

Ergeht an:
 BGA-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
 Mag. Bayerl/Weiß

Durchwahl
 3192

Datum
 24.07.2026

Bäcker-Rundschreiben 009/2026

Ausbildung	Lehrabschlussprüfung	
Betrifft: • Kundmachung der Novelle der Backtechnologie-Ausbildungsordnung • Überleitung in den Regellehrberuf sowie Neuerungen bei der Lehrabschlussprüfung Backtechnologie ab 1. Jänner 2027		Frist:
Kurzinfo: Die Änderung der Backtechnologie-Ausbildungsordnung wurde kundgemacht. Der Ausbildungsversuch wurde in den Regellehrberuf übergeleitet. Die inhaltlichen Änderungen betreffen insbesondere die Lehrabschlussprüfung, konkret den Gegenstand Prüfarbeit, den neuen Gegenstand Technologie sowie die neue Möglichkeit einer eingeschränkten Zusatzprüfung. Die Novelle tritt mit 1. Jänner 2027 in Kraft.		

Mit der Verordnung [BGBl. II Nr. 192/2026](#) wurden Änderungen für den Lehrberuf „**Backtechnologie**“ veröffentlicht. Die Änderungen wurden von Expert:innen aus der Branche erarbeitet, die von den Landesinnungen nominiert wurden. Bei der Ausarbeitung wurden die Erfahrungen aus der bisherigen Prüfungspraxis berücksichtigt. Die Änderungen betreffen vor allem die künftige Ausbildung im regulären Lehrberuf sowie die Lehrabschlussprüfung. Sie treten am **1. Jänner 2027 in Kraft**.

Wesentliche Änderungen

Mit der neuen Verordnung wird der bisherige Ausbildungsversuch **Backtechnologie** in einen **regulären Lehrberuf** übergeführt.

Neue Struktur der Lehrabschlussprüfung

Die praktische Prüfung besteht künftig aus drei Gegenständen:

- Prüfarbeit
- Technologie (neu)
- Fachgespräch

Das Fachgespräch bleibt unverändert.

Änderungen bei der Prüfarbeit

Aus der Prüfarbeit werden folgende Inhalte herausgenommen:

- Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Untersuchungsergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
- Rüsten, Anfahren, Ausfahren oder Bedienen von Anlagen

Dadurch verkürzt sich die Regelarbeitszeit der Prüfarbeit von bisher acht auf sechs Stunden. Die maximale Prüfungsdauer wird von zehn auf sieben Stunden reduziert.

Diese Änderungen führen dazu, dass die Bewertungskriterien angepasst werden mussten. Das Prüfungskriterium

„Maßnahmen basierend auf den vorgelegten Untersuchungsergebnissen müssen fachgerecht abgeleitet werden“

entfällt.

Die Prüfung im neuen Gegenstand „Technologie“ erfolgt schriftlich anhand von zwei betrieblichen Arbeitsaufträgen. Dabei werden insbesondere folgende Kompetenzen überprüft:

1. Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Untersuchungsergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen,
2. Durchführung von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs oder der Produktionskosten).

Die Regelarbeitszeit beträgt zwei Stunden, die maximale Prüfungsdauer sind drei Stunden.

Für die Bewertung sind nachfolgende Kriterien maßgeblich:

1. fachgerechte Ableitung von Maßnahmen aus den vorgelegten Untersuchungsergebnissen,
2. rechnerisch richtige Ergebnisse.

Die Durchführung des Fachgesprächs bleibt unverändert.

Eingeschränkte Zusatzprüfung für Bäcker:innen

Absolvent:innen einer erfolgreich abgelegten Lehrabschlussprüfung nach der Bäckerei-Ausbildungsordnung können zukünftig eine eingeschränkte Zusatzprüfung ablegen und damit den Lehrabschluss im Lehrberuf „Backtechnologie“ erwerben.

Die Zusatzprüfung umfasst:

- den Gegenstand Technologie sowie
- ein auf backtechnologische Themen eingeschränktes Fachgespräch.

In diesem Fall dauert das Fachgespräch grundsätzlich 15 Minuten. Ist eine eindeutige Beurteilung nicht möglich, kann die Prüfungsdauer um maximal 10 Minuten verlängert werden.

Auswirkungen für die Praxis

Mit der Überführung des Ausbildungsversuchs in einen regulären Lehrberuf wird die Ausbildung im Bäckergewerbe weiterentwickelt und an die Anforderungen moderner Produktionsprozesse angepasst.

Die Änderungen beruhen auf den Erfahrungen von Branchenexpert:innen und Prüfer:innen aus der Praxis. Sie schaffen eine klarere Trennung zwischen praktischen Fertigkeiten und technologischen Fachkenntnissen und tragen zu einer nachvollziehbareren Bewertung der Prüfungsleistungen bei.

Gleichzeitig erhalten bereits ausgebildete Bäcker:innen die Möglichkeit, durch eine eingeschränkte Zusatzprüfung den Abschluss im Lehrberuf Backtechnologie nachzuholen. Damit wird die berufliche Weiterentwicklung erleichtert und den steigenden Anforderungen in den Bereichen Qualitätssicherung, Prozessverständnis, Digitalisierung und Anlagentechnik Rechnung getragen.

Die Bundesinnung ersucht die Landesinnungen, diese Information an Prüfer:innen, Ausbildungsbetriebe sowie Lehrlings- und Prüfungsstellen weiterzuleiten. Da die Änderungen mit **1. Jänner 2027** in Kraft treten, wird empfohlen, sich frühzeitig mit den neuen Bestimmungen vertraut zu machen und erforderliche Anpassungen in der Ausbildung sowie bei den Prüfungsunterlagen vorzubereiten.

Die entsprechende Presseaussendung finden Sie auf unsere [Homepage](#).

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.
Innungsmeister

Mag. Walter Bayerl e.h.
Geschäftsführerin-Stellvertreter