

Technik napojów (GetränketechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Technicy napojowi produkują lemoniady, soki owocowe i wody mineralne, a także napoje alkoholowe (piwo, rum, likiery itp.), czysty alkohol i inne ekstrakty lub esencje z surowców roślinnych. Przetwarzają niezbędne podstawowe i surowce (np. owoce, warzywa; jęczmień, chmiel; esencje, aromaty) i dbają o to, aby napoje były butelkowane. Monitorują i kontrolują systemy produkcyjne i maszyny, a także odpowiadają za ich konserwację i czyszczenie.

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.

Dochód (Einkommen)

Technik napojów zarabia od 2.320 do 3.900 euro brutto miesięcznie (GetränketechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 3.900 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 2.320 do 3.690 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.460 do 2.480 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 2.480 Euro brutto)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.460 do 3.070 euro brutto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Zawód akademicki : 3.060 do 3.900 euro brutto (Akademischer Beruf: 3.060 bis 3.900 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Technicy napojów pracują głównie w przemyśle wód mineralnych, lemoniady i soków owocowych, a także w dużych browarach przemysłowych, czasami także w mniejszych browarach. Inne możliwości zatrudnienia oferują produkcję alkoholi, destylarnie, a także firmy produkujące esencje i aromaty; w większości są to firmy rodzinne, duże firmy są na tych obszarach rzadkością.

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.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) [8](#)  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Rozlewnia napojów (Abfüllung von Getränken)
- Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Gotowość do pracy zmianowej (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Warzenie piwa (Bierbrauen)
- Filtracja żywności (Filtration von Lebensmitteln)
- Produkcja soków owocowych (Fruchtsaftherstellung)
- Technologia fermentacji (Gärungstechnologie)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Czyszczenie maszyn i instalacji (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Naprawa i serwis maszyn i systemów (Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen)
- Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Inne umiejętności zawodowe

(Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Warzenie piwa (Bierbrauen)
- Produkcja napojów (Getränkeherstellung)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

Techniczne umiejętności zawodowe

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Praca z urządzeniami, maszynami i systemami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Maszyny do napełniania (Abfüllmaschinen) (z. B. Obsługa maszyn napełniających (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Maszyny pakujące (Abpackmaschinen) (z. B. Obsługa maszyn pakujących (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Znajomość biotechnologii (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Technologia napojów (Getränketechnologie), Technologia fermentacji (Gärungstechnologie), Procedury czyszczenia żywności (Lebensmittel-Reinigungsverfahren), Konserwacja żywności (Lebensmittelkonservierung))
- Specyficzna dla branży wiedza o produktach i materiałach (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Żywność, produkty rolne i leśne (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Nauka o alkoholu (Spirituosenkunde))
- Znajomość metod laboratoryjnych (Labormethodenkenntnisse)
 - Technologia laboratoryjna (Labortechnik)
 - Chemiczne i biochemiczne metody laboratoryjne (Chemische und biochemische Labormethoden) (z. B. Filtracja (Filtration))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Produkcja napojów (Getränkeherstellung)
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Etykietowanie żywności (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identyfikacja partii (Loskennzeichnung))

- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Przechowywanie napojów (Getränkeleragerung), Higiena magazynu (Lagerhygiene), Magazynowanie (Lagerhaltung))
- Umiejętności sprzątania (Reinigungskenntnisse)
 - Czyszczenie przemysłowe (Industriereinigung) (z. B. Czyszczenie beczek (Reinigung von Fässern))
- Wiedza z zakresu inżynierii procesowej (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Inżynieria chemiczna (Chemische Verfahrenstechnik)
 - Inżynieria procesów mechanicznych (Mechanische Verfahrenstechnik)
 - Inżynieria procesów termicznych (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Destylacja (Destillation))
 - Procesy proceduralne (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Monitorowanie procesów proceduralnych (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Gotowość do pracy zmianowej (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: 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.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	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 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności (Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Zawód akademicki (Akademischer Beruf)

Szkolenie

(Ausbildung)

Lehre ^{nQR^{IV}}

- Technik piwowarstwa i napojów (Brau- und GetränketechnikerIn)
- Destylator (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

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według 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.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie

(Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Zanieczyszczenie zapachami (Geruchsbelastung)
- Wilgotność (Nässebelastung)
- Praca zmianowa (Schichtarbeit)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Technik piwowarstwa i napojów (Brau- und GetränketechnikerIn)

Piwowar (BraucherIn)

Piwowar i słodowiec (BraucherIn und MälzerIn)

Destylator (DestillateurIn)

Twórca Esencji (EssenzherstellerIn)

Producent soków owocowych (FruchtsaftherstellerIn)

Producent napojów (GetränkeherstellerIn)

Pracownik likieru (LikörarbeiterIn)

Producent lemoniady (LimonadenherstellerIn)

Maltster (MälzerIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

*Technologia piwowarstwa i napojów (technik piwowarstwa i napojów) (*Brewing and beverage technology (brewing and beverage technician))

*Destylator (*Distiller)

Technik piwowarstwa i napojów (Brau- und GetränketechnikerIn)

Taper (AnzapferIn)

Browar piwa (BierbrauerIn)

Mistrz piętka (BodenmeisterIn)

Piwowar (BraucherIn)

Piwowar i słodowiec (BraucherIn und MälzerIn)

Przewodnik piwowarski (BrauführerIn)

Piwowar (BraumeisterIn)

Technik piwowarski (BrautechnikerIn)

Darer (DarrerIn)

Mistrz filtrów (FiltermeisterIn)

Pracownik chmielu (HopfenarbeiterIn)
Urządzenie do gotowania zacieru (MaischekoherIn)
Maltster (MälzerIn)

Urządzenie do gotowania gęstego soku (DicksaftkoherIn)
Producent soków owocowych (FruchtsaftherstellerIn)
Producent napojów owocowych (ObstgetränkereiterIn)
Prasa do owoców (ObstpresserIn)
Producent soków (SafterzeugerIn)

Producent napojów gazowanych (ErzeugerIn kohlensäurehaltiger Getränke)
Producent sztucznej wody mineralnej i wyrobów ze sztucznej wody mineralnej (ErzeugerIn künstlicher Mineralwässer und künstlicher Mineralwasserprodukte)
Producent napojów (GetränkereiterIn)
Producent lemoniady (LimonadenherstellerIn)

Producent alkoholu (AlkoholmacherIn)
Pracownik gorzelnii (BrennereiarbeiterIn)
Destylator (BrennerIn)
Destylator destylatu (DestillatbrennerIn)
Destylator (DestillateurIn)

Twórca Esencji (EssenzherstellerIn)
Pracownik likieru (LikörarbeiterIn)
Kocioł śliwkowy (PflaumensiederIn)
Destylator Alkoholu (SchnapsbrennerIn)
Producent alkoholi (SpirituosenerzeugerIn)
Producent wina wermutowego (WermutweinerzeugerIn)

Pracownik octu (Technik napojów) (EssigarbeiterIn (GetränketechnikerIn))
Producent octu (Technik napojów) (EssigherstellerIn (GetränketechnikerIn))

Drożdże prasowane (Technik napojów) (PresshefearbeiterIn (GetränketechnikerIn))
Producent drożdży prasowanych (Technik napojów) (PresshefereiterIn (GetränketechnikerIn))
Producent spirytusu, drożdży prasowanych i octu (Technik napojów) (Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn (GetränketechnikerIn))
Producent alkoholu (Technik napojów) (SpiritusherstellerIn (GetränketechnikerIn))

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Technik żywności (LebensmitteltechnikerIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)**

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 370101 Likiernik (Likörarbeiter/in)

- 370102 Destylator (Destillateur/in)
- 370180 Destylator (Destillateur/in)
- 371101 Piwowar (Brauer/in)
- 371102 Pracownik browaru (Brauereiarbeiter/in)
- 371103 Pracownik słodowniczy (Mälzereiarbeiter/in)
- 371104 Piwowar i słodownik (Brauer/in und Mälzer/in)
- 371105 Technik piwowarstwa i napojów (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371181 Technik piwowarstwa i napojów (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371801 Producent soków owocowych (Fruchtsafthersteller/in)
- 371802 Producent napojów (Getränkehersteller/in)
- 371803 Producent lemoniady (Limonadehersteller/in)
- 373102 Ekspres Esencji (Essenzhersteller/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Technik napojów (GetränketechnikerIn)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)