

Ergeht an:  
 BVA-Mitglieder Bäcker  
 BI-Vorstand  
 Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe  
 Sparte Gewerbe und Handwerk  
 der Wirtschaftskammer Österreich  
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
 E lebensmittel.natur@wko.at  
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
 DI Lorencz/Edler

Durchwahl  
 3190

Datum  
 16.07.2019

## Bäcker-Rundschreiben 011/2019

<b>Ausbildung</b>	<b>Lehre Backtechnologie</b>	
<b>Betrifft: Neue Berufsausbildung - Lehre zum Backtechnologen</b>		<b>Frist:</b>
<b>Kurzinfo: Die wichtigsten Informationen zum Lehrberuf kurz umrissen</b>		

Am 4. Juli wurde die Ausbildungsordnung für den neuen Lehrberuf Backtechnologie verlautbart. Dieser soll in 3,5 Jahren Lehrzeit sowohl den Großteil der Fertigkeiten einer Bäckerlehre vermitteln, als auch folgende zusätzliche Kenntnisse und Fertigkeiten:

- Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Anlagen
- Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen
- Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen,
- Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen sowie Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung,
- Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei wie zB beim Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.,
- Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.) sowie Mitarbeiten bei Preiskalkulationen,
- Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

Die ersten 2,5 Jahre der neuen Ausbildung stimmen mit denen der Bäckerlehre überein und werden daher auch für den Lehrberuf Backtechnologie angerechnet. Dem Lehrberuf Bäcker wird im Gegenzug der gesamte Umfang von 3 Jahren angerechnet, wenn ursprünglich eine Lehre zum Backtechnologen begonnen wurde.

Bis zum Ende des 2. Lehrjahres der Bäckerlehre kann ein Lehrling gemeinsam mit seinem Lehrbetrieb entscheiden, ob statt der Vollendung der Bäckerlehre eine Lehrabschlussprüfung Back-

technologie angestrebt werden soll, ohne Zeit zu verlieren. Sollte die Entscheidung, den Backtechnologien zu machen, später erfolgen, ist trotzdem ein ganzes Jahr der Backtechnologie-Lehre im Betrieb sowie die Berufsschule für das 3. und zusätzliche halbe Lehrjahr für den Backtechnologien zu absolvieren.

Im 3. Lehrjahr sowie im zusätzlichen Halbjahr unterscheiden sich die Lehrinhalte des Backtechnologien an der Berufsschule von denen des Lehrberufs Bäcker, um die zusätzlichen Lehrinhalte zu vermitteln.

Vorerst wird die Ausbildung lediglich an der Berufsschule 10 in Linz als Schwerpunktschule angeboten, welche auch maßgeblich an deren Entwicklung beteiligt war. Bei entsprechender Nachfrage, kann die Ausbildung in weiterer Folge auch auf andere Bundesländer ausgedehnt werden.

#### **Notwendige Schritte für eine Umstellung auf die Lehre Backtechnologie:**

- Um statt einer Bäckerlehre die Backtechnologie abzuschließen, müssen Lehrherr und Lehrling gemeinsam bei der zuständigen Lehrlingsstelle eine Änderung des Lehrvertrags beantragen. Die Kontaktdaten Ihrer zuständigen Lehrlingsstelle finden Sie unter diesem [Link](#).
- Des Weiteren muss ein Antrag beim Land gestellt werden, dass der Lehrling für seine Berufsschulzeit in ein anderes Bundesland überstellt wird. Hierbei kann die jeweilige Landesinnung behilflich sein.
- Auch mit der Berufsschule Linz 10 muss der Lehrbetrieb Kontakt aufnehmen, um festzustellen, ob noch Plätze frei sind, um seinen Lehrling anzumelden. Die Unterbringung des Lehrlings während der Berufsschulzeit sollte auch geklärt werden.
- Eine Überprüfung des Betriebs nach § 3a BAG über die Erfüllung der Voraussetzungen ist nötig.

Im Lehrabschluss Backtechnologie ist der des Bäckers inkludiert. Dies bedeutet, dass ein Backtechnologie auch als Bäcker arbeiten kann.

**Interessierte Lehrlinge und Betriebe sollten sich möglichst bald an ihre Lehrlingsstellen wenden, beim Land eine Überstellung beantragen und sich bei der Berufsschule anmelden, damit der erste Unterrichtsblock für das Schuljahr 2019/2020 auch zustande kommt.**

Die Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Bäcker wurde mit demselben Datum neu erlassen. Hier gibt es keine inhaltlichen Änderungen. Lediglich einige Formulierungen bzw. die Anordnung der Voraussetzungen wurden geändert. Die einzige für Betriebe relevante Änderung ist, dass in allen offiziellen Dokumenten zur Lehre (Lehrvertrag, Lehrzeugnis, Lehrbrief, etc.) tatsächlich die dem Geschlecht des Lehrlings entsprechende Form (Bäcker oder Bäckerin) zu verwenden ist.

<b>Gültig ab/Status:</b>	<b>Beilagen:</b> B1 - <a href="#">Ausbildungsordnung Backtechnologie</a> B2 - <a href="#">Ausbildungsordnung Bäcker</a>
--------------------------	---

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.  
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin