GetränketechnikerIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
GetränketechnikerInnen stellen Limonaden, Fruchtsäfte und Mineralwässer sowie alkoholische Getränke (Bier, Rum, Likör u.ä.), reinen Alkohol und andere Auszüge bzw. Essenzen aus pflanzlichen Rohstoffen her. Sie be- und verarbeiten die notwendigen Grund- und Rohstoffe (z.B. Früchte, Gemüse; Gerste, Hopfen; Essenzen, 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 Spirituosenerzeugung, Brennereien, sowie Betriebe, die Essenzen 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): **11** 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
  - Abfüllmaschinen (z. B. Bedienung von Abfüllmaschinen)

  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Gärungstechnologie, Getränketechnologie, Lebensmittel-Reinigungsverfahren, Lebensmittelkonservierung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Spirituosenkunde)
- Labormethodenkenntnisse
  - Chemische und biochemische Labormethoden (z. B. Filtration)
  - Labortechnik
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Getränkeherstellung
  - Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Loskennzeichnung)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Getränkelagerung, Lagerhaltung, Lagerhygiene)
- 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 NQR IV

- Brau- und GetränketechnikerIn

- DestillateurIn

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV
- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

BHS - Berufsbildende höhere Schule NQR V
- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Hochschulstudien NQR VII NQR VIII
- 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
DarrerIn
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 (GetränketechnikerIn)
EssigherstellerIn (GetränketechnikerIn)

PresshefearbeiterIn (GetränketechnikerIn)
PresshefeherstellerIn (GetränketechnikerIn)
Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn (GetränketechnikerIn)
SpiritusherstellerIn (GetränketechnikerIn)

Verwandte Berufe
- LebensmittelproduktionshilfskraftIn (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.