

PRESSEMELDUNG

Industriellehre: Lebensmitteltechnik

Arbeiten in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie - Jobs mit Zukunft

(Wien, 4.2.2021) „Gegessen und getrunken wird immer“ - von Milch- und Käseprodukten, Backwaren, Obst- und Gemüseerzeugnissen über Süßwaren bis zu Getränken. Die heimischen Lebensmittelhersteller versorgen die Menschen täglich mit guten und sicheren Lebensmitteln und Getränken in höchster Qualität und ausreichender Menge, sowohl in Normalzeiten als auch in der Krise. Die Vielfalt heimischer Lebensmittel ist enorm. Sie zeichnen sich durch Qualität, Sicherheit und Genuss aus, auch dank des Einsatzes hervorragend ausgebildeter Lebensmitteltechnikerinnen und Lebensmitteltechniker.

Wie werden Lebensmittel heute hergestellt? Das alles bietet die Lehre Lebensmitteltechnik

Was passiert beim Pasteurisieren von Milch? Wie entsteht eine Dauerwurst? Und wodurch wird eine Konfitüre haltbar? All das lernen Lehrlinge in ihrer Ausbildung „Lebensmitteltechnik“. Der Lehrplan ist so breitgefächert wie die Branche selbst. Das Besondere: Die Lehre wurde 2007 von den Betrieben selbst ins Leben gerufen und ist somit optimal auf den Bedarf der österreichischen Lebensmittelindustrie zugeschnitten.

Von der Rohware bis zum fertigen Lebensmittel - welche Tätigkeiten sind von Lebensmitteltechnikern gefragt?

Die arbeitsteilige Produktion von Lebensmitteln stellt spezielle Ansprüche an die fachliche Qualifikation der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, nämlich ein breites Spektrum an Kenntnissen und Fertigkeiten, das über die Herstellung von Lebensmitteln hinaus geht (z. B. Anlagenbedienung, Verpackungstechniken, Lebensmittelrecht und Hygienevorschriften). Aber gerade dieser Umstand macht die Ausbildung spannend und abwechslungsreich, wie man sieht:

- Verarbeiten und Herstellen von Lebensmitteln unter Anwendung von Vorschriften
- Rüsten, An- und Ausfahren, Bedienen und Überwachen von Geräten, Apparaten, Produktionsanlagen, Abfüllanlagen und Verpackungsanlagen der Lebensmittelverarbeitung und -herstellung
- Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung
- Beurteilen, Auswählen, Vorbereiten, Aufbereiten und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen
- Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie Durchführen einfacher Instandhaltungsarbeiten,
- Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen
- Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse
- Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards

Stimmen aus der Branche: Was sagen unsere Lebensmitteltechnikerinnen und Lebensmitteltechniker?

Die Erfahrungen aus der Praxis zeigen, dass eine abgeschlossene Ausbildung zur Lebensmitteltechnikerin bzw. zum Lebensmitteltechniker gute Jobchancen mit besten Aufstiegschancen und Verdienstmöglichkeiten bietet.

Melanie Pachner ist bei Haribo Austria GmbH & Co KG in der Lehre und ist begeistert: „Meine Entscheidung für die Lehre Lebensmitteltechnikerin war goldrichtig: Ich habe schon sehr viel Einblick in die komplexen Prozesse und Abläufe in der Süßwarenindustrie gewonnen. Besonders die Herstellung der Haribo Goldbären

ist beeindruckend. Das Unternehmen achtet sehr darauf, dass ich alles, was wir gelernt haben, auch in der Praxis anwende. Ich fühle mich sehr wohl und bin froh, diese Ausbildung gewählt zu haben!“

Dazu meint Manuel Hieblinger bei der Firma esarom gmbh: „Ich bin sehr froh, die Lehre Lebensmitteltechniker gewählt zu haben. Es ist faszinierend, in die Welt der Farben, Aromen und Geschmacksnuancen einzutauchen. Die Prozesse verlangen viel Aufmerksamkeit. Nun verstehe ich auch besser, was wir theoretisch gelernt haben. Die Praxis bringt mir viel Verständnis für die technischen Abläufe und die Chemie. Im Unternehmen werde ich voll unterstützt und sammle Erfahrungen in den verschiedenen Bereichen. Ich kann die Lehre nur empfehlen.“

Was Interessenten über die Industrielehre Lebensmitteltechnik noch wissen sollten

Die Lehre dauert dreieinhalb statt der üblichen drei Jahre. Das ist notwendig, um den hohen Qualitätsanspruch zu erfüllen. Zusätzlich zur praktischen Ausbildung gibt es bis zum dritten Lehrjahr zehn Wochen jährlich geblockten Unterricht und im vierten Lehrjahr fünf Wochen. Dieser findet an der [Berufsschule Wels 1](#) in Oberösterreich statt, die von ganz Österreich aus gut erreichbar ist.

Interessenten mit einem positiven Pflichtschulabschluss oder Matura sowie Schulabbrecher höherer Schulen sind willkommen. Sie sollten Leidenschaft für Lebensmittel und ein technisches Verständnis mitbringen. Ebenso ist Interesse an naturwissenschaftlichen Fächern (Chemie, Physik und Mathematik) von Vorteil. Es wartet ein abwechslungsreicher Beruf mit guten Verdienstmöglichkeiten und Aufstiegschancen. Das ist dem Engagement der ausbildenden Lebensmittelunternehmen zu verdanken. Gemeinsam mit der Berufsschule entwickeln diese den Lehrplan ständig weiter. Die Lehre ist dadurch immer am Puls der Zeit.

Lebensmitteltechnikerinnen und Lebensmitteltechniker sind gefragt!

Seit 2008 steigt die Zahl der Lehrlinge für den Lehrberuf „Lebensmitteltechniker“ stetig an. 2019 haben 60 Schülerinnen und Schüler die erste Klasse in der Berufsschule Wels begonnen. Aktuell sind österreichweit knapp 200 Lehrlinge in Ausbildung. Erfolgreich abgeschlossen haben bis dato 320 junge Menschen. Nicht zuletzt aufgrund des Bedarfs an Fachkräften rechnen wir mit deutlich steigenden Lehrlingszahlen. Aktuell sind rund 40 Prozent der Auszubildenden Frauen, 60 Prozent Männer. Je nach Kollektivvertrag liegt das Lehrlingseinkommen im ersten Lehrjahr zwischen 650 und 1.000 Euro und im vierten Lehrjahr zwischen 1.300 und 1.850 Euro.

Über die Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie):

Die Lebensmittelindustrie ist ein zuverlässiger Arbeitgeber. Sie ist eine der größten Branchen Österreichs und sichert im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten täglich die Versorgung mit qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 27.000 direkt Beschäftigten erwirtschaften jährlich ein Produktionsvolumen von über 9,1 Mrd. Euro. Die Branche ist international aufgestellt und zählt zu den Exportkaisern: Zwei von drei in Österreich produzierte Lebensmittel werden in über 180 Länder rund um den Globus exportiert (im Wert von rund 7,6 Mrd. Euro).

Weitere Informationen finden Sie unter:

Link zur Website des Fachverbands der Lebensmittelindustrie: www.dielebensmittel.at

Link zu weiterführenden Informationen: www.oesterreich-isst-informiert.at

Link zum Berufslexikon: www.berufslexikon.at/berufe/3031-LebensmitteltechnikerIn/

Link zur Website der Unternehmen: www.haribo.com, www.esarom.com

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Kossdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at