

## Beverage technician (GetränketechnikerIn)

Im BIS anzeigen



### Main activities (Haupttätigkeiten)

Beverage technicians produce lemonades, fruit juices and mineral waters as well as alcoholic beverages (beer, rum, liqueur, etc.), pure alcohol and other extracts or essences from vegetable raw materials. They process the necessary basic and raw materials (e.g. fruits, vegetables; barley, hops; essences, flavors) and ensure that the drinks are bottled. They monitor and control the production systems and machines and are also responsible for their maintenance and cleaning.

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.

### Income (Einkommen)

Beverage technician earn from 2.320 to 3.900 euros gross per month (GetränketechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 3.900 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 apprenticeship training : 2.320 to 3.690 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : 2.460 to 2.480 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 2.480 Euro brutto)
- Job with higher vocational school and technical training : 2.460 to 3.070 euros gross (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Job in academia : 3.060 to 3.900 euros gross (Akademischer Beruf: 3.060 bis 3.900 Euro brutto)


### Employment opportunities (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Beverage technicians work mainly in the mineral water, lemonade and fruit juice industries as well as in large industrial breweries, sometimes also in smaller breweries. Other employment opportunities offer the production of spirits, distilleries, as well as companies that produce essences and flavors; mostly these are family businesses, large businesses are rare in these areas.

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.

### Current vacancies (Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **11**  to the AMS eJob Room ( zum AMS-eJob-Room)

### **Professional skills requested in advertisements**

#### **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Bottling of beverages (Abfüllung von Getränken)
- Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Willingness to work shifts (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Brewing beer (Bierbrauen)
- Filtration of food (Filtration von Lebensmitteln)
- Fruit juice production (Fruchtsafterstellung)
- Fermentation technology (Gärungstechnologie)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Machine and plant cleaning (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Repair and service of machines and systems (Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen)
- Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

### **Further professional skills**

#### **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

#### **Basic professional skills**

##### **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Brewing beer (Bierbrauen)
- Beverage production (Getränkeherstellung)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

#### **Technical professional skills**

##### **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Working with devices, machines and systems (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
  - Filling machines (Abfüllmaschinen) (z. B. Operation of filling machines (Bedienung von Abfüllmaschinen))
  - Packing machines (Abpackmaschinen) (z. B. Operation of packing machines (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Knowledge of biotechnology (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Food technology (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Beverage technology (Getränketechnologie), Fermentation technology (Gärungstechnologie), Food cleaning procedures (Lebensmittel-Reinigungsverfahren), 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. Liquor Science (Spirituosenkunde))
- Laboratory method knowledge (Labormethodenkenntnisse)
  - Laboratory technology (Labortechnik)
  - Chemical and biochemical laboratory methods (Chemische und biochemische Labormethoden) (z. B. Filtration (Filtration))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
  - Beverage production (Getränkeherstellung)
  - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Food labeling (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Lot labeling (Loskennzeichnung))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
  - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. beverage storage (Getränkeleragerung), Warehouse hygiene (Lagerhygiene), Warehousing (Lagerhaltung))
- Cleaning skills (Reinigungskennntnisse)
  - Industrial cleaning (Industriereinigung) (z. B. Cleaning of barrels (Reinigung von Fässern))

- Process engineering knowledge (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
  - Chemical engineering (Chemische Verfahrenstechnik)
  - Mechanical process engineering (Mechanische Verfahrenstechnik)
  - Thermal process engineering (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Distillation (Destillation))
  - Procedural processes (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Monitoring of procedural processes (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))

### General professional skills

#### (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Willingness to work shifts (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Good sense of smell (Guter Geruchssinn)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

### Digital skills according to DigComp

#### (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

| 1 Basic  |  | 2 Independent |  | 3 Advanced |  | 4 Highly specialized |  |
|--|--|---------------|--|------------|--|----------------------|--|
|  |  |               |  |            |  |                      |  |
| <b>Description:</b> 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. |  |               |  |            |  |                      |  |

**Detailed information on the digital skills  
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

| Area of competence                                     | Skill level(s)<br>from ... to ... |   |   |   |   |   |   |   | Description  |
|--|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 0 - Basics, access and digital understanding           | 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 - Handling information and data                      | 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 - Communication, interaction and collaboration       | 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 - Creation, production and publication               | 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 - Security and sustainable use of resources          | 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 - Problem solving, innovation and continued learning | 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.  |

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

**Typical qualification levels  
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Job with higher vocational school and technical training (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Job in academia (Akademischer Beruf)

### **Apprenticeship (Ausbildung)**

#### **Lehre <sup>nQR<sup>IV</sup></sup>**

- Brewing and beverage technician (Brau- und GetränketechnikerIn)
- Distiller (DestillateurIn)

#### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule <sup>nQR<sup>IV</sup></sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

#### **BHS - Berufsbildende höhere Schule <sup>nQR<sup>V</sup></sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

#### **Hochschulstudien <sup>nQR<sup>VII</sup></sup> <sup>nQR<sup>VIII</sup></sup>**

- Technik, Ingenieurwesen
  - Verfahrenstechnik

### **Further education (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

## **Knowledge of German according to CEFR**

### **(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.

## **Further professional information**

### **(Weitere Berufsinfos)**

#### **Self-employment**

##### **(Selbstständigkeit)**

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Work environment**

##### **(Arbeitsumfeld)**

- Odor pollution (Geruchsbelastung)
- Wetness (Nässebelastung)
- Shift work (Schichtarbeit)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

#### **Occupational specializations**

##### **(Berufsspezialisierungen)**

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

\* Distiller (\*Distiller)

Brewing and beverage technician (Brau- und GetränketechnikerIn)

Tapper (AnzapferIn)

Brewer (BierbrauerIn)

Floor foreman (BodenmeisterIn)

Brewer (BraucherIn)

Brewer and maltster (BraucherIn und MälzerIn)

Brewing manager (BrauführerIn)

Master brewer (BraumeisterIn)

Brewing technician (BrautechnikerIn)

Dryer (DarrerIn)

Filter foreman (FiltermeisterIn)

Hop worker (HopfenarbeiterIn)

Mash cooker (MaischekocherIn)

MälzerIn (MälzerIn)

Thickened juice maker (DicksaftkocherIn)

Fruit juice maker (FruchtsaftherstellerIn)

Fruit beverage maker (ObstgetränkereiterIn)

Fruit press (ObstpresserIn)

Juice maker (SafterzeugerIn)

Producer of carbonated beverages (ErzeugerIn kohlenensäurehaltiger Getränke)

Producer of artificial mineral water and artificial mineral water products (ErzeugerIn künstlicher Mineralwässer)

und künstlicher Mineralwasserprodukte)  
Beverage manufacturer (GetränkeherstellerIn)  
Lemonade maker (LimonadenherstellerIn)

Alcohol maker (AlkoholmacherIn)  
Distillery worker (BrennereiarbeiterIn)  
Distiller (BrennerIn)  
Distillate distiller (DestillatbrennerIn)  
Distiller (DestillateurIn)

Essence manufacturer (EssenzherstellerIn)  
Liqueur worker (LikörarbeiterIn)  
Plum maker (PflaumensiederIn)  
Schnapps distiller (SchnapsbrennerIn)  
Liquor producer (SpirituosenerzeugerIn)  
Vermouth producer (WermutweinerzeugerIn)

Vinegar worker (EssigarbeiterIn)  
Vinegar manufacturer (EssigherstellerIn)

Pressed yeast worker (PresshefearbeiterIn)  
Pressed yeast manufacturer (PresshefeherstellerIn)  
Spirit, pressed yeast, vinegar manufacturer (Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn)  
Spirit manufacturer (SpiritusherstellerIn)

#### **Related professions (Verwandte Berufe)**

- Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Food technician (LebensmitteltechnikerIn)

#### **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)

#### **Allocation to AMS occupational classification (six-digit) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 370101 Liqueur worker (Likörarbeiter/in)
- 370102 Distiller (Destillateur/in)
- 370180 Distiller (Destillateur/in)
- 371101 Brewer (Brauer/in)
- 371102 Brewery worker (Brauereiarbeiter/in)
- 371103 Malting worker (Mälzereiarbeiter/in)
- 371104 Brewer and maltster (Brauer/in und Mälzer/in)
- 371105 Brewing and beverage technician (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371181 Brewing and beverage technician (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371801 Fruit juice manufacturer (Fruchtsafthersteller/in)
- 371802 Beverage manufacturer (Getränkehersteller/in)
- 371803 Lemonade manufacturer (Limonadehersteller/in)
- 373102 Essence Maker (Essenzhersteller/in)


### Information in the vocational lexicon

#### (Informationen im Berufslexikon)

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

### Information in the training compass

#### (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Beverage technician (GetränketechnikerIn)



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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE 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.)