

Nápojový technik (GetränketechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Technici nápojov vyrábajú limonády, ovocné šťavy a minerálne vody, ako aj alkoholické nápoje (pivo, rum, likér atď.), Čistý alkohol a ďalšie extrakty alebo esencie z rastlinných surovín. Spracovávajú potrebné základné a suroviny (napr. Ovocie, zeleninu; jačmeň, chmeľ; esencie, arómy) a zabezpečujú, aby boli nápoje plnené do fliaš. Monitorujú a riadia výrobné systémy a stroje a zodpovedajú aj za ich údržbu a čistenie.

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.

Príjem (Einkommen)

Nápojový technik zarába od 2.320 do 3.900 eur hrubého mesačne (GetränketechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 3.900 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s učňovským školením : 2.320 až 3.690 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.460 až 2.480 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 2.480 Euro brutto)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.460 až 3.070 brutto eur (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Akademické zamestnanie : 3.060 až 3.900 brutto eur (Akademischer Beruf: 3.060 bis 3.900 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Technici nápojov pracujú hlavne v priemysle minerálnych vôd, limonád a ovocných štiav, ako aj vo veľkých priemyselných pivovaroch, niekedy aj v menších pivovaroch. Ďalšie pracovné príležitosti ponúka výroba liehovín, pálení, ako aj spoločností, ktoré vyrábajú esencie a príchute; väčšinou ide o rodinné podniky, veľké podniky sú v týchto oblastiach zriedkavé.

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.

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Fľašovanie nápojov (Abfüllung von Getränken)
- Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Ochota pracovať na zmeny (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Varenie piva (Bierbrauen)
- Filtrácia potravín (Filtration von Lebensmitteln)
- Výroba ovocných štiav (Fruchtsaftherstellung)
- Technológia kvasenia (Gärungstechnologie)
- Hygienický manažment vo výrobe a spracovaní potravín (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Čistenie strojov a rastlín (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Opravy a servis strojov a systémov (Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen)
- Technické monitorovanie strojov a systémov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Ďalšie odborné schopnosti (Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Varenie piva (Bierbrauen)
- Výroba nápojov (Getränkeherstellung)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

Technické odborné znalosti (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Práca so zariadeniami, strojmi a systémami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Technické monitorovanie strojov a systémov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Plniace stroje (Abfüllmaschinen) (z. B. Prevádzka plniacich strojov (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Baliace stroje (Abpackmaschinen) (z. B. Prevádzka baliacich strojov (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Znalosť biotechnológie (Biotechnologie-Kennntnisse)
 - Potravinárska technológia (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Nápojová technológia (Getränketechnologie), Technológia kvasenia (Gärungstechnologie), Postupy čistenia potravín (Lebensmittel-Reinigungsverfahren), Konzervácia potravín (Lebensmittelkonservierung))
- Znalosti o výrobkoch a materiáli špecifické pre dané odvetvie (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennntnisse)
 - Potraviny, výrobky z poľnohospodárstva a lesného hospodárstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Veda o alkohole (Spirituosenkunde))
- Znalosť laboratórnych metód (Labormethodenkennntnisse)
 - Laboratórna technika (Labortechnik)
 - Chemické a biochemické laboratórne metódy (Chemische und biochemische Labormethoden) (z. B. Filtrácia (Filtration))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Výroba nápojov (Getränkeherstellung)
 - Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Označovanie potravín (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identifikácia šarže (Loskennzeichnung))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Skladovanie nápojov (Getränkeleragerung), Hygiena skladu (Lagerhygiene), Skladovanie (Lagerhaltung))
- Upratovacie schopnosti (Reinigungskennntnisse)
 - Priemyselné čistenie (Industriereinigung) (z. B. Čistenie sudov (Reinigung von Fässern))

- Znalosti procesného inžinierstva (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Chemické inžinierstvo (Chemische Verfahrenstechnik)
 - Strojné inžinierstvo (Mechanische Verfahrenstechnik)
 - Tepelné procesné inžinierstvo (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Destilácia (Destillation))
 - Procedurálne postupy (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Monitorovanie procesných procesov (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Ochota pracovať na zmeny (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živosťníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	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 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Akademické zamestnanie (Akademischer Beruf)

Školenie

(Ausbildung)

Lehre ^{nQR^{IV}}

- Pivovarnícky a nápojový technik (Brau- und GetränketechnikerIn)
- Destilátor (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

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Znečistenie zápachom (Geruchsbelastung)
- Vlhkosť (Nässebelastung)
- Práca na smeny (Schichtarbeit)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Pivovarský a nápojový technik (Brau- und GetränketechnikerIn)

Sládok (BrauerIn)

Pivovar a sladovník (BrauerIn und MälzerIn)

Destilátor (DestillateurIn)

Essence Maker (EssenzherstellerIn)

Výrobca ovocných štiav (FruchtsaftherstellerIn)

Výrobca nápojov (GetränkeherstellerIn)

Likérový pracovník (LikörarbeiterIn)

Výrobník limonád (LimonadenherstellerIn)

Sladovník (MälzerIn)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

*Pivovarnícka a nápojová technika (pivovarnícky a nápojový technik) (*Brewing and beverage technology (brewing and beverage technician))

*Destilátor (*Distiller)

Pivovarský a nápojový technik (Brau- und GetränketechnikerIn)

Tapperer (AnzapferIn)

Sládok piva (BierbrauerIn)

Majster podlahy (BodenmeisterIn)

Sládok (BrauerIn)

Pivovar a sladovník (BrauerIn und MälzerIn)

Sprievodca pivovarom (BrauführerIn)

Sládek (BraumeisterIn)

Pivovarský technik (BrautechnikerIn)

Darrer (DarrerIn)

Hlavný filter (FiltermeisterIn)

Robotník chmeľu (HopfenarbeiterIn)
Mash varič (MaischekoherIn)
Sladovník (MälzerIn)

Hrniec na hustú šťavu (DicksaftkocherIn)
Výrobca ovocných štiav (FruchtsaftherstellerIn)
Výrobník ovocných nápojov (ObstgetränkereiterIn)
Lis na ovocie (ObstpresserIn)
Výrobca šťavy (SafterzeugerIn)

Výrobca sytených nápojov (ErzeugerIn kohlenensäurehaltiger Getränke)
Výrobca umelých minerálnych vôd a produktov z umelých minerálnych vôd (ErzeugerIn künstlicher Mineralwässer und künstlicher Mineralwasserprodukte)
Výrobca nápojov (GetränkeherstellerIn)
Výrobník limonád (LimonadenherstellerIn)

Výrobník alkoholu (AlkoholmacherIn)
Pracovník liehovaru (BrennereiarbeiterIn)
Destilátor (BrennerIn)
Destilačný destilát (DestillatbrennerIn)
Destilátor (DestillateurIn)

Essence Maker (EssenzherstellerIn)
Likérový pracovník (LikörarbeiterIn)
Slivkový kotol (PflaumensiederIn)
Destilátor alkoholu (SchnapsbrennerIn)
Výrobca liehovín (SpirituosenerzeugerIn)
Výrobca vermútového vína (WermutweinerzeugerIn)

Ocotový robotník (Nápojový technik) (EssigarbeiterIn (GetränketechnikerIn))
Výrobca octu (Nápojový technik) (EssigherstellerIn (GetränketechnikerIn))

Pracovník lisovaného droždia (Nápojový technik) (PresshefearbeiterIn (GetränketechnikerIn))
Výrobca lisovaného droždia (Nápojový technik) (PresshefeherstellerIn (GetränketechnikerIn))
Výrobca liehu, lisovaného droždia a octu (Nápojový technik) (Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn (GetränketechnikerIn))
Výrobca alkoholu (Nápojový technik) (SpiritusherstellerIn (GetränketechnikerIn))

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Asistent výroby potravín (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Potravinársky technik (LebensmitteltechnikerIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 370101 Likérnik (Likörarbeiter/in)

- 370102 Destilátor (Destillateur/in)
- 370180 Destilátor (Destillateur/in)
- 371101 Sládok (Brauer/in)
- 371102 Pracovník pivovaru (Brauereiarbeiter/in)
- 371103 Pracovník sladovní (Mälzereiarbeiter/in)
- 371104 Sládok a sladár (Brauer/in und Mälzer/in)
- 371105 Pivovárnícky a nápojový technik (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371181 Pivovárnícky a nápojový technik (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371801 Výrobca ovocných štiav (Fruchtsafthersteller/in)
- 371802 Výrobca nápojov (Getränkehersteller/in)
- 371803 Výrobca limonády (Limonadehersteller/in)
- 373102 Essence Maker (Essenzhersteller/in)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Nápojový technik (GetränketechnikerIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)