

## Lehre Obst- und GemüsekonserviererIn

[Im BIS anzeigen](#)



**Obst- und Gemüsekonservierer / Obst- und Gemüsekonserviererinnen machen Obst und Gemüse mit unterschiedlichen Verfahren haltbar, wie z. B. Erhitzen, Trocknen, Salzen, Tiefkühlen oder durch die Weiterverarbeitung zu Marmeladen oder Säften.**

**Lehrzeit: 2 Jahre**

**Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 1.001 Euro**

### Was macht ein/eine Obst- und GemüsekonserviererIn?

- Obst und Gemüse zu Marmeladen, Säften, Tiefkühlwaren und ähnlichen Produkten verarbeiten
- Obst und Gemüse haltbar machen, z.B. durch Erhitzen, Trocknen, Salzen
- Rohwaren übernehmen und ihre Qualität prüfen
- Elektronisch gesteuerte Produktionsanlagen bedienen
- Die Produktion überwachen
- Endprodukte kontrollieren

### Wo arbeitet ein/eine Obst- und GemüsekonserviererIn?

- Lebensmittelindustrie

### Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Begeisterung für Chemie und Physik
- Freude am Kochen
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

### Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 2 Jahre

### Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es 0 offene Stellen  zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €1001, Letztes Lehrjahr: ab €1884

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:  zum AMS-Berufslexikon

### Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen:  zum Ausbildungskompass

### Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

#### Interessensgebiete

- Chemie, Physik, Labor
- Voraussetzungen:

- Begeisterung für Chemie und Physik
- Begeisterung für Technik
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

• **Lebensmittel**

Voraussetzungen:

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

**Persönliche Eigenschaften**

- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit

**Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?**

**Arbeitsumfeld**

- Ständiges Stehen
- Umgang mit gefährlichen Arbeitsstoffen

**Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?**

**Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen**

- **LebensmitteltechnikerIn**

**Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**

**Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- **Lebensmittelherstellung**

**Weitere Berufinfos**

**Verwandte Lehrberufe und Anrechnung**

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
LebensmitteltechnikerIn	voll			
Milchtechnologe/-technologin	voll			

**Ersatz der Lehrabschlussprüfung**

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Obst- und GemüsekonserviererIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

**Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 373180 Obst- und Gemüsekonservierer/in

**Lehrberufsart**

Normaler Lehrberuf

**Lehrberuf Status**

aktuell

**Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung**  
Obst- und Gemüsekonservierer

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.