

Tehnik pijač (GetränketechnikerIn)

Im BIS anzeigen



Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Pijačni tehniki proizvajajo limonade, sadne sokove in mineralne vode ter alkoholne pijače (pivo, rum, liker itd.), Čisti alkohol in druge ekstrakte ali esence iz rastlinskih surovin. Predelujejo potrebne osnovne in surovine (npr. Sadje, zelenjava; ječmen, hmelj; esence, arome) in zagotavljajo, da se pijače ustekleničijo. Spremljajo in nadzorujejo proizvodne sisteme in stroje ter so odgovorni tudi za njihovo vzdrževanje in čiščenje.

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.

Dohodek (Einkommen)

Tehnik pijač zasluži od 2.320 do 3.900 evrov bruto na mesec (GetränketechnikerInnen verdienen ab 2.320 bis 3.900 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Poklic z vajeništvom : 2.320 do 3.690 evro bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.320 bis 3.690 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : 2.460 do 2.480 evro bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 2.480 Euro brutto)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo : 2.460 do 3.070 evro bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.460 bis 3.070 Euro brutto)
- Akademski poklic : 3.060 do 3.900 evro bruto (Akademischer Beruf: 3.060 bis 3.900 Euro brutto)


Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Tehniki pijač delajo predvsem v industriji mineralne vode, limonade in sadnih sokov ter v velikih industrijskih pivovarnah, včasih tudi v manjših pivovarnah. Druge možnosti zaposlovanja ponujajo proizvodnjo žganih pijač, destilarne, pa tudi podjetja, ki proizvajajo esence in arome; večinoma so to družinska podjetja, velika podjetja so na teh območjih redka.

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

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

Trenutna prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **11**  v sobo za e-delo AMS (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Polnjenje pijač (Abfüllung von Getränken)

- Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Pripravljenost na izmensko delo (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Varjenje piva (Bierbrauen)
- Filtracija hrane (Filtration von Lebensmitteln)
- Proizvodnja sadnih sokov (Fruchtsaftherstellung)
- Tehnologija fermentacije (Gärungstechnologie)
- Upravljanje higiene v proizvodnji in predelavi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Čiščenje strojev in naprav (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Popravilo in servis strojev in sistemov (Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen)
- Tehnično spremljanje strojev in sistemov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Druga poklicna znanja **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Osnovne poklicne sposobnosti **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Varjenje piva (Bierbrauen)
- Proizvodnja pijač (Getränkeherstellung)
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

Tehnično strokovno znanje **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Delo z napravami, stroji in sistemi (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Tehnično spremljanje strojev in sistemov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Polnilni stroji (Abfüllmaschinen) (z. B. Delovanje polnilnih strojev (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Pakirni stroji (Abpackmaschinen) (z. B. Delovanje pakirnih strojev (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Tehnologija pijač (Getränketechnologie), Tehnologija fermentacije (Gärungstechnologie), Postopki čiščenja hrane (Lebensmittel-Reinigungsverfahren), Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o izdelkih in materialih, specifičnih za industrijo (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Hrana, izdelki iz kmetijstva in gozdarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Znanost o alkoholnih pijačah (Spirituosenkunde))
- Poznavanje laboratorijskih metod (Labormethodenkenntnisse)
 - Laboratorijska tehnologija (Labortechnik)
 - Kemijske in biokemijske laboratorijske metode (Chemische und biochemische Labormethoden) (z. B. Filtriranje (Filtration))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Proizvodnja pijač (Getränkeherstellung)
 - Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Polnjenje živil (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Označevanje živil (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identifikacija serije (Loskennzeichnung))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
 - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Skladiščenje pijač (Getränkeleragerung), Skladiščna higiena (Lagerhygiene), Skladiščenje (Lagerhaltung))
- Čistilne sposobnosti (Reinigungskennntnisse)
 - Industrijsko čiščenje (Industriereinigung) (z. B. Čiščenje sodov (Reinigung von Fässern))
- Znanje procesnega inženiringa (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Kemijsko inženirstvo (Chemische Verfahrenstechnik)
 - Inženiring strojnih procesov (Mechanische Verfahrenstechnik)

- Inženiring toplotnih procesov (Thermische Verfahrenstechnik) (z. B. Destilacija (Destillation))
- Postopki (Verfahrenstechnische Prozesse) (z. B. Spremljanje postopkovnih postopkov (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))

Splošne poklicne sposobnosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Pripravljenost na izmensko delo (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

Digitalne veščine glede na DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p>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.</p>							

**Podrobne informacije o digitalnih veščinah
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 - Komunikacija, interakcija in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	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 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno učenje	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.

**Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Tipične stopnje spretnosti
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Akademski poklic (Akademischer Beruf)

Usposabljanje

(Ausbildung)

Lehre ^{nQR^{IV}}

- Tehnik pivovarstva in pijače (Brau- und GetränketechnikerIn)
- Destilarna (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

Nadaljnje izobraževanje

(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) [!\[\]\(472116f6451ae553840da463c6a16a85_img.jpg\)](#)
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Fachhochschulen

Znanje nemščine po 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.

Dodatne strokovne informacije (Weitere Berufsinfos)

Samozaposlitev

(Selbstständigkeit)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

- Onesnaževanje vonja (Geruchsbelastung)
- Mokrost (Nässebelastung)
- Izmensko delo (Schichtarbeit)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

Strokovne specializacije

(Berufsspezialisierungen)

*Tehnologija pivovarstva in pijač (pivovarski tehnik) (*Brewing and beverage technology (brewing and beverage technician))

*Destilator (*Distiller)

Tehnik za pivovarstvo in pijačo (Brau- und GetränketechnikerIn)

Tapper (AnzapferIn)

Varilec piva (BierbrauerIn)

Mojster nadstropja (BodenmeisterIn)

Pivovar (BrauerIn)

Pivovar in sladar (BrauerIn und MälzerIn)

Pivovarski vodnik (BrauführerIn)

Brewmaster (BraumeisterIn)

Pivovarski tehnik (BrautechnikerIn)

Darrer (DarrerIn)

Glavni filter (FiltermeisterIn)

Hmeljarski delavec (HopfenarbeiterIn)

Kuhalnik kaše (MaischekocherIn)

Sladar (MälzerIn)

Kuhalnik za gosti sok (DicksaftkocherIn)

Proizvajalec sadnih sokov (FruchtsaftherstellerIn)

Aparat za pripravo sadnih pijač (ObstgetränkereiterIn)

Stiskalnik sadja (ObstpresserIn)

Proizvajalec sokov (SafterzeugerIn)

Proizvajalec gaziranih pijač (ErzeugerIn kohlenensäurehaltiger Getränke)

Proizvajalec umetne mineralne vode in izdelkov iz umetne mineralne vode (ErzeugerIn künstlicher Mineralwasser und künstlicher Mineralwasserprodukte)

Proizvajalec pijač (GetränkeherstellerIn)
Izdelovalec limonade (LimonadenherstellerIn)

Proizvajalec alkohola (AlkoholmacherIn)
Destilarni delavec (BrennereiarbeiterIn)
Destilarna (BrennerIn)
Destilator destilata (DestillatbrennerIn)
Destilarna (DestillateurIn)

Essence Maker (EssenzherstellerIn)
Likerski delavec (LikörarbeiterIn)
Slivov kotel (PflaumensiederIn)
Destilator žganih pijač (SchnapsbrennerIn)
Proizvajalec žganih pijač (SpirituosenerzeugerIn)
Proizvajalec vina vermut (WermutweinerzeugerIn)

Kisarski delavec (EssigarbeiterIn)
Proizvajalec kisa (EssigherstellerIn)

Delavec stiskanega kvasa (PresshefearbeiterIn)
Proizvajalec stisnjenega kvasa (PresshefeherstellerIn)
Proizvajalec žganja, stisnjenega kvasa in kisa (Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn)
Proizvajalec alkohola (SpiritusherstellerIn)

Sorodni poklici

(Verwandte Berufe)

- Pomočnik pri pridelavi hrane (m / ž) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Živilski tehnik (LebensmitteltechnikerIn)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)**





Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 370101 Delavec za likerje (Likörarbeiter/in)
- 370102 Destilarna (Destillateur/in)
- 370180 Destilarna (Destillateur/in)
- 371101 Pivovar (Brauier/in)
- 371102 Pivovarski delavec (Brauereiarbeiter/in)
- 371103 Sladar (Mälzereiarbeiter/in)
- 371104 Pivovar in slad (Brauier/in und Mälzer/in)
- 371105 Tehnik pivovarstva in pijače (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371181 Tehnik pivovarstva in pijače (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371801 Proizvajalec sadnega soka (Fruchtsafthersteller/in)
- 371802 Proizvajalec pijače (Getränkehersteller/in)
- 371803 Proizvajalec limonade (Limonadehersteller/in)
- 373102 Izdelovalec esenc (Essenzhersteller/in)


Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Technik pijač (GetränketechnikerIn)



Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN ODGOVORNOST.

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.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)