärungstechnologie, Lebensmittel-Reinigungsverfahren, Lebensmittelkonservierung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Spirituosenkunde)
- Labormethodenkenntnisse
  - Labortechnik
  - Chemische und biochemische Labormethoden (z. B. Filtration)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Getränkeherstellung
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
  - Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Loskennzeichnung)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Getränkelaagerung, Lagerhygiene, Lagerhaltung)
- Reinigungskenntnisse
  - Industriereinigung (z. B. Reinigung von Fässern)
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
  - Chemische Verfahrenstechnik
  - Mechanische Verfahrenstechnik
  - Thermische Verfahrenstechnik (z. B. Destillation)
  - Verfahrenstechnische Prozesse (z. B. Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen)

#### Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Guter Geruchssinn
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

#### Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend	2 Selbstständig	3 Fortgeschritten	4 Hoch spezialisiert

**Beschreibung:** GetränketechnikerInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen und digitale Maschinen und Anlagen zu steuern. 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.

### 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	GetränketechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische 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 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, KundInnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen 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 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen 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.

### Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

#### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Akademischer Beruf

#### Ausbildung

##### Lehre

- Brau- und GetränketechnikerIn

- Destillateurln

#### **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>**

- Technik, Ingenieurwesen
  - Verfahrenstechnik

### **Weiterbildung**

#### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Biochemie
- Bioverfahrenstechnik
- Produktionsaudit
- Produktionslogistik
- Ressourcenmanagement
- Steuerungs- und Regelungstechnik
- Umweltgerechter Produktionsablauf
- Verpackungstechnik

#### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie

#### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- REFA-Grundausbildung 4.0
- Technisches Risikomanagement

#### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) ↗
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Fachhochschulen

#### **Deutschkenntnisse nach GERS**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen auch umfangreiche Arbeits- und Sicherheitsanweisungen zuverlässig verstehen und ausführen und sicher im Team kommunizieren können. Außerdem lesen sie schriftliche Unterlagen und Pläne, setzen diese um und führen selbst Arbeitsaufzeichnungen. Kontakt zu Kundinnen und Kunden spielt in diesem Beruf nur eine untergeordnete Rolle.

## Weitere Berufsinfos

### **Selbstständigkeit**

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

### **Arbeitsumfeld**

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Schichtarbeit
- Ständiges Stehen

### **Berufsspezialisierungen**

\*Brewing and beverage technology (brewing and beverage technician)

\*Distiller

Brau- und GetränketechnikerIn

AnzapferIn

BierbrauerIn

BodenmeisterIn

BrauerIn

BrauerIn und MälzerIn

BrauführerIn

BraumeisterIn

BrautechnikerIn

DarreIn

FiltermeisterIn

HopfenarbeiterIn

MaischekocherIn

MälzerIn

DicksaftkocherIn

FruchtsaftherstellerIn

ObstgetränkebereiterIn

ObstpresserIn

SafterzeugerIn

ErzeugerIn kohlensäurehaltiger Getränke

ErzeugerIn künstlicher Mineralwässer und künstlicher Mineralwasserprodukte

GetränkeherstellerIn

LimonadenherstellerIn

AlkoholmacherIn

BrennereiarbeiterIn

BrennerIn

DestillatbrennerIn

DestillateurIn

EssenzherstellerIn

LikörarbeiterIn

PflaumensiederIn

SchnapsbrennerIn

SpirituosenerzeugerIn  
WermutweinerzeugerIn

EssigarbeiterIn  
EssigherstellerIn

PresshefearbeiterIn  
PresshefeherstellerIn  
Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn  
SpiritusherstellerIn

#### Verwandte Berufe

- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)
- LebensmitteltechnikerIn

#### Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

**Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- Lebensmittelherstellung

#### Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 370101 Likörarbeiter/in
- 370102 Destillateur/in
- 370180 Destillateur/in
- 371101 Brauer/in
- 371102 Brauereiarbeiter/in
- 371103 Mälzereiarbeiter/in
- 371104 Brauer/in und Mälzer/in
- 371105 Brau- und Getränketechniker/in
- 371181 Brau- und Getränketechniker/in
- 371801 Fruchtsafthersteller/in
- 371802 Getränkehersteller/in
- 371803 Limonadehersteller/in
- 373102 Essenzhersteller/in

#### Informationen im Berufslexikon

-  Brau- und GetränketechnikerIn (Lehre)
-  DestillateurIn (Lehre)
-  GetränketechnikerIn (Schule)
-  GetränketechnikerIn (Uni/FH/PH)

#### Informationen im Ausbildungskompass

-  GetränketechnikerIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.