

## LebensmitteltechnikerIn

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

LebensmitteltechnikerInnen beschäftigen sich mit der Analyse und mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken. Wichtige Teilbereiche sind die Verbesserung der Haltbarkeit von Lebensmitteln und die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion.

### Beschäftigungsmöglichkeiten

LebensmitteltechnikerInnen werden für die gewerbliche und industrielle Herstellung von Lebensmittelprodukten eingesetzt (chemische, pharmazeutische Industrie und Nahrungsmittelindustrie).

### Aktuelle Stellenangebote

... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **135**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- HACCP
- Kalkulation
- Lebensmittelchemie
- Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelkonservierung
- Lebensmitteluntersuchung
- Messtechnik
- Produktionsablaufplanung
- Produktionssteuerung
- Projektmanagement-Kenntnisse
- Rezepturen entwickeln
- Verpackungstechnik

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Lebensmittelchemie
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
- Lebensmitteltechnologie

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Lebensmittelmaschinen)
  - Einrichten von Maschinen und Anlagen (z. B. Optimierung von Maschinen und Anlagen)
- Automatisierungstechnik
  - Automatisierungstechnik-Software und Visualisierungssysteme (z. B. Visualisierungssysteme)
- Betriebswirtschaftskennnisse
  - Produktionswirtschaft (z. B. Arbeitsplanung)
- Biotechnologie-Kenntnisse
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Nahrungsmittel, Bio-Getreide)
- Chemiekennnisse
  - Organische Chemie (z. B. Biochemie)
  - Instrumentelle Analytik (z. B. Chromatografie)
- Industrial-Design-Kenntnisse

- Produktdesign (z. B. Lebensmittelproduktentwicklung)
- Labormethodenkenntnisse
  - Proben (z. B. Probennahme)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Rezepturen entwickeln)
  - Einkühlen von Lebensmitteln
  - Lebensmittelkennzeichnung
- Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik
  - Durchführung von Messungen und Tests (z. B. Erstellung von Prüfberichten)
  - Messtechnik
  - Steuerungs- und Regelungstechnik (z. B. Prozessmesstechnik, Regelungstechnik)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Auditierung
  - Technische Qualitätskontrolle
  - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Festlegung von Eingreifgrenzen nach HACCP, Anwendung von Überwachungsverfahren nach HACCP, Festlegung von Korrekturmaßnahmen nach HACCP, Festlegung von Evaluierungsmaßnahmen nach HACCP, Maßnahmendokumentation nach HACCP, Lagerung nach HACCP, Identifikation von kritischen Kontrollpunkten nach HACCP, HACCP-Gefahrenanalysen, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP, Lebensmittelmanagement nach HACCP, Gute Hygiene Praxis, Hygieneleitlinien, Hygieneleitlinien in der Lebensmittelproduktion, Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)
- Reinigungskennnisse
  - Hygienemanagement
- Texterstellung und -bearbeitung
  - Erstellung von Produktbeschreibungen
- Verfahrenstechnik-Kenntnisse
  - Mechanische Verfahrenstechnik
  - Thermische Verfahrenstechnik (z. B. Destillation, Extraktion)
  - Verfahrenstechnische Prozesse (z. B. Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen)
- Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften
  - Biologie
- Wissenschaftliches Fachwissen Technik und Formalwissenschaften
  - Formalwissenschaften (z. B. Mathematik)

### **Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Problemlösungsfähigkeit

### **Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation**

#### **Typische Qualifikationsniveaus**

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung
- Akademischer Beruf

#### **Lehre : [NQ<sup>R</sup>](#)**

- Lebensmitteltechnik
- Obst- und Gemüsekonserviererin

#### **Ausbildung**

##### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQ<sup>R</sup>](#)**

- BMS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

### **BHS - Berufsbildende höhere Schule** [nqr<sup>v</sup>](#)

- BHS - Biotechnik, Medizintechnik
- BHS - Landwirtschaft, Forstwirtschaft

### **Fachhochschul-Studiengänge** [nqr<sup>vii</sup>](#) [nqr<sup>viii</sup>](#)

- Informatik, IT
  - Bioinformatik
- Naturwissenschaften
  - Chemie
- Technik, Ingenieurwesen
  - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
  - Biotechnologie
  - Verfahrenstechnik

### **Universitätsstudien** [nqr<sup>v</sup>](#) [nqr<sup>vii</sup>](#) [nqr<sup>viii</sup>](#)

- Informatik, IT
  - Bioinformatik
- Naturwissenschaften
  - Chemie
- Technik, Ingenieurwesen
  - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
  - Biotechnologie
  - Verfahrenstechnik

## **Weiterbildung**

### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Biochemische Arbeitsverfahren
- Bioverfahrenstechnik
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Lebensmittelproduktentwicklung
- Produktionsaudits
- Produktionslogistik
- Produktmarketing
- Ressourcenmanagement

### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- Automatisierungstechnik (FH)
- Kollegs - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- Werkmeisterprüfung
- Zertifikat QualitätstechnikerIn

### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- REFA-Grundausbildung 4.0

### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen (z. B. BFI, WIFI, diverse Anbieter)
- Fachhochschulen
- Hersteller- und Zulieferbetriebe
- Kollegs
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC)
- TÜV Austria Akademie
- Universitäten
- Werkmeisterschulen

### **Deutschkenntnisse**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Das Qualifikationsniveau und Tätigkeitsspektrum von LebensmitteltechnikerInnen kann sehr unterschiedlich sein und reicht von rein ausführenden bis hin zu leitenden Tätigkeiten. Entsprechend breit gestreut sind die Anforderungen an die Deutschkenntnisse. Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Analysen etc. lesen und verstehen und teilweise selbst erstellen. Unter Umständen führen sie auch Teams. Kontakt zu Kundinnen und Kunden spielt in diesem Beruf eine untergeordnete Rolle. Arbeiten sie vor allem in der betrieblichen Produktion, können auch geringere Deutschkenntnisse ausreichen.

### **Weitere Berufsinfos**

#### **Einkommen**

Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen ab Euro 1760 bis 2910 brutto pro Monat.

#### **Selbstständigkeit**

Freier Beruf:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin

Reglementiertes Gewerbe:

- IngenieurkonsulentIn
- Patentanwalt/-anwältin
- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie

Eine selbständige Berufsausübung ist auch im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Arbeitsumfeld**

- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Umgang mit Chemikalien

#### **Berufsspezialisierungen**

\*Food technology (food technician)

\*Fruit and vegetable preserver

GärungstechnikerIn

HTL-AbsolventIn für Lebensmitteltechnologie

Lebensmitteltechnologe/-technologin

LebensmittelanalytikerIn

Mikrobiologe/-biologin im Bereich Lebensmitteltechnik

Back- und Lebensmitteltechnologie/-technologin  
Backmitteltechnologie/-technologin

AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung  
FleischuntersucherIn und TrichinenbeschauerIn  
HygienebeauftragteR im Lebensmittelbereich  
HygienemanagerIn im Großhandel  
HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich  
HygienemanagerIn in der Gastronomie  
HygienemanagerIn in der Hotellerie  
InterneR AuditorIn im Lebensmittelbereich  
LebensmittelinspektorIn  
LebensmittelkontrolleurIn  
LebensmittelprüferIn  
LebensmittelprüftechnikerIn  
NahrungsmittelkontrollorIn  
QualitätsmanagerIn für Lebensmitteltechnik  
QualitätsmanagerIn in der Lebensmittelproduktion

FlavoristIn  
Flavor Technologist (m/w)

LebensmittelproduktentwicklerIn (LebensmitteltechnikerIn)

LebensmitteltechnikerIn im Bereich Brau- und Getränketechnologie, Gärungstechnologie

IngenieurkonsulentIn für Gärungstechnik  
IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Biotechnologie (Lebensmittelherstellung)  
IngenieurkonsulentIn für Lebensmittel- und Gärungstechnologie  
ZivilingenieurIn für Gärungstechnik

LinienführerIn in der Lebensmittelproduktion  
MaschinenführerIn in der Lebensmittelproduktion  
SchichtleiterIn in der Lebensmittelverarbeitung  
VorarbeiterIn in der Lebensmittelverarbeitung

AssistentIn für Lebensmitteltechnologie  
Lebensmittel- und Biotechnologie/-technologin (Lebensmittelherstellung)  
LebensmitteltechnologieassistentIn  
Nahrungsmitteltechnologie/-technologin

FermentiertechnikerIn

Obst- und GemüsekonserviererIn

### **Verwandte Berufe**

- Biotechnologie/-technologin

- ChemieverfahrenstechnikerIn
- ChemikerIn
- GetränketechnikerIn
- Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w)

**Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen  
Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- **Lebensmittelherstellung**

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

- 373110 Obst- und Gemüsekonservierer/in
- 373180 Obst- und Gemüsekonservierer/in
- 375110 Schichtleiter/in (Lebensmittelverarbeitung)
- 375111 Maschinenführer/in (Lebensmittel)
- 375112 Vorarbeiter/in (Lebensmittelverarbeitung)
- 375113 Lebensmitteltechniker/in (mit Lehrabschluss)
- 375180 Lebensmitteltechniker/in
- 630108 Lebensmittelkontrollor/in (DI)
- 630508 Lebensmittelkontrollor/in (Ing)
- 630809 Lebensmittelkontrollor/in
- 632101 Gärungstechniker/in (DI)
- 632102 Lebensmittel- und Gärungstechniker/in (DI)
- 632103 Lebensmitteltechniker/in (DI)
- 632501 Lebensmitteltechniker/in (Ing)
- 632502 HTL-Absolvent/in für Lebensmitteltechnologie
- 632802 Gärungstechniker/in

**Informationen im Berufslexikon**

-  AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Kurz-/Spezialausbildung)
-  GetränketechnikerIn (Uni/FH/PH)
-  LebensmittelkontrolleurIn (Schule)
-  LebensmitteltechnikerIn (Lehre)
-  LebensmitteltechnikerIn (Uni/FH/PH)
-  Lebensmitteltechnologe/-technologin (Schule)
-  Obst- und GemüsekonserviererIn (Lehre)

**Informationen im Ausbildungskompass**

-  LebensmitteltechnikerIn