Ausbildungsleitfaden Fleischverarbeitung

Bundesministerium
Arbeit und Wirtschaft

LEHRE.FÖRDERN

Qualität in der Lehre · Quality in der Lehre

ibw
Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber
ibw
Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft
Rainergasse 38, 1050 Wien
www.ibw.at

Redaktionsteam
Andrea Liebhart, Petra Stöhr, Markus Müllner, Birgit Worm, Josef Wallner, Michaela LaMarca

Grafik
Alice Gutlederer, www.designag.at

Fachliche Unterstützung und Fotomaterial
Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe – Bundesverband der Fleischer
Gewerkschaft PRO-GE
Österreichisches Rotes Kreuz

Fleischerei Mandl GmbH
Fleischerei Pierer GmbH
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG
Horst Stierschneider Ges.m.b.H.
Jakob Ellinger e. U.
Marcher Fleischwerke GmbH
Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

Coverfotos: shutterstock.com/BearFotos, BlueSkyImages – stock.adobe.com

Wien, Oktober 2024
ISBN 978-3-903520-06-6

Bitte zitieren Sie diese Publikation wie folgt:
ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (Hg.):
Ausbildungsleitfaden Fleischverarbeitung. Wien 2024

Danke für die Unterstützung!

WIR DANKEN ALLEN UNTERNEHMEN, DIE UNS PRAKTISCHE BEISPIELE ZUR VERFÜGUNG GESTELLT UND MIT TIPPS AUS DER AUSBILDUNGSPRAXIS DAZU BEIGETRAGEN HABEN, DIESE UNTERLAGE ZU ERSTELLEN:

Fleischerei Mandl GmbH
www.fleischerei-mandl.at

Fleischerei Pierer GmbH
www.fleischerei-pierer.at

Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG
www.fleischhof-oberland.at

Horst Stierschneider Ges.m.b.H.
www.fleischerei-stierschneider.at

Jakob Ellinger e. U.
www.fleischer-ellinger.at

Marcher Fleischwerke GmbH
www.marcher.at

Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.
www.plautz-frisch-ins-haus.at

TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG
www.spar.at

Inhalt

Der Ausbildungsleitfaden 7
Hilfreiche Websites 8

TOOL 1: VORBEREITUNG AUF DIE LEHRLINGSAUSBILDUNG 9
Inhalt 10
Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings 11
Die Lehrlingssuche 15
Die Lehrlingsauswahl 24
Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf 25
Ausbildung in der Berufsschule 38

TOOL 2: ERFOLGREICH AUSBILDEN 47
Inhalt 48
Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld 51
Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten 75
Digitales Arbeiten* 88
Fleisch und Fleischerzeugnisse 94
Qualitätssicherung, Reifung und Lagerung 109
Kundenberatung 115
Warenwirtschaft (Beschaffungswesen) 119

TOOL 3: ABSCHLUSS DER LEHRZEIT & DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG 123
Inhalt 124
Inhalte und Ablauf der Lehrabschlußprüfung (LAP) 125
Anmeldung zum Antritt zur LAP 126
Betriebliche Unterstützung zur LAP 127
Vorbereitung auf die LAP 127
Beurteilung der LAP 131
Belohnungen für gute Leistungen bei der LAP 132
Wiederholung der LAP 132
Verhinderung bei der LAP 133
Weiterbeschäftigungspflicht nach der LAP 133

TOOL 4: KARRIERE 135
Karriereperspektiven nach der Ausbildung 136
Weiterbildung in der Fleischverarbeitung 138

ANHANG 139
Ausbildungsordnung Fleischverarbeitung 140

© Dragan Tatic

Vorwort

Sehr geehrte Lehrlingsausbilderin, sehr geehrter Lehrlingsausbilder!

Eine Lehre zu machen, zahlt sich aus! Denn eine abgeschlossene Berufsausbildung ist eine ideale Voraussetzung, um auf dem Arbeitsmarkt zu bestehen und erfolgreich am Erwerbsleben teilnehmen zu können. Junge Menschen bekommen mit einer Lehre nicht nur eine fundierte Berufsausbildung, sie profitieren auch ganz besonders von der Kombination aus Theorie und Praxis. Auch im internationalen Vergleich ist unser duales Ausbildungssystem sehr erfolgreich. Wer eine österreichische Lehrabschlussprüfung absolviert und besteht, ist bestens für den Arbeitsalltag vorbereitet, kann mit ausgezeichneten Fähigkeiten auf dem Arbeitsmarkt punkten und hat beste Chancen, seine persönlichen Ziele auf der Karriereleiter zu erreichen. Als Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft ist es mir daher ein Anliegen, dem Lehrabschluss zu jener Anerkennung in der Gesellschaft zu verhelfen, die ihm gebührt.

Doch ohne Sie, ohne engagierte Ausbilderinnen und Ausbilder, wäre all das nicht möglich. Indem Sie junge Frauen und Männer anleiten und Ihre Erfahrungen weitergeben, öffnen Sie ihnen die Türe in eine spannende Berufswelt. Selbstverständlich muss sich die Lehrausbildung auch an die modernen Arbeitsbedingungen, den rasanten Wandel der Berufsbilder und an die digitalisierte Welt anpassen. Darauf muss sowohl beim Lehren als auch beim Lernen in Theorie und Praxis Rücksicht genommen werden.

Dieser Ausbildungsleitfaden soll Ihnen, liebe Ausbilderinnen und Ausbilder, als Unterstützung dienen und zur Strukturierung und Qualitätssicherung der Lehre beitragen. Die Zukunft der Lehre wird nicht zuletzt durch Ihre Bemühungen und Ihr Engagement gesichert. Vielen Dank für Ihren Einsatz und alles Gute für Ihre weitere Tätigkeit.

Univ.-Prof. Dr. Martin Kocher
Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft

Die Fleischer

PRO-GE
DIE PRODUKTIONSGEWERKSCHAFT

Fleischverarbeitung – ein Lehrberuf mit Tradition und Zukunft

Die österreichische Fleischwirtschaft ist ein wesentlicher Teil der kritischen Infrastruktur Österreichs. Sie versorgt die Bevölkerung unermüdlich mit hochwertigen Lebensmitteln und trägt damit zu einer ausgewogenen Ernährung in Österreich bei.

Die vielfältige und anspruchsvolle Ausbildung in der Fleischverarbeitung erfordert nicht nur viel Fleiß seitens der Lehrlinge, sondern auch viel Verantwortung seitens der Lehrbetriebe. Fachkräfte sind der wesentliche Faktor für unsere heimischen Betriebe und der Schlüssel für eine erfolgreiche Zukunft. Damit können wir sicherstellen, dass Österreich mit seiner dualen Ausbildung weiterhin auf der Erfolgsseite bleibt.

Hochqualifiziertes Fachpersonal gibt den Lehrlingen das notwendige Rüstzeug, um die täglichen Herausforderungen erfolgreich zu meistern. Dieser Ausbildungsleitfaden komplettiert die bestehenden Ausbildungsgrundlagen, erleichtert den Betrieben die Lehrlingsausbildung und hilft mit, die Ausbildungsqualität weiter zu heben.

Gute Rahmenbedingungen und beste Ausbildung bilden das Fundament für zufriedene Lehrlinge, die nach ihrer Ausbildung, als eben diese essenziellen Fachkräfte den Erfolg der Branche mittragen.

Als Sozialpartner in der Fleischwirtschaft möchten wir uns bei Ihnen bedanken, dass Sie die Verantwortung wahrnehmen, junge Menschen im dualen System auszubilden.

Wir freuen uns auf wissbegierige und engagierte Lehrlinge und darauf, sie auf dem Weg zur Fleischverarbeitungsfachkraft zu begleiten. Allen Lehrlingen und deren Ausbilderinnen und Ausbildern wünschen wir dabei viel Erfolg!

Raimund Plautz
Innungsmeister der österreichischen Fleischer

Robert Schwarzbauer
Fachausschuss-Vorsitzender Fleischer:innen

Der Ausbildungsleitfaden

Die praktische Hilfe für die Ausbildung im Lehrbetrieb

Mit dem Ausbildungsleitfaden wollen wir die gesetzlichen Inhalte in einer praxisgerechten, leicht verständlichen Sprache darstellen.

AN WEN RICHTET SICH DIESER AUSBILDUNGSLEITFADEN?

Er richtet sich an alle an der Lehrausbildung beteiligten Personen, wie Ausbilderinnen und Ausbilder, Personalverantwortliche, Betriebsrätinnen und Betriebsräte, Lehrstellenberaterinnen und Lehrstellenberater, Eltern und Lehrlinge.

WIE IST DIESER AUSBILDUNGSLEITFADEN AUFGEBAUT?

Tool 1

Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung
- Vorgehensweise bei der erstmaligen Aufnahme von Lehrlingen
- Tipps für die Auswahl von LehrstelleninteressentInnen

Tool 2

Erfolgreich ausbilden
- Vorgehensweise bei der Ausbildung von Lehrlingen
- Tipps und Best-Practice-Beispiele von erfahrenen AusbilderInnen

Tool 3

Abschluss der Lehrzeit & die Lehrabschlussprüfung (LAP)
- Inhalte und Ablauf der LAP
- Tipps für die Vorbereitung auf die LAP

Tool 4

Karriere
- Karriereperspektiven nach der erfolgreichen LAP
- Weiterbildung

Hinweis

Die Entwicklung dieses Ausbildungsleitfadens erfolgte mit Unterstützung von Betrieben der Fleischverarbeitung aus mehreren Bundesländern. Der Ausbildungsleitfaden und die angeführten Best-Practice-Beispiele sollen als Orientierung und Anregung dienen. Diese können je nach betrieblichen Anforderungen individuell angepasst werden.

Hilfreiche Websites

AKTUELLE INFORMATIONEN ZUR LEHRLINGSAUSBILDUNG FINDEN SIE AUF FOLGENDEN WEBSITES:

Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
https://www.bmaw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System.html

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe – Bundesverband der Fleischer
https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/fleischer/start.html

Gewerkschaft PRO-GE
https://www.proge.at/

Wirtschaftskammer Österreich
https://www.wko.at/service/bildung-lehre/start.html

Qualität in der Lehre
https://www.qualitaet-lehre.at

Lernunterlagen zur Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
https://www.lap.at

Plattform für AusbilderInnen
https://www.ausbilder.at

BIZ – BerufsInfoZentren
https://www.ams.at/arbeitsuchende/aus-und-weiterbildung/berufsinformationen/biz---berufsinfozentren

© shutterstock.com/tsyhun

Tool 1
Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung

Inhalt

Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings	Seite 11
Die Lehrlingssuche	15
Die Lehrlingsauswahl	24
Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf	25
Ausbildung in der Berufsschule	38

Sie finden im Tool 1 folgende Best-Practice-Beispiele (BP) und Checklisten (CL):

☐ BP Firmeninterner Beurteilungsbogen – Schnupperlehrling	19
☐ BP soziale Medien	21
☐ BP Die Lehrlingsmappe als Nachschlagewerk	28
☐ CL Erster Lehrtag	35
☐ BP Rätselrallye: Erkunde deinen Lehrbetrieb	36
☐ BP Zusammenarbeit von Lehrbetrieb und Berufsschule	40
☐ CL Qualität in der Lehrlingsausbildung	41
☐ BP Jobrotation	45

Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings

Möchten Sie erstmalig einen Lehrling ausbilden, dann gehen Sie wie folgt vor:

Schritt 1:
Ihr Betrieb wird zum Lehrbetrieb

→

Schritt 2:
LehrlingsausbilderIn werden

SCHRITT 1: IHR BETRIEB WIRD ZUM LEHRBETRIEB

Jeder Betrieb, der Lehrlinge ausbilden möchte, muss ein Feststellungsverfahren durchlaufen:

Ablauf des Feststellungsverfahrens

Ihr Betrieb stellt einen
Antrag auf Feststellung der Eignung zur Lehrlingsausbildung (Feststellungsantrag)
bei der **Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands.**

↓

Die Lehrlingsstelle prüft unter Mitwirkung der Arbeiterkammer,
ob Ihr Betrieb die rechtlichen und betrieblichen Voraussetzungen für die Lehrlingsausbildung erfüllt.

↓

Rechtliche Voraussetzung
Ihr Betrieb muss nach der **Gewerbeordnung** berechtigt sein, jene Tätigkeiten durchzuführen, in denen der Lehrling ausgebildet werden soll.

↓

Betriebliche Voraussetzungen
Ihr Betrieb muss so eingerichtet sein und geführt werden, dass dem Lehrling alle im Berufsbild enthaltenen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden können.

Im Betrieb muss eine für die **Lehrlingsausbildung geeignete Person (AusbilderIn)** zur Verfügung stehen.

↓

Sind die Voraussetzungen erfüllt, wird ein **Feststellungsbescheid** ausgestellt.
Damit wird bestätigt, dass im Betrieb Lehrlinge ausgebildet werden können.

Hinweise

Feststellungsantrag:

- Das **Formular für den Feststellungsantrag** erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands. Der Feststellungsantrag ist **gebührenfrei**.
- Der **Feststellungsbescheid** ist nur vor der Aufnahme des ersten Lehrlings im jeweiligen Lehrberuf notwendig. Wird mehr als ein Lehrberuf ausgebildet, ist für jeden Beruf ein Feststellungsbescheid erforderlich (Ausnahme: verwandte Lehrberufe).
- Stellen Sie keinen Lehrling ein, bevor Sie einen **positiven Feststellungsbescheid** erhalten haben.

Betriebliche Voraussetzungen:

- **Die Betriebsgröße** ist für die Lehrlingsausbildung **nicht entscheidend**. Auch ein Einpersonenunternehmen kann Lehrlinge ausbilden, wenn die betrieblichen Voraussetzungen erfüllt werden.

Rechtliche Voraussetzungen:

- Die betriebliche Ausbildung ist für den Lehrberuf Fleischverarbeitung in der **Ausbildungsordnung** gesetzlich geregelt. Mehr Informationen zur Ausbildungsordnung finden Sie auf Seite 140.
- Die rechtlichen Grundlagen für die Lehrlingsausbildung sind im **Berufsausbildungsgesetz** (BAG) festgelegt. Für Lehrlinge, die das 18. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, kommt auch das **Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz** (KJBG) zur Anwendung. Einen Überblick über die **gesetzlichen Schutzbestimmungen** für Lehrlinge finden Sie auf Seite 62.

LINKS

Lehrstellenberatung:
https://www.wko.at/lehre/lehrlingsstellen-wirtschaftskammern

Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der Wirtschaftskammern:
https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Ausbildungsmappe-fuer-Lehrbetriebe.html

Online-Ratgeber der Wirtschaftskammer:
https://lehrling.wkoratgeber.at/

Berufsausbildungsgesetz:
https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10006276

SCHRITT 2: LEHRLINGSAUSBILDERIN ODER LEHRLINGSAUSBILDER WERDEN

Ausbilderin oder Ausbilder kann der Lehrberechtigte (InhaberIn des Gewerbes) oder eine Mitarbeiterin bzw. ein Mitarbeiter sein. Möglicherweise verfügen Sie oder eine Ihrer Mitarbeiterinnen bzw. einer Ihrer Mitarbeiter bereits über die notwendige Qualifikation.

Wie werden Sie Ausbilderin oder Ausbilder?

LehrlingsausbilderIn werden

Ausbilderkurs absolvieren

- Voraussetzung: Vollendung des 18. Lebensjahrs
- Dauer: mindestens 40 Unterrichtseinheiten
- Ausbilderkurse: WIFI, bfi und andere Bildungseinrichtungen
- Abschluss: Fachgespräch als Ausbilderprüfung

Inhalte des Fachgesprächs:

- Festlegen von Ausbildungszielen auf Basis des Berufsbilds
- Ausbildungsplanung im Betrieb
- Vorbereitung, Durchführung und Kontrolle der Ausbildung
- Verhaltensweisen gegenüber dem Lehrling
- Kenntnisse über das Berufsausbildungsgesetz (BAG), das Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG), den Arbeitnehmerschutz und die Stellung des dualen Systems in der Berufsausbildung in Österreich

Ersatz/Gleichhaltung des Ausbilderkurses

Laut Verordnung des Wirtschaftsministeriums gibt es eine Reihe von Prüfungen bzw. Ausbildungen, die den Ausbilderkurs ersetzen bzw. mit diesem „gleichgehalten“ werden.

LINKS

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Infos zur Ausbilderprüfung:
https://www.wko.at/weiterbildung/ausbilderpruefung-bundesweit

Bundesministerium Arbeit und Wirtschaft

Ersatz und Gleichhaltungsantrag der Ausbilderprüfung:
https://www.bmaw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System/Ausbilderinnen-und-Ausbilder.html?lang=en

Hinweise

- Sie können Lehrlinge aufnehmen, auch wenn Sie oder Ihre Mitarbeiterin bzw. Ihr Mitarbeiter die Ausbilderqualifikation noch nicht besitzen. Dies kann **binnen 18 Monaten** ab Rechtskraft des Feststellungsbescheids **nachgeholt** werden.
- Die Ausbilderprüfung ist das **vierte Modul aller Meisterprüfungen**.
- Bei der Einstellung mehrerer Lehrlinge sind **Verhältniszahlen** zu beachten: Im Berufsausbildungsgesetz ODER in der Ausbildungsordnung des Lehrberufs ist das Verhältnis zwischen der Anzahl der Lehrlinge und der Anzahl der Ausbilderinnen und Ausbilder genau festgelegt.
- Bei **Fragen** steht Ihnen die **Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands** zur Verfügung.

AUS DER PRAXIS

„Der Ausbildende und der Lehrling entwickeln im Laufe der Zeit eine sehr enge Bindung zueinander, da sie während der gesamten Lehrzeit sehr eng zusammenarbeiten. Es zahlt sich aus, in die Beziehung zum Lehrling zu investieren. So wird der Lehrling auf dem Weg zu seinen individuellen Erfolgen begleitet, aber auch die Ausbilderin bzw. der Ausbilder lernt von ihren bzw. seinen Schützlingen. “
Raimund Plautz, Innungsmeister der Österreichischen und der Kärntner Fleischer, Lehrlingsausbilder, Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.

© shutterstock.com/SeventyFour

Die Lehrlingssuche

Wie machen Sie Jugendliche auf Ihren Lehrbetrieb aufmerksam?

Maßnahmen zur Lehrlingssuche

Hinweis

Wenn Sie mehrere der angeführten **Maßnahmen kombinieren**, erhöhen sich Ihre Chancen, den passenden Lehrling für Ihren Betrieb zu finden.

LINKS

So finden Sie den richtigen Lehrling:
https://www.wko.at/lehre/lehrstellenboerse

Ausschreibung von Lehrstellen:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/

SO KÖNNEN SIE JUGENDLICHE ERREICHEN, UM SIE AUF IHREN LEHRBETRIEB UND IHRE LEHRLINGSAUSBILDUNG AUFMERKSAM ZU MACHEN

1. Zusammenarbeit mit Schulen

a) Schulbesuche

Bauen Sie Kontakte mit Schulen auf, vor allem zu Mittelschulen, Polytechnischen Schulen bzw. AHS (Unterstufe), um auf Ihre Lehrlingsausbildung aufmerksam zu machen. Durch Kontakte zu höheren Schulen können Sie Schulabbrecherinnen und Schulabbrecher erreichen, die Interesse an einer Lehre haben.

AUS DER PRAXIS

„Damit sich die künftigen Bewerber bereits vorab damit auseinandersetzen können, was alles hinter dem Beruf ‚Fleischverarbeitung' steckt, wurde gemeinsam mit einem Lehrling und einem Moderator ein Video produziert, in dem alles rund um den Beruf erklärt wird. Wir wollen die Jugendlichen so gut wie möglich auf die zu erwartenden Tätigkeiten vorbereiten. Dieses Video zeigen wir im Rahmen unserer Rekrutierungsmaßnahmen, wie zum Beispiel bei Schulbesuchen."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

LINKS

schule.at
MEIN DIGITALES SCHULPORTAL

Schulen in Österreich:
https://www.schule.at/schulfuehrer

Tipps zur Gestaltung von Schulbesuchen:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/

b) Betriebsbesichtigungen

Ermöglichen Sie Schulklassen, Ihren Betrieb zu besichtigen. Die Schülerinnen und Schüler lernen Ihren Betrieb kennen und Sie können erste Kontakte zu potenziellen Lehrlingen knüpfen.

Die Jugendlichen werden dadurch von Zuhörerinnen und Zuhörern zu aktiven Mitgestalterinnen und Mitgestaltern. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, wie Sie eine Betriebsbesichtigung interessant gestalten können, wie beispielsweise:

- Durchführen von Interviews mit Lehrlingen sowie anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Beobachtung von Lehrlingen sowie anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei deren Arbeit
- Ausprobieren einfacher ungefährlicher Tätigkeiten
- Erfahrungsaustausch

LINK

Betriebsbesichtigungen bzw. Betriebserkundungen:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/

2. Berufspraktische Tage („Schnupperlehre“)

Die berufspraktischen Tage bieten Jugendlichen die Möglichkeit, einen Einblick in die Arbeitswelt zu bekommen. Sie haben dabei die Gelegenheit, einen geeigneten Lehrling zu finden.

Ihre Vorteile	Vorteile für Jugendliche
Sie können …	Jugendliche können abklären, ob …
■ potenzielle Lehrlinge besser kennenzulernen, ■ deren Eignung für die Ausbildung prüfen und ■ abklären, ob sie in Ihren Betrieb passen würden.	■ ihre Berufsvorstellungen der Realität entsprechen, ■ der Beruf tatsächlich der Richtige für sie ist und ■ Ihr Betrieb für sie als Ausbildungsbetrieb in Frage kommt.

Es gibt folgende Möglichkeiten, berufspraktische Tage durchzuführen:

Möglichkeiten der Schnupperlehre für SchülerInnen und Jugendliche ab der 8. Schulstufe

Als Schulveranstaltung Alle SchülerInnen einer Klasse dürfen gleichzeitig schnuppern	**Individuell während der Unterrichtszeit**	**Individuell außerhalb der Unterrichtszeit** (in den Ferien oder nach dem täglichen Unterricht)
↓	↓	↓
Der Antrag geht von der Schule aus und dient der Ergänzung des lehrplanmäßigen Unterrichts	Den SchülerInnen kann auf ihr Ansuchen die Erlaubnis erteilt werden, zum Zweck der individuellen Berufsorientierung dem Unterricht fernzubleiben.	SchülerInnen und Jugendliche können außerhalb der Unterrichtszeit (in den Ferien) eine Schnupperlehre im Ausmaß von **höchstens 15 Tagen pro Kalenderjahr** absolvieren.
↓	↓	↓
Findet während der Unterrichtszeit an **einem bis zu fünf Tagen** statt.		Diese Form der Berufsorientierung ist nicht durch das Schulunterrichtsgesetz geregelt, da sie außerhalb der Unterrichtszeit stattfindet. Voraussetzung ist die Zustimmung des Erziehungsberechtigten.
↓	↓	↓
Grundsätzlich erfolgt die Beaufsichtigung der SchülerInnen durch die LehrerInnen. Gemäß Schulunterrichtsgesetz kann die Beaufsichtigung jedoch auch durch andere, dafür geeignete Personen erfolgen.	Für die Schnupperlehre ist vom Schnupperbetrieb eine geeignete Aufsichtsperson festzulegen.	

Hinweise

- Informieren Sie die **Schulen in Ihrer Umgebung** und die **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Ihres Betriebs**, dass Sie Schnupperlehrlinge aufnehmen möchten. Machen Sie auch auf Ihrer **Website,** in **sozialen Medien,** in **Infobroschüren,** bei **Vorträgen in Schulen, Berufsmessen etc.** darauf aufmerksam, dass Jugendliche in Ihrem Unternehmen schnuppern können.

- Schülerinnen und Schüler haben während der Schnupperlehre **keinen Anspruch auf Entgelt**, sie unterliegen **keiner Arbeitspflicht** und **keiner bindenden Arbeitszeit**. Sie sind jedoch **unfallversichert**.

- Schülerinnen und Schüler dürfen im Rahmen der berufspraktischen Tage **nicht in den Arbeitsprozess eingegliedert werden**. Sie dürfen jedoch **einfache ungefährliche Tätigkeiten** selbstständig und unter Aufsicht ausprobieren, um den Beruf kennenzulernen.

- Überlegen Sie sich, was Sie einem Schnupperlehrling zeigen wollen und wie die Jugendlichen am besten den Beruf kennenlernen können.

- Lassen Sie den Jugendlichen **„Tagebuch"** über die Schnupperlehre führen. Definieren Sie vorab gemeinsam, was er darin notieren sollen.

- Machen Sie Lehrstelleninteressenten vorab bewusst, dass gewisse Krankheiten und Allergien daran hindern, den Beruf zu erlernen.

- Schicken Sie die Schnupperlehrlinge gemeinsam mit Ihren Lehrlingen auf Mittagspause. Diese kurze Auszeit unterstützt dabei, sich besser kennenzulernen und eine Vertrauensbasis im Betrieb aufzubauen.

LINKS

ibobb

Schulveranstaltungen als Realbegegnungen zum Beispiel „Berufspraktische Tage/Wochen":
https://portal.ibobb.at/realbegegnungen/berufspraktische-tage/

Berufspraktische Tage (Schnupperlehre):
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/berufspraktische-tage-schnupperlehre/

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Schnupperlehre: Die erste Begegnung am Arbeitsplatz:
https://www.wko.at/lehre/berufspraktische-tage-erste-begegnung

AUS DER PRAXIS

„Wir wollen dem Jugendlichen einen genauen Einblick in seine künftigen Tätigkeiten geben, darum legen wir großen Wert darauf, dass interessierte junge Menschen bei uns Schnuppern, um sich ein Bild vom Beruf machen zu können."
Raimund Plautz, Innungsmeister der Österreichischen und der Kärntner Fleischer, Lehrlingsausbilder, Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.

„Wir wünschen uns, dass jede interessierte Bewerberin bzw. jeder interessierte Bewerber bei uns schnuppert, damit sie bzw. er weiß, was alles hinter dem Beruf Fleischverarbeitung steckt. Dafür nehmen wir uns ausreichend Zeit und zeigen die einzelnen Stationen nicht nur her, sondern demonstrieren auch, welche Aufgaben auf den künftigen Lehrling warten. "
Willi Mandl, Landesinnungsmeister Oberösterreich, Lehrlingsausbilder, Fleischerei Mandl GmbH

Best Practice

Firmeninterner Beurteilungsbogen – Schnupperlehrling

Name _____

Geburtsdatum _____

Tel. Nr. _____

Schnupperlehrberuf _____

Name der Betreuerin/des Betreuers _____

Datum der Schnupperlehre _____

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

Interesse	☐ sehr interessiert	☐ interessiert	☐ mäßig interessiert	☐ gleichgültig
Kontaktfreude/Offenheit	☐ sehr kontaktfreudig	☐ kontaktfreudig	☐ eher zurückhaltend	☐ verschlossen
Freundlichkeit	☐ sehr freundlich	☐ freundlich	☐ mäßig freundlich	☐ eher unfreundlich
Kommunikationsfähigkeit	☐ kann sich sehr gut ausdrücken	☐ kann sich gut ausdrücken	☐ kann sich mäßig ausdrücken	☐ sprachliche Mängel
Selbstständigkeit	☐ sehr selbstständig	☐ selbstständig	☐ eher unselbstständig	☐ braucht sehr viel Führung
Pünktlichkeit	☐ überpünktlich	☐ pünktlich	☐ manchmal unpünktlich	☐ immer unpünktlich
Genauigkeit	☐ sehr genau	☐ ziemlich genau	☐ mäßig genau	☐ schlampig
Auffassungsvermögen	☐ sehr rasch	☐ recht zügig	☐ eher langsam	☐ sehr langsam
Durchhaltevermögen	☐ kann sich sehr gut auf eine Sache konzentrieren und diese zu Ende führen	☐ kann sich gut auf eine Sache konzentrieren und diese zu Ende führen	☐ lässt sich leicht ablenken	☐ kann sich schwer auf eine Sache konzentrieren

Der Schnupperlehrling ist für den erkundeten Beruf
☐ sehr geeignet ☐ geeignet ☐ eher ungeeignet ☐ ungeeignet.

Ich würde den Schnupperlehrling
☐ sehr gerne ☐ gerne ☐ eher nicht ☐ auf keinen Fall als Lehrling in unserem Betrieb aufnehmen.

Platz für Anmerkungen:

Datum _____ Unterschrift der Betreuerin/des Betreuers _____

3. Inserate und Medienarbeit

Ausschreibung von Lehrstellen

Online-Inserate

Kostenlose Stelleninserate:
- Lehrstellenbörse powered by AMS und WKO.at

Webbasierte Jobplattformen:
- karriere.at
- stepstone.at

Mobile Jobplattform:
- hokify

Printmedien

Beispiele:
- regionale und überregionale Zeitungen
- Bezirksjournale
- Mitteilungen von Fachorganisationen

Soziale Netzwerke

Beispiele:
- Facebook
- Instagram
- TikTok
- LinkedIn

Best Practice
Soziale Medien: Seite 21

Hinweis

Ihr Stelleninserat ist gleichzeitig auch Werbung für Ihren Lehrbetrieb: Achten Sie darauf, dass es die **Aufmerksamkeit** der Leserinnen und Leser (der Jugendlichen) weckt.

LINKS

Lehrstellenbörse:
https://www.ams.at/unternehmen/service-zur-personalsuche/lehrstellenboerse

Ausschreibung von Lehrstellen:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/

Best Practice

Soziale Medien

Soziale Medien, wie Facebook, Instagram oder TikTok erfreuen sich großer Beliebtheit. Nützen Sie diese gezielt, um Jugendliche und Eltern bzw. Großeltern potenzieller Lehrlinge auf sich aufmerksam zu machen. Beachten Sie, dass Ihr Content die entsprechende Zielgruppe anspricht.

Stellen Sie sich folgende Fragen:

1. Wer sind meine Zielgruppen?
2. Welche sozialen Medien werden von welcher Zielgruppe genutzt?
3. Zu welchen Tageszeiten werden die sozialen Medien genutzt?
4. Welche Inhalte sprechen meine jeweilige Zielgruppe an?
5. Wie versuchen andere Lehrbetriebe ihre Ausbildung zu vermarkten?

© shutterstock.com/Gonzalo Aragon

Nachdem Sie sich Klarheit über Ihre Zielgruppen verschafft haben, pflegen Sie regelmäßig Ihren digitalen Auftritt. Führen Sie Umfragen durch, veranstalten Sie Gewinnspiele oder laden Sie Videos hoch. Lassen Sie sich dabei von Ihren Lehrlingen unterstützen. Sie wissen am besten welche Inhalte gerade besonders ansprechend für Ihre Zielgruppen sind.

4. Weitere Maßnahmen zur Lehrlingssuche

a) Tag der offenen Tür/Lehrlingsinfotag

Beim Tag der offenen Tür können Sie Ihren Betrieb einer breiten Öffentlichkeit vorstellen. Sie können diese Veranstaltung gezielt für die Lehrlingswerbung nutzen. Auch spezielle „Lehrlingsinfotage“ oder „Lehrlingsevents“ ermöglichen Jugendlichen einen Einblick in Ihren Betrieb und die Ausbildung.

Hinweise

- Achten Sie bei der **Terminplanung** darauf, dass sich dieser Tag nicht mit anderen lokalen Ereignissen, Schulferien oder Schulveranstaltungen überschneidet.
- Stimmen Sie den Termin mit der **Berufsorientierungszeit in den Schulen** und mit der Frist für Ihre interne Lehrlingsausschreibung ab.
- Machen Sie auf Ihren Tag der offenen Tür durch die **Nutzung verschiedenster Kanäle** (Website, Social Media, Kunden, MitarbeiterInnen etc.) aufmerksam.

LINK

Tag der offenen Tür/Lehrlingsinfotag im Betrieb:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/

b) Teilnahme an Berufsinformationsmessen

Auf Berufsinformationsmessen erreichen Sie viele Jugendliche, die vor der Berufs- und Ausbildungswahl stehen. Nutzen Sie die Möglichkeit, Kontakte zu Lehrerinnen und Lehrern zu knüpfen und mögliche Kooperationen zu besprechen.

LINK

Teilnahme an Berufsinformationsmessen:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/

c) Zusammenarbeit mit Berufsinfozentren und dem AMS

Kontaktieren Sie die Berufsinfozentren der Wirtschaftskammern und WIFIs Österreich oder das AMS. Geben Sie bekannt, dass Sie auf der Suche nach einem Lehrling sind.

Hinweise

- Sprechen Sie auch über mögliche **Kooperationen** (Vorträge, Abhaltung von Branchentagen etc.).
- **Berufsinformationszentren der WK und WIFIs:**
  Die Angebote richten sich sowohl an Jugendliche als auch an Erwachsene. Zielsetzung ist die Information über alle relevanten Bildungswege und Berufsmöglichkeiten. Die Berufs- und Bildungsinformationsstellen der Wirtschaftskammern fungieren auch als Schnittstelle zwischen Menschen im Berufswahlprozess (und Schulen) und Wirtschaft.

LINKS

Berufs- und Bildungsberatung der Wirtschaftskammern und WIFIs:
https://www.wko.at/lehre/beruf-bildung-beratung-wirtschaftskammern-wifis

AMS – Service für Unternehmen:
https://www.ams.at/unternehmen

d) Empfehlungsmarketing

Je mehr Menschen Sie darüber informieren, dass Sie einen Lehrling aufnehmen, desto größer ist Ihre Chance, interessante Bewerberinnen und Bewerber zu finden.

Hinweise

- Informieren Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Ihre Betriebsrätinnen und Betriebsräte.
- Nutzen Sie Ihr privates und berufliches Netzwerk (Lieferanten, Kunden etc.).
- Nutzen Sie Ihre Website oder das Intranet.
- Verschicken Sie ein Rundmail oder nutzen Sie Ihre Informationskanäle wie Newsletter, Firmenzeitung, Social-Media-Kanäle bzw. Ihre betriebseigene Kundenzeitung.

LINK

Empfehlungsmarketing:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/

Die Lehrlingsauswahl

Bei der Lehrlingsauswahl geht es darum, zu erkennen, ob die Bewerberinnen und Bewerber den Anforderungen der Lehrlingsausbildung und Ihres Lehrbetriebs entsprechen.

Strukturieren Sie Ihren Bewerbungsprozess

Überlegen Sie sich, ...

wann Sie im Bewerbungsprozess welche Schritte setzen.

Beispiele:
- schriftliche Bewerbung
- Bewerbungsgespräch
- Schnupperlehre
- Auswahltest
- Lehrlings-Assessment-Center/Lehrlingscasting

+

welche Kriterien ein/eine BewerberIn auf jeden Fall erfüllen muss, um in die engere Auswahl zu kommen.

Beispiele:
- schriftliche Bewerbung: Noten in einzelnen Unterrichtsfächern
- Bewerbungsgespräch: persönliches Auftreten, Motivation für den Beruf
- Schnupperlehre: Selbstständigkeit, Umgang mit anderen Menschen, Eignung für den Lehrberuf und den Betrieb

Rückmeldung an die BewerberInnen

Schriftlich | Telefonisch | Persönlich

LINKS

Lehrlingsauswahl:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-auswaehlen/

Auswahlhilfe für die Lehrlingsauswahl – Der Online-Lehrlingstest:
https://auswahlhilfe.at/

Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf

1. Die duale Berufsbildung

Die Ausbildung Ihres Lehrlings erfolgt sowohl in Ihrem Lehrbetrieb als auch in der Berufsschule.

Die duale Berufsbildung

Rechtliche Grundlagen:
– Berufsausbildungsgesetz (BAG)
– Ausbildungsordnung

Rechtliche Grundlagen:
– Rahmenlehrplan
– Schulgesetze

2. Rechtliche Grundlagen für die betriebliche Ausbildung

Berufs-ausbildungs-gesetz (BAG)	Die rechtlichen Grundlagen sind im **Berufsausbildungsgesetz (BAG)** festgelegt.
Lehrberufsliste	Sämtliche gesetzlich anerkannten gewerblichen Lehrberufe, so auch der Lehrberuf Fleisch-verarbeitung, sind in der **Lehrberufsliste** festgelegt. In dieser Liste werden auch die Lehrzeit-dauer und die Verwandtschaft zu anderen Lehrberufen, samt Anrechnung von Lehrzeiten, geregelt.
Ausbildungs-ordnung	Für jeden Lehrberuf, wie auch für den Lehrberuf Fleischverarbeitung, erlässt das Wirtschafts-ministerium eine **Ausbildungsordnung**. Sie ist für die **Ausbildung in den Lehrbetrieben verbindlich**. Die Ausbildungsordnung enthält die beruflichen Handlungskompetenzen (Berufsprofil), das Berufsbild und die Prüfungsordnung.
Berufsbild	In der Ausbildungsordnung ist das spezifische **Berufsbild** des Lehrberufs festgelegt. Das Berufsbild ist der „Lehrplan“ für den Lehrbetrieb. Es enthält – nach Lehrjahren gegliedert – die **beruflichen Kompetenzen**, die dem Lehrling **während der betrieblichen Ausbildung vermittelt werden müssen**.

AUS DER PRAXIS

„Wenn man einen Lehrling aufnimmt, muss man sich darauf einstellen, dass ein junger Mensch ins Team kommt, der seine eigenen Ideen mitbringt und der auch von uns erwartet, dass wir ihm auf Augenhöhe begegnen. Hole ich meinen Lehrling genau da ab, wo er gerade steht, ihn fordere, ihm die Freude am Beruf vermittle und ihm zeige, dass ich ihn auf seinem Weg zur LAP begleiten will, kann ich ihn sehr gut motivieren und habe hoffentlich am Ende der Lehrzeit einen gut ausgebildeten ausgelernten Mitarbeiter. "

Willi Mandl, Landesinnungsmeister Oberösterreich, Lehrlingsausbilder, Fleischerei Mandl GmbH

Hinweise

- Die Ausbildungsordnung ist ab Seite 140 abgedruckt.
- Es steht Ihnen frei, Lehrlinge **über das Berufsbild hinaus** auszubilden.
  Beispiele: Zusätzliche berufsbezogene Ausbildungen, berufsübergreifende Ausbildungen, Persönlichkeitstrainings und Vermittlung von Soft Skills, Förderung der Gesundheit und Fitness, Auslandspraktika sowie die Berufsmatura.
- Grundsätzlich ist es möglich, Lehrlinge zu beschäftigen, die nicht die österreichische Staatsbürgerschaft besitzen. Es sind die Bestimmungen des Ausländerbeschäftigungsgesetzes (AuslBG) zu beachten. Ausführliche Informationen finden Sie in der **Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der Wirtschaftskammern**.

AUS DER PRAXIS

„Mein Tipp: den Lehrlingen alles zu zeigen, was man selbst kann und ihnen auf Augenhöhe zu begegnen."

Jakob Ellinger, Landesinnungsmeister Niederösterreich, Lehrlingsausbilder, Jakob Ellinger e. U.

LINKS

Lehrberufsliste (inkl. Ausbildungsordnung und Prüfungsordnung):
https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=fleischverarbeitung_lehrberuf&id=1489&cont=F

Ausbildung über das Berufsbild hinaus:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-ueber-das-berufsbild-hinaus/?L=0

Toolbox

ausbilder.at

Auf ausbilder.at finden Sie Anregungen rund um das Thema „digital lernen und ausbilden". Die Toolbox enthält Links zu Online-Lernplattformen, Lernapps, Tools für Distance Learning, Tipps zur Erstellung von Videos uvm.

Wir freuen uns auf Ihren Linktipp aus der Ausbilderpraxis.
Kontaktieren Sie uns dazu auf ausbilder@ibw.at

www.ausbilder.at

3. Vorbereitung auf den ersten Lehrtag

Überlegen Sie sich vor dem ersten Lehrtag, wie Sie Ihrem Lehrling einen optimalen Start in die Ausbildung ermöglichen:

Der optimale Start in die Ausbildung	
Willkommenstreffen für den Lehrling und dessen Eltern	Vor dem ersten Lehrtag oder in der ersten Ausbildungswoche
+	
Ablaufplan/Checkliste für die Durchführung des ersten Lehrtags	Mögliche Überlegungen: – Wer ist am ersten Tag für den Lehrling verantwortlich? – Was soll dem Lehrling gezeigt bzw. übergeben werden? – Welche Aufgaben/Übungen zur Arbeitseinführung bekommt der Lehrling am ersten Tag?
+	
Lehrlingsunterlagen („Lehrlingsmappe“)	Überreichen Sie Ihrem Lehrling zu Beginn der Ausbildung eine Lehrlingsmappe, die alle relevanten Informationen rund um das Unternehmen und die Lehrlingsausbildung enthält. Die Mappe bietet sowohl Ihrem Lehrling als auch seinen Eltern einen guten Überblick und sollte als Begleiter durch die Lehre dienen. Mögliche Inhalte der Lehrlingsmappe sind z. B.: – Ansprechpersonen – Arbeitszeiten und Pausenregelungen – Informationen über die Berufsschule – Rechte und Pflichten des Lehrlings – die Ausbildungsdokumentation

LINKS

Optimaler Start in die Ausbildung:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/optimaler-start-in-die-ausbildung/

Ausbildung gestalten:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/

Ausbildungsdokumentation:
https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/

Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:
https://www.wko.at/lehre/ausbildungsmappe-lehrbetriebe

Rechte und Pflichten von Lehrlingen:
https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitundrecht/Lehre/Rechte_und_Pflichten.html

Best Practice

Die Lehrlingsmappe als Nachschlagewerk

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

Aller Anfang ist schwer – besonders für junge Menschen, die gerade mit ihrer Ausbildung beginnen. Viele Informationen prasseln auf die Berufsstarterinnen bzw. Berufsstarter ein, teilweise Themen, mit denen sie noch nie in Berührung gekommen sind. Um es allen an der Ausbildung Beteiligten leichter zu machen, hat die Fleischhof Oberland GmbH sämtliche Informationen verschriftlicht.

Was mit einer Sammlung loser Blätter voller wertvoller Hinweise begonnen hat, ist mittlerweile zu einer sehr übersichtlichen Lehrlingsmappe geworden, in die es sich lohnt, immer wieder einen Blick zu werfen. Das Nachschlagewerk beinhaltet unter anderem Folgendes:

© Fleischhof Oberland

- Vorstellung des Lehrbetriebs
- alle wichtigen Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner mit Foto und Telefonnummer
- richtige Vorgehensweise hinsichtlich Krankmeldung und Urlaubsantrag
- Erklärung zur Abrechnung des Lehrlingseinkommens
- alles Wichtige rund um die Berufsschule
- Ausbildungs- und Versetzungsplan
- aktuelles Berufsbild

AUS DER PRAXIS

„Am ersten Arbeitstag überreichen wir unserem neuen Lehrling eine Lehrlingsmappe. Darin findet er alle wichtigen Informationen, um ihm das Ankommen in unserem Betrieb zu erleichtern. Auch für die Eltern ist es schön einen Einblick in den Lehrbetrieb und die Ausbildung des Jugendlichen zu erhalten.“
Georg Schuler, Landesinnungsmeister Tirol, Lehrlingsausbilder,
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

4. Lehrvertrag und Anmeldefristen

Wenn Sie sich entschlossen haben, einen Lehrling in Ihrem Betrieb aufzunehmen, beachten Sie folgende Schritte:

Schließen Sie den **schriftlichen Lehrvertrag** ab.

Beachten Sie folgende Fristen:

Lehrzeitbeginn

Vor Beginn des Lehrverhältnisses	1. Woche	2. Woche	3. Woche
Meldung an die Österreichische Gesundheitskasse Die Anmeldung des Lehrlings hat vor Beginn des Lehrverhältnisses durch den Ausbildungsbetrieb/ Lehrberechtigten zu erfolgen.			
	Spätestens zwei Wochen nach Lehrzeitbeginn: Anmeldung bei der Berufsschule Der Lehrling ist innerhalb von zwei Wochen ab Beginn des Lehrverhältnisses vom Ausbildungsbetrieb/ Lehrberechtigten bei der zuständigen Berufsschule anzumelden.		
	Spätestens drei Wochen nach Lehrzeitbeginn: Lehrvertragsanmeldung bei der Lehrlingsstelle Der Lehrvertrag ist binnen drei Wochen nach Antritt der Lehre (nicht erst nach dem Ende der Probezeit) bei der Lehrlingsstelle anzumelden.		

© shutterstock.com/ASDF_MEDIA

Hinweise

- Um einen Jugendlichen als Lehrling beschäftigen zu können, muss er die **allgemeine Schulpflicht** (neun Schuljahre) **erfüllt** haben.
- Bei minderjährigen Lehrlingen muss der **Lehrvertrag** von den **Eltern** bzw. von der gesetzlichen Vertretung des Lehrlings **unterschrieben** werden.
- Der Inhalt des Lehrvertrags ist gesetzlich geregelt. **Verwenden** Sie die **Lehrvertragsformulare der Lehrlingsstellen**, da diese den Vorgaben des Berufsausbildungsgesetzes entsprechen.
- **Formulare für die Lehrvertragsanmeldung** erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands bzw. auf deren Website. Die Lehrvertragsanmeldung kann in den meisten Bundesländern auch online durchgeführt werden.
- Für Jugendliche mit **besonderen Bedürfnissen** besteht die Möglichkeit, die Lehrzeit zu verlängern oder die Ausbildung auf bestimmte **Teile** des Berufsbilds **einzuschränken** (Teilqualifikation). Ansprechpartner sind das AMS, die Berufsausbildungsassistenz bzw. die Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands.

LINKS

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Lehrvertrag:
https://www.wko.at/lehre/lehrvertrag

Online-Lehrvertragsanmeldung:
https://www.wko.at/lehre/lehrvertragsanmeldung-online-bundeslaender

Kontaktdaten der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands:
https://www.wko.at/lehre/lehrlingsstellen-wirtschaftskammern

Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:
https://www.wko.at/service/bildung-lehre/ausbildungsmappe-fuer-lehrbetriebe.html

5. Gesetzliche Bestimmungen für Lehrlinge

a) Schutzbestimmungen

Gesetzliche Schutzbestimmungen für Lehrlinge

- Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG)
- Verordnung über Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche (KJBG-VO)

Spezielle Regelungen bei der Beschäftigung von Lehrlingen unter 18 Jahren gibt es beispielsweise in folgenden Bereichen:

- Arbeits- und Ruhezeiten
- Gestaltung der Arbeitsstätte und der Arbeitsbedingungen
- Gefahrenbelehrung
- Beschäftigungsverbote und -beschränkungen
- Beförderung von Geld- und Sachwerten
- Verzeichnis der beschäftigten Jugendlichen

Hinweise

- Für Lehrlinge, die bereits 18 Jahre alt sind, gilt das Arbeitszeitgesetz. Sind Lehrlinge noch **unter 18 Jahre**, gilt zudem das Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz mit besonderen Bestimmungen zur Arbeitszeit.
- Beachten Sie die Bestimmungen für Jugendliche und Lehrlinge im **Kollektivvertrag**.
- Ausführlichere Informationen, u. a. zu den Arbeits- und Ruhezeiten, finden Sie in der **Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der Wirtschaftskammern**.

LINKS

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Gesetzessammlung zum technischen Arbeitnehmerschutz und zum Arbeitszeit- und Verwendungsschutz:
https://www.wko.at/arbeitnehmerschutz/aushangpflichtige-gesetze

Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:
https://www.wko.at/lehre/ausbildungsmappe-lehrbetriebe

b) Das Lehrlingseinkommen

Die Höhe des Lehrlingseinkommens ist im Kollektivvertrag für Angestellte sowie Lehrlinge geregelt. Ihre Lehrlinge haben auch Anspruch auf Urlaubs- und Weihnachtsgeld.

LINK

Kollektivvertrag für Arbeiterinnen und Arbeiter im Fleischergewerbe:
https://www.kollektivvertrag.at/kv/fleischergewerbe-arb/fleischergewerbe-rahmen/797074?term=fleisch

c) Probezeit

Die ersten drei Monate der Lehrzeit gelten als Probezeit.

Wird der Lehrling während der ersten drei Monate in eine lehrgangsmäßige Berufsschule einberufen, so gelten die ersten sechs Wochen der tatsächlichen betrieblichen Ausbildung als Probezeit. Mehr Informationen über die Ausbildung im Betrieb finden Sie in diesem Kapitel, über die Ausbildung in der Berufsschule ab Seite 38.

Hinweise

- In der **Probezeit** können sowohl Sie als auch Ihr Lehrling den Lehrvertrag jederzeit ohne Angabe von Gründen lösen.
- Die **Auflösung** des Lehrverhältnisses muss in **schriftlicher Form** erfolgen. Möchte ein minderjähriger Lehrling den Lehrvertrag auflösen, dann ist die Zustimmung der Eltern bzw. der gesetzlichen Vertreterin oder des gesetzlichen Vertreters notwendig.
- Die **Lehrlingsstelle** ist binnen **vier Wochen** über die Auflösung des Lehrverhältnisses zu informieren. Die **Berufsschule** ist **umgehend** zu verständigen.
- **Nach Ablauf der Probezeit** ist eine einseitige Auflösung des Lehrverhältnisses nur mehr aus schwerwiegenden, im Gesetz angeführten Gründen oder zu bestimmten Zeitpunkten möglich. Nutzen Sie daher die Probezeit aktiv für die Feststellung der Berufseignung des Lehrlings.
- Verwenden Sie bei einer vorzeitigen Auflösung von Lehrverhältnissen die Formulare der Wirtschaftskammer.

LINKS

Probezeit in der Lehre:
https://www.wko.at/lehre/probezeit-lehre

Informationen zur vorzeitigen Auflösung des Lehrverhältnisses:
https://www.wko.at/lehre/loesungsmoeglichkeiten-lehrvertraege

6. Lehre mit Matura: Berufsreifeprüfung

Lehrlinge haben die Möglichkeit, die Berufsreifeprüfung kostenfrei und parallel zur Lehre zu machen. Auch für die Lehrbetriebe fallen keine Kosten an. Es gibt grundsätzlich zwei unterschiedliche Modelle der Lehre mit Matura.

Besuch der Vorbereitungskurse für die Berufsreifeprüfung

Außerhalb der Arbeitszeit „Begleitendes Modell“	Während der Arbeitszeit „Integriertes Modell“
Die Vorbereitungskurse finden am Abend oder am Wochenende statt: Keine zeitliche Überschneidung zwischen der Arbeitszeit und den Vorbereitungskursen	Lehrling wird in der Zeit der Vorbereitungskurse vom Betrieb freigestellt
Keine Zustimmung des Lehrbetriebs notwendig	Voraussetzungen: ■ Zustimmung des Lehrbetriebs ■ Lehrbetrieb entscheidet, wie die Vorbereitungskurse in die Lehrzeit integriert werden ■ Vereinbarungen werden in einem speziell angepassten Lehrvertrag festgehalten
Keine Lehrzeitverlängerung	Mit Lehrzeitverlängerung

Hinweise

- Die **Vorbereitungen auf die Berufsreifeprüfung** laufen in den Bundesländern unterschiedlich ab. Jedes Bundesland hat daher eine eigene Koordinationsstelle, die für die Beratung, Anmeldung und Organisation der Vorbereitungskurse zuständig ist.
- Um die **Vorbereitungskurse** und die Prüfungen kostenlos absolvieren zu können, muss zumindest eine Teilprüfung vor Lehrzeitende absolviert werden. Der Einstieg in die Vorbereitungskurse ist in allen Lehrberufen ab dem ersten Lehrjahr möglich.
- Informationen zur **Berufsmatura** erhalten Sie beim Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung und bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands.

LINKS

Bundesministerium Bildung, Wissenschaft und Forschung

Informationen des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF):
https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulpraxis/zentralmatura/bm/faq.html

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Koordinationsstellen – Kontaktdaten:
https://www.wko.at/lehre/lehre-matura-modelle-bundeslaender

Der Lehrvertrag bei Lehre mit Matura:
https://www.wko.at/lehre/lehrvertrag-lehre-matura

Unterstützung und Förderungen für den Lehrbetrieb im Modell Lehre und Matura:
https://www.wko.at/lehre/unterstuetzung-foerderungen-lehrbetrieb-lehre-matura

7. Förderungen für Lehrbetriebe und Lehrlinge

Förderungen – Übersicht

für Lehrbetriebe

- Basisförderung
- Kostenerstattung für Internats- bzw. Unterbringungskosten gem. § 9 Abs. 5 BAG
- Lehre für Erwachsene
- Übernahmeprämie für Lehrlinge aus überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen
- Coaching und Beratung für Lehrbetriebe
- Zwischen- und überbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen
  - Ausbildungsverbünde
  - Berufsbezogene Zusatzausbildungen von Lehrlingen, die über das Berufsbild hinausgehen
  - Vorbereitungskurse auf Lehrabschlussprüfungen
  - Vorbereitungskurse auf die Berufsreifeprüfung während der Arbeitszeit oder unter Anrechnung auf die Arbeitszeit
- Auslandspraktikum
- Weiterbildung der AusbilderInnen
- Maßnahmen für Lehrlinge mit Lernschwierigkeiten
- Zusätzlicher Besuch von Berufsschulstufen
- Teilnahme an Wettbewerben

für Lehrlinge

- Coaching für Lehrlinge
- Lehrlingsprämie bei Sprachkurs und Auslandspraktikum
- Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung
- Zwei kostenfreie wiederholte Antritte zur Lehrabschlussprüfung nach einer negativen Prüfung

LINKS

Förderungen Lehre – Informationen und Praxistipps:
http://www.lehrefoerdern.at

Formulare zur Lehrstellenförderung:
https://www.wko.at/lehre/formulare-lehrstellfoerderung-wko

Digi Scheck:
https://www.wko.at/lehre/digi-scheck-lehrlinge-2023-2024

AMS – Service für Unternehmen:
https://www.ams.at/unternehmen/service-zur-personalsuche/foerderungen/foerderung-der-lehrausbildung

Weitere Bildungsförderungen:
https://bildungsfoerderung.bic.at/

Überbetriebliche Ausbildung:
https://www.qualitaet-lehre.at/lehrlingsausbildung/vielfalt-lehre/ueberbetriebliche-lehrausbildung/

Checkliste

Erster Lehrtag

VOR LEHRBEGINN (VORBEREITUNG)		
	Notizen	✓
Sind alle Vorgesetzten sowie MitarbeiterInnen über den Eintritt des Lehrlings informiert?		○
Ist festgelegt, wer der/die verantwortliche AusbilderIn des Lehrlings sein wird?		○
Sind für den Lehrling Arbeitsplatz, Garderobe, Unterlagen etc. vorbereitet? *z. B. Lehrlingsmappe, Berufsbekleidung, Namensschild, Computerpasswort*		○
Sind Programm und Ablauf für den ersten Lehrtag geplant?		○
Ist festgelegt, welche Personen für den Lehrling am ersten Lehrtag zuständig sind? *z. B. Wer nimmt den Lehrling in Empfang? Wer zeigt ihm seinen Arbeitsplatz?*		○
Ist der/die AnsprechpartnerIn bzw. der/die AusbilderIn am ersten Lehrtag im Dienst?		○

AM ERSTEN LEHRTAG		
	Notizen	✓
Begrüßung des Lehrlings Nehmen Sie sich Zeit, um den Lehrling in Empfang zu nehmen. Bedenken Sie, dass er wahrscheinlich nervös sein wird. Versuchen Sie, die Situation durch ein persönliches Gespräch aufzulockern.		○
Betriebsführung/Räumlichkeiten zeigen Machen Sie einen Rundgang, damit Ihr Lehrling einen ersten Eindruck vom Lehrbetrieb bekommt. Zeigen Sie ihm auch die Toiletten. Eventuell ist Ihr Lehrling in den ersten Tagen noch schüchtern und die Frage danach ist ihm peinlich.		○
Vorstellen im Team Stellen Sie dem Lehrling alle für ihn wichtigen MitarbeiterInnen vor. Stellen Sie sicher, dass der Lehrling weiß, wer seine Ansprechpartner Innen sind.		○
Einführung in die Lehrlingsausbildung Besprechen Sie den Ablauf der Lehrlingsausbildung und die wichtigsten Punkte der betriebsinternen Regelungen (Hausordnung, Pausen, Mittagessen etc.).		○
Einführung in den Arbeitsplatz und erste berufliche Tätigkeiten Übergeben Sie dem Lehrling alles, was er für die Ausbildung im Betrieb braucht (Berufsbekleidung, Passwörter etc.). Zeigen Sie dem Lehrling seinen Arbeitsplatz und führen Sie eine Sicherheitsunterweisung durch. Binden Sie den Lehrling in erste interessante, aber auch bewältigbare berufliche Aufgaben ein.		○
Abschluss: Nachbesprechung und Ausblick Lassen Sie den Tag noch einmal Revue passieren. Beantworten Sie Fragen. Geben Sie einen Einblick, was den Lehrling in den kommenden Tagen erwartet. Stellen Sie sicher, dass der Lehrling Ihr Unternehmen mit einem positiven Gefühl verlässt.		○

Best Practice

Rätselrallye: Erkunde deinen Lehrbetrieb

AUFGABE
Mach dich mit diesem Blatt auf den Weg und erkunde deinen Lehrbetrieb!

- **Was macht dein Lehrbetrieb? (Welche Produkte und/oder welche Dienstleistungen werden angeboten?)**

- **Zu welcher Branche gehört dein Lehrbetrieb?**

- **Welche Abteilungen gibt es in deinem Lehrbetrieb?**

- **Wie heißt die Geschäftsführerin bzw. der Geschäftsführer deines Lehrbetriebs?**

- **Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat dein Lehrbetrieb?**

- **Werden in deinem Lehrbetrieb noch andere Lehrlinge ausgebildet? Wenn ja, wie viele?**

- **Welche Lehrberufe werden in deinem Lehrbetrieb ausgebildet?**

- **Wie heißt deine Ausbilderin oder dein Ausbilder?**

- **Was tust du, wenn du morgens aufwachst und merkst, dass du krank bist?**

- **Beschreibe die wichtigsten Tätigkeiten deines Lehrberufs:**

Mögliche Themen für weitere Fragen:

- Wann wurde das Unternehmen gegründet?
- Welche weiteren Standorte bzw. Filialen hat dein Lehrbetrieb?
- Wer sind die Verantwortlichen in den verschiedenen Abteilungen?
  (FilialleiterIn bzw. FilialleiterstellvertreterIn, AbteilungsleiterIn etc.)
- Fragen zum Unternehmensnamen: Wofür steht der Unternehmensname? Warum heißt das Unternehmen …?
- Wie lautet unsere allgemeine E-Mail-Adresse?
- Wie lautet unser aktueller Werbeslogan?

Ausbildung in der Berufsschule

1. Schwerpunkte der Berufsschule

Die Schwerpunkte der Berufsschule setzen sich überblicksartig wie folgt zusammen (Details finden Sie im Rahmenlehrplan der Berufsschule):

Schwerpunkte der Berufsschule

Vermittlung der grundlegenden theoretischen Kenntnisse	+	**Förderung und Ergänzung der betrieblichen oder berufspraktischen Ausbildung**	+	**Erweiterung der Allgemeinbildung**

Hinweise

- Ihr Lehrling ist spätestens **zwei Wochen** nach **Lehrzeitbeginn** in der Berufsschule anzumelden. Dabei wird geklärt, ab welchem Zeitpunkt und in welcher Form Ihr Lehrling die Berufsschule besucht.
- Für die Zeit des Berufsschulbesuchs ist das **Lehrlingseinkommen weiterzuzahlen**.
- Sollten durch den Berufsschulbesuch **Kosten für die Unterbringung der Lehrlinge in einem Lehrlingshaus oder Internat** entstehen, hat diese der **Lehrbetrieb** zu begleichen. Der **Ersatz** dieser Kosten kann **bei der Lehrlingsstelle beantragt** werden.

2. Kontakt zur Berufsschule

Die Zusammenarbeit zwischen Lehrbetrieb und Berufsschule sichert die Qualität der Lehrlingsausbildung.

Kontaktmöglichkeiten zwischen Ihnen und der Berufsschule:

- Kontaktieren Sie die Berufsschule (DirektorIn, Klassenvorstand bzw. BerufsschullehrerIn) und erkundigen Sie sich über die Leistungen Ihres Lehrlings.
  – Sprechen Sie sich z. B. über Fördermaßnahmen bei lernschwachen Lehrlingen bzw. höhere Anforderungen bei leistungsstarken Lehrlingen ab.
- Vereinbaren Sie, dass die Berufsschule bei schulischen Problemen mit Ihnen Kontakt aufnimmt.
  – z. B. bei starkem Leistungsabfall sowie der Gefahr eines „Nicht genügend“
- Führen Sie gemeinsam Projekte durch.
  – z. B. Auslandspraktika, gemeinsame Organisation oder Unterstützung von Lehrlingswettbewerben

LINKS

Informationen zur Berufsschule:
https://www.wko.at/lehre/berufsschule-informationen

Informationen zum Ersatz der Unterbringungskosten:
https://www.wko.at/lehre/kostenersatz-internat-unterbringung-lehrlinge

Lehrplan der Berufsschule:
https://www.abc.berufsbildendeschulen.at/downloads/?kategorie=7

Ausbildungspartner Berufsschule:
https://www.qualitaet-lehre.at/lehrlingsausbildung/lehrlingsausbildung-in-oesterreich/berufsschulen/

3. Arbeitszeitregelungen in Verbindung mit der Berufsschule

Ihrem Lehrling ist zur Erfüllung der Berufsschulpflicht die erforderliche Zeit freizugeben. Die Unterrichtszeit in der Berufsschule ist auf die Dauer der wöchentlichen Arbeitszeit anzurechnen.

Regelungen beim Besuch einer ganzjährigen Berufsschule:

Unterrichtsdauer an einem Berufsschultag	Regelung (Grundlage: KJBG)
Mindestens acht Stunden (das sind in der Regel neun Unterrichtsstunden)	Eine Beschäftigung des Lehrlings im Betrieb ist danach nicht mehr zulässig.
Weniger als acht Stunden	Der Lehrling hat nach der Schule zu arbeiten, wenn es ihm auf Grund des Verhältnisses der Wegzeit zur Arbeitszeit zumutbar ist und die gesetzlich zulässige (tägliche und wöchentliche) Arbeitszeit dadurch nicht überschritten wird.
Entfallen eine oder mehrere Unterrichtsstunden	Der Lehrling muss nur dann im Betrieb arbeiten, wenn es ihm zumutbar ist, den Betrieb aufzusuchen. Ist die Anreisezeit gleich lang oder länger als die noch zu verbringende Arbeitszeit im Betrieb, dann kann die Rückkehr in den Betrieb nicht verlangt werden.

Regelungen beim Besuch einer lehrgangsmäßigen Berufsschule:

Unterrichtszeit	Regelung (Grundlage: KJBG)
Generell gilt	Während des Besuchs der Lehrgangsberufsschule dürfen Lehrlinge nicht im Betrieb beschäftigt werden.
Unterricht entfällt an bis zu zwei aufeinander folgenden Werktagen	Die Arbeitsverpflichtung hängt davon ab, ob es dem Lehrling in Bezug auf die Wegzeit zumutbar ist, den Betrieb aufzusuchen. Das ist z. B. nicht der Fall, wenn nur ein Unterrichtstag entfällt und der Lehrling eine Berufsschule außerhalb seines Bundeslands besucht. Bei drei oder mehreren aufeinander folgenden unterrichtsfreien Tagen besteht Arbeitspflicht.
Mehr als 40 Stunden Unterricht pro Woche	Der Lehrling hat dem Betrieb gegenüber keinen Anspruch auf Freizeitausgleich.

Best Practice

Zusammenarbeit von Lehrbetrieb und Berufsschule

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

Die Fleischerei Plautz legt großen Wert darauf, dass es zu einer guten Zusammenarbeit zwischen dem Lehrbetrieb und der Berufsschule kommt. Dass es gemeinsam besser geht als gegeneinander oder nebeneinander, hat die Fleischerei schon lange festgestellt. Eine gegenseitige Unterstützung ist aus mehreren Gründen wichtig:

- Für die Lehrlinge wird das Zusammenspiel zwischen Theorie und Praxis klar ersichtlich.
- Lernziele und Lerninhalte können besser abgestimmt werden.
- Ein Austausch über den Lernfortschritt des Lehrlings kann stattfinden.
- Auftretende Probleme können kooperativ gelöst werden.

Basis für eine gute Zusammenarbeit ist eine tragfähige Beziehung zwischen den beiden Lernorten. So arbeitet die Fleischerei Plautz mit der Berufsschule zusammen:

- Es findet ein regelmäßiger Austausch mit dem Berufschullehrer des Fachunterrichts statt.
- Bevor die Lehrlinge die Berufsschule besuchen, werden bestimmte Inhalte, wie zum Beispiel das Berechnen von Verkaufspreisen, in der Praxis gezeigt. Die Lehrenden in der Berufsschule vermitteln die theoretischen Hintergrundinformationen dazu, um den Lehrlingen ein gesamtheitliches Wissen zu präsentieren.
- Zum Ende der Lehrzeit erfolgt eine gemeinsame Vorbereitung auf die LAP.

AUS DER PRAXIS

„Ich kann jeder Ausbilderin bzw. jedem Ausbilder empfehlen mit der jeweiligen Berufsschullehrerin bzw. dem jeweiligen Berufsschullehrer in gutem Austausch zu stehen, da schließlich beide gemeinsam die Lehrlinge auf ihrem Weg zum Lehrabschluss begleiten. Meiner Erfahrung nach kann ich sagen: Je enger der Kontakt zwischen Lehrenden und Ausbildenden ist, desto erfolgreicher sind die Lehrlinge."

Raimund Plautz, Innungsmeister der Österreichischen und der Kärntner Fleischer, Lehrlingsausbilder, Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.

Checkliste

Qualität in der Lehrlingsausbildung

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
AUSBILDER/IN		
Qualifikation der AusbilderInnen	☐	☐
Fachliche Weiterbildung der AusbilderInnen	☐	☐
Didaktische Weiterbildung der AusbilderInnen	☐	☐
Erfahrungsaustausch (Treffen der AusbilderInnen im Betrieb; Vernetzung der AusbilderInnen mit AusbilderInnen anderer Betriebe; Auslandspraktikum für AusbilderInnen)	☐	☐
Überbetriebliches Engagement der AusbilderInnen (Prüfertätigkeit bei der Lehrabschlussprüfung; Arbeitskreise; Lehrlingswart etc.)	☐	☐
DIE LEHRLINGSSUCHE – DAS INTERESSE AM LEHRBETRIEB WECKEN		
Kooperationen mit Schulen (Betriebsbesichtigungen, Vorträge in Schulen, Teilnahme an Elternabenden, Schulprojekte etc.)	☐	☐
Berufspraktische Tage (Schnupperlehre)	☐	☐
Tag der offenen Tür im Betrieb für Jugendliche, Eltern und LehrerInnen	☐	☐
Teilnahme an Berufsinformationsmessen, Branchentagen oder Aktionstagen	☐	☐
Zusammenarbeit mit den Berufsinformationszentren und dem AMS	☐	☐
Ausschreibung von Lehrstellen (Lehrstellenbörse, Online-Plattformen, Anzeigen etc.)	☐	☐
Mundpropaganda (berufliche und private Kontakte nutzen)	☐	☐
Info- und Werbematerialien (Imagefolder, Plakate, Imagevideo etc.)	☐	☐

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
Infobereich auf der Unternehmenswebsite mit Infos zur Ausbildung/Bewerbung etc. oder eigene Lehrlingswebsite	☐	☐
Social-Media-Aktivitäten (Facebook, YouTube, X [ehem. Twitter] etc.)	☐	☐
Berichte in regionalen und überregionalen Medien (Print, Radio, Fernsehen)	☐	☐
LEHRLINGSAUSWAHL		
Auswahlverfahren für den Bewerbungsprozess auswählen (schriftliche Bewerbung, Bewerbungsgespräch, Schnuppertage, Eignungstest etc.)	☐	☐
Reihenfolge der einzelnen Auswahlverfahren festlegen	☐	☐
Kriterien für die Lehrlingsauswahl festsetzen (Zeugnisnoten, Testergebnisse, Selbstständigkeit, Motivation etc.)	☐	☐
Rückmeldung an alle BewerberInnen über die Zu- bzw. Absage	☐	☐
DER OPTIMALE START IN DIE AUSBILDUNG		
Willkommenstreffen vor/zu Beginn der Lehrzeit für Lehrlinge und deren Eltern	☐	☐
Lehrlingsunterlagen für alle aufgenommenen Lehrlinge mit Infos zur Ausbildung	☐	☐
Ablaufplan/Checkliste für die Durchführung des ersten Lehrtags	☐	☐
AUSBILDUNG IN BETRIEB UND SCHULE		
Kontakte zum/zur BerufsschuldirektorIn, Klassenvorstand und den BerufsschullehrerInnen pflegen	☐	☐
Berufsschule kontaktieren und sich über die Leistungen des Lehrlings erkundigen	☐	☐
Vereinbaren, dass die Berufsschule bei schulischen Problemen mit dem Betrieb Kontakt aufnimmt	☐	☐
BerufsschullehrerInnen in den Betrieb einladen	☐	☐
Bei Schwierigkeiten in der Berufsschule und/oder im Betrieb: Kontakt mit den Eltern aufnehmen	☐	☐

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
AUSBILDUNG GESTALTEN		
Berufsbild als Grundlage für die Ausbildungsplanung und -gestaltung heranziehen	☐	☐
Ausbildungsplan erstellen	☐	☐
Ausbilden (Tätigkeiten erklären, vorzeigen, nachmachen und üben lassen; Lehrlinge selbstständig arbeiten lassen)	☐	☐
Lehrlinge in betriebliche Aufträge einbinden	☐	☐
Jobrotation (regelmäßiger Wechsel der Aufgabenbereiche und/oder Abteilungen)	☐	☐
Andere Ausbildungsmethoden (Lehrlingsprojekte, E-Learning etc.)	☐	☐
Zusätzliches Ausbildungsangebot im Rahmen des Berufsbilds (zusätzliche praktische Übungsmöglichkeiten; Lehrlingsunterricht, Nachhilfe etc.)	☐	☐
Ausbildungsdokumentation (AusbilderInnen und/oder Lehrlinge dokumentieren in einem Ausbildungsheft oder einer Ausbildungsmappe, was gelernt wurde)	☐	☐
Ausbildungsfortschritte feststellen (beobachten während der Arbeit; Ergebnisse von Arbeitsaufträgen oder praktische Arbeitsproben bewerten; Feedback von AusbilderIn, KollegInnen etc. einholen; praxisnahe Tests durchführen etc.)	☐	☐
Feedback geben (Rückmeldungen während der Arbeit; regelmäßig Feedback-gespräche führen)	☐	☐
Einbindung der Lehrlinge in die Qualitätssicherung des Betriebs (Lehrlinge können Ideen- und Verbesserungsvorschläge einbringen; kontinuierlicher Verbesserungsprozess [KVP] etc.)	☐	☐
Unterstützung bei der Vorbereitung auf die LAP (besprechen, was bei der LAP geprüft wird; zusätzliche Übungsmöglichkeiten im Betrieb; interne oder externe Vorbereitungstrainings; Prüfungssituationen durchspielen; LAP-Unterlagen etc.)	☐	☐
RICHTIGER UMGANG MIT DEM LEHRLING		
AusbilderIn = Vorbild für den Lehrling (Vorbildfunktion ernst nehmen; sich Zeit nehmen für den Lehrling; als AnsprechpartnerIn zur Verfügung stehen)	☐	☐
Auf den Lehrling und seine Stärken und Schwächen eingehen (Lerntempo des Jugendlichen berücksichtigen; Lehrlinge fordern und fördern)	☐	☐
Lehrlinge loben und gute Leistungen sowie Lernfortschritte anerkennen	☐	☐

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
Regelmäßig Rückmeldungen zur Arbeit und den Lernleistungen geben	☐	☐
Fehler als Lernchancen zulassen	☐	☐
Feedback der Lehrlinge einholen und ernst nehmen	☐	☐
KOOPERATION MACHT STARK		
Exkursionen in andere Betriebe	☐	☐
Durchführung gemeinsamer Projekte	☐	☐
(AUS)BILDUNG ÜBER DAS BERUFSBILD HINAUS		
Zusätzliche berufsbezogene Ausbildungen	☐	☐
Berufsübergreifende Ausbildungen (EDV, Fremdsprachen, betriebswirtschaftliches Know-how, Erste Hilfe etc.)	☐	☐
Persönlichkeitstrainings und Vermittlung von Soft Skills (Teamtrainings, Kommunikationsseminare, Selbstsicherheitstrainings etc.)	☐	☐
Berufsmatura (Lehre mit Matura)	☐	☐
Auslandspraktikum	☐	☐
Förderung der Gesundheit und Fitness (Fitness- und Sportangebote, Sporttage, allgemeine Gesundheitsvorsorge, Gesundheitsprojekte, Suchtprävention etc.)	☐	☐
ERFOLGSMESSUNG		
Erfolgsquoten bei der Lehrabschlussprüfung	☐	☐
Teilnahme an nationalen und internationalen Lehrlingswettbewerben	☐	☐
Belohnungen für gute Leistungen (gute Berufsschulnoten; bestandene LAP; betriebliche Leistungen; Wettbewerbserfolge etc.)	☐	☐
QUALITÄTSSIEGEL FÜR DIE LEHRE		
Staatlich ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb	☐	☐
Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“	☐	☐
Regionale und branchenspezifische Auszeichnungen	☐	☐

Best Practice

Jobrotation

Die Jobrotation ist ein wichtiger Baustein der Lehrlingsausbildung. Bei einer Jobrotation wechseln Lehrlinge in regelmäßigen Abständen die Abteilungen bzw. Aufgabenbereiche. Dadurch erwerben sie umfassende fachliche Kompetenzen und lernen den Lehrbetrieb als Ganzes kennen. Durch den Einblick in die verschiedenen Abteilungen/Bereiche können Lehrlinge Zusammenhänge leichter verstehen.

Tipps und Anleitung für die Umsetzung in Ihrem Betrieb

Rotationsplan erstellen:

- Welche Arbeitsbereiche muss mein Lehrling kennenlernen und welche sollte er zusätzlich kennen lernen?
- Welche Reihenfolge und Dauer ist für die Rotation günstig?
- Wer ist für die Ausbildung des Lehrlings im jeweiligen Bereich zuständig?

Vor- und Nachbereitung der Rotation:

- Ausbildungsziele formulieren bzw. Ausbildungsplan erstellen
- Arbeitsplatz für Lehrling vorbereiten und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über die Rotation informieren
- Nach der Rotation ein Feedbackgespräch führen: Was wurde gelernt? Wie hat es dem Lehrling gefallen?

Der Betrieb und die Lehrlinge profitieren davon, wenn sie auch Bereiche kennenlernen, die über das Berufsbild hinausgehen. Das Interesse an weiteren Gebieten wird geweckt und den Lehrlingen werden neue berufliche Perspektiven eröffnet.

© shutterstock.com/ALPA PROD

Tool 2
Erfolgreich Ausbilden

Inhalt

Das Tool 2 gliedert sich in die **sieben Kompetenzbereiche** lt. Berufsbild:

1 Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

- Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation 52
- Lehrbetrieb und Branche 54
- Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten 56
- Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten 60
- Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung 64
- Zielgruppengerechte Kommunikation 67
- Kundenorientiertes Agieren in der Fleischverarbeitung 72

2 Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten

- Betriebliches Qualitätsmanagement 76
- Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz 78
- Hygiene 81
- Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln 82

3 Digitales Arbeiten

- Datensicherheit und Datenschutz 89
- Software und weitere digitale Anwendungen 90
- Digitale Kommunikation 91
- Informationssuche und -bewertung 92

4 Fleisch und Fleischerzeugnisse

- Grundlagen der Fleischverarbeitung 95
- Rezepturen 97
- Arbeitsgrundlagen und -vorbereitung 99
- Fleischverarbeitung 101
- Fleischerzeugnisse 105
- Küchenfertige Fertig- und Halbfertiggerichtsherstellung 106
- Warenpräsentation 107

5 Qualitätssicherung, Reifung und Lagerung

- Qualitätssicherung, Analyse und Dokumentation 110
- Verpackung und Produktkennzeichnung 112
- Konservierung und Reifung 113
- Lagerung 114

6 Kundenberatung

☐ Kundenberatung 116

7 Warenwirtschaft (Beschaffungswesen)

☐ Beschaffungsprozess 119
☐ Bedarfsermittlung und Bestellung 120
☐ Warenannahme 122

Sie finden im Tool 2 folgende Best-Practice-Beispiele (BP) bzw. folgendes Ausbildungsmaterial (AM):

☐ BP Rundgang durch den Betrieb 53
☐ AM Rechte und Pflichten 62
☐ BP Wirtschaftliches Arbeiten 63
☐ BP Lösungen für auftretende Konfliktsituationen 69
☐ BP Auslandsmobilität 73
☐ BP Erste Hilfe 80
☐ BP Selbsteinschätzung zur Beurteilung und Dokumentation der persönlichen und sozialen Belastung des Lehrlings 83
☐ BP Digitale Grundkompetenzen 93
☐ BP Rund um die Schlachtung 96
☐ BP Lehrlingswettbewerbe in der Fleischverarbeitung 103
☐ BP Platten gestalten, garnieren & anrichten 108
☐ BP Sammlung von Fachbegriffen 118

Handhabung Tool 2
Das nachfolgende Beispiel erklärt, wie die Inhalte im Tool 2 dargestellt sind:

Bereich

Branche des Lehrbetriebs		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
Die Ziele und die Struktur des Lehrbetriebs erklären.		
Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. *– Größenordnung* *– Tätigkeitsfelder*		

Ausbildungsziel: Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen.

Glühbirne: Die Glühbirne weist darauf hin, dass es zu diesem Ausbildungsinhalt einen Ausbildungstipp gibt.

Beispiele: Komplexere Ausbildungsziele werden mittels Beispielen erläutert.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4

Berufsbildpositionen: Die Berufsbildpositionen verweisen auf die Ausbildungsordnung.

Hinweise

- Gliederung und Wording des Ausbildungsleitfadens müssen nicht unbedingt mit dem Berufsbild übereinstimmen. Selbstverständlich finden sich aber alle Ausbildungsinhalte des Berufsbilds im Ausbildungsleitfaden wieder.
- Die Gliederung wurde auf Basis zahlreicher Gespräche mit Ausbilderinnen und Ausbildern sowie diverser Betriebsbesuche entwickelt.

1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:			
Seite	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
52	Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation		
54	Lehrbetrieb und Branche		
56	Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten		Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten
60	Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten		
64	Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung		
67	Zielgruppengerechte Kommunikation		
72	Kundenorientiertes Agieren in der Fleischverarbeitung		

Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.		
die wesentlichen Aufgaben und die Zusammenhänge der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären sowie die betrieblichen Prozesse darstellen.		1
die wichtigsten Verantwortlichen nennen (z. B. GeschäftsführerIn) und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb erreichen.		2

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3

Ausbildungstipps

1. Geben Sie Ihren Lehrlingen die Möglichkeit, Einblicke in verschiedene Bereiche (z. B. Produktzubereitung, Lager) des Lehrbetriebs zu gewinnen. Dadurch kann ein tieferes **Verständnis für unternehmensinterne Prozesse** aufgebaut werden und die Vernetzung zu Kolleginnen und Kollegen wird gefördert.

   Besprechen Sie anhand des **Unternehmensorganigramms** die **Organisationsstruktur** im Lehrbetrieb. Möchten Sie etwas genauer besprechen, dann können Sie auch einzelne Bereiche oder Personen im Organigramm ausblenden, welche Lehrlinge dann selbstständig z. B. im Intranet recherchieren müssen.

   Geben Sie Lehrlingen im zweiten oder dritten Lehrjahr die Aufgabe, neue Lehrlinge durch den Betrieb zu führen. Auch bei Betriebsbesuchen von Schulklassen, bei Schnupperlehrlingen oder einem Tag der offenen Tür können Lehrlinge Betriebsführungen übernehmen.

2. Erklären Sie Ihren Lehrlingen, wann und über welche Kanäle sie ihre **Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner** erreichen können: z. B. Vertretung der Ausbilderin bzw. des Ausbilders im Fall von Urlaub oder Krankenstand.

   Nehmen Sie sich ausreichend **Zeit für neue Lehrlinge:** Führen Sie diese durch den Betrieb, stellen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor, erklären Sie den Ablauf der Lehrlingsausbildung und wichtige Regeln. Das hilft den Lehrlingen, sich im neuen Umfeld zurechtzufinden.

Best Practice

Rundgang durch den Betrieb
Wie gut kennt Ihr Lehrling den Lehrbetrieb?

Bereich/Raum	• Was passiert hier? • Worauf ist zu achten?

Lehrbetrieb und Branche		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
die Ziele und die Struktur des Lehrbetriebs erklären. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Größenordnung* *– Tätigkeitsfelder*		1
das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.		2
	Faktoren erklären, die den betrieblichen Erfolg beeinflussen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Standort* *– Zielgruppen*	
einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben. *Dazu zählen lt. Berufsbild z. B. Branchentrends.* *Weitere, z. B.* *– das eigene Angebot mit dem Angebot der Mitbewerber vergleichen* *– den Marktanteil des Lehrbetriebs darstellen* *– Kooperationen mit anderen Unternehmen darstellen*		3

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4

Ausbildungstipps

1. Geben Sie Ihren Lehrlingen den Auftrag, das **Leitbild bzw.** die **Ziele** des Lehrbetriebs auf der Website des Unternehmens zu **recherchieren**. Lassen Sie die Lehrlinge die Ergebnisse der Recherche anschließend präsentieren. Dadurch werden ihnen die Werte des Unternehmens bewusst.

2. Wählen Sie ein **betriebliches Angebot** Ihres Betriebs aus und **besprechen** Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen: Was zeichnet dieses Angebot aus? Wie bewerben wir es? Warum bieten wir das Angebot zu diesem Preis an? Wodurch unterscheidet es sich von ähnlichen Angeboten der Mitbewerber?

3. **Rechercheaufgabe:** Lassen Sie Ihre Lehrlinge im Internet **Merkmale der Branche** Ihres Betriebs recherchieren, z. B.: Wodurch unterscheiden sich die Betriebe der Branche?

Ausbildungstipps

Nutzen Sie **digitale Medien** um Ihre Lehrlinge am Laufenden zu halten. Senden Sie den Lehrlingen aktuelle **Nachrichten (z. B. Newsletter) aus Ihrer Branche** zu und führen Sie am nächsten Tag ein Gespräch über die Inhalte der Nachrichten. So können Sie das Interesse von Lehrlingen fördern und ihnen Hintergründe von Geschehnissen in der Branche erklären.

Besprechen Sie dazu **mit Ihren Lehrlingen** z. B. Folgendes:
- Welche Mitbewerber gibt es?
- Welche USP hat der Lehrbetrieb im Vergleich zum Mitbewerb?

AUS DER PRAXIS

„Der Austausch mit der Filiale ist uns sehr wichtig. Wir möchten unseren Lehrlingen zeigen, womit wir unser Geld verdienen und was mit den von uns hergestellten Produkten weiter passiert. Hier ist es wichtig die Lehrlinge anzuleiten, damit sie die Kundensicht verstehen und kundenorientiert handeln."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

© ThisDesign – stock.adobe.com

Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
den Ablauf seiner Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (z. B. Inhalte und Ausbildungsfortschritt).		1
die Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule* *– Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung*		2
		die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen. 3

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.3.1, 1.3.2, 1.3.3

Ausbildungstipps

1 Besprechen Sie mit Ihrem Lehrling u. a. Folgendes:

- **Inhalte des Berufsbilds**
  Gehen Sie mit Ihren neuen Lehrlingen die **Ziele und Schwerpunkte der Ausbildung** durch. Nehmen Sie den Ausbildungsleitfaden zur Hand und zeigen Sie Ihren Lehrlingen die wichtigsten Ausbildungsinhalte.

LINKS

Dieser Ausbildungsleitfaden steht auch zum Download zur Verfügung:
https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/

https://www.wko.at/lehre/ausbildungsdokumentationen-leitfaeden-a-z

Ausbildungsordnung Fleischverarbeitung:
https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2023_II_387/BGBLA_2023_II_387.html

Ausbildungstipps

- **betrieblichen Ablaufplan (z. B. Jobrotation)**

AUS DER PRAXIS

„Unsere Lehrlinge durchwandern alle Abteilungen und lernen unsere anderen Betriebe kennen. So können wir sicherstellen, dass sie wirklich überall einen Einblick erhalten. Die Lehrlinge starten in der Schinkenproduktion, danach kommen sie in die Wurstproduktion. Damit sie gut gerüstet in die Berufsschule gehen, verbringen sie vor ihrem Berufsschulblock noch ein paar Tage in der Lebensmitteltechnik."
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof", Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

- **Meilensteine in der Ausbildung** (wenn ein Kompetenzbereich komplett vermittelt wurde etc.)

- **Dokumentation der Lernfortschritte**
  Dokumentieren Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen regelmäßig, was bereits gelernt wurde, beispielsweise mit Hilfe der **Ausbildungsdokumentation** bzw. lassen Sie die Lehrlinge ein **Ausbildungsbuch** anlegen. Oft erlernen sie eine neue Tätigkeit und bemerken dies selbst nicht sofort. Anhand der Eintragungen können die Lehrlinge ihre Fortschritte sehr gut nachvollziehen.

Ausschnitt aus der Ausbildungsdokumentation:

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Fleischverarbeitung

Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...			
den Ablauf seiner Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (z. B. Inhalte und Ausbildungsfortschritt).	✓		
die Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären (z. B. Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule, Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung).	✓		
die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.			✓

LINKS

Hilfreiche Dokumente und Tipps für
- **die Lehrlingssuche,**
- **die Ausbildung,**
- **den richtigen Umgang mit Lehrlingen und**
- **die Ausbildungsdokumentation „Fleischverarbeitung"**

finden Sie unter https://www.qualitaet-lehre.at.

Coaching für Lehrlinge:
https://www.lehre-statt-leere.at/

Ausbildungstipps

2 Darüber hinaus können Sie mit Ihren Lehrlingen Folgendes besprechen:
- Dauer der Ausbildung in der Berufsschule und im Lehrbetrieb
- Lernziele bis zur Lehrabschlussprüfung
- Regelungen zur Berufsschule
- Inhalte und Ablauf der Lehrabschlussprüfung

Für Lehrlinge werden zahlreiche **fachliche und persönlichkeitsbildende Zusatzausbildungen** (z. B. wirtschaftliches Denken, Umgangsformen für Lehrlinge) sowie **Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung** angeboten. Einen Überblick über die Anbieterinnen und Anbieter von Vorbereitungskursen erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands.

LINKS

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Kontaktdaten der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands:
https://www.wko.at/lehre/lehrlingsstellen-wirtschaftskammern

Vorbereitungskurse für die Lehrabschlussprüfung:
https://www.wko.at/lehre/lehrlingsfoerderung-vorbereitungskurs-lehrabschlusspruefung

Bei Lehrlingen mit Lernschwierigkeiten können **Förderungen** für Nachhilfekurse auf Pflichtschulniveau oder zusätzliche Fördereinheiten in der Berufsschule beantragt werden. Weitere Informationen über Förderungen für Lehrbetriebe und Lehrlinge finden Sie in Tool 1 auf Seite 34.

LINK

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Förderungen für Lehrlinge mit Lernschwierigkeiten:
https://www.wko.at/lehre/foerderung-massnahmen-lehrlinge-lernschwierigkeiten

3 Besprechen Sie mit Ihrem Lehrling auch:
- Warum ist Weiterbildung für das Unternehmen und die MitarbeiterInnen wichtig?
- Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es innerhalb und außerhalb des Unternehmens?
- Welche Weiterbildungsmöglichkeiten können während der Lehre (z. B. Lehre mit Matura) wahrgenommen werden?
- Welche Karrieremöglichkeiten gibt es im Anschluss an die Lehrlingsausbildung?
  Zeigen Sie anhand von Beispielen aus Ihrem Betrieb, welche beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten es nach der Lehre gibt. Mehr dazu finden Sie in Tool 4 des Ausbildungsleitfadens ab Seite 136.

AUS DER PRAXIS

„Unsere Branche unterliegt einem ständigen Wandel. So sind wir gefordert, uns weiterzubilden und gehen als gutes Beispiel für unsere Lehrlinge voran. Wir erwarten, dass unsere Lehrlinge sich auch nach ihrer Ausbildung fortbilden. Entsprechend bieten wir ihnen Unterstützung bei ihrer Weiterbildung an.“
Georg Schuler, Landesinnungsmeister Tirol, Lehrlingsausbilder,
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

AUS DER PRAXIS

„Unser Ziel in der Ausbildung ist definitiv, dass wir sehr gute Fachkräfte ausbilden, die ihr Handwerk verstehen und das, was sie tun, auch gerne machen. Unser Ziel ist es definitiv auch, dass wir unsere Fachkräfte in unseren eigenen Reihen aufbauen, die in weiterer Folge auch Verantwortung übernehmen wollen oder als Fachkräfte in ihrem Bereich arbeiten. Da es immer schwieriger ist Fachkräfte zu bekommen, ist gerade dieser Eigenaufbau und eine langjährige Bindung an das Unternehmen sehr wichtig."

Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

- Die **Verantwortung** für eine erfolgreiche Ausbildung liegt nicht nur bei der Ausbilderin oder beim Ausbilder, sondern auch beim Lehrling. Dem Lehrling kann sein Teil der Verantwortung bewusst gemacht werden, indem man ihn immer wieder nach seiner Selbsteinschätzung fragt:
  – Was kannst du schon?
  – Wo bist du dir noch unsicher?
  – Was musst du noch üben?
  – Was willst du noch lernen?

- Führen Sie mit Ihren Lehrlingen regelmäßig **Feedbackgespräche** über den Stand der Ausbildung: Was haben Ihre Lehrlinge schon gelernt? Wo brauchen sie noch Unterstützung? Besprechen Sie im Rahmen des Gesprächs auch die nächsten Ausbildungsziele und fordern Sie sie auf, ihre Ausbildung zu dokumentieren.

LINK

Leitfaden für Feedbackgespräche:
https://www.qualitaet-lehre.at/wp-content/uploads/Infoblatt_Feedback.pdf

Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling seine Aufgaben erfüllen. 1		
Arbeitsgrundsätze einhalten und sich mit seinen Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren. 2 *Dazu zählen lt. Berufsbild:* *– Sorgfalt* *– Zuverlässigkeit* *– Verantwortungsbewusstsein* *– Pünktlichkeit etc.* *Weitere Arbeitsgrundsätze, wie z. B. Vertraulichkeit, Verschwiegenheit (keine Informationen des Betriebs oder über Gäste oder Lieferanten weitergeben), Hygiene (HACCP)*		
sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten. 3		
	die Abrechnung seines Lehrlingseinkommens interpretieren. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Bruttobezug* *– Nettobezug* *– Lohnsteuer* *– Sozialversicherungsbeiträge*	
Dienstpläne lesen.		
Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen und Interessen-vertretungen erklären.		
die für ihn relevanten Bestimmungen grundlegend verstehen. *Dazu zählen lt. Berufsbild:* *– KJBG (minderjährige Lehrlinge)* *– AZG und ARG (erwachsene Lehrlinge)* *– GlBG*		4
die Grundsätze unternehmerischen Denkens bei seinen Aufgaben berücksichtigen und kostenbewusst handeln.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 1.4.5, 1.4.6, 1.4.7, 1.4.8

Ausbildungstipps

1. Besprechen Sie die **Rechte und Pflichten** eines Lehrlings zu Beginn der Ausbildung. Diese finden Sie auf Seite 62.

2. Welche Folgen kann ein Fehler durch z. B. mangelnde Sorgfalt haben? Wie wird dadurch der gesamte Arbeitsablauf beeinflusst? Erklären Sie Ihren Lehrlingen anhand Ihrer Erfahrungen die **häufigsten Fehlerquellen**. Achten Sie aber auch darauf, dass Sie Ihre Lehrlinge trotzdem zur **Selbstständigkeit** ermutigen. Lehrlinge sollen lernen Fehler zu erkennen und daraus zu lernen.

Ausbildungstipps

3. Je klarer Sie **Regeln** aussprechen, desto besser können sich Ihre Lehrlinge daran halten. Gehen Sie mit Ihren Lehrlingen zu Beginn der Ausbildung Verhaltensregeln, wie z. B. im Krankheitsfall oder bei Zuspätkommen, durch. Weisen Sie Ihre Lehrlinge darauf hin, dass keine betriebsinternen Angelegenheiten nach außen getragen oder im Internet veröffentlicht werden dürfen. Das gilt auch für Social-Media (z. B. Instagram und Co). Machen Sie die Konsequenzen von Fehlverhalten deutlich (z. B. Schaden für den Betrieb, Verwarnung).

4. Besprechen Sie dazu mit Ihren Lehrlingen z. B. Folgendes:
   – Welche Arbeitszeitregelungen gelten für Lehrlinge?
   – Welche Ziele verfolgt das Gleichbehandlungsgesetz?

LINKS

Kollektivvertrag für Arbeiterinnen und Arbeiter im Fleischergewerbe:
https://www.kollektivvertrag.at/kv/fleischergewerbe-arb/fleischergewerbe-rahmen/797074?term=fleisch

Umfassende Informationen zur Lehre für Lehrlinge und Lehrberechtigte:
https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitundrecht/Lehre/index.html

Rechte und Pflichten von Lehrlingen (mit Video):
https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitundrecht/Lehre/Rechte_und_Pflichten.html

Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG)
https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10008632

Arbeitszeitgesetz (AZG)
https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10008238

Arbeitsruhegesetz (ARG)
https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10008541

Gleichbehandlungsgesetz (GlBG)
https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003395

Rechte und Pflichten

Infoblatt für Lehrlinge

Durch den Lehrvertrag übernehmen sowohl der Lehrberechtigte als auch der Lehrling gewisse Rechte und Pflichten. Diese sind im Berufsausbildungsgesetz (BAG) festgelegt.

PFLICHTEN DES LEHRBERECHTIGTEN LAUT BAG

- Fertigkeiten und Kenntnisse des Lehrberufs sind dem Lehrling vom Lehrberechtigten selbst oder durch andere geeignete Personen (AusbilderIn) zu vermitteln.
- Dem Lehrling dürfen keine berufsfremden Arbeiten bzw. Arbeiten, die seine Kräfte übersteigen, zugeteilt werden.
- Der Lehrling darf nicht körperlich gezüchtigt werden; er ist auch vor Misshandlungen durch Betriebsangehörige zu schützen.
- Eltern und Erziehungsberechtigte sind von wichtigen Vorkommnissen zu verständigen.
- Für den Berufsschulbesuch ist dem Lehrling die erforderliche Zeit unter Fortzahlung des Lehrlingseinkommens freizugeben.
- Der Lehrberechtigte hat die Internatskosten für seinen Lehrling zu tragen.
- Für die Ablegung der Lehrabschlussprüfung ist die dafür erforderliche Zeit freizugeben.
- Während der Lehrzeit bzw. der Weiterbeschäftigungszeit müssen dem Lehrling beim erstmaligen Prüfungsantritt die Prüfungstaxe und allfällige Materialkosten ersetzt werden.

PFLICHTEN DES LEHRLINGS LAUT BAG	ERKLÄRUNG ZUM GESETZESTEXT
Der Lehrling muss sich bemühen, die Fertigkeiten und Kenntnisse seines Lehrberufs zu erlernen.	*Die Verantwortung für eine erfolgreiche Ausbildung liegt auch bei dir! Du hast ein Recht auf eine umfassende Ausbildung (siehe „Rechte“). Achte auch selbst darauf, dass dir alle Fertigkeiten und Kenntnisse beigebracht werden.*
Übertragene Aufgaben sind ordnungsgemäß durchzuführen.	*Vor allem am Anfang müssen Lehrlinge auch einfache Hilfstätigkeiten übernehmen, die nicht so viel Spaß machen. Aber auch diese Aufgaben gehören zu deinem Beruf und tragen dazu bei, dass der Betrieb gut läuft. Lass dir erklären, warum diese Aufgaben für den Betrieb wichtig sind. Du kannst deinem Betrieb wirtschaftlich schaden, wenn du Arbeiten nicht ordnungsgemäß durchführst. Bedenke, dass deine Lehrstelle und dein Lehrlingseinkommen davon abhängen, dass es deinem Lehrbetrieb wirtschaftlich gut geht.*
Mit seinem Verhalten ist der Eigenart des Betriebs Rechnung zu tragen.	*In jedem Betrieb gibt es Leitsätze oder Verhaltensrichtlinien, die eingehalten werden müssen.*
Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse sind zu wahren.	*Wichtig: Dies gilt auch für das Internet. Zitiere keine Personen, die du vorher nicht um Erlaubnis gefragt hast und verrate keine Betriebsgeheimnisse!*
Mit Arbeitsmaterialien muss sorgsam umgegangen werden.	*Wichtig: Durch Beschädigung von Arbeitsmaterialien fügst du deinem Betrieb wirtschaftlichen Schaden zu.*
Bei Krankheit oder sonstiger Verhinderung ist der/die Lehrberechtigte oder der/die AusbilderIn sofort zu verständigen oder verständigen zu lassen.	*Tipp: Speichere die Telefonnummer am besten gleich im Handy ein! Wenn du an einem Schultag krank bist, musst du auch die Schule verständigen.*

Quelle: Berufsausbildungsgesetz (BAG) § 9 und § 10; Erklärung zum Gesetzestext: ibw

Best Practice

Wirtschaftliches Arbeiten

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

Die wirtschaftlichen Konsequenzen für ihr Handeln zu verstehen, ist oftmals ein für Jugendliche sehr abstrakter Prozess. Die Fleischerei Mandl GmbH hat sich dafür eine besondere Methode überlegt, bei der die Lehrlinge selbst ein Gefühl dafür entwickeln, wie hoch die Kosten für unsauberes Arbeiten ausfallen können.

Dabei beobachtet der Ausbildende den Lehrling z. B. beim Auslösen und behält im Blick wieviel Fleisch noch am Knochen bleibt. Danach wird wie folgt vorgegangen:

- Der Knochen wird gemeinsam sauber gemacht.
- Der Lehrling wird um eine Schätzung des Gewichts des abgeputzten Fleisches gebeten.
- Anschließend wird das Fleisch gemeinsam gewogen.
- Sind es zum Beispiel 30 dag, überlegen Ausbilder und Lehrling gemeinsam, wie hoch der Verlust pro Woche ist, wenn diese Menge Fleisch – zum Beispiel von einem Karree –auf dem Knochen verbleibt.
- Ist die Wochensumme ermittelt, werden der monatliche und der jährliche Verlust berechnet.
- Die Summe wird mit dem Lehrling aufgearbeitet, indem er gefragt wird, was er sich dafür alles leisten könnte und wie lange er arbeiten muss, um diese Summe für eine gewünschte Investition zusammen zu sparen.

Auf diese Art und Weise werden die jungen Mitarbeitenden umsichtiger im Umgang mit den Produkten und legen eine veränderte Wertschätzung an den Tag.

Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
seine Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen. 1		
z. B. *– Prioritäten setzen* *– feststellen, bis wann Aufgaben erledigt sein müssen*		
den Zeitaufwand für seine Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.		
z. B. *– To-Do-Listen erstellen und die Aufgaben nach Plan abarbeiten* *– Zeiten von Standardaufgaben dokumentieren, um zukünftige Planung zu optimieren*		
für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.		
sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.		
z. B. *– Dringlichkeiten von Arbeitsaufträgen einschätzen* *– KollegInnen bei Bedarf unterstützen* *– eigene Kompetenzen einschätzen und im Bedarfsfall um Unterstützung bitten*		
Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen. 2		
z. B. *– einschätzen, ob Probleme selbstständig gelöst werden können oder KollegInnen zur Hilfe hinzugezogen werden* *– betriebliche Vorgehensweisen bei der Problemlösung einhalten*		
in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird.		
z. B. *– die Ursache von Konflikten erkennen* *– Kritik von Vorgesetzten, KollegInnen oder Kunden reflektieren* *– Konflikte durch Kommunikation mit AusbilderInnen und KollegInnen lösen*		
	sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.	
	z. B. *– mithilfe von Suchwortkombinationen online recherchieren* *– in branchenspezifischen Journalen oder Zeitschriften recherchieren* *– gezielt nach Informationen in Datenbanken suchen*	
in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.		
z. B. *– seinen Verantwortungsbereich im Team wahrnehmen* *– auf die Wünsche und Anforderungen von KollegInnen eingehen* *– die Verantwortung für das eigene Handeln übernehmen*		
die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.		
Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.		

Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für seine Tätigkeit einbringen. 3		
z. B. *– anhand von Checklisten den eigenen Lernfortschritt kontrollieren* *– Probleme bei der Durchführung von Tätigkeiten dokumentieren und mit dem/der AusbilderIn besprechen* *– Ausbildungsblog schreiben*		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.5.1, 1.5.2, 1.5.3, 1.5.4, 1.5.5, 1.5.6, 1.5.7, 1.5.8, 1.5.9, 1.5.10, 1.5.11

Ausbildungstipps

1. Am Ende des Arbeitstags sollen Lehrlinge fünf **Aufgaben**, die sie am kommenden Tag zu erledigen haben, auf ein Blatt Papier schreiben und **nach Priorität ordnen**. Zusätzlich schätzen die Lehrlinge die erforderliche Zeit zur Bewältigung der Aufgaben. Am darauffolgenden Arbeitstag erledigen die Lehrlinge die Aufgaben entsprechend ihrer Planung und beurteilen selbst, ob der Zeitaufwand und die Prioritätenreihung angemessen waren.

2. Lassen Sie die Lehrlinge **selbstständig Lösungen für einfache Probleme entwickeln**. **Besprechen** Sie danach mit ihnen die gewählten **Lösungsansätze** sowie deren **Auswirkungen**. Erarbeiten Sie so gemeinsam mit den Lehrlingen den besten Lösungsweg. Das hilft ihnen beim Lösen von zukünftigen Problemstellungen.

3. Bieten Sie Lehrlingen einen Rahmen, in dem sie Probleme mit Ausbilderinnen bzw. Ausbildern oder Führungskräften besprechen können. Zum Beispiel bei einem **regelmäßigen Mitarbeitergespräch** in angenehmer Atmosphäre.

AUS DER PRAXIS

„Zu Beginn arbeite ich Schulter an Schulter mit meinen Lehrlingen. Ich nehme sie bei meiner Arbeit mit, zeige und erkläre ihnen jeden einzelnen Schritt. Sobald ich das Gefühl habe, dass sie so weit sind, selbst eine Tätigkeit auszuführen, tauschen wir Platz. Dann zeigen sie mir die einzelnen Schritte vor, erklären sie mir und ich schaue zu. Das machen wir so lange, bis ich den Eindruck habe, dass sie selbstständig arbeiten können. Dann bin ich unterstützend im Hintergrund und stehe für Fragen oder Hilfestellungen bereit.“
Horst Stierschneider, Landesinnungsmeister Wien, Lehrlingsausbilder,
Horst Stierschneider Ges.m.b.H

„Im Laufe der Zeit lernt der Lehrling einzuschätzen, wie lange er für welchen Vorgang braucht. Um ihn im Lernprozess zu unterstützen, geben wir ihm gerne praktische Aufgaben. Ein Beispiel zu Garzeiten wäre: ‚Für elf Uhr ist eine heiße Braune direkt aus dem Kessel bestellt. Wann muss die Anlage gestartet werden, damit das Produkt rechtzeitig fertig ist?‘ Bei der Lösung dieser Aufgabe greift der Lehrling sowohl auf sein theoretisches Wissen als auch auf seine eigenen oder die von uns vermittelten Erfahrungswerte zurück.“
Peter Pierer, Fleischermeister, Fleischerei Pierer GmbH

Methodenkompetenzen und Selbstständigkeit fördern

Tätigkeiten erklären, vorzeigen, nachmachen und üben lassen, sind bislang zentrale Lernmethoden in der Lehrlingsausbildung.

Eine weitere zielführende Möglichkeit ist, den Lehrlingen eine **Arbeitsaufgabe zur selbstständigen Bearbeitung** zu überlassen. Dadurch werden wichtige Kompetenzen gefördert: sich Informationen selbstständig beschaffen, Arbeitsschritte planen, Lösungsstrategien entwickeln, sich die Zeit einteilen, Arbeitsergebnisse beurteilen etc.

Wichtig:

- Die Aufgabe soll die Lehrlinge herausfordern, aber nicht überfordern.
- Die Lehrlinge sollen die Arbeitsaufgabe selbstständig planen, durchführen und kontrollieren können.
- Die Aufgabenstellung muss klar definiert sein.
- Geben Sie einen zeitlichen Rahmen vor.
- Geben Sie Ihren Lehrlingen die Möglichkeit, ihre Leistungen selbst einzuschätzen.

Auf den Lehrling und seine Stärken und Schwächen eingehen:

- Wie bist du vorgegangen?
- Würdest du nächstes Mal etwas anders machen?
- Was hast du gelernt?

Zielgruppengerechte Kommunikation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr

Ihr Lehrling kann ...

mit verschiedenen inner- und außerbetrieblichen Zielgruppen, unter Berücksichtigung von Menschen mit Behinderungen, auch mit einfachen englischen Fachausdrücken, kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten sowie kulturelle und branchenspezifische Geschäftsgepflogenheiten berücksichtigen. 1

zu den Zielgruppen zählen lt. Berufsbild: z. B.
– AusbilderInnen
– Führungskräfte
– KollegInnen
– Geschäftspartner
– Kunden
– Lieferanten

seine Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten. 2

berufsadäquat und betriebsspezifisch auf Englisch kommunizieren.

Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. das Entnehmen von Informationen aus englischsprachigen Datenblättern.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3

Ausbildungstipps

1. Binden Sie Ihren Lehrling so oft wie möglich in Gespräche mit Kunden ein. Erklären Sie ihm vorab, worauf bei bestimmten Kundengruppen zu achten ist.

2. Erklären Sie Ihren Lehrlingen, dass auch die **Körpersprache**, insbesondere Körperhaltung, Gestik und Mimik, wesentlich zu einer gelungen Gesprächsatmosphäre beiträgt. Leben Sie den Lehrlingen vor, wie man im Umgang mit Kolleginnen und Kollegen sowie Kunden eine **offene und positive Körpersprache** einnimmt. Sollte Ihr Lehrling noch wenig geübt sein, kann es helfen vor dem Spiegel ein paar Übungen zu machen oder die eigene Körpersprache in Rollenspielen zu verbessern.

AUS DER PRAXIS

„Für uns ist der Lehrling vom ersten Tag an ein fixer Bestandteil des Teams. Wenn wir Veranstaltungen haben, nehmen wir ihn selbstverständlich mit. Wir sind Ansprechperson in allen Lebenslagen und hören ihm zu, wenn es einmal nicht ganz so rund läuft. Es ist uns wichtig, dass er sich bei uns gut aufgehoben fühlt und sich traut auch einmal Fehler zu machen, denn durch Fehler lernt man auch.“
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof“,
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

„Unsere Lehrlinge müssen sowohl unserer Kundschaft als auch ihren Kollegen im Verkauf gegenüber Auskunft geben können. Sie müssen wissen, zu welchem Fleisch welche Garmethode passt. Sie erlernen das, indem wir beim Vorbereiten der Produkte immer wieder darüber sprechen, wofür jedes Fleischteil verwendet werden kann und welche Garmethoden dafür passend sind.“
Jakob Ellinger, Landesinnungsmeister Niederösterreich, Lehrlingsausbilder, Jakob Ellinger e. U.

„Wir hatten im vergangenen Jahr einen Flüchtling, was dazu führte, dass wir alle Englisch sprechen mussten. Das war eine gute Möglichkeit für uns alle, um unsere Sprachkenntnisse aufzufrischen. Wenn wir angestanden sind, haben wir gängige Übersetzungsapps genutzt.“
Peter Pierer, Fleischermeister, Fleischerei Pierer GmbH

Wie gehe ich mit Lehrlingen richtig um?

Durch den richtigen Umgang mit Ihren Lehrlingen stärken Sie deren Selbstvertrauen und fördern die Sozialkompetenz.

AusbilderIn = Vorbild

- Vorbild für die Lehrlinge sein: Das erwartete Verhalten selbst vorleben.
- Lehrlinge so behandeln, wie man selbst gerne behandelt werden möchte.
- Vertrauen schaffen und das persönliche Gespräch suchen: Lehrlingen das Gefühl geben, dass sie bei Schwierigkeiten und Unklarheiten um Rat fragen können.
- Sich Zeit für die Fragen der Lehrlinge nehmen.

Auf den Lehrling und seine Stärken und Schwächen eingehen

- Auf das Lerntempo, das Alter und die Lebenserfahrung der Jugendlichen Rücksicht nehmen.
- Spielraum für Entwicklung geben.
- Lehrlingen etwas zutrauen und mit der Zeit immer mehr Verantwortung übergeben – immer so viel, wie sie übernehmen können.
- Fragen stellen und Lehrlinge zum Mitdenken ermutigen und auffordern.
- Die Stärken der Jugendlichen nutzen und weiterentwickeln.
- Unterstützung und Lernhilfen anbieten, wo Lehrlinge Schwächen aufweisen.

Motivieren durch Feedback

- Mehr positives Feedback: Nicht nur zu Fehlern Feedback geben, sondern auch anerkennen, was Lehrlinge gut können.
- Positives Feedback fördert das Selbstbewusstsein: Es kann ruhig auch einmal vor anderen ausgesprochen werden.
- Nachhaltig und richtig Feedback geben: Begründung gehört dazu, damit Feedback einen Wert bekommt.
- Regelmäßig Feedback zur Arbeitsleistung und vor allem auch zu den Lernfortschritten geben.
- Fehler als Lernchancen zulassen: Auch aus Fehlern lernen Lehrlinge.
- Bei Fehlern richtig Feedback geben: Kritik im Vier-Augen-Gespräch anbringen. Nicht persönlich werden, sondern sachlich bleiben. Besprechen, wie es besser umgesetzt werden kann.
- Feedback der Lehrlinge zur Ausbildung einholen und ernst nehmen.

LINK

Tipps zum richtigen Umgang mit Lehrlingen:
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/richtiger-umgang-mit-lehrlingen/

Best Practice

Lösungen für auftretende Konfliktsituationen

Konfliktsituationen sind für niemanden angenehm. In allen Fällen ist es hilfreich, einen kühlen Kopf zu bewahren und sachlich zu bleiben.

Konfliktlösung durch persönliches Gespräch

Wie?	Bereiten Sie sich auf das Gespräch vor. Führen Sie ein Gespräch erst, nachdem die Emotionen abgekühlt sind. Im Affekt wird oft voreilig emotional gehandelt und der Fokus auf eine konstruktive Kommunikation ist nicht mehr möglich.
Wann?	Planen Sie das Gespräch zu einer Zeit, die für alle Beteiligten gut möglich ist. Kündigen Sie den Gesprächspartnerinnen bzw. den Gesprächspartnern das Gespräch davor an.
Wo?	Suchen Sie einen möglichst neutralen Ort aus, an dem sich jeder wohlfühlen kann (z. B. der Aufenthaltsraum). Störungen durch Unbeteiligte sollten hier vermieden werden können.
Wer?	Am Gespräch sollten nur direkt Beteiligte teilnehmen. Womöglich kann die Situation auch im Vieraugengespräch gelöst werden.
Was?	Überlegen Sie vor dem Gespräch, welche Inhalte für Sie die wichtigsten sind. Beschränken Sie sich dabei auf maximal zwei unterschiedliche Themen. Kündigen Sie diese den Gesprächspartnerinnen bzw. den Gesprächspartnern an. Ziehen Sie auch in Erwägung, dass es für die Konfliktsituation eine unerwartete Erklärung geben kann.

Tipp: Ich-Botschaften können Konfrontationen entschärfen und Wertvolles beitragen:
– Der Empfänger erfährt etwas über die tatsächlichen Bedürfnisse und Gefühle des Senders.
– Der Empfänger muss sich nicht verteidigen, weil er nicht angegriffen wird.
– Eine Diskussion darüber, wer Recht hat, wird vermieden.

Du-Botschaft: „Du erzählst Blödsinn!“
Ich-Botschaft: „Ich verstehe nicht, was du damit meinst.“

Ausbildungstipp

Als Ausbilderin bzw. Ausbilder müssen und können Sie nicht alle Probleme der Lehrlinge lösen! Bieten Sie bei Bedarf den Jugendlichen professionelle Beratung an.

Leitfaden zum konfliktfreien Gespräch

1. Schritt: Faktencheck

Was genau hat stattgefunden? Beschreiben Sie die konkrete Situation.

Tipp:

- Beschreiben Sie nur das **konkrete Verhalten**, das Sie beobachtet haben.
- Bleiben Sie nur bei **einer** Situation – machen Sie keine Generalisierungen (wie z. B. „immer", „nie", „typisch für dich").
- Beurteilen Sie in diesem Schritt nicht und weisen Sie keine Schuld zu.
- Beschreiben Sie hier noch keine Folge (z. B. Gefühle) Ihrer Beobachtung.

Beispiel: „Wir haben vereinbart, dass wir heute um 14 Uhr Wichtiges besprechen. Wir haben uns aber erst kurz vor 14 Uhr 30 gesehen."

2. Schritt: Resultat

Was war/ist die Folge? Beschreiben Sie genau, was sich durch die beobachtete Situation ergeben hat.
Hier passt auch die Nennung von Gefühlen.

Tipp:

- Ihre Information über die konkrete Konsequenz ist besonders wertvoll.
- Weisen Sie weiterhin keine Schuld zu.
- Wenn es um Gefühle geht: Überlegen Sie vorher, um welche genau es geht und nennen Sie diese auch.

Beispiel: „Diese halbe Stunde war für dich reserviert. Durch deine Verspätung wären uns davon nur fünf Minuten geblieben. Jetzt müssen wir uns einen weiteren Termin ausmachen. Das ärgert mich und auch, dass du nicht Bescheid gegeben hast, dass du erst später kommen kannst."

3. Schritt: Notwendigkeit/Wunsch

Was ist Ihnen wichtig und warum? Warum genau soll die Situation anders sein? Hier passt auch die Nennung von persönlichen Wünschen.

Tipp: Erklären Sie ernsthaft und informativ, ohne Sarkasmus oder Rüge (ungünstig ist z. B. „Du machst das, weil ich's sage!"). Dies kann der entscheidende Punkt sein für eine reibungslose Kooperation in Zukunft.

Beispiel: „Ich möchte uns beiden genügend Zeit für jede Besprechung geben, damit wir auch alle Fragen klären können. Fünf Minuten sind dafür zu kurz. Außerdem möchte ich mich darauf verlassen können, dass du vereinbarte Termine einhältst oder Bescheid gibst, wenn das einmal nicht geht."

4. Schritt: Lösung in Zukunft (gemeinsamer Beschluss)

Wie kann die Situation in Zukunft anders aussehen? Welche Lösung wünschen Sie sich?

Tipp: Auch die Gesprächspartnerin bzw. der Gesprächspartner soll etwas vorschlagen dürfen. Das macht ihre bzw. seine Mitverantwortung klar und erhöht die Chance, dass die Situation in Zukunft besser funktioniert.

Beispiel: „Wenn sich in Zukunft bei dir ein Termin nicht ausgeht, gib mir bitte davor Bescheid, damit wir einen anderen finden können. Was sagst du dazu? Könnte noch etwas anderes helfen?"

5. Schritt: Follow-up

Abhängig davon, wie umfangreich und wichtig die neue Lösung ist, kann nach einiger Zeit ein Rückblick hilfreich sein.
So können Sie nachschärfen, damit die neue Lösung auch weiterhin hält.

Tipp: Diese Fragen können Sie sich und den Beteiligten stellen:

- Ist die erwünschte Veränderung eingetreten?
- Kann sie auch fortbestehen? Fehlt noch etwas, um das Fortbestehen zu begünstigen?
- Ist die Veränderung für alle Beteiligten in Ordnung oder hat sie unbeabsichtigte Nebenwirkungen?

Beispiel: „Im letzten Monat habe ich bei keinem Termin uninformiert auf dich warten müssen, das freut mich! Wie hast du das geschafft? Was hat sich dadurch allgemein für dich verändert?"

Das folgende Arbeitsblatt können Sie für die Gesprächsvorbereitung auch für Jugendliche nützen.

Arbeitsblatt zum konfliktfreien Gespräch

Kundenorientiertes Agieren in der Fleischverarbeitung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
erklären, warum die Anforderungen/ Wünsche der Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.		1
erklären, warum die Anforderungen/ Wünsche der Kunden die Grundlage seiner Arbeiten bei Verarbeiten von Fleisch sind.		
die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller seiner Aufgaben in der Fleischverarbeitung berücksichtigen. 2		
z. B. *– betriebliche Kommunikationsstrategien anwenden* *– Kunden aktiv zuhören* *– auf verschiedene Typen von Kunden eingehen*		
	mit unterschiedlichen Kundensituationen, unter besonderer Bedachtnahme auf Menschen mit Behinderungen, kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden. 3	
	z. B. *– Bedürfnisse und -wünsche von Kunden erkennen* *– auf die Wünsche und Bedürfnisse von Kunden eingehen* *– betriebsinterne Kommunikationsstrategien anwenden*	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1.7.1, 1.7.2, 1.7.3, 1.7.4

Ausbildungstipps

1. **Erklären** Sie Ihren Lehrlingen, dass z. B.
   – Kunden den Umsatz für das Unternehmen bringen
   – Kunden die Arbeitsplätze sichern
   – ein positives Image ein entscheidender Faktor für weitere Kunden ist

2. **Lernen durch Beobachten und Nachahmen** des Verhaltens der Ausbilderinnen bzw. Ausbilder ist eines der wichtigsten Lernprinzipien in der Lehrlingsausbildung: Lassen Sie Ihren Lehrling bei Gesprächen mit Kunden als „stillen Beobachter“ dabei sein. Geben Sie ihm vorab Anregungen, worauf er besonders achten soll. Stellen Sie dem Lehrling danach Fragen. Besprechen Sie die wichtigsten Umgangs- und Höflichkeitsformen.

3. Nach schwierigen Situationen ist für Lehrlinge eine **Nachbesprechung** wichtig. Erklären Sie, warum der Kunde sich so verhält. Unfreundliches Verhalten oder Beschwerden von Kunden nicht persönlich zu nehmen, ist für Jugendliche oft nicht leicht.

Best Practice

Auslandsmobilität

Welcome, Bienvenidos, Benvenuto, Dobrodošli – überall werden Lehrlinge bei einem Auslandspraktikum herzlich willkommen geheißen.

Wie kann ein Auslandspraktikum aussehen?

- Lehrlinge können bis zu sechs Monate pro Lehrjahr im Ausland verbringen. Voraussetzung ist, dass die im Ausland erworbenen Kenntnisse den im österreichischen Lehrberuf vermittelten Kenntnissen gleichwertig sind (BAG §27c Abs. 1 und 2). Die durchschnittliche Praktikumsdauer beträgt **meist vier bis sechs Wochen**.

- **Förderinitiativen** wie IFA – internationaler Fachkräfteaustausch oder regionale Förderinitiativen (Let's Walz, Xchange etc.) **übernehmen die Suche von Praktikumsplätzen**, die Organisation der Reise und begleiten die Lehrlinge ins Ausland.

- Förderinitiativen helfen bei der Organisation eines Sprachkurses und der Festlegung von Praktikumsinhalten mit den Partnerunternehmen.

- **Finanzielle Fördermittel** umfassen unter anderem folgende Bereiche:
  – Pauschale Zuschüsse zu den Aufenthalts- und Reisekosten
  – Übernahme der Kosten für den Sprachkurs
  – Taggeld für Lehrlinge (zusätzlich zu den Aufenthaltskosten)
  – Ersatz des Lehrlingseinkommens: Die Lehrlinge erhalten während der Zeit des Praktikums weiter ihr Lehrlingseinkommen. Den Betrieben wird das Bruttolehrlingseinkommen für die Zeit des Praktikums ersetzt.

- Bei einem Auslandsaufenthalt von drei bis sechs Wochen - inklusive Sprachkurs – kann man bei Inanspruchnahme der Förderungen mit **Kosten zwischen 200 und 650 Euro** rechnen – abhängig vom Zielland. Zusätzlich kann eine **Erfolgsprämie** beantragt werden, durch welche sich auch diese Kosten verringern.

Was bringt ein Auslandspraktikum?

Ein Auslandspraktikum stellt eine Win-win-Situation für Lehrlinge und Ausbildungsbetriebe dar. Neben der Erweiterung der sprachlichen, fachlichen und interkulturellen Kompetenzen ist es vor allem die persönliche Entwicklung der Lehrlinge, die für beide Seiten einen großen Mehrwert bringt. Die Erfahrung, sich auf ein Abenteuer eingelassen zu haben, „alleine" im Ausland gelebt zu haben und internationale Erfahrung vorweisen zu können, macht die Lehrlinge selbstbewusst und stolz. Dies wiederum fördert die Selbstständigkeit und Motivation, die sich Ausbilderinnen und Ausbilder, Eltern und Berufsschullehrerinnen und -lehrer von den Lehrlingen wünschen.

LINK

Auslandspraktika für Lehrlinge:
https://youtu.be/juoFKfgzKrs

Auslandsaufenthalte von Ausbilderinnen und Ausbildern

Ein Auslandsaufenthalt bringt nicht nur Lehrlinge weiter, sondern zahlt sich auch für Lehrende aus. Gefördert werden Ausbilderinnen und Ausbilder, Personalverantwortliche, Lehrerinnen und Lehrer in berufsbildenden Schulen sowie Bildungsexpertinnen und Bildungsexperten. Während eines Auslandsaufenthaltes besuchen sie Betriebe, Schulen und andere Ausbildungseinrichtungen – dabei lernen sie neue Herangehensweisen und andere Ausbildungsmethoden kennen. Durch den Erfahrungsaustausch entstehen oft nachhaltige Partnerschaften mit anderen Betrieben, die nicht nur die Ausbilderinnen und Ausbilder persönlich bereichern, sondern auch das Unternehmen und den Wirtschaftsstandort stärken.

LINK

Internationaler Fachkräfteaustausch:
https://ifa.or.at

2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:			
Seite	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
76	Betriebliches Qualitätsmanagement		
78	Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz		
81	Hygiene		
82	Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln		

Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

Betriebliches Qualitätsmanagement		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
betriebliche Qualitätsvorgaben in seinem Tätigkeitsbereich (Fleischverarbeitung) umsetzen. 1		
an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken. 2		
z. B. *– die eigene Meinung einbringen* *– Verbesserungsvorschläge machen* *– zum kontinuierlichen Verbesserungsprozess beitragen*		
die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.		
z. B. *– die Einhaltung betrieblicher Vorgaben mithilfe von Checklisten überprüfen* *– benötigte Arbeitszeit mit Zeitvorgaben vergleichen*		
die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen. 3		
z. B. *– erhaltenes Feedback von KollegInnen analysieren* *– bei Unklarheiten Rückfragen stellen* *– eigene Arbeitsprozesse entsprechend der Rückmeldungen anpassen* *– erklären, dass die Qualität der Produkte ausschlaggebend für die Qualität des Endprodukts ist*		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4

Ausbildungstipps

1. Erklären Sie Ihrem Lehrling z. B.
   – wichtige betriebliche Regelungen, Vorgaben und Abläufe.
   – entsprechende Passagen im Unternehmensleitbild (wenn vorhanden)

2. **Binden** Sie Ihre Lehrlinge in das **betriebliche Qualitätsmanagement** ein. Machen Sie Ihre Lehrlinge z. B. mit dem Grundgedanken des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses vertraut und lassen Sie Ihre Lehrlinge an betrieblichen Qualitätszirkeln teilnehmen.

   Fragen Sie Ihre Lehrlinge nach **Ideen und Verbesserungsvorschlägen** z. B. in den Bereichen Lehrlingsausbildung, Umweltschutz, Qualität oder Arbeitsplatzgestaltung. Dafür eignen sich beispielsweise Ideen- und Verbesserungskarten, auf denen Ihre Lehrlinge Vorschläge und Anregungen notieren können.

3. Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen, was zu tun ist, wenn bei der Arbeit einmal etwas schief geht. Vermitteln Sie ihnen: Jedem kann einmal ein Fehler passieren. Wichtig ist jedoch, den Fehler sofort zu melden – so kann der Schaden oft noch begrenzt bzw. eine Lösung gefunden werden. Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen die Konsequenzen, die durch das Geheimhalten eines Fehlers entstehen können. Erklären Sie ihnen, was zu tun ist, damit der Fehler nicht mehr vorkommt (Verbesserungs- und Vorbeugemaßnahmen).

AUS DER PRAXIS

„Bei der Warenübernahme zeigen wir dem Lehrling die verschiedenen Produkte und machen ihn auf optische Qualitätsmerkmale aufmerksam. Zu vermitteln, wie sich Fleisch von guter Qualität anfühlt, ist schwer, dazu benötigt man sehr viel Erfahrung. Darum ist der Lehrling immer bei der Übernahme der Lieferung dabei. Zu einem späteren Zeitpunkt übernimmt der Lehrling die Begutachtung der angelieferten Ware, teilt seine Einschätzung mit uns und wir vergleichen unsere individuelle Wahrnehmung."
Horst Stierschneider, Landesinnungsmeister Wien, Lehrlingsausbilder,
Horst Stierschneider Ges.m.b.H

„Bei jeder Fleischanlieferung nehmen wir eine Qualitätskontrolle vor. Es ist wichtig, dass der Lehrling die einzelnen Parameter der verschiedenen Produkte wahrnehmen kann, zum Beispiel Ph-Wert, Kerntemperatur, Kennzeichnung des Schlachtkörpers und des Lieferscheins, und das lernt er Schritt für Schritt bei der Warenübernahme. Es ist enorm wichtig, dass das Ausgangsmaterial passt, damit wir unsere hochwertigen Produkte erzeugen und verkaufen können. Nach dieser Bewertung kommt die Optik ins Spiel. Dabei kontrollieren wir zum Beispiel, ob Borsten am Schweinshaxen oder diverse Einschnitte oder etwa Kühldruckstellen vorhanden sind. Da das nicht sein darf, und zum Glück auch nicht oft passiert, lernt der Lehrling sofort, wie er diesbezüglich vorgehen muss. Wir haben in diesem Prozess die Verschränkung zur Reklamation und zum Prozess der Warenretoure."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

„Ich bin selbst einen großen Teil meines Arbeitstags im Betrieb unterwegs und hole mir die Meinungen aller meiner Mitarbeitenden, auch die der Lehrlinge, ein. Grundsätzlich ist jeder Mitarbeitende bei uns dazu eingeladen, Ideen einzubringen. Das geschieht bei uns entweder mündlich oder schriftlich. Am besten ist es, wenn die Ideen schriftlich festgehalten und auf meinen Schreibtisch gelegt werden. So kann ich die eingebrachten Ideen lesen und durchdenken, wenn es für mich gerade passend ist."
Peter Pierer, Fleischermeister, Fleischerei Pierer GmbH

Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.		
z. B. *– Leitern richtig bedienen* *– Schneidemesser sicher verwenden* *– Ameise oder Transportrodel fachgerecht benutzen* *– Desinfektionsmittel richtig einsetzen*		
Maschinen, Anlagen, Geräte, Werkzeuge und Arbeitsbehelfe sicher, sorgsam und sachgerecht verwenden bzw. handhaben.		
rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten, insbesondere in Bezug auf die persönliche Schutzausrüstung.		
einen Überblick über die Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen geben. 1		
z. B. wissen, wer im Lehrbetrieb die Aufgabe als *– Brandschutzbeauftragte/r* *– Sicherheitsvertrauensperson* *– ErsthelferIn* *– Datenschutzbeauftragte/r* *wahrnimmt und welche Zuständigkeiten damit verbunden sind*		
berufsbezogene Gefahren (z. B. Sturz- und Brandgefahr, Schnittgefahr, Verbrühungen), in seinem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den Arbeitsschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten. 2		
für Ordnung und Sicherheit in seinem Arbeitsbereich sorgen.		
sich im Notfall richtig verhalten und bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen. 3		
die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden.		
Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. das richtige Heben und Tragen. *Weitere, z. B.* *– Einfluss des ergonomischen Arbeitens auf die Erhaltung der eigenen Gesundheit kennen (Schutz der Wirbelsäule etc.)* *– richtige Körperhaltung bei stehenden Aufgaben einnehmen* *– Pausenzeiten einhalten*		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7, 2.2.8

Ausbildungstipps

1. **Betriebliche Sicherheitsvorschriften:**
   - Sprechen Sie darüber, wie sich Unfälle auswirken können. Dadurch wird den Lehrlingen erst richtig bewusst, welche schwerwiegenden Folgen es haben kann, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden. Gehen Sie mit gutem Beispiel voran und vermitteln Sie Ihren Lehrlingen: Sicheres Arbeiten lohnt sich!
   - Die AUVA bietet verschiedene **Broschüren und Folder** an, in denen sicheres Arbeiten anschaulich erklärt wird. Nutzen Sie diese Unterlagen für die Unterweisung Ihrer Lehrlinge. Wiederholen Sie die für Ihren Betrieb relevanten Inhalte ruhig öfter im Laufe der Ausbildung.

LINK

Prävention von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten:
https://www.auva.at/cdscontent/?contentid=10007.670875&viewmode=content

2. Geben Sie Ihren Lehrlingen die Aufgabe, bei einem **Rundgang durch den Lehrbetrieb/ die Abteilung** auf Gefahrenquellen zu achten. Lassen Sie sich die Beobachtungen erzählen und besprechen Sie gemeinsam mögliche Maßnahmen zur Vermeidung von Unfällen bzw. zur Verbesserung von Arbeitsbedingungen.

3. **Richtiges Verhalten im Notfall:**
   - Vereinbaren Sie einen Termin zwischen Ihren Lehrlingen und den betrieblichen Ersthelferinnen und Ersthelfern, um grundlegende Notfallsituationen zu besprechen.
   - Erklären Sie Ihren Lehrlingen welche grundlegenden Erste-Hilfe-Maßnahmen in Notfällen zu ergreifen sind (betriebliche Ersthelferinnen und Ersthelfer verständigen, Rettungskette auslösen, stabile Seitenlage etc.).

AUS DER PRAXIS

„Gleich zu Beginn der Lehre erklären und zeigen wir unseren Lehrlingen jedes einzelne Werkzeug, das sie in ihrem Werkzeugkasten haben. Schritt für Schritt müssen sie lernen, was gemeint ist, wenn zum Beispiel von einem 15er Ausbeiner gesprochen und auch für welche Vorgänge ein 15er Ausbeiner verwendet wird.“
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

„Wir lassen unsere Lehrlinge die Anschaffungskosten von Maschinen schätzen, um ihnen ein Gefühl für die Investitionen unseres Betriebs zu vermitteln.“
Georg Schuler, Landesinnungsmeister Tirol, Lehrlingsausbilder,
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

Best Practice

Erste Hilfe

Ob im Beruf oder im Alltag – es kann immer ein Mensch in eine Notsituation kommen. Dort, wo tagtäglich viele Menschen zusammenkommen, sind solche Gefahren besonders groß. Eine ausgebildete Ersthelferin bzw. ein ausgebildeter Ersthelfer ist in jeder Filiale verpflichtend.

Erste Hilfe ist keine Gefälligkeit, sondern eine Verpflichtung. Durch den Besuch eines Erste-Hilfe-Kurses können Lehrlinge in einer Notsituation helfen und lernen früh Verantwortung zu übernehmen.

© Österreichisches Rotes Kreuz (2)

Ausbildungstipp

Die meisten Rettungsorganisationen bieten Kurse für Lehrlinge oder andere junge Zielgruppen an. Nutzen Sie diese Möglichkeit.

Hygiene		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene) anwenden. 1		
betriebliche berufsspezifische Hygienevorschriften und „Gute Hygiene Praxis" einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.		
Zu den betrieblich berufsspezifischen Hygienevorschriften zählen lt. Berufsbild: z. B. *– Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP oder* *– International Featured Standard – Food (IFS – Food)*		
Schädlingsbekämpfungspläne lesen und daraus die eigenen Aufgaben ableiten.		
die rechtlichen und betrieblichen Konsequenzen bei Verstoß der Hygiene-Vorschriften darstellen.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4

Ausbildungstipps

1. **Ordnung und Sauberkeit** am Arbeitsplatz sind wichtig. Gehen die Kolleginnen und Kollegen mit gutem Beispiel voran und halten ihren Arbeitsplatz sauber, fällt dies auch den Lehrlingen leichter.

   Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen dazu z. B. Folgendes:
   – persönliche Hygiene (Kriterien für das Händewaschen, Handdesinfektion etc.)
   – Verhalten bei Krankheiten (Krankheiten, die ein Fernhalten von Lebensmitteln und vom Kunden erfordern etc.)
   – Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz
   Räumen Sie am **Anfang des 1. Lehrjahrs** einmal gemeinsam mit Ihren Lehrlingen auf: Zeigen Sie Ihren Lehrlingen alles, was sie wissen müssen – von der richtigen Aufbewahrung der Materialien bis zur Abfalltrennung. Legen Sie die zu erledigenden Aufgaben und einen angemessenen Zeitrahmen fest.

2. Zeigen Sie Ihren Lehrlingen ein **Informationsvideo**, durch das sie auf die Hygienestandards sensibilisiert werden.

AUS DER PRAXIS

„Für jede Mitarbeiterin bzw. jeden Mitarbeiter ist die jährliche Schulung zum Thema ‚Hygienevorschriften' verpflichtend. Diese ist ein Mix aus Präsenzterminen und Unterlagen zum Selbststudium. In der Vergangenheit haben wir das Verständnis mit einem schriftlichen Test in Papierform geprüft. Seit kurzem nutzen wir eine App, mit der die Tests durchgeführt werden."
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof",
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

„Wir starten mit unserem Imagefilm in den ersten Lehrtag. Darin werden alle zukünftigen Tätigkeiten gezeigt und der Lehrling bekommt einen guten Überblick. Danach erfolgt eine schriftliche Hygieneunterweisung mit anschließender Betriebsführung und Vorstellung des Lehrlings bei den Abteilungsleiterinnen und Abteilungsleitern. So vorbereitet startet er mit der tatsächlichen Arbeit."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz, TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

„Das Thema Schädlingsbekämpfung lässt sich aus unserer Sicht sehr gut dem Lehrling übertragen. Damit hat er eine eigene Aufgabe, für die er verantwortlich ist und auf die er auch stolz sein kann, da es eine wichtige Aufgabe ist."
Peter Pierer, Fleischermeister, Fleischerei Pierer GmbH

Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
die Bedeutung des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit für den Lehrbetrieb darstellen.		
die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen und Schlachtabfälle, Konfiskate und Risikomaterialien fachgerecht entsorgen.		
energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen.		
nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Produkten) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten. 1		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4.

Ausbildungstipps

1 – Erklären Sie Ihren Lehrlingen, wie **umweltfreundliches und wirtschaftliches Handeln** zusammenhängen. Beispiel: Ein sparsamer Umgang mit Ressourcen (Energie, Verpackungsmaterial etc.) senkt die Kosten für den Betrieb.

– Führen Sie mit Ihren Lehrlingen Projekte zum Thema Umweltschutz durch: Geben Sie ihnen beispielsweise die Aufgabe, Verschwendungen im Betrieb zu dokumentieren und Verbesserungsvorschläge zu machen. **Vergeben Sie Prämien für die besten Ideen.** Sensibilisieren Sie die Lehrlinge mit Projekten, wie z. B. „Fahr Rad zur Arbeit“ oder „Abfallwirtschaft – Verbesserung der innerbetrieblichen Mülltrennung“, für das Thema Umweltschutz.

AUS DER PRAXIS

„Unsere Lehrlinge lernen vom ersten Tag an die Bedeutung der Müllvermeidung und -trennung. Sie werden von unserem Abfallbeauftragten darauf sensibilisiert, dass jeder einzelne des Teams hier seinen Beitrag leisten muss. Der Lehrling muss wissen, wie er Abfallstoffe richtig trennt und auch verstehen, dass dadurch Kosten entstehen.“
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof“,
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

„Bei uns wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Alles, was verarbeitet werden kann, wird verarbeitet. Hierbei sind alle Mitarbeitenden gefragt, die Vorbildwirkung des gesamten Teams ist von großer Bedeutung.“
Horst Stierschneider, Landesinnungsmeister Wien, Lehrlingsausbilder,
Horst Stierschneider Ges.m.b.H

Best Practice

Selbsteinschätzung zur Beurteilung und Dokumentation der persönlichen und sozialen Belastung des Lehrlings

Wie geht es Ihrem Lehrling wirklich? Soziale Aspekte spielen in der Lehrlingsausbildung eine wichtige Rolle. Das persönliche Wohlbefinden des Lehrlings und seine Akzeptanz im Team sind das Fundament einer gelungenen betrieblichen Ausbildung.

Wie können Sie Ihren Lehrling bestmöglich unterstützen? Im abgebildeten Fragebogen kann sich Ihr **Lehrling selbst einschätzen**. Anschließend können Sie die Ergebnisse mit dem Lehrling – wenn von ihm gewünscht – besprechen und gegebenenfalls gemeinsam Maßnahmen erarbeiten.

Hinweis: Das Ausfüllen und die Besprechung der Selbsteinschätzung erfolgt immer auf freiwilliger Basis. Erklären Sie dem Lehrling, dass Sie durch diese Maßnahme die Möglichkeit bekommen, besser auf seine Wünsche, Ängste oder Vorstellungen einzugehen.

Tipps:

- Bei tiefergehenden Themen kann die Anbindung des Jugendlichen an eine externe Beratung sinnvoll sein:
  – Die Coaches von www.lehre-statt-leere.at stehen dafür ebenso zur Verfügung wie
  – facheinschlägige (meist kostenlose) Beratungsstellen, zu finden unter www.beratungsstellen.at.
- Der Fragebogen kann vom Jugendlichen selbstständig ausgefüllt und auch ausgewertet werden. Eine Anleitung zur Auswertung für den Jugendlichen ist enthalten.
- Wenn Ihr Lehrling den Fragebogen mehrfach ausfüllt, z. B. am Beginn und Ende jedes Ausbildungsjahres, können auch Veränderungen im Befinden des Lehrlings sichtbar gemacht werden.
- Der Fragebogen steht auch digital unter www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/ zur Verfügung und ermöglicht eine automatische Auswertung per Knopfdruck.

Wie geht's mir eigentlich?

Manchmal kann man diese Frage gar nicht so einfach beantworten...

Um einen herum tut sich viel: Arbeit, Schule, Familie, Freunde – unterschiedliche Personen, Aufgaben und Situationen.

Dieser Fragebogen soll dir dabei helfen, ein Bild davon zu bekommen, wie es dir aktuell geht. Das soll dich und deine Ausbilderin bzw. deinen Ausbilder dabei unterstützen, Stolpersteine für deine Lehrlingsausbildung so weit wie möglich aus dem Weg zu räumen. Wenn du z. B. überhaupt nicht gern in die Berufsschule gehst, gibt es bestimmt einen oder mehrere Gründe dafür, warum das so ist. Um gemeinsam eine Lösung zu finden, kannst du mit deiner Ausbilderin bzw. deinem Ausbilder darüber sprechen. Sie oder er unterstützt dich dabei oder findet mit dir jemanden, der das kann. Wahlweise stehen auch die Lehrlingscoaches von www.lehre-statt-leere.at für dich bereit, wenn du möchtest (eine Terminvereinbarung funktioniert für dich am einfachsten online).

Wichtig: Ob und mit wem du über deine Antworten sprichst, entscheidest du ganz allein.

Beantworte den Fragebogen ehrlich und aus dem Bauch heraus, es gibt hier keine richtigen und falschen Antworten.
Die einzige Person, die du belügen würdest, bist du selbst.

Du kannst deine Antworten auch selbst auswerten – die Anleitung dazu findest du im Anschluss an den Fragebogen.

Nr.	Wie geht's mir eigentlich?	So stark treffen die Aussagen auf mich zu:				Mögliche Gesprächsthemen
		über-haupt nicht	eher nicht	eher schon	ganz sicher	
1	Ich gehe gerne zur Arbeit.	☐	☐	☐	☐	☐
2	Im Team fühle ich mich wohl.	☐	☐	☐	☐	☐
3	In der Arbeit fühle ich mich überfordert.	☐	☐	☐	☐	☐
4	Ich bin oft müde und unausgeschlafen.	☐	☐	☐	☐	☐
5	Auf meine KollegInnen kann ich mich verlassen.	☐	☐	☐	☐	☐
6	Mit meinen KollegInnen habe ich häufig Streit.	☐	☐	☐	☐	☐
7	Mein/e AusbilderIn und ich haben genügend Zeit, um Wichtiges zu besprechen.	☐	☐	☐	☐	☐
8	Ich bekomme in der Arbeit Anerkennung für das, was ich leiste.	☐	☐	☐	☐	☐
9	In der Arbeit bekomme ich hilfreiche Rückmeldungen, wie ich etwas noch besser machen kann.	☐	☐	☐	☐	☐
10	Was ich lerne, empfinde ich als sinnvoll.	☐	☐	☐	☐	☐
11	Meine Arbeit langweilt mich.	☐	☐	☐	☐	☐
12	Mit meiner Lehrberufswahl bin ich unzufrieden.	☐	☐	☐	☐	☐
13	Mit meinem Ausbildungsbetrieb bin ich im Großen und Ganzen zufrieden.	☐	☐	☐	☐	☐
14	Ich habe vor, meine Lehrlingsausbildung bis zum Schluss komplett zu absolvieren.	☐	☐	☐	☐	☐
15	Ich überlege, meinen Lehrberuf zu ändern.	☐	☐	☐	☐	☐
16	Ich überlege, meine Lehrlingsausbildung abzubrechen.	☐	☐	☐	☐	☐
17	Was ich in meiner Ausbildung lerne, interessiert mich.	☐	☐	☐	☐	☐
18	Ich gehe gerne in die Berufsschule.	☐	☐	☐	☐	☐
19	Mit meinen KlassenkollegInnen in der Berufsschule verstehe ich mich gut.	☐	☐	☐	☐	☐
20	Mit meinen LehrerInnen in der Berufsschule komme ich gut zurecht.	☐	☐	☐	☐	☐
21	In bestimmten Bereichen meiner Ausbildung wünsche ich mir mehr Unterstützung, damit ich meine Aufgaben besser verstehe.	☐	☐	☐	☐	☐
22	Zu bestimmten Themen habe ich in meiner Ausbildung noch zu wenig erfahren. Ich möchte dazu gerne noch mehr lernen und zusätzliche Kurse besuchen. (Beispiele: eine weitere Sprache lernen, ein PC-Programm, spezielle Tipps zur Kommunikation mit Kunden, wie man ein Projekt managt oder Ähnliches).	☐	☐	☐	☐	☐
23	Für die Lehrlingsausbildung allgemein fühle ich mich noch nicht wirklich bereit.	☐	☐	☐	☐	☐
24	Wenn ich noch einmal die Wahl hätte, würde ich mich für eine andere Ausbildung entscheiden (z. B. für einen anderen Lehrberuf oder eine andere Schule).	☐	☐	☐	☐	☐
25	Meine Lehrlingsausbildung ist mir wichtig.	☐	☐	☐	☐	☐
26	Meine Lehrlingsausbildung ist für jemanden in meiner Familie wichtig.	☐	☐	☐	☐	☐
27	Jemand in meiner Familie unterstützt mich bei Problemen.	☐	☐	☐	☐	☐
28	Mit jemandem in meiner Familie (mit einer/mehreren Person/en) habe ich Ärger.	☐	☐	☐	☐	☐
29	Ich fühle mich zu Hause wohl.	☐	☐	☐	☐	☐
30	Ich kann mich gut erholen, wenn ich Freizeit habe.	☐	☐	☐	☐	☐
31	Ich habe zu wenig Freizeit, um mich genügend zu erholen.	☐	☐	☐	☐	☐
32	Mein Freundeskreis hilft mir bei der Erholung.	☐	☐	☐	☐	☐
33	Mit jemandem in meinem Freundes- oder Bekanntenkreis habe ich Ärger.	☐	☐	☐	☐	☐
34	Ich habe allgemein Stress in meinem Leben.	☐	☐	☐	☐	☐
35	Um ein oder mehrere Themen mache ich mir Sorgen.	☐	☐	☐	☐	☐
36	Geld ist bei mir ein Problemthema.	☐	☐	☐	☐	☐
37	Ich habe Fragen zur Gesundheit, die ich gerne mit jemandem besprechen möchte.	☐	☐	☐	☐	☐
38	Mit meiner Laune geht es drunter und drüber. Das ist für mich anstrengend.	☐	☐	☐	☐	☐
39	Im Großen und Ganzen bin ich mit mir zufrieden und finde mich okay, so wie ich bin.	☐	☐	☐	☐	☐
40	Ich wünsche mir ein vertrauliches Gespräch mit einem Erwachsenen, um Persönliches zu besprechen. (Ich entscheide selbst, mit wem ich sprechen möchte.)	☐	☐	☐	☐	☐

Anleitung zur Auswertung:

- Vergleiche deine angekreuzten Antworten mit der **Hilfstabelle** →

- Die färbigen Felder in der **Hilfstabelle** zeigen dir, welche Nummer du mit einem Erwachsenen deiner Wahl besprechen solltest (z. B. mit deiner Ausbilderin bzw. deinem Ausbilder oder einem Lehrlingscoach von www.lehre-statt-leere.at). Wenn du bei einer bestimmten Nummer im Fragebogen ein Antwortfeld angekreuzt hast, das in der Hilfstabelle färbig ist, kann sich daraus ein Gesprächsthema ergeben.

Beispiel:

Fragebogen: *Nummer 18: „Ich gehe gerne in die Berufsschule." angekreuztes Antwortfeld z. B.: „überhaupt nicht"*

Hilfstabelle: *Nummer 18: färbig sind hier die Antwortfelder „überhaupt nicht" und „eher nicht". Daher solltest du dieses Thema mit jemandem besprechen.*

- Vergleiche nun im Fragebogen für jede Nummer dein angekreuztes Antwortfeld mit den färbigen Feldern in der **Hilfstabelle** bei der gleichen Nummer. Wenn ein Feld in beiden Tabellen markiert ist, kannst du die Nummer im Fragebogen in der Spalte ganz rechts markieren. Wenn du alle Nummern fertig verglichen hast, ergibt sich so für dich eine Übersicht, worüber du mit einem Erwachsenen sprechen solltest.

Wichtig: Ob du ein bestimmtes Thema mit jemandem besprechen möchtest, entscheidest du ganz allein. Du musst nicht über alle markierten Aussagen in deinem Fragebogen sprechen.

Nr.	Hilfstabelle für die Auswertung			
1	☐	☐	☐	☐
2	☐	☐	☐	☐
3	☐	☐	☐	☐
4	☐	☐	☐	☐
5	☐	☐	☐	☐
6	☐	☐	☐	☐
7	☐	☐	☐	☐
8	☐	☐	☐	☐
9	☐	☐	☐	☐
10	☐	☐	☐	☐
11	☐	☐	☐	☐
12	☐	☐	☐	☐
13	☐	☐	☐	☐
14	☐	☐	☐	☐
15	☐	☐	☐	☐
16	☐	☐	☐	☐
17	☐	☐	☐	☐
18	☐	☐	☐	☐
19	☐	☐	☐	☐
20	☐	☐	☐	☐
21	☐	☐	☐	☐
22	☐	☐	☐	☐
23	☐	☐	☐	☐
24	☐	☐	☐	☐
25	☐	☐	☐	☐
26	☐	☐	☐	☐
27	☐	☐	☐	☐
28	☐	☐	☐	☐
29	☐	☐	☐	☐
30	☐	☐	☐	☐
31	☐	☐	☐	☐
32	☐	☐	☐	☐
33	☐	☐	☐	☐
34	☐	☐	☐	☐
35	☐	☐	☐	☐
36	☐	☐	☐	☐
37	☐	☐	☐	☐
38	☐	☐	☐	☐
39	☐	☐	☐	☐
40	☐	☐	☐	☐

LEHRE STATT LEERE.

LEHRLINGS + LEHRBETRIEBS COACHING

Der Weg zum attraktiven Lehrbetrieb

Das Lehrbetriebscoaching berät und begleitet Sie bei Herausforderungen rund um die Lehrlingsausbildung.

Gern unterstützen wir Sie auf Ihrem Weg zu einem attraktiven Ausbildungsbetrieb – vom Recruiting bis hin zur Führung und Entwicklung von Lehrlingen.

Die Coaches stehen Ihnen kostenlos mit Rat und Tat zur Seite – wobei Sie Ort, Zeitpunkt und Dauer des Coachings bestimmen.

Detaillierte Informationen finden Sie auf
www.lehre-statt-leere.at

Eine Initiative von

Bundesministerium Digitalisierung und Wirtschaftsstandort

Bundesministerium Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz

www.LEHRE-STATT-LEERE.AT

3. Digitales Arbeiten*

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:			
Seite	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
89	Datensicherheit und Datenschutz		
90	Software und weitere digitale Anwendungen		
91	Digitale Kommunikation		
92	Informationssuche und -bewertung		

** Die Berufsbildpositionen in diesem Kompetenzbereich schließen gegebenenfalls auch entsprechende analoge Anwendungen mit ein.*

Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

Datensicherheit und Datenschutz		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**

Ihr Lehrling kann ...

die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben einhalten.

Dazu zählen lt. Berufsbild z. B. das Wahren von Betriebsgeheimnissen sowie die Datenschutzgrundverordnung.

Gefahren und Risiken erkennen (z. B. Phishing-E-Mails, Viren). 1

z. B.:
– Sicherheitsrisiken bei der Verwendung von digitalen Geräten und Anwendungen kennen (Phishing-E-Mails und Websites)
– Sicherheitsstandards bei der Verwendung von digitalen Endgeräten einhalten (Virenschutz etc.)

Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten z. B. bei der Arbeit mit berufsspezifischen Maschinen und Geräten auftreten.

Dazu zählen lt. Berufsbild z. B. die rasche Verständigung
– von Dritten,
– der/des Datenschutzbeauftragten oder
– der verantwortlichen IT-Administration

Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen. 2

Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. der sorgsame Umgang mit Passwörtern und Hardware.
Weitere Maßnahmen:
– sichere Passwörter vergeben
– Passwörter nicht weitergeben
– PC vor Verlassen des Raums sperren
– mit Auffälligkeiten bei Anhängen, Links und Downloads umgehen

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4

Ausbildungstipps

1. Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen die Gefahren der **Phishing-E-Mails**. Erklären Sie ihnen, dass z. B. nur E-Mails von sicheren E-Mail-Adressen selbstständig geöffnet werden dürfen und bei verdächtigen E-Mails die Zustimmung der oder des Vorgesetzten eingeholt werden muss.

   Zeigen Sie Ihren Lehrlingen zudem, wie sie **Spam-E-Mails** inkl. enthaltener Spy- oder Adware beim Betreiber melden können, sodass ähnliche E-Mails in Zukunft nicht mehr in ihr Postfach gelangen. Darüber hinaus ist es sinnvoll, eine Einschulung bei der oder dem **Datenschutzbeauftragten** zu vereinbaren, um auf das Thema zusätzlich zu sensibilisieren.

2. Um sich **sichere Passwörter** merken zu können, können sich Lehrlinge ein System überlegen. Zum Beispiel könnten sie für jedes Programm das gleiche Passwort verwenden und am Ende die letzten drei Buchstaben des verwendeten Programms hinzufügen. Weisen Sie Ihre Lehrlinge darauf hin, dass die Verwendung von Sonderzeichen die Sicherheit des Passworts erhöht.

Software und weitere digitale Anwendungen		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
Software bzw. Apps für Tabellenkalkulation sowie Datenbanken und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden. 1		
Dazu zählt lt. Berufsbild die Verwendung z. B. *– im Bereich Warenwirtschaft (Beschaffungswesen)* *– bei der Chargenbildung* *– bei der Arbeit mit berufsspezifischen Maschinen und Geräten* *Weiteres Beispiel: KI angemessen nutzen*		
fachgerecht in der betrieblichen Datei- und Ablagestruktur arbeiten (z. B. abgelegte Dokumente finden) und dabei die betrieblichen Vorgaben sowie die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen (z. B. Vergabe von Dateinamen).		
	Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und strukturiert aufbereiten. 2	
	z. B. *– Inhalte anhand von Kriterien wie* *- Relevanz für den Lehrbetrieb* *- Aussagekraft* *- Glaubwürdigkeit* *beurteilen und auswählen* *– die aus KI resultierenden Ergebnisse beurteilen und bearbeiten*	
	Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen.	
	Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. *– Hilfefunktion nutzen* *– im Internet nach Problemlösungen recherchieren*	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 3.2.1, 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4

Ausbildungstipps

1. Lassen Sie Ihre Lehrlinge eine **Selbsteinschätzung über ihre Kompetenz bei Softwarelösungen** treffen. Manchmal reicht es anhand weniger Beispiele (z. B. Suchfunktion bei Datenbanken) vorzuführen, wie sie zielgerichteter und effizienter die verschiedenen Tools bedienen können.

2. Legen Sie für Ihre Lehrlinge einen Ordner mit Musterdokumenten an. Diese erleichtern die Aufgabenerfüllung und sichern eine einheitliche Ausführung.

AUS DER PRAXIS

„Im Rahmen der Jobrotation wird der Lehrling auch in der Abteilung ‚Arbeitsvorbereitung', in der das gesamte Auftragswesen bearbeitet wird, eingesetzt. Während seiner Zeit in dieser Abteilung arbeitet er bei der Vorbereitung der Arbeitsprozesse mit. Das hat nicht nur den Vorteil, dass er unsere gesamten Programme kennenlernt, sondern auch, dass er alles, was er aus der Praxis schon kennt, nun auch mit dem Hintergrundwissen der Vorbereitung und Planung verknüpfen kann."
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof",
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

„Damit unser Lehrling einen Gesamtüberblick erhält, verbringt er neben der Zeit in der Produktion auch Zeit in unseren Abteilungsleiterbüros. Dabei lernt er zum Beispiel, wie die Systembuchungen funktionieren, welche Aufgaben die Abteilungsleiterin bzw. der Abteilungsleiter hat und wie die Abstimmung mit der Produktionsleitung, zum Beispiel bezüglich Planung, abläuft. Dieser Einblick in die anderen Geschäftsbereiche ist für das Karrieregespräch am Ende der Lehrzeit wichtig, da es unser Bestreben ist, den ausgelernten Lehrling genau da einzusetzen, wo auch er seine Stärken und Interessen sieht."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

Digitale Kommunikation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden und anforderungsbezogen auswählen.		
z. B. *– E-Mails verfassen, mit Anhängen versehen und versenden* *– zielgruppengerecht telefonieren und kurze und prägnante Notizen erstellen* *– Social Media-Beiträge zielgruppengerecht erstellen und posten.*		
verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.		
z. B. *– betriebliches Wording verwenden (Key Words, Hashtags etc.)* *– mit Beschwerden und Reklamationen umgehen* *– Datenschutzrichtlinien einhalten*		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 3.3.1, 3.3.2

Ausbildungstipp

Vermitteln Sie Ihren Lehrlingen zum Beispiel im Rahmen einer eigenen Schulung den richtigen und **verantwortungsbewussten Umgang mit sozialen Medien**. Dabei können Sie besprechen, welche Gefahren es gibt und wie sich die private Nutzung von Social Media auf das Unternehmen auswirken kann. Machen Sie den Lehrlingen bewusst, dass diese als Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter auch außerhalb des Unternehmens Verantwortung tragen.

Informationssuche und -bewertung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
	Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen. *z. B.* *– geeignete Suchmaschinen einsetzen* *– Suchwortkombinationen verwenden* *– Phrasensuche durchführen* *– Suchergebnisse nach Aktualität filtern*	
nach abgelegten Dokumenten und gespeicherten Dateien suchen und in bestehenden Dokumenten relevante Informationen suchen.		
die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 3.4.1, 3.4.2, 3.4.3

Best Practice

Digitale Grundkompetenzen

Digitales Lernangebot für alle Lehrberufe

Mit dem E-Learning-Tool „Digitale Grundkompetenzen“ können Lehrlinge ihre **digitalen Kompetenzen** individuell stärken. Das kostenlose Lernangebot beinhaltet insgesamt 17 verschiedene Online-Kurse, in welchen anhand von kompetenzorientierten Aufgabenstellungen, Videos, Hotspot-Grafiken und vielem mehr digitale Inhalte vermittelt werden. Basierend auf Entscheidungen der Userinnen und User werden unterschiedliche Lernpfade und Inhalte angezeigt und Kompetenzen gezielt gefördert.

Das E-Learning-Tool ...

- kann in Lehrbetrieben, Berufsschulen und überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen sowie im privaten Umfeld eingesetzt werden.
- besteht aus den fünf Modulen Datenverarbeitung, Kommunikation, Erstellung von Inhalten, Sicherheit und Problemlösung mit insgesamt 17 Online-Kursen.
- kann sowohl am PC als auch auf mobilen Geräten aufgerufen werden.
- ist für folgende Desktop Browser optimiert:
  – Google Chrome
  – Apple Safari (für Mac)
  – Mozilla Firefox
  – Microsoft Edge

- unterstützt folgende Browser bei mobilen Endgeräten (Android und iOS):
  – Google Chrome (Android)
  – Apple Safari (iOS)

Das E-Learning-Tool „Digitale Grundkompetenzen“ finden Sie in der Toolbox auf ausbilder.at:

Toolbox

ausbilder.at

Auf ausbilder.at finden Sie Anregungen rund um das Thema „digital lernen und ausbilden“. Die Toolbox enthält Links zu Online-Lernplattformen, Lernapps, Tools für Distance Learning, Tipps zur Erstellung von Videos uvm.

Wir freuen uns auf Ihren Linktipp aus der Ausbilderpraxis.
Kontaktieren Sie uns dazu auf ausbilder@ibw.at

www.ausbilder.at

4. Fleisch und Fleischerzeugnisse

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:			
Seite	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
95	Grundlagen der Fleischverarbeitung		
97	Rezepturen		
99	Arbeitsgrundlagen und -vorbereitung		
101	Fleischverarbeitung		
105	Fleischerzeugnisse		
106		Küchenfertige Fertig- und Halbfertiggerichtsherstellung	
107	Warenpräsentation		

Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

Grundlagen der Fleischverarbeitung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
einen Überblick über den Ablauf von Schlachtvorgängen und der Schlachtkörperaufbereitung von verschiedenen Schlachttierarten geben.		
die Grundlagen des Viehtransports, Viehtriebs, der Betäubung vor der Schlachtung, der Auswahl von Schlachtvorgängen und der Vorgangsweise bei Notschlachtungen in Zusammenhang mit den zugehörigen Rechtsvorschriften darstellen.		
Zu den zugehörigen Rechtsvorschriften zählen lt. Berufsbild: z. B. *– Tierschutzrecht* *– Tierseuchengesetz und* *– Vorschriften über den Viehtransport, den Viehtrieb, die Betäubung vor der Schlachtung*		
die Grundlagen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung und des Fleischuntersuchungsrechts darstellen.		
die ordnungsgemäße Betäubung, Schlachtung und Zerlegung von Schlachttieren am Schlachtkörper erkennen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen.		
Zu den entsprechenden Maßnahmen zählen lt. Berufsbild: z. B. das Melden und Ausscheiden		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.1.4

AUS DER PRAXIS

„Seit der Übernahme durch die Marcher Fleischwerke bilden wir mittlerweile die gesamte Wertschöpfungskette ab. So ist es möglich, dass unsere Lehrlinge auch den Schlachtprozess kennenlernen können. Mindestens einmal pro Lehrjahr schicken wir unsere Lehrlinge sowohl in einen unserer Schlachthöfe als auch in unsere Zerlegebetriebe, damit sie diese wichtigen Teile des gesamten Prozesses sehen und erleben können."
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof",
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

„Wir vermitteln den Lehrlingen dieses Thema, indem wir ihnen möglichst viele verschiedene Schlachtkörper zeigen und ihnen umfassende Erklärungen dazu geben. Das Ausschneiden erlernen sie anhand der vier Stufen Methode: Vorbesprechung, Zeigen der einzelnen Handgriffe, Erklärung und Begründung der Arbeitsschritte und arbeiten unter Aufsicht. Zu Beginn ist der Ausbilder natürlich ‚in Griffnähe', damit nichts schief geht. Das ist wichtig, da die Lehrlinge nicht an Übungsteilen arbeiten, sondern an Produkten, die im Anschluss in den Verkauf kommen. Je geübter die Lehrlinge sind, desto mehr zieht sich der Ausbilder zurück und steht nur noch als Hilfesteller zur Verfügung."
Jakob Ellinger, Landesinnungsmeister Niederösterreich, Lehrlingsausbilder, Jakob Ellinger e. U.

„Ein bis zwei Mal im Jahr besuchen wir mit unseren Lehrlingen einen Schlachthof und sind bei der Schlachtung dabei. Unsere Lehrlinge sollen wissen, wie die gesamte Wertschöpfungskette funktioniert und wie sich der Preis für zum Beispiel ein Rind zusammensetzt, wie hoch die Ausschlachtung in Prozent ist etc."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

Best Practice

Rund um die Schlachtung

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

SCHLACHTUNG

Als Betrieb, der auch schlachtet, führt die Fleischerei Mandl GmbH mit viel **Fingerspitzengefühl** an das Thema heran:

- Beim ersten Kontakt mit dem Thema Schlachtung schauen die Lehrlinge nur zu.
- Eine erfahrene Fachkraft ist dabei und beantwortet eventuell auftretende Fragen.
- Als nächstes übernimmt der Lehrling kleine Aufgaben bei der Schlachtung, wie zum Beispiel die **ersten Schnitte bei der Enthäutung des Tiers**.
- Sobald der Lehrling bereit für den nächsten Schritt ist, darf er weitere Aufgaben übernehmen.

Gerade bei der Schlachtung ist es wichtig, auf das **individuelle Tempo** des Lehrlings zu achten.

AUS DER PRAXIS

„Unsere Lehrlinge sind bei der tierärztlichen Vor- und Nachvisite dabei und lernen dabei eventuelle Abweichungen von der Norm kennen. Sie verknüpfen das in der Schule gelernte theoretische Wissen mit der gelebten Praxis. Beispielsweise lernen die Lehrlinge in der Berufsschule über die Aufgabe der Leber und bei der Tierarztvisite nach der Schlachtung sehen sie, wie die Leber tatsächlich aussieht und können mit der Zeit eine gesunde Leber von einer beeinträchtigten unterscheiden."
Willi Mandl, Landesinnungsmeister Oberösterreich, Lehrlingsausbilder, Fleischerei Mandl GmbH

ZERTEILEN DER SCHLACHTKÖRPER

Auch bei der Zerteilung des Schlachtkörpers wird Schritt für Schritt vorgegangen:

- Zuerst sehen Lehrlinge zu, wenn eine Fachkraft den Vorgang ordnungsgemäß durchführt und ihnen erklärt aus welchem Grund welcher Handgriff durchgeführt wird.
- Im nächsten Schritt dürfen die Lehrlinge selbst ausprobieren, indem sie zum Beispiel ein Beuschel separieren.
- Wenn einmal ein Schnitt schief geht, wird aus diesem Produkt etwas anderes produziert. Es ist wichtig, dass sie lernen mit derartigen Situationen umzugehen und einen „Plan B" parat haben.
- Den Lehrlingen werden viele Übungsmöglichkeiten geboten, um das Erlernte rasch festigen zu können.
- Bei der Auslösung wird den Lehrlingen sowohl die Benennung der Fleischteile vermittelt als auch wofür die einzelnen Teile verwendet werden können.
- In weiterer Folge werden dem Lehrling beim Auslösen Aufgaben zu den Fleischteilen gestellt, z. B. soll der Lehrling zu einem Fleischteil so viele Anwendungsmöglichkeiten wie möglich finden. Das gestaltet sich wie folgt:

© Matthias Gröbl

Die Fachkraft gibt eine Anzahl von Anwendungsarten an, die sie selbst kennt. Nun wird der Lehrling herausgefordert, ob er mehr kennt als die Fachkraft. Üblicherweise möchte der Lehrling die Fachkraft überbieten und nennt eine höhere Zahl. Dann zählt der Lehrling die einzelnen Gerichte auf. Auf diese Weise festigt sich die Fachkenntnis und bei den Lehrlingen entsteht der Eindruck des Wettbewerbs, nicht der „Überprüfung".

Rezepturen		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
einen Überblick über die üblichen Rezepturen zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen geben und deren Zubereitung erläutern.		
Rezepturen lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.		
die Vollständigkeit von Rezepturen beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren (z. B. Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung).		
Masseangaben umrechnen oder hochrechnen und Rezepturen an entsprechende Produktionsmengen anpassen.		
	Rezepturen abändern und Ableitungen von Standardrezepturen erstellen.	
	Berechnungen im Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen durchführen, insbesondere Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste und Material- und Produktionskosten berechnen sowie Personalkosten nach Vorgabe einkalkulieren. *Dazu zählen z. B.* *– Wie verändert sich das Gewicht der Produkte im Zuge des Produktionsprozesses?* *– Wie wird im Betrieb kalkuliert?*	
	Rezepturen- und Arbeitschronologien erarbeiten.	
	Fleisch und Fleischerzeugnisse verkosten und Inhaltsstoffe sowie Zubereitungsarten anhand von sensorischen Merkmalen, wie Geschmack, Aussehen und Geruch, erkennen.	
	die Verbindung unterschiedlicher Zutaten bei der Entwicklung von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen abschätzen.	
	beim Entwickeln von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen mitarbeiten. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Rezepturen kreativ beeinflussen, anpassen und ausprobieren* *– Kochzeiten ermitteln*	
		auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und -physiologische Bedürfnisse reagieren. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– salzreduzierte Kost* *– Kost ohne Schweinefleisch*

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6, 4.2.7, 4.2.8, 4.2.9, 4.2.10, 4.2.11

Ausbildungstipp

Ermutigen Sie Ihre Lehrlinge an **Lehrlingswettbewerben** teilzunehmen. Bereits die Vorbereitung auf den Wettbewerb wirkt sich **positiv** auf die **Motivation** Ihrer Lehrlinge aus.

AUS DER PRAXIS

„Lehrlinge dürfen Ideen für Produkte einbringen. Wir haben damit sehr gute Erfahrungen gemacht und unterstützen unsere Lehrlinge einerseits mit fachlichem Rat, andererseits stehen wir als Testpersonen zur Verfügung. Wir haben schon einige dieser Produkte in unser Sortiment aufgenommen."
Willi Mandl, Landesinnungsmeister Oberösterreich, Lehrlingsausbilder, Fleischerei Mandl GmbH

„Wir haben zusammen mit dem Entwickler, dem Qualitätsmanagement und der Produktion jeden Tag Verkostungen, damit die Lehrlinge lernen, die einzelnen Nuancen herauszuschmecken und zu riechen. So lernen sie die Produkte zu unterscheiden."
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof",
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

„Bevor der Lehrling in die Wursterei kommt, hat er die Möglichkeit im Lehrlingsraum mit unserem Lehrlingspaten ein Produkt selbst zu produzieren. Der Lehrling durchläuft den gesamten Prozess, Zusammenstellung des Grundmaterials, Sortierung, Wolfen, Kuttern, Füllen, Räuchern etc. bis hin zur Verkostung inklusive der chemischen Analyse im Labor. Bei der protokollierten Verkostung sind viele Abteilungen anwesend, der Betriebsleiter, unser Qualitätsmanager und ich, als Produktionsleiter. Die Verkostung wird von unserem Lehrling selbst vorbereitet, aufgebaut und geleitet. Dabei lernt er viel in Bezug auf die Produktion und kommt mit Vertreterinnen und Vertretern der anderen Abteilungen ins Gespräch. Der Lerneffekt ist somit sehr groß."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

© shutterstock.com/sergey kolesnikov

Arbeitsgrundlagen und -vorbereitung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
die für die Berufsausübung relevanten Bestimmungen, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen und anwenden.		
Hierzu zählen lt. Berufsbild insbesondere *– Hygienerecht (z. B. Hygienevorschriften für Produktion und Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen),* *– Österreichisches Lebensmittelbuch,* *– Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit,* *– Zusatzstoffrecht,* *– Lagerungs- und Transportvorschriften für Fleisch,* *– Kennzeichnungsvorschriften,* *– Qualitätsklassenbestimmungen,* *– Verordnungen betreffend Handelsklassen für Schweine- und Rinderschlachtkörper,* *– Gute-Hygienepraxis-Vorschriften,* *– Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP,* *– Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG), Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV, IFS und Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung.*		
einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.		
erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden (z. B. Osterschinken).		
	Trends im Nahrungsmittelbereich und Veränderungen bei Ernährungsgewohnheiten erkennen und Sortimentserweiterungen vorschlagen. *z. B.* *– sich mit Fleischersatzprodukten, wie Wurstimitaten, befassen* *– neue Produktionstechniken (Sous-vide etc.) anwenden* *– wissen, welche Zutaten harmonieren* *– Eigenschaften von verschiedenen Zutaten kennen* *– Kreationen nach eigenen Ideen oder Kundenwunsch entwickeln*	
verschiedene Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten sowie Lagerung darstellen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Pökelsalze, Räucherhölzer, Phosphate, Ascorbinsäure, Gewürze*		
die Frische von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie von Hilfs- und Zusatzstoffen prüfen.		
branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen und die Verwendung und Funktionsweise benötigter Arbeitsutensilien und Geräte erläutern. *Zu den benötigten Arbeitsutensilien und Geräten zählen lt. Berufsbild:* *– Beil* *– Spicknadel* *– Fleischwolf* *– Wurstfüller* *– Einstechthermometer* *– Aräometer* *– Räucherofen*		

Arbeitsgrundlagen und -vorbereitung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
für die Einsatzbereitschaft von Werkzeugen und Geräten sorgen.		
Dazu zählen lt. Berufsbild: *– Reinigen* *– hygienisch Warten* *– Instandhalten*		
mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.		
Arbeitsutensilien und Zutaten arbeits- und rezepturbezogen vorbereiten.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.7, 4.3.8, 4.3.9, 4.3.10

Ausbildungstipp

Bereiten Sie für Ihre Lehrlinge eine Gewürzplatte vor. Die Jugendliche bzw. der Jugendliche soll erkennen, um welche Gewürze es sich handelt.

AUS DER PRAXIS

„Wir arbeiten mit dem Lebensmittelkodex, an den sich jeder Betrieb in Österreich halten muss. Bevor wir ein Produkt produzieren, besprechen wir mit dem Lehrling die entsprechenden Vorgaben des Kodex und das dazugehörige Rezept. So lernen die Lehrlinge in kleinen Schritten die einzelnen Rezepturen und die Inhalte des Kodex kennen und verstehen."
Jakob Ellinger, Landesinnungsmeister Niederösterreich, Lehrlingsausbilder, Jakob Ellinger e. U.

„Unsere Rezepturen sind so niedergeschrieben, dass die richtige Handhabung und fachliche Richtigkeit vermittelt wird. So können Lehrlinge das in der Berufsschule vermittelte theoretische Wissen mit den selbst gesammelten Erfahrungen im Betrieb verknüpfen."
Georg Schuler, Landesinnungsmeister Tirol, Lehrlingsausbilder,
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

Fleischverarbeitung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
die Zusammensetzung des Fleisches darstellen und die für die menschliche Ernährung geeigneten Teile erkennen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Nährstoffe, Muskel- und Bindegewebe*		
die Verwertbarkeit von unterschiedlichen Vieharten, insbesondere Rind, Schwein, Schaf, Wild, darstellen.		
Fleischteile und Schlachtnebenprodukte von verschiedenen Vieharten gemäß dem österreichischen Lebensmittelkodex Kapitel B 14 benennen und deren Verwendungsmöglichkeiten darstellen.		
Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und einstellen.		1
Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Kühlanlagen, Selchereien, Kutter		
	Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen einstellen und parametrisieren bzw. programmieren. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Kühlanlagen, Selchereien, Kutter*	
		eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper (inkl. Schlachtprotokoll) durchführen.
Schlachtkörper und Fleisch fachgerecht zerlegen und die dem jeweiligen Fleischteil entsprechenden Zerlegetechniken oder Schnittführungsmethoden anwenden. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Entbeinen oder Entsehnen*		
	Fleisch und Fleischteile für die Weiterverarbeitung und für den Verkauf ladenfertig herrichten/feinzerlegen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Schneiden, Hacken, Knüpfen, Zuputzen*	
Fleischteile entsprechend ihrer geplanten Weiterverwendung oder Verarbeitung aufbereiten (Zuschnitte sortieren).		
grundlegend beschreiben, wie Schlachtnebenprodukte (z. B. Rindertalg, Blut, Innereien, Knochen, Häute) fachgerecht und wirtschaftlich verwertet werden können. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Blutwurst herstellen* *– Häute zur Lederherstellung verkaufen*		

Fleischverarbeitung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen durchführen.		
Dazu zählen lt. Berufsbild insbesondere: *– Salzen* *– Pökeln* *– Räuchern* *– Braten* *– Kochen* *– Brühen* *– Kühlen* *– Trocknen* *– Garen* *– Rösten* *– Mischen* *– Füllen und* *– Würzen*		
	verschiedene Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren. 2	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, 4.4.4., 4.4.5, 4.4.6, 4.4.7, 4.4.8, 4.4.9, 4.4.10, 4.4.11, 4.4.12

Ausbildungstipps

1. Achten Sie darauf, dass Arbeitsaufgaben bei Maschinen nicht unter Zeitdruck geschehen sollen. Gehen Sie als Vorgesetzter mit gutem Beispiel hinsichtlich der Verwendung von Schutzvorrichtungen voraus.

2. Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling bei den unterschiedlichen Zubereitungsarten u.a. Folgendes beachtet:
   – passende Arbeitsmittel auswählen
   – geeignete Lebensmittel verwenden

AUS DER PRAXIS

„Jeder Lehrling, der bei uns beginnt, bekommt einen Messerkorb mit Messern. Die entsprechenden Schnitttechniken vermitteln wir in kleinen Schritten. Zum Beispiel löst er eine Schweineschulter aus und putzt diese verkaufsfertig zu. Natürlich kann er das noch nicht von Beginn an perfekt, aber das macht nichts, denn dann werden die ersten Schultern einfach als Verarbeitungsfleisch deklariert. Mit genügend Übung nähert er sich dem perfekten Endergebnis. Hat der Lehrling die erste Schulter perfekt zugeputzt, ist er selbstverständlich sehr stolz. Wir bestärken ihn darin, dass er seine Aufgabe gut gemacht hat und geben ihm ein anderes Fleischteil zur Bearbeitung.“
Willi Mandl, Landesinnungsmeister Oberösterreich, Lehrlingsausbilder, Fleischerei Mandl GmbH

„Vom ersten Tag an darf der Lehrling beim Zerlegen mitarbeiten und bekommt sofort das Messer in die Hand. Dadurch lernt er sehr schnell den Unterschied zwischen Verarbeitungsware und bankfertiger Ware. Durch das Zerlegen, das Zuschneiden und die Endkontrolle des Produkts erhält der Lehrling von Beginn an einen guten Überblick über unsere Tätigkeiten und kann sich aktiv einbringen.“
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

„Wir haben das Glück, dass wir Mitarbeiter haben, die sich sehr für die Ausbildung der Lehrlinge engagieren und uns bei Spezialthemen unterstützen. In regelmäßigen Abständen greifen sie bestimmte Themen auf, die im Alltag vielleicht zu kurz kommen, und bearbeiten diese exklusiv mit dem Lehrling. Vor kurzem haben sie zum Beispiel ein halbes Schwein zerlegt, um den Lehrling auf seine Zeit im Zerlegebetrieb vorzubereiten. Das passiert außerhalb des normalen Arbeitsablaufs in aller Ruhe und mit ausreichend Zeit Fragen zu stellen oder Wissen zu vertiefen.“
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof“,
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

Best Practice

Lehrlingswettbewerbe in der Fleischverarbeitung

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

Die Fleischer

skillsAustria

LANDESLEHRLINGSWETTBEWERBE

Lehrlinge haben die Möglichkeit – im Rahmen der Landeslehrlingswettbewerbe ihres Bundeslands – ihr überdurchschnittliches Können im Vergleich zu anderen ambitionierten Kandidatinnen bzw. Kandidaten erstmals unter Beweis zu stellen. Für die Bundesländer Burgenland, Niederösterreich und Wien findet ein gemeinsamer Wettbewerb in der Berufsschule Hollabrunn in Niederösterreich statt. Die weiteren Landeswettbewerbe werden in den jeweiligen Bundesländern ausgetragen.

AUSTRIANSKILLS

Wird jemand nach der LAP vom Wettbewerbsfieber gepackt, dann kann sie oder er bei den AustrianSkills nicht nur um den Titel Staatsmeisterin bzw. Staatsmeister, sondern auch um ein Ticket für die nächsten EuroSkills kämpfen.

Die AustrianSkills in der Disziplin Fleischverarbeitung finden alle zwei Jahre statt. An drei Wettbewerbstagen sind herausfordernde Aufgaben zu erfüllen, die bereits hohes fachliches Niveau erfordern. Vom professionellen Ausbeinen bis hin zur Kreation spezieller Fleischprodukte müssen sich die Kandidatinnen bzw. Kandidaten umfangreichen Herausforderungen stellen.

EUROSKILLS

Seit 2021 ist der Beruf der Fleischverarbeiterinnen und Fleischverarbeiter auch auf europäischer Wettbewerbsebene im Rahmen der EuroSkills vertreten. Die EuroSkills finden alle zwei Jahre in wechselnden europäischen Metropolen statt.

Wer von den Bestplatzierten der AustrianSkills schlussendlich als Mitglied des Team Austria die Fleischverarbeiter bei den EuroSkills vertreten wird, entscheidet eine Expertenjury durch ein erneutes Probetraining sowie durch ein persönliches Gespräch. Das zukünftige Teammitglied muss sehr viel persönliches Engagement sowie Zeit für die Wettbewerbsvorbereitung aufbringen. Daher gilt es im Vorfeld abzuwägen, wer am besten für diese Aufgabe geeignet ist:

- Wer ist fachlich bereit, sich mit den besten jungen Fleischverarbeiterinnen und Fleischverarbeitern Europas zu messen?
- Wer hat die Nervenstärke, sich durch nichts aus der Ruhe bringen zu lassen – weder durch Missgeschicke, noch durch Zuschauer?

Bei den EuroSkills warten dann drei spannende Wettbewerbstage auf höchstem fachlichem Niveau auf die Teilnehmerinnen bzw. Teilnehmer. Eine fulminante Eröffnungsfeier sowie Schlussfeier mit Siegerehrung liefern einen gebührenden Rahmen für die größte Leistungsschau junger Fachkräfte in Europa.

Wer hier siegt, kann stolz den Titel „Europameisterin“ bzw. „Europameister“ tragen.

AUS DER PRAXIS

„Bei uns im Betrieb erfolgt die Vorbereitung auf den Landeslehrlingswettbewerb oder die AustrianSkills ganz gezielt in unserem eigenen Lehrlingsraum durch einen Vertriebskollegen, dem dieses Thema besonders am Herzen liegt. Die gemeinsamen Trainingseinheiten finden in der Arbeitszeit statt und werden von den Lehrlingen sehr ernst genommen.“
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

Fleischerzeugnisse		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
	einen Überblick über verschiedene Arten von Fleischerzeugnissen geben. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *Rohwürste, Dauerwürste, Brühwürste, Kochwürste, Kochschinken, Rohschinken, Pasteten, Pökelwaren, Geflügelfleischerzeugnisse*	
	geeignete Fleischsorten und -teile für die Herstellung von Würsten, Roh- und Kochpökelwaren auswählen.	
	den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fleischwaren ermitteln und die Selch- und Kochdauer bestimmen.	
	verschiedene Würste zubereiten bzw. herstellen und damit zusammenhängende Arbeitsschritte ausführen. *Zu den Würsten zählen lt. Berufsbild insbesondere Brühwürste wie Brät- und Fleischwürste, Kochwürste wie Pasteten, schnitt- und streichfähige Kochwürste und zum Braten bestimmte Kochwürste, schnitt- und streichfähige Rohwürste.* *Zu den damit zusammenhängenden Arbeitsschritten zählen lt. Berufsbild insbesondere:* *– Zusammensetzen* *– Würzen* *– Füllen von Wursthüllen* *– Abbinden* *– Abteilen und* *– Fertigstellen*	
Fleischwaren pökeln.		
Würste unter Berücksichtigung der Chargenbildung füllen, abbinden, abteilen und fertigmachen.		
	die Zeit für das Reifen von Dauerware bestimmen.	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3, 4.5.4, 4.5.5, 4.5.6, 4.5.7

Ausbildungstipp

Recherche: Wie kann die Arbeit besser gemacht und somit die Effizienz gesteigert werden? Geben Sie Ihrem Lehrling die Aufgabe, seine täglichen Aufgaben durchzudenken: Was klappt gut? Was weniger gut? Wie kann man Abläufe verbessern und dadurch die Effizienz steigern?

AUS DER PRAXIS

„Gerade zu Beginn geht beim Herrichten eines Fleischstücks einmal etwas daneben. Dann kann aus diesem Stück ein anderes Produkt produziert werden, zum Beispiel Verarbeitungsfleisch zur Wurstproduktion.

„Verkosten ist für uns sehr wichtig. Dies passiert meist bei unserer Jause am Vormittag. Hat unser Lehrling zum Beispiel gerade Würste oder Grillspezialitäten produziert, werden diese im Rahmen der Jause verkostet. Zuerst kostet der Lehrling selbst und bewertet sein Produkt, danach erhält er vom Team Rückmeldung dazu.“
Willi Mandl, Landesinnungsmeister Oberösterreich, Lehrlingsausbilder, Fleischerei Mandl GmbH

Küchenfertige Fertig- und Halbfertiggerichtsherstellung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
		geeignete Fleischsorten zur Zubereitung von Fertig- und Halbfertiggerichten auswählen.
		den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fertig- und Halbfertiggerichten ermitteln und Kochzeiten berechnen.
	Fertiggerichte für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches zubereiten.	
		Halbfertiggerichte für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches sowie des Verhaltens der Waren bei zeitverzögerter häuslicher Fertigstellung zubereiten. *Zu den Halbfertiggerichten zählen lt. Berufsbild: z. B. küchenfertig hergerichtete gefüllte Braten.* *Ein weiteres Beispiel ist das Füllen von Grillgut. Dabei können verschiedene Fleischsorten gefüllt werden, u. a. mit Mozzarella und Schinken.*

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.6.1, 4.6.2, 4.6.3, 4.6.4

AUS DER PRAXIS

„Gemeinsam mit ihrer Ausbilderin bzw. ihrem Ausbilder bereiten unsere Lehrlinge Waren für die Fleischtheken-Bedienungsware vor. Anfangs werden die Lehrlinge noch verstärkt angeleitet, doch je häufiger das Fleisch bankfertig zubereitet wurde, desto mehr rücken die Ausbildenden in den Hintergrund, um zum Schluss nur noch beratend zur Verfügung zu stehen."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

„Den ordnungsgemäßen Umgang mit Maschinen erlernen unsere Lehrlinge beim ‚Lernen durch Handeln'. Unter Aufsicht des Ausbilders lernen sie die Maschinen fachgerecht zusammen bzw. auseinander zu bauen, bis sie sattelfest sind und dann eigenständig die Maschinen bedienen können."
Georg Schuler, Landesinnungsmeister Tirol, Lehrlingsausbilder,
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

Warenpräsentation		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
Platten für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten, garnieren und anrichten und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten.		
Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B. Anrichtetechnik		
		Produktbeschreibungen und Wurstansprachen für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.7.1, 4.7.2

Best Practice

Platten gestalten, garnieren & anrichten

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

© Werner Krug

Zwei Mal jährlich steht bei den Lehrlingen bei Spar das Plattenlegen im Fokus. An diesen Tagen wird das Gestalten, Garnieren und Anrichten von Platten intensiv trainiert.

Dieses Training ist für alle Lehrlinge im Lehrberuf Fleischverarbeitung verpflichtend. Mit den Lehrlingen, die sich für eine Teilnahme an Berufswettbewerben – wie z. B. den Landeslehrlingswettbewerben oder den AustrianSkills – entschieden haben, wird dabei ein spezieller Fokus auf die Wettbewerbsaufgaben in diesem Bereich gelegt.

WAS WIRD TRAINIERT UND WORAUF MUSS BEIM PLATTENTRAINING BESONDERS GEACHTET WERDEN?

Bei diesen Trainings werden die Themen Fleisch- und Wurstplatten legen in Angriff genommen.

AUS DER PRAXIS

„Wie so oft in unserer Ausbildung beginnen wir mit anleitenden Vermittlungsmethoden. In diesem Fall gilt es zu Beginn ein Konzept für Platten und Brötchen umzusetzen. Sobald die Umsetzung gut funktioniert, wird das bestehende Konzept mit dem Lehrling gemeinsam überarbeitet, um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

© Tann/Werner Krug

Damit das Plattenlegen optimal gelingt, ist ein sauberes Ausgangsmaterial das A und O. Das heißt, das Fleisch muss gleichmäßig zugeschnitten sein, damit die Endprodukte auch gleich aussehen. Ein wichtiger Teil des Trainings ist auch ein Feingefühl für das Gewicht zu entwickeln. Das gleiche Aussehen und Gewicht der Portionen ist ein wesentlicher Faktor beim Plattenlegen. Hier fließt auch die Personenanzahl, für die die Platte angerichtet werden soll, mit ein.

Großen Wert wird auch auf die Garnierung gelegt, diese sollte essbar sein und in einem passenden Verhältnis zur Wurst bzw. zum Fleisch gehalten werden.

Sowohl beim Wettbewerb als auch bei der täglichen Arbeit im Betrieb spielt der Faktor Zeit eine Rolle. Die Lehrlinge sollen nach dem Training so weit sein, dass sie Platten innerhalb einer gewissen Zeit anfertigen können.

WAS SIND ABSOLUTE NO-GOS BEIM PLATTENLEGEN?

- Sowohl beim Plattenlegen für den Verkauf als auch beim Wettbewerbstraining sind die Mengenangaben unbedingt einzuhalten. Bereits optisch ersichtliche Gewichtsunterschiede dürfen einfach nicht sein.
- Keine Löcher im Fleisch: Fleisch, das z. B. für Rollbraten vorbereitet wird, darf keine Löcher aufweisen.
- Sauberkeit: auf der Platte dürfen z. B. keine Fingerabdrücke ersichtlich sein
- Wirtschaftliches Arbeiten: Abschnitte von Fleisch und Gemüse müssen im wirtschaftlichen Rahmen sein. Der Lehrling muss sich bewusst sein, dass Abschnitte auch ein Kostenfaktor sind.

Mehr Informationen zu den Lehrlingswettbewerben finden Sie im Best Practice auf S. 103.

5. Qualitätssicherung, Reifung und Lagerung

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:			
Seite	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
110		Qualitätssicherung, Analyse und Dokumentation	
112		Verpackung und Produktkennzeichnung	
113	Konservierung und Reifung		
114	Lagerung		

Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

© shutterstock.com/Mehmet Cetin

Qualitätssicherung, Analyse und Dokumentation		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
	die Grundlagen der Chargenbildung darstellen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Loskennzeichnung, Rückverfolgbarkeit von Produkten, Auswirkungen inkorrekter Chargengrößenwahl*	
	die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktrückverfolgbarkeit darstellen.	
		Chargengrößen vorschlagen und nach fachlichen Standards Chargen bilden.
	die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (z. B. melden, korrigieren, ausscheiden). *Dazu zählen lt. Berufsbild:* *– Verarbeitungsfehler an Produkten oder Verpackungen erkennen* *– die Verkaufsfähigkeit von Produkten beurteilen*	
	Fehler an Produkten erkennen (z. B. Fehler beim Reifen) und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.	
		die Grundlagen von Fertigproduktuntersuchungen nach risikobasierten Prüfplänen, chargenbasierten Freigabeuntersuchungen bei Erzeugnissen mit hohem Risiko oder risikobasiertem Rohstoffscreening darstellen.
		betriebsspezifische Analysen an Produkten im Verlauf des Reifungsprozesses durchführen, insbesondere stichprobenartige Wassergehalts- und PH-Wert-Messungen.
	bei der Entnahme von Rückstellproben, unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben, mitarbeiten.	
	Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Inhalte* *– Methoden* *– Vorgehensweisen* *– Prüfungen* *– Prüfintervalle*	
		die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Betriebskontrollen erkennen und entsprechend dabei mitwirken.

Qualitätssicherung, Analyse und Dokumentation		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
	die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.	
		Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.1.6, 5.1.7, 5.1.8, 5.1.9, 5.1.10, 5.1.11, 5.1.12

AUS DER PRAXIS

„Unsere Lehrlinge lernen den professionellen Umgang mit Beschwerden in kleinen Schritten. Zum Glück gibt es selten Beschwerden, aber wenn es einmal zu einer negativen Rückmeldung kommt, hört er zuerst zu, wir sprechen im Nachgang über die Situation und reflektieren diese. Wenn er sich sicher genug fühlt, darf er selbst das Gespräch führen. Ich höre zu und stehe parat, um ihm zur Seite zu stehen, falls er meine Hilfe benötigt.“
Peter Pierer, Fleischermeister, Fleischerei Pierer GmbH

Die Motivation Ihrer Lehrlinge fördern

- Übertragen Sie Ihren Lehrlingen sinnvolle Aufgaben und machen Sie den Gesamtzusammenhang und die Bedeutung der zugewiesenen Aufgaben für den betrieblichen Ablauf deutlich.
- Gestalten Sie die Arbeitsaufgaben abwechslungsreich. Kombinieren Sie anfallende Routinearbeiten mit interessanten, neuen Aufgaben. Führen Ihre Lehrlinge vorwiegend die gleichen Tätigkeiten aus, kann dies schnell zu Desinteresse und Frustration führen.
- Übertragen Sie Ihren Lehrlingen Aufgabenbereiche, für die sie die Verantwortung übernehmen können. Dies kann auch besondere Aufgaben betreffen, wie z. B. die Gestaltung eines Social-Media-Beitrags.

LINK

Motivation fördern (Richtiger Umgang mit dem Lehrling):
https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/motivation-foerdern/

Verpackung und Produktkennzeichnung		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
	Packmittel (Verpackungen, Behälter) anforderungsgerecht auswählen.	
	Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.	
	die Auswirkungen von inkorrekter Kennzeichnung von Produkten darstellen (z. B. nicht gekennzeichnete Allergene).	
	hergestellte Produkte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung (z. B. gekühlte oder gefrorene Produkte), produkt- und versandgerecht verpacken.	
		Produkte kommissionieren und die zusammengestellten Versand-einheiten prüfen.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5

Ausbildungstipp

Besprechen Sie mit Ihrem Lehrling z. B.:
Welche Kennzeichnungsvorschriften sind bei der Produktkennzeichnung zu beachten?
Welche Etiketten werden verwendet?

AUS DER PRAXIS

„Unsere Lehrlinge wechseln alle drei Monate in einen anderen Bereich, damit das Berufsbild abgedeckt ist und ihnen die Betriebsstrukturen nähergebracht werden. Bei den Stationen Wareneingang, Zerlegung, Wurstproduktion, Verpackung, Verkauf und im Versand lernen sie, was zu tun ist, damit unsere Produkte zur richtigen Zeit am richtigen Ort sind."

„Die Etikettierung unterliegt vielen gesetzlichen Vorschriften. Bei uns lernen die Lehrlinge, welche wichtigen Informationen eine Etikette enthalten muss. Mit dieser praktischen Erfahrung kommen die Lehrlinge in die Berufsschule, um dort auf ihrem Fundament aufbauen zu können. Nach ihrer Rückkehr in den Betrieb reflektieren wir gemeinsam und verknüpfen das theoretische Wissen mit der praktischen Anwendung."
Georg Schuler, Landesinnungsmeister Tirol, Lehrlingsausbilder,
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

Konservierung und Reifung		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
	die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Auswirkungen auf Geschmack, Optik, Konsistenz und Textur*	
	Produkte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen (durch das Zuführen von Salz oder Rauch, Erhitzen, Kühlen).	
die Grundlagen der Fleischreifung darstellen.		
	die Art und Dauer der Fleischreifung entsprechend der jeweiligen Fleischart und Reifemethode bestimmen.	
	Fleisch produktgerecht reifen.	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5

Ausbildungstipps

Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling bei der Konservierung u.a. Folgendes beachtet:
- Welche Fleischerzeugnisse und Fleischwaren sind zur Konservierung geeignet?
- Wie lange ist ein Fleischerzeugnis bzw. eine Fleischware durch die jeweilige Konservierungsmethode haltbar?
- Welche Arbeitsmittel werden benötigt?
- Wie werden Fleischerzeugnisse bzw. Fleischwaren für die Konservierung vorbereitet?

© shutterstock.com/BearFotos

Lagerung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
die Lagerprinzipien bei der Lagerung von Waren anwenden, wie z. B. das First-in/First-out-Verfahren. 1		
	Fleischwaren und Fleischerzeugnisse unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Sicherheit produktgerecht (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) lagern. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. Rohwürste, Rohpökelwaren, Kochwürste*	
Einlagerungen und Entnahmen durchführen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Kühlen* *– Tiefkühlen* *– Auftauen* *– Portionieren*		
	für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. angebrochene Waren fachgerecht für die Weiterverarbeitung lagern*	
Lagerbestände kontrollieren.		
Verfallsdaten beachten und kontrollieren.		
	den Qualitätsverfall von Waren beurteilen. 2	
Schädlingsbefall erkennen.		
	nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fachgerecht entsorgen.	
	bei Haltbarkeitsprüfungen, Lager- und Reifungstests mitarbeiten.	
		die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen. 3

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 5.4.5, 5.4.6, 5.4.7, 5.4.8. 5.4.9, 5.4.10, 5.4.11

Ausbildungstipps

1. Lehrlinge sollten wissen, warum sie etwas tun. Stellen Sie Fragen bei der Warenlagerung (z. B. zu welchen Problemen es bei der Lagerung kommen kann) um zu sehen, ob Ihre Lehrlinge **Sinn und Zweck der Vorschriften** wirklich verstanden haben.
2. Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen, was zu tun ist, wenn Lebensmittel beispielsweise verdorben geliefert werden oder was Ihr Lehrbetrieb mit Produkten macht, die Schönheitsfehler aufweisen. Im Laufe der Ausbildung lernen die Lehrlinge dadurch die **Qualität von Lebensmitteln** zu unterscheiden.
3. Lassen Sie von Ihren Lehrlingen den **Bestand an Fleischwaren und Fleischerzeugnissen** überprüfen oder den Schwund erfassen. Auch der korrekte Abgleich von Soll- und Istbestand ist eine gute Übung. Gleichzeitig wird dabei das Produktangebot besser kennengelernt.

AUS DER PRAXIS

„In jeder Abteilung lernen die Lehrlinge die Lagerung der Produkte anhand des Abteilungsschwerpunkts und des damit verbundenen Mindesthaltbarkeitsdatums der Produkte kennen. Auch hier gehen das Erklären durch den Abteilungsausbilder und das selbstständige Tun Hand in Hand.“
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

6. Kundenberatung

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:			
Seite	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
116		Kundenberatung	

Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

Kundenberatung		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
	auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden gegenüber professionell auftreten.	
	Kunden über Fleischwaren, Fleischerzeugnisse und Fleischteile sowie deren Verwendung beraten. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Produktzusammensetzung* *– Herkunft* *– Verarbeitung*	
	Kunden zu unterschiedlichen Qualitäten beraten und gegebenenfalls den Preis ihrer Waren argumentieren.	
	Kunden bei der Wahl von Halb- und Fertiggerichten beraten.	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, 6.1.4

Ausbildungstipps

- **Beratungsgespräche**
  - Üben Sie mit Ihrem Lehrling in Rollenspielen Gespräche zu betriebsspezifischen Themen (z. B. Kundenanfragen, häufig gestellte Fragen, Reklamationen, Beschwerden). Lassen Sie Ihren Lehrling verschiedene Rollen einnehmen: Wie fühlt man sich als Kunde, wenn der betriebliche Ansprechpartner unfreundlich reagiert? Geben Sie Feedback und machen Sie Verbesserungsvorschläge.
  - Informationen einholen: Stellen Sie Ihrem Lehrling die Aufgabe, als Kunde in einem anderen Fleischverarbeitungsbetrieb Informationen einzuholen: z. B. zu Fleischwaren und deren Verwendung. Besprechen Sie mit Ihrem Lehrling, wie er sich als Kunde gefühlt hat. Wurde er freundlich beraten? Hat er die gewünschte Auskunft erhalten? Was hätte er sich als Kunde gewünscht?
  - Durch die Teilnahme an Berufswettbewerben (z. B. Landeslehrlingswettbewerben, AustrianSkills) können Lehrlinge Ihre Kompetenzen zusätzlich erweitern.

- **auf Grundlage des fachlichen Know-hows beraten**
  - Lassen Sie sich von Ihrem Lehrling regelmäßig ein Update geben, welche Themen er in der Berufsschule bearbeitet. So können Sie in der betrieblichen Ausbildung an den bereits in der Schule vermittelten Inhalten anknüpfen.
  - Es ist wichtig, dass in der Berufsschule erworbenes Fachwissen auch im Betrieb noch einmal besprochen wird. Lassen Sie sich von Ihrem Lehrling anhand von betrieblichen Waren erklären, was er darüber gelernt hat. Stellen Sie Fragen dazu. So bekommen die Lehrlinge einen praktischen Bezug dazu und wiederholen das Gelernte.

- **Fachausdrücke:**
  - Startet der Jugendliche ins Berufsleben, so sind ihm die branchenüblichen Fachausdrücke oder die berufsbezogene Kommunikation noch fremd. Lassen Sie Ihre Lehrlinge so oft wie möglich an Gesprächen mit den Kunden, Lieferanten etc. teilhaben und reflektieren Sie mit ihnen deren Eindrücke.
  - Spielen Sie mit Ihren Lehrlingen ein Fachausdrücke-Quiz. Für jedes richtig erklärte Wort erhält Ihr Lehrling einen Punkt. Ab einer gewissen Punkteanzahl gibt es eine kleine Belohnung.

AUS DER PRAXIS

„Der Lehrling ist bei Frischfleischseminaren dabei und lernt den Umgang mit den Endkunden so kennen. In unserem neuen Ausbildungsmodell sind zukünftig Filialtage geplant, um diesen Punkt noch praxisnaher auszubilden."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

„Unsere Lehrlinge lernen nicht nur die Beratung rund um unsere Fleischprodukte, sondern auch unseren Kundschaften Empfehlungen hinsichtlich der Zubereitung auszusprechen. Anfangs stehen ihnen dabei unsere ausgelernten Fachkräfte zur Seite und mit der Zeit führen sie die Verkaufsgespräche selbst. Durch die Anwendung und Verkostung unserer selbst hergestellten Wurstwaren und Gewürzmischungen sammeln die Lehrlinge eigene Erfahrungen, die sie aus erster Hand an die Kundschaft weitergeben können."

„In unserem Betrieb gibt es saisonale Schwerpunktwochen, zum Beispiel italienische Wochen oder eine Woche zum Thema Grillen oder Speckzeit. Zur Vorbereitung auf diese Schwerpunktwochen erhalten unsere Lehrlinge einen Überblick über unsere entsprechenden Spezialitäten sowie damit einhergehendes Wissen. Darüber hinaus lassen wir unsere Lehrlinge an Produktverkostungen teilhaben. So sind sie auch in der Lage, ihre eigenen Erfahrungen mit unseren Spezialitäten an Kundinnen und Kunden weiterzugeben."
Georg Schuler, Landesinnungsmeister Tirol, Lehrlingsausbilder,
Fleischhof Oberland GmbH & Co.KG

Best Practice

Sammlung von Fachbegriffen

Im Berufsleben ist es wichtig, die gleiche Fachsprache zu sprechen. Es ist notwendig, dass Ihre Lehrlinge ihren Wortschatz um viele Fachausdrücke erweitern.

Stellen Sie Ihrem Lehrling die Aufgabe, eine Sammlung an Fachausdrücken mit kurzer Erklärung zu erstellen. Die Liste kann über die Lehrjahre immer weiter ausgebaut werden. Gehen Sie die Liste regelmäßig mit dem Lehrling durch und lassen Sie sich einzelne Begriffe von ihm erklären.

Alternative: Lassen Sie alle Lehrlinge eines Lehrjahres eine gemeinsame Fachbegriffssammlung erstellen.

Fachausdruck	Erklärung
Pökeln	auch Suren genannt, ist die Behandlung von Fleisch- und Wurstwaren mit Kochsalz sowie mit Natrium- oder Kaliumsalzen der Salpetersäure oder der salpetrigen Säure den sogenannten Pökelstoffen. Hinzu kommen unter Umständen weitere Pökelhilfsstoffe wie z. B. Ascorbinsäure, Zuckerarten.

7. Warenwirtschaft (Beschaffungswesen)

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:			
Seite	**1. Lehrjahr**	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
119	**Beschaffungsprozess**		
120	**Bedarfsermittlung und Bestellung**		
122		**Warenannahme**	

Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

Beschaffungsprozess		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Bezugsquellen* *– Freigabeprozesse* *– Zuständigkeiten* *– Kontrollmechanismen*		
	die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-)Verträgen darstellen.	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 7.1.1, 7.1.2

Bedarfsermittlung und Bestellung		
1. Lehrjahr	**2. Lehrjahr**	**3. Lehrjahr**
Ihr Lehrling kann ...		
	den Warenbestand anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln. 1	
	feststellen, ob die für den Verkauf benötigten Waren in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen.	
	Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben vorschlagen. 2 *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Mindestbestand* *– Mindestbestellmenge* *– Qualitätsklasse* *– Handelsklasse für Schlachtkörper*	
die Grundlagen der qualitativen Bewertung des Schlachtviehs (Prüfverfahren) darstellen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– Körperbau der Schlachttiere* *– Altersbestimmung* *– Gesundheitlicher Zustand der Schlachttiere* *– Mastgriffe*		
bei der Auswahl von geeignetem Schlachtvieh im Rahmen von verschiedenen Arten von Vieheinkäufen mitarbeiten. *Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B. bei der Einschätzung der Qualität und des Gesundheitszustandes des Schlachtviehs zu unterstützen*		
		Anfragen tätigen und Angebote einholen.
		bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken. 3 *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.* *– einen Bestellvorgang vorbereiten und dabei* *– Angebote und Konditionen berücksichtigen*
		mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3, 7.2.4, 7.2.5, 7.2.6, 7.2.7, 7.2.8

Ausbildungstipps

1. Übertragen Sie Lehrlingen Aufgaben zur Recherche im Warenwirtschaftssystem. Lassen Sie zum Beispiel den **Warenbestand überprüfen**. Auch der korrekte Abgleich von Soll- und Istbestand ist eine gute Übung, um den Umgang mit den Funktionen des Warenwirtschaftsprogramms zu lernen.

2. Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling beim **Vorschlagen von Bestellmengen** u. a. Folgendes beachtet:
   – Wie wird der Warenverbrauch notiert?
   – Wer wird informiert, wenn Lebensmittel zu Ende gehen?
   – Wie wird der Warenbedarf ermittelt?
   – Welche Aufträge und saisonalen Schwankungen müssen berücksichtigt werden?

   Geben Sie Ihren Lehrlingen die Aufgabe den **Mindestbestand bzw. die Mindestbestellmenge** für eine Ware zu recherchieren bzw. zu berechnen.

3. Weisen sie Ihre Lehrlinge darauf hin, wie wichtig das **zeitgerechte Nachbestellen der Waren** für einen **reibungslosen Ablauf im Betrieb** ist. Machen Sie die Konsequenzen von Fehlverhalten deutlich (z. B. Einnahmenverlust, Kunden kaufen bei Konkurrenz).

   Erklären Sie Ihren Lehrlingen, dass die **Bestellmenge** und der **Bestellzeitpunkt** von verschiedenen Faktoren (z. B. Aktionen, Rabatte, Platz im Lager, saisonale Einflüsse) beeinflusst werden.

Warenannahme		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
	Waren unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen. 1	
	Waren im Wareneingangsbuch oder Warenwirtschaftssystem vermerken.	
	die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Lieferscheine kontrollieren. 2	
	Waren kontrollieren und feststellen, ob die Qualität, Verbrauchsdatum und Frische den Anforderungen entsprechen.	
	die Frische und Qualität von rohem Fleisch unter Berücksichtigung der Veränderung des Fleisches nach der Schlachtung prüfen. *Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. chemische, bakterielle und parasitäre Einflüsse*	
	bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.	
	allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.	
	Maßnahmen bei mangelhaften Lieferungen im Einklang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (z. B. Melden).	
	einen Lieferverzug feststellen und an zuständige Personen melden.	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 7.3.1, 7.3.2, 7.3.3, 7.3.4, 7.3.5, 7.3.6, 7.3.7, 7.3.8, 7.3.9

Ausbildungstipps

1. Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling bei der **Überprüfung des Wareneingangs** u. a.
   – die Anlieferung mit der Bestellung vergleicht,
   – Preis und Qualität der angelieferten Waren vergleicht,
   – weitere betriebliche Kriterien für Qualitätschecks beachtet,
   – Verpackungen auf Beschädigungen kontrolliert,
   – Waren auf sichtbare Schäden prüft und
   – die Schwere des Mangels richtig einschätzt.

2. Lassen Sie Ihre Lehrlinge die **Warenlieferungen kontrollieren** und die **Waren verräumen**. Dadurch bekommen sie mit, welche Mengen von welchem Produkt jede Woche geliefert werden.

AUS DER PRAXIS

„Bereits zu Beginn ihrer Ausbildung lernen unsere Lehrlinge unsere hohen Qualitätsstandards kennen und worauf wir bei der Warenübernahme achten. Wir erklären und zeigen ihnen die Prozesse und möchten gute Qualität ‚erlebbar' machen. Sie verstehen schnell, worauf wir optisch Wert legen, lernen den Geruch und die Haptik eines ‚guten' Stück Fleisches kennen. Somit sind sie im Laufe der ersten beiden Lehrjahre sehr gut darauf vorbereitet die Warenkontrolle selbst durchführen zu können."

Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

© shutterstock.com/Olena Yakobchuk

Tool 3

Abschluss der Lehrzeit & die Lehrabschlussprüfung

Inhalt

Inhalte und Ablauf der Lehrabschlussprüfung (LAP)	125
Anmeldung zum Antritt zur LAP	126
Betriebliche Unterstützung zur LAP	127
Vorbereitung auf die LAP	127
Beurteilung der LAP	131
Belohnungen für gute Leistungen bei der LAP	132
Wiederholung der LAP	132
Verhinderung bei der LAP	133
Weiterbeschäftigungspflicht nach der LAP	133

Sie finden im Tool 3 folgendes Best-Practice-Beispiel:

☐ Gute Vorbereitung ist die halbe Prüfung	129

© shutterstock.com/LStockStudio

Inhalte und Ablauf der Lehrabschlussprüfung

INHALTE DER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG IM LEHRBERUF FLEISCHVERARBEITUNG

	Prüfungsgegenstände	Prüfungsbereiche	Zeit
Theoretische Prüfung	**Fleischverarbeitung**	1. Rechtsgrundlagen und Hygienevorschriften, 2. Schlachttiere und Schlachtkörper, 3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, 4. Werkzeuge, Geräte und Maschinen, 5. Fleischwaren und Fleischerzeugnisse, 6. Qualitätssicherung (z. B. Chargenbildung, Produktrückverfolgung), 7. Konservierung, Reifung und Lagerung, 8. Kundenberatung.	Regelfall: 90 Minuten (kann auf 120 Minuten ausgeweitet werden)
	Angewandte Mathematik	1. Berechnungen in Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen (z. B. Rezepturberechnungen, Rohstoffverbrauch, Kochzeiten, Bearbeitungsverluste), 2. Kalkulation (z. B. Material- und Produktionskosten, Einkalkulieren von Personalkosten nach Vorgabe).	Regelfall: 60 Minuten (kann auf 80 Minuten ausgeweitet werden)
Praktische Prüfung	**Prüfarbeit**	Bearbeitung von betrieblichen Arbeitsaufträgen: 1. eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper oder Teilstücken (inkl. Schlachtprotokoll) durchführen 2. geschlachtetes Vieh fachgerecht zerlegen (Entbeinen oder Entsehnen) und bezeichnen 3. verschiede Würste herstellen inklusive Zusammensetzen, Würzen von Wurstgut nach Angabe, Füllen von Wursthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen von Würsten	Regelfall: 7 Stunden (kann auf 8 Stunden ausgeweitet werden)
	Fachgespräch	Das Fachgespräch hat sich zumindest auf einen der folgenden Bereiche zu beziehen: 1. Schlachttiere und Schlachtkörper 2. Fleisch, Fleischwaren und Fleischerzeugnisse 3. Qualitätssicherung (z. B. Chargenbildung, Produktrückverfolgung) 4. Konservierung, Reifung und Lagerung	Regelfall: 20 Minuten (kann auf 25 Minuten ausgeweitet werden; Verlängerung um weitere 10 Minuten möglich, wenn keine eindeutige Note festgestellt werden kann)

Die Prüfungsordnung für den Lehrberuf Fleischverarbeitung tritt mit 1. Jänner 2025 in Kraft und ist unter folgendem Link zu finden:

LINK

RIS

Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung
https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2023_II_387/BGBLA_2023_II_387.html

Anmeldung zum Antritt zur LAP

ANTRITTSMÖGLICHKEITEN ZUR LAP

Jeder Lehrling hat die Möglichkeit, am Ende der Lehrzeit die Lehrabschlussprüfung (LAP) abzulegen. Das Ablegen der LAP ist für den Lehrling freiwillig. Alle Antrittsmöglichkeiten entnehmen Sie dem Berufsausbildungsgesetz § 23 und § 27. Im Folgenden werden zentrale Antrittsmöglichkeiten dargestellt.

Antrittsmöglichkeiten zur Lehrabschlussprüfung

aufgrund des Lehrvertrags

Aufrechtes Lehrverhältnis + regelmäßiger Besuch der Berufsschule (Antragstellung maximal sechs Monate vor Lehrzeitende)

oder

vorzeitiger Prüfungsantritt (Antragsstellung zu Beginn des letzten Lehrjahres):

- Berufsschule erfolgreich abgeschlossen + aufrechtes Lehrverhältnis mit Zustimmung des Lehrberechtigten

oder

- Lehrverhältnis einvernehmlich *oder* ohne Verschulden des Lehrlings vorzeitig aufgelöst

ausnahmsweise Zulassung zur Prüfung

mind. 18 Jahre + erforderliche Fertigkeiten und Kenntnisse wurden auf andere Art und Weise angeeignet

oder

mind. die Hälfte der Lehrzeit absolviert + keine Möglichkeit, Lehrvertrag für die restliche Zeit abzuschließen

oder

mind. 22 Jahre + Absolvierung einer geeigneten Bildungsmaßnahme

Die Lehrlingsstelle kann nach erfolgter Prüfung der Qualifikation einen Teil oder die gesamte theoretische Prüfung erlassen.

Zusatzprüfung

LAP wurde bereits in einem anderen, verwandten Lehrberuf abgelegt

oder

erfolgreicher Abschluss einer fachlich einschlägigen Schule

Linktipp:
In der Lehrberufsliste finden Sie die Verwandtschaften von Lehrberufen: https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=fleischverarbeitung_lehrberuf&id=1489&cont=F

In den **meisten Berufsschulen** werden die **Anmeldeformulare für die Lehrabschlussprüfung** durch die Lehrkräfte verteilt. Darüber hinaus kann ein Antragsformular auf der Website der Lehrlingsstelle beantragt werden bzw. steht ein Formular zum Download zur Verfügung.

Zuständig ist immer die Lehrlingsstelle jenes Bundeslands, in dem der Lehrbetrieb ansässig ist oder in dem sich der ordentliche Hauptwohnsitz des Lehrlings befindet.

LINK

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Die Lehrabschlussprüfung (LAP):
https://www.wko.at/lehre/lehrabschlusspruefung

Betriebliche Unterstützung zur LAP

Beim erstmaligen Antritt zur Lehrabschlussprüfung trägt der Ausbildungsbetrieb die entstandenen Kosten, sofern der Lehrling innerhalb der Lehrzeit oder Weiterbeschäftigungszeit (siehe Seite 133) antritt. Die Prüfungstaxe beläuft sich derzeit auf 132 Euro (Stand 2024).

Dem Lehrling ist die Zeit für die Prüfung unter Fortzahlung der Bezüge freizugeben.

Besteht der Lehrling die Lehrabschlussprüfung beim ersten Antritt nicht, so hat er die Möglichkeit diese zweimal kostenlos zu wiederholen.

Vorbereitung auf die LAP

Je nach Bundesland wird von verschiedenen Anbietern eine Reihe von Vorbereitungskursen angeboten. Einen Überblick über das Angebot erhalten Sie bei Ihrer Lehrlingsstelle oder unter www.lap.at.

Ausbildungstipps

- Viele Lehrlinge sind vor der Abschlussprüfung besonders nervös und aufgeregt. Versuchen Sie Ihren Lehrlingen durch Lob und positives Feedback den **Rücken zu stärken**.
- Führen Sie mit jedem Lehrling vor der Lehrabschlussprüfung ein **Feedback-Gespräch**. Heben Sie dabei Stärken und Erfolge besonders hervor.
- Durch **Erfolge** wird das **Selbstbewusstsein** verbessert. Geben Sie herausfordernde Aufgaben, die aber gut zu bewältigen sind.
- Rollenspiele eignen sich, um sich auf die ungewohnte Prüfungssituation vorzubereiten. Versuchen Sie die **Prüfungssituation nachzustellen** und geben Sie Ihren Lehrlingen **Tipps**, wie sie sich noch **besser vorbereiten** können.
- Nutzen Sie die **Erfahrungen** und **Eindrücke** von **früheren Kandidatinnen und Kandidaten**. Oft ist der Austausch eine wichtige Unterstützung in der Vorbereitungsphase.
- **Erkundigen** Sie sich in der **Schule** nach den **Leistungen** Ihrer Lehrlinge und **beziehen** Sie gegebenenfalls die **Eltern** in die Vorbereitung **ein**.

AUS DER PRAXIS

„Wir legen großen Wert darauf, dass die Lehrlinge vor der LAP ausreichend Zeit zum Üben bekommen, damit wirklich alles sitzt. Darüber hinaus geben wir Feedback zu den durchgeführten Arbeitsschritten einer Aufgabe."
Raimund Plautz, Innungsmeister der Österreichischen und der Kärntner Fleischer, Lehrlingsausbilder, Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.

VORBEREITUNGSUNTERLAGEN FÜR DIE LAP

Die **Vorbereitung** auf die Lehrabschlussprüfung beginnt man am besten **mit einem Rückblick auf die Erfahrungen**, die während der Ausbildung gemacht wurden. Lassen Sie Ihre Lehrlinge die gesamte Lehrzeit Revue passieren. Dabei kann es hilfreich sein, die Erfahrungen zuerst niederzuschreiben. Alleine das Nachdenken und Niederschreiben, was während der Lehrzeit alles gelernt und erlebt wurde, hat schon einen Lerneffekt.

Durch die **anschließende Strukturierung der Erfahrungen** entsteht eine **individuelle Lernunterlage**. Idealerweise orientieren sich die Lehrlinge an den Themengebieten der praktischen LAP.

Je nach Bundesland wird von verschiedenen Anbietern eine Reihe von Vorbereitungskursen angeboten. Einen Überblick über das Angebot erhalten Sie bei Ihrer Lehrlingsstelle oder unter www.lap.at.

LINKS

Kontaktdaten der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands:
https://www.wko.at/lehre/lehrlingsstellen-wirtschaftskammern

Lernunterlagen zur Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung:
https://www.lap.at/lap-info

Best Practice

Gute Vorbereitung ist die halbe Prüfung

VORBEREITUNGSPHASE

1. SEI ORGANISIERT

Schreibe einen Lernplan oder eine Checkliste und halte dich daran.

2. SEI GEWISSENHAFT

Versuche, allen Themen, die dir nicht klar sind, auf den Grund zu gehen. Jetzt ist der Zeitpunkt aus Fehlern zu lernen und Wissenslücken zu schließen.

3. SEI TRAINIERT

Versetze dich gedanklich in die Prüfungssituation und übe verschiedene prüfungsrelevante Tätigkeiten. Dadurch gewinnst du an Sicherheit.

4. HÖRE AUF DICH SELBST

Du selbst weißt am besten, wann du gut vorbereitet bist. Vergiss die Zurufe von anderen, die behaupten, gar nicht für die Prüfung gelernt zu haben.

© shutterstock.com/goodluz

KURZ VOR DER PRÜFUNG

1. HÖRE AUF ZU LERNEN

Stresse dich nicht mit Dingen, bei denen du dir nicht sicher bist. Versuche, dich auf deine Stärken zu konzentrieren.

2. LASSE DICH NICHT VERRÜCKT MACHEN

Höre nicht auf die Kommentare von KollegInnen, die gerade geprüft wurden. Diese sind gerade genauso aufgeregt wie du. Versuche dich auf dich selbst zu konzentrieren und zur Ruhe zu kommen.

3. DENK POSITIV

Die Prüfung ist kein Hindernis, sondern eine Herausforderung. Denke an die Erfolge, die du schon geschafft hast (z. B. Führerschein).

© shutterstock.com/NakoPhotography

WÄHREND DER PRÜFUNG

1. FANGE RICHTIG AN

Beginne mit jenen Aufgaben, die du am besten kannst. Hast du erst einmal den Anfang geschafft, fällt dir das Weitere viel leichter.

2. VERJAGE DEINE ANGST

Kommt die Angst in dir hoch, hole tief Luft und sage innerlich „Stopp!“ Danach sage dir: „Ich schaffe das.“

© shutterstock.com/ Maksvil

Beurteilung der LAP

Bei der Gesamtbeurteilung der Lehrabschlussprüfung sind vier Beurteilungsstufen möglich:

Mit Auszeichnung bestanden

„Wenn wenigstens die Hälfte der Prüfungsgegenstände, worunter auch die der praktischen Prüfung zu fallen haben, mit „Sehr gut“ bewertet wurden und in den übrigen Prüfungsgegenständen keine schlechtere Bewertung als „Gut“ erfolgte.“ (BAG § 25.(5a))

Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:

Theoretische Prüfung*		Praktische Prüfung	
FV	**AW**	**PA**	**FG**
entfallen		„Sehr gut“	
max. „Gut“		„Sehr gut“	

Das heißt:

- Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen **alle** mit „Sehr gut“ bewertet sein.
- In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Note als „Gut“ vergeben werden.
- Insgesamt muss **mindestens die Hälfte** der Prüfungsgegenstände (also praktische und theoretische) **mit „Sehr gut“** bewertet werden.

Mit gutem Erfolg bestanden

„Wenn wenigstens die Hälfte der Prüfungsgegenstände, worunter auch die der praktischen Prüfung zu fallen haben, mit „Gut“ oder „Sehr gut“ bewertet wurden und in den übrigen Prüfungsgegenständen keine schlechtere Bewertung als „Befriedigend“ erfolgte.“ (BAG § 25.(5b))

Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:

Theoretische Prüfung*		Praktische Prüfung	
FV	**AW**	**PA**	**FG**
entfallen		„Sehr gut“	„Gut“
max. „Befriedigend“		„Sehr gut“	„Gut“

Das heißt:

- Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen **alle** mit „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet sein.
- In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Beurteilung als „Befriedigend“ vergeben werden.
- Insgesamt muss **mindestens die Hälfte** der Prüfungsgegenstände **mit „Sehr gut“ oder „Gut“** bewertet sein.

Bestanden

„Wenn kein Prüfungsgegenstand mit „Nicht genügend“ bewertet wurde.“ (BAG § 25.(5c))

Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:

Theoretische Prüfung*		Praktische Prüfung	
FV	**AW**	**PA**	**FG**
entfallen		kein „Nicht genügend“	
kein „Nicht genügend“		kein „Nicht genügend“	

Das heißt:
Es wurde **kein** Gegenstand mit **„Nicht genügend“** benotet.

Nicht bestanden

„Wenn ein oder mehrere Prüfungsgegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden.“ (lt. BAG § 25.(5d))

Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:

Theoretische Prüfung*		Praktische Prüfung	
FV	**AW**	**PA**	**FG**
mind. ein „Nicht genügend“			

Das heißt:
Ein oder mehrere Gegenstände wurden mit **„Nicht genügend“** benotet.

Hinweis:
Lt. BAG § 24.(2) sind bei der Wiederholungsprüfung nur die Gegenstände zu wiederholen, die mit „Nicht genügend“ beurteilt wurden.

**) Die theoretische Prüfung entfällt für die meisten Kandidatinnen und Kandidaten. Sie muss bei einer negativen Beurteilung im Berufsschulzeugnis bzw. in den meisten Fällen bei einer ausnahmsweisen Zulassung zur Lehrabschlussprüfung abgelegt werden.*

Abkürzungen: *FV = Fleischverarbeitung, AM = Angewandte Mathematik, PA = Prüfarbeit, FG = Fachgespräch*

Belohnungen für gute Leistungen bei der LAP

An den Lehrbetrieb wird für gute Leistungen eine Prämie ausbezahlt:

- bei gutem Erfolg EUR 200,00
- bei ausgezeichnetem Erfolg EUR 250,00

Der Antrag für die Förderleistung ist bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands zu stellen.

LINK

Förderungen für Lehrbetriebe:
https://www.wko.at/lehre/foerderung-ausgezeichnete-gute-lehrabschlusspruefungen

Ausbildungstipp

Als Lehrbetrieb sollten Sie Ihren Lehrling vor der Lehrabschlussprüfung motivieren, ein gutes Ergebnis zu erzielen und ihm im Anschluss die Prämie zur Verfügung stellen.

Wiederholung der LAP

Hat die Kandidatin bzw. der Kandidat die Lehrabschlussprüfung nicht bestanden, kann diese beliebig oft wiederholt werden. Es sind keine Sperrfristen vorgesehen.

Die Lehrabschlussprüfung kann zweimal kostenlos wiederholt werden.

LINK

Wiederholung der LAP:
https://www.wko.at/lehre/wiederholung-lehrabschlusspruefung

Verhinderung bei der LAP

Ist bereits eine Anmeldung erfolgt und kann der Lehrling den Termin nicht wahrnehmen,

- ist bis spätestens zehn Tage vor dem Termin die Lehrlingsstelle über die Verhinderung schriftlich per Einschreiben zu verständigen oder
- der Lehrling kann nachweisen (z. B. durch eine Krankenstandsbestätigung), dass er unverschuldet nicht zur Prüfung antreten konnte.

In diesen Fällen wird die Prüfungstaxe rückerstattet.

Bei unentschuldigtem Fernbleiben wird die Prüfungstaxe einbehalten.

Weiterbeschäftigungspflicht nach der LAP

Nach Beendigung der Lehrzeit bzw. nach der erfolgreich abgelegten Lehrabschlussprüfung (falls diese vor Lehrvertragsende abgelegt wird) ist der Lehrling im Lehrberuf Fleischverarbeitung noch drei Monate weiter zu beschäftigen. Diese Zeit wird als Weiterbeschäftigungszeit bezeichnet.

Reduzierte Weiterbeschäftigungszeit:
Wenn der Lehrling in Ihrem Betrieb nur die Hälfte oder weniger als die Hälfte der festgesetzten Lehrzeit absolviert hat, dann ist der Lehrbetrieb nur zur Weiterbeschäftigung im halben Ausmaß verpflichtet (1,5 Monate).

Darüber hinaus gelten die kollektivvertraglichen Regelungen für Arbeiterinnen und Arbeiter im Fleischergewerbe.

LINK

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Kollektivvertrag für Arbeiterinnen und Arbeiter im Fleischergewerbe:
https://www.kollektivvertrag.at/kv/fleischergewerbe-arb/fleischergewerbe-rahmen/797074?term=fleisch

© © shutterstock.com/BearFotos

Tool 4
Karriere

Karriereperspektiven nach der Ausbildung

Die Lehre im Lehrberuf Fleischverarbeitung ist eine hervorragende Ausgangsbasis und bietet zahlreiche Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung.

Durch die breit gefächerte Ausbildung entstehen sowohl für karrierebewusste als auch für familiär engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter interessante Zukunftsperspektiven und gute Rahmenbedingungen.

Berufsmatura
Für die Berufsreifeprüfung ist es nie zu spät. Sie entspricht einer „normalen Matura". Besprechen Sie die Möglichkeit einer Berufsmatura mit Ihren Lehrlingen.

Ausbilderqualifikation
Das Ziel einer Ausbilderqualifikation mag als Perspektive direkt nach dem Abschluss der Ausbildung etwas unangebracht wirken. Es gibt jedoch zahlreiche junge Menschen mit didaktischem Geschick und Talent, die sich eine Laufbahn als Ausbilderin bzw. Ausbilder vorstellen können. Dass sie vor Beginn dieser Laufbahn Berufserfahrung sammeln sollten, versteht sich von selbst.

Auslandserfahrung
Die österreichische Lehrlingsausbildung wird in vielen Ländern geschätzt. Ehemalige Lehrlinge können eine hilfreiche Unterstützung bei der Erschließung neuer Märkte sein. Wenn Ihr Unternehmen darüber hinaus Filialen bzw. Kooperationen mit Betrieben in anderen Ländern hat, sind Austauschprogramme für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Sinne eines Wissens- und Erfahrungstransfers von großem Wert. Mehr Informationen zu Auslandspraktika von Lehrlingen finden Sie auf Seite 73.

Fachliche Vertiefung
Während der Lehrzeit entwickeln sich die Lehrlinge auch persönlich weiter. Neue Vorlieben entfalten sich und ein Talent in einem bestimmten Gebiet (Kommunikation, Produktzubereitung etc.) kommt stärker zum Vorschein. Bieten Sie Ihren Lehrlingen die Möglichkeit, fachliche Kenntnisse durch spezialisierte Zusatzausbildungen und Seminare zu vertiefen. Dadurch können sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als Expertinnen und Experten sowie Fachkräfte in einem bestimmten Fachbereich etablieren.

Zweitausbildung
Eine zweite Ausbildung in einem verwandten Lehrberuf kann sowohl für die Lehrlinge als auch für das Unternehmen sinnvoll sein. Durch die zweite Ausbildung sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter breiter im Betrieb einsetzbar und erhalten vertiefende Einblicke in die Unternehmenszusammenhänge.

AUS DER PRAXIS

„Nach bestandener LAP können die ausgelernten Fleischverarbeiter die Zusatzprüfung Fleischverkauf ablegen. Wir ermöglichen das unseren Mitarbeitenden gerne und unterstützen auf dem Weg dahin, indem wir nach der LAP den Schwerpunkt auf den Verkauf der produzierten Produkte legen. "
Horst Stierschneider, Landesinnungsmeister Wien, Lehrlingsausbilder,
Horst Stierschneider Ges.m.b.H

Trainee-Programm
Weiterbildung im beruflichen Arbeitsalltag mit ergänzenden theoretischen Lehreinheiten bietet die Möglichkeit einer starken Mitarbeiterbindung und Qualifizierung. Die talentiertesten und ehrgeizigsten Lehrlinge sollten Sie im Auge behalten und ihnen Perspektiven zum innerbetrieblichen Aufstieg anbieten.

Selbstständigkeit – Meisterausbildung
Mit Ehrgeiz und Talent kann man viel erreichen. Ziehen Sie die Möglichkeit in Betracht, dass ehemalige Lehrlinge zukünftige Partnerinnen bzw. Partner werden könnten.

Ausbildungstipp

Einer der häufigsten Gründe, warum Lehrabsolventinnen und -absolventen den Ausbildungsbetrieb verlassen, ist die fehlende Perspektive. Der Aufstieg im Betrieb ist in den meisten Fällen gegeben, jedoch den Lehrlingen zu wenig bekannt. Sprechen Sie mit Ihren Lehrlingen rechtzeitig über die Zukunft und machen Sie diese auf **weitere Stationen im Betrieb** aufmerksam. Gehen Sie dabei auf die individuellen Bedürfnisse und die Zukunftsplanung der Lehrlinge ein.

AUS DER PRAXIS

„Gegen Ende der Lehrzeit führen wir mit jedem Lehrling ein Karrieregespräch, in dem die berufliche Zukunft im Unternehmen im Fokus steht. Wir fragen den Lehrling, in welcher Abteilung es ihm am besten gefallen hat, welche Aufgaben ihm die meiste Freude machen und ergänzen unsere Beobachtungen. Dementsprechend bereiten wir seinen weiteren Berufsweg mit ihm vor. Es ist uns wichtig, dass die ausgelernten Lehrlinge in den Bereichen tätig sind, in denen sie Freude bei der Arbeit haben."
Christian Gomboc, Produktionsleiter TANN Graz,
TANN Fleischwerke – SPAR Österreichische Warenhandels-AG

„Wir haben die Erfahrung gemacht, dass es für viele Lehrlinge zu früh ist, direkt oder kurz nach der LAP eine Führungsrolle zu übernehmen. Sie sind zwar fachlich bereits auf sehr hohem Niveau, aber persönlich müssen sie noch Erfahrungen sammeln, bevor sie ein Team führen können. Sie können somit in der Entwicklung weiterarbeiten oder sie sammeln ihre Erfahrungen außerhalb des Unternehmens. Wir unterstützen sie bei allen Entscheidungen. Selbstverständlich freuen wir uns auch, wenn sie nach einiger Zeit mit einem Rucksack voller Erfahrungen wieder zu uns zurückkommen."
Erich Gahbauer, Betriebsleiter Werk Linz „Landhof",
Landhof – eine Gesellschaft der Marcher Fleischwerke

Weiterbildung in der Fleischverarbeitung

Aufgrund der Durchlässigkeit der Bildungs- und Qualifikationslandschaft steht den Lehrabsolventen das gesamte Spektrum der Weiterqualifizierung in nahezu allen Bereichen offen.

Mithilfe der **Bildungspfade** von BILDUNG DER WIRTSCHAFT können Lehrabsolventen ihre Bildungs- und Karriereverläufe planen. Die Bildungspfade zeigen exemplarisch, welche Entwicklungsmöglichkeiten es für verschiedene Branchen und Berufsfelder gibt.

.

LINKS

Bildungspfade Fleischerei:
https://www.bildungderwirtschaft.at/fleischerei/

Lebensmittelakademie
https://lmakademie.at/

AUS DER PRAXIS

Das Niveau unserer Ausbildung hat in den letzten 20 Jahren massiv gewonnen, sodass sehr viele ausgelernte Fleischverarbeiterinnen und Fleischverarbeiter im Anschluss an die Lehre die Meisterprüfung ablegen."
Raimund Plautz, Innungsmeister der Österreichischen und der Kärntner Fleischer, Lehrlingsausbilder, Plautz – Frisch ins Haus Fleischermeisterbetrieb e.U.

AUSBILDERIN ODER AUSBILDER WERDEN

Der Weiterbildung nach der Lehre sind keine Grenzen gesetzt. Sowohl von öffentlichen als auch privaten Bildungsanbietern wird eine Reihe von Kursen und Ausbildungen angeboten. Lehrabsolventinnen und Lehrabsolventen eignen sich beispielsweise aufgrund ihrer persönlichen Erfahrungen als künftige Ausbilderinnen und Ausbilder im Unternehmen (siehe Tool 1, Seite 13). Lehrgänge für Ausbilderinnen und Ausbilder beinhalten zum Beispiel Themen wie Persönlichkeitsentwicklung, Kommunikation und Gesprächsführung, Präsentation, soziale Kompetenz, Diversity, Methodik/Didaktik der Ausbildung, Beurteilungsmethoden, Konfliktbewältigung, Motivation, Selbst- und Zeitmanagement, Coaching sowie Sozial- und Arbeitsverhalten.

LINK

AusbilderIn in der Fleischverarbeitung:
https://www.wko.at/weiterbildung/ausbilder

Anhang

BUNDESGESETZBLATT
FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2023 **Ausgegeben am 15. Dezember 2023** **Teil II**

387. Verordnung: **Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung**

387. Verordnung des Bundesministers für Arbeit und Wirtschaft über die Berufsausbildung im Lehrberuf Fleischverarbeitung (Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung)

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 62/2023, wird verordnet:

Lehrberuf Fleischverarbeitung

§ 1. (1) Der Lehrberuf Fleischverarbeitung ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf gemäß der in Abs. 1 genannten Bezeichnung anzuführen.

Berufsprofil

§ 2. (1) Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt die ausgelernte Fachkraft im Lehrberuf Fleischverarbeitung über folgende berufliche Kompetenzen:

(2) Fachliche Kompetenzbereiche:

1. Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung bereitet unterschiedliche Fleischteile für den Verkauf vor und verarbeitet sie nach branchenspezifischen Rezepturen zu Fleischerzeugnissen, wie Pökelwaren, Würsten (zB Koch-, Brat-, Brühwürsten, Schinken), Fleisch-Konserven und küchenfertigen Fleischgerichten.

Im Rahmen der Fleischverarbeitung zerlegt sie Schlachtkörper und Fleisch von verschiedenen Vieharten wie Rindern, Schweinen, Schafen und Wild fachgerecht. Sie prüft nach betriebsinternen Kriterien die branchenspezifischen Voraussetzungen für Qualität und Frische, unter Berücksichtigung der Veränderung des Fleisches nach der Schlachtung. Anschließend stellt die Fachkraft Zutaten, wie verschiedene Fleischsorten, Salze, Zucker und Gewürze, zur Verarbeitung bereit. Der Rezeptur entsprechend führt sie zugehörige Berechnungen, wie die Ermittlung des Rohstoffverbrauchs, des Fett- sowie Salzgehalts, der Koch- und Reifedauer, durch und passt Inhaltsstoffe und Mengen an. Aus Standardrezepturen leitet sie eigene Rezepturen ab, adaptiert sie bei Bedarf nach speziellen Kundenbedürfnissen und arbeitet Rezeptur- und Arbeitschronologien aus.

Durch unterschiedliche Arbeitsschritte wie Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen, Garen, Reifen, Rösten, Mischen, Füllen und Würzen erreicht die Fachkraft gewünschte Eigenschaften hinsichtlich Haltbarmachung, Konservierung, Optik, Konsistenz und Geschmack. Dabei setzt sie benötigte Arbeitsutensilien und Geräte wie Beil, Spicknadel, Fleischwolf, Wurstfüller, Einstechthermometer, Lakespindel/Aräometer oder Räucheröfen ein. Zudem bedient sie, unter Berücksichtigung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften, betriebsspezifische Maschinen wie Kühlanlagen, Selchereien oder Kutter und überwacht und kontrolliert die Herstellung der Produkte. Die fertiggestellten Waren bereitet die Fachkraft ladenfertig vor und arrangiert diese optisch ansprechend für die Weitergabe an den Verkauf.

Beim Ausführen der Arbeiten sorgt die Fachkraft dafür, dass grundlegende facheinschlägige Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien, wie die Hygienevorschriften, die Vorgaben des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 289/2022, sowie die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV), ABl. 19 von 40 Nr. L 304 vom 22.11.2011 S. 18, in der Fassung der Verordnung (EU) 2015/2283, ABl. Nr. L 327 vom 11.12.2015 S. 1 eingehalten werden.

2. Qualitätskontrolle, Reifung und Lagerung Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung führt Einlagerungen und Entnahmen der betriebsinternen Waren durch und sorgt für fachgerechte Reifemethoden. Im Rahmen der produktgerechten Lagerung achtet sie auf Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit. Dafür verpackt sie die Produkte anforderungsgerecht (zB gekühlt), kennzeichnet sie und bildet nach rechtlichen und betrieblichen Standards Chargen. Sie dokumentiert die Verkaufsfähigkeit der Produkte, führt fortlaufende Qualitätskontrollen wie einfache lebensmitteltechnologische Analysen durch und entnimmt Rückstellproben. Dabei stellt die Fachkraft produktspezifische Mängel bei fehlerhafter Haltbarmachung, Konservierung, Reifung oder Lagerung fest und zieht Rückschlüsse auf deren Entstehung.
3. Kundenberatung In der Kundenberatung geht die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung auf Kundenbedürfnisse ein und berät zur Verwendung der angebotenen Produkte wie die Zubereitung von verschiedenen Würsten. Außerdem bietet sie auf Kundenwunsch Zusatzleistungen wie die Vorbereitung von küchenfertigen Produkten (zB gefüllte Braten) an.
4. Warenwirtschaft Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung ermittelt den erforderlichen Warenbedarf für die Herstellung der angebotenen Produkte und wirkt bei Bestellungen, unter Berücksichtigung der rechtlichen und betriebsinternen Beschaffungsprozesse, mit. Bei der Warenannahme unterstützt sie bei der Auswahl von geeignetem Schlachtvieh und greift dazu auf ihre fachliche Expertise zurück. Anfallende Rohstoffreste, wie Blut, Innereien, Knochen oder Häute, verwertet sie wirtschaftlich und entsorgt die für die menschliche Ernährung ungeeigneten Teile fachgerecht.

(3) Fachübergreifende Kompetenzbereiche: Zur Erfüllung dieser fachlichen Aufgaben setzt die Fachkraft folgende fachübergreifende Kompetenzen ein.

1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld Im Rahmen des betrieblichen Leistungsspektrums führt die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung ihre Aufgaben effizient aus und berücksichtigt dabei betriebswirtschaftliche Zusammenhänge. Sie agiert innerhalb der betrieblichen Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert und situationsgerecht. Darüber hinaus kommuniziert sie zielgruppenorientiert, berufsadäquat, auch unter Verwendung fremdsprachiger Fachausdrücke und agiert kundenorientiert.
2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Sie reflektiert ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in ihrem Aufgabenbereich. Die Fachkraft beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene. Bei Unfällen und Verletzungen handelt sie situationsgerecht. Darüber hinaus agiert die Fachkraft nachhaltig und ressourcenschonend.
3. Digitales Arbeiten Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte, betriebliche Software und digitalen Kommunikationsformen aus und nutzt diese effizient. Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Die Fachkraft agiert auf Basis ihrer digitalen Kompetenz zielgerichtet und verantwortungsbewusst. Dazu zählt vor allem der sensible und sichere Umgang mit Daten unter Berücksichtigung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben (zB Verordnung (EU) 2016/679 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG – Datenschutz-Grundverordnung).

Berufsbild

§ 3. (1) Zum Erwerb der im Berufsprofil angeführten beruflichen Kompetenzen wird das folgende Berufsbild in Form von Ausbildungszielen festgelegt.

(2) Das Berufsbild gliedert sich in fachübergreifende und fachliche Kompetenzbereiche.

(3) Die fachlichen Kompetenzbereiche sind nach Lehrjahren gegliedert. Um die in den fachlichen Kompetenzbereichen angeführten Ausbildungsziele zu erreichen, sind die dazu notwendigen Ausbildungsinhalte spätestens bis zum Ende des jeweilig angeführten Lehrjahres zu vermitteln.

(4) Die Ausbildungsinhalte der fachübergreifenden Kompetenzbereiche sind während der gesamten Lehrzeit zu berücksichtigen und zu vermitteln.

(5) Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld
1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation
Die auszubildende Person kann
1.1.1 sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.
1.1.2 die wesentlichen Aufgaben und die Zusammenhänge der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären sowie die betrieblichen Prozesse darstellen.
1.1.3 die wichtigsten Verantwortlichen nennen (zB Geschäftsführerin und Geschäftsführer) und ihre Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner im Lehrbetrieb erreichen.
1.2 Lehrbetrieb und Branche
Die auszubildende Person kann
1.2.1 die Ziele und die Struktur des Lehrbetriebs erklären (zB Größenordnung, Tätigkeitsfeld).
1.2.2 das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.
1.2.3 Faktoren erklären, die den betrieblichen Erfolg beeinflussen (zB Standort, Zielgruppen).
1.2.4 einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben (zB Branchentrends).
1.3 Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten
Die auszubildende Person kann
1.3.1 den Ablauf ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (zB Inhalte, Ausbildungsfortschritt).
1.3.2 Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären (zB Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule, Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung).
1.3.3 die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.
1.4 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten
Die auszubildende Person kann
1.4.1 auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling ihre Aufgaben erfüllen.
1.4.2 Arbeitsgrundsätze wie Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc. einhalten und sich mit ihren Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.
1.4.3 sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten.
1.4.4 die Abrechnung ihres Lehrlingseinkommens interpretieren (zB Bruttobezug, Nettobezug, Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge).
1.4.5 Dienstpläne lesen.
1.4.6 Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen und Interessenvertretungen erklären.
1.4.7 einen grundlegenden Überblick über die für sie relevanten Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG) (minderjährige Lehrlinge) bzw. des Arbeitszeitgesetzes (AZG) und Arbeitsruhegesetzes (ARG) (erwachsene Lehrlinge) und des Gleichbehandlungsgesetzes (GlBG) geben.
1.4.8 die Grundsätze unternehmerischen Denkens bei ihren Aufgaben berücksichtigen und kostenbewusst handeln.
1.5 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung
Die auszubildende Person kann
1.5.1 ihre Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen.
1.5.2 den Zeitaufwand für ihre Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.

1.5.3	für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.
1.5.4	sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.
1.5.5	Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen.
1.5.6	in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird.
1.5.7	sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.
1.5.8	in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.
1.5.9	die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.
1.5.10	Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.
1.5.11	die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für ihre Tätigkeit einbringen.
1.6 Zielgruppengerechte Kommunikation	
Die auszubildende Person kann	
1.6.1	mit verschiedenen inner- und außerbetrieblichen Zielgruppen (wie zB Ausbilder und Ausbilderinnen, Führungskräften, Kollegen und Kolleginnen, Geschäftspartnern und Geschäftspartnerinnen, Kunden und Kundinnen, Lieferanten und Lieferantinnen), unter Berücksichtigung von Menschen mit Behinderungen, auch mit einfachen englischen Fachausdrücken, kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten sowie kulturelle und branchenspezifische Geschäftsgepflogenheiten berücksichtigen.
1.6.2	ihre Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten.
1.6.3	berufsadäquat und betriebsspezifisch in Englisch kommunizieren (zB aus englischsprachigen Datenblättern Informationen entnehmen).
1.7 Kundenorientiertes Agieren in der Fleischverarbeitung	
Die auszubildende Person kann	
1.7.1	erklären, warum die Anforderungen/Wünsche der Kunden und Kundinnen für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.
1.7.2	erklären, warum die Anforderungen/Wünsche der Kunden und Kundinnen die Grundlage ihrer Arbeiten beim Verarbeiten von Fleisch sind.
1.7.3	die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller ihrer Aufgaben in der Fleischverarbeitung berücksichtigen.
1.7.4	mit unterschiedlichen Kundensituationen, unter besonderer Bedachtnahme auf Menschen mit Behinderungen, kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden.
2. Kompetenzbereich: Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten	
2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement	
Die auszubildende Person kann	
2.1.1	betriebliche Qualitätsvorgaben in ihrem Tätigkeitsbereich (Fleischverarbeitung) umsetzen.
2.1.2	an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken.
2.1.3	die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.
2.1.4	die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen.
2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	
Die auszubildende Person kann	
2.2.1	Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.
2.2.2	Maschinen, Anlagen, Geräte, Werkzeuge und Arbeitsbehelfe sicher, sorgsam und sachgerecht verwenden bzw. handhaben.

2.2.3	rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten, insbesondere in Bezug auf die persönliche Schutzausrüstung.
2.2.4	einen Überblick über die Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen geben.
2.2.5	berufsbezogene Gefahren (zB Sturz- und Brandgefahr, Schnittgefahren, Verbrühungen) in ihrem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den Arbeitsschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten.
2.2.6	für Ordnung und Sauberkeit in ihrem Arbeitsbereich sorgen.
2.2.7	sich im Notfall richtig verhalten und bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.
2.2.8	die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden (zB richtiges Heben und Tragen).
2.3 Hygiene	
Die auszubildende Person kann	
2.3.1	die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene).
2.3.2	betriebliche berufsspezifische Hygienevorschriften (zB Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP, International Featrued Standard – Food [IFS Food]) und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.
2.3.3	Schädlingsbekämpfungspläne lesen und daraus die eigenen Aufgaben ableiten.
2.3.4	die rechtlichen und betrieblichen Konsequenzen bei Verstößen der Hygiene-Vorschriften darstellen.
2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln	
Die auszubildende Person kann	
2.4.1	die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.
2.4.2	die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen und Schlachtabfälle, Konfiskate und Risikomaterialien fachgerecht entsorgen.
2.4.3	energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen.
2.4.4	nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Produkten) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten.
3. Kompetenzbereich: Digitales Arbeiten (Diese Berufsbildpositionen schließen entsprechende analoge Anwendungen mit ein.)	
3.1 Datensicherheit und Datenschutz	
Die auszubildende Person kann	
3.1.1	die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben einhalten (zB Betriebsgeheimnisse wahren, Datenschutz-Grundverordnung).
3.1.2	Gefahren und Risiken erkennen (zB Phishing-E-Mails, Viren).
3.1.3	Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten zB bei der Arbeit mit berufsspezifischen Maschinen und Geräten auftreten (zB rasche Verständigung von Dritten, des Datenschutzbeauftragten oder der verantwortlichen IT-Administration).
3.1.4	Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen (zB sorgsamer Umgang mit Passwörtern und Hardware).
3.2 Software und weitere digitale Anwendungen	
Die auszubildende Person kann	
3.2.1	Software oder Apps für Textverarbeitung, Tabellenkalkulation und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden (zB im Bereich Warenwirtschaft, bei der Chargenbildung, bei der Arbeit mit berufsspezifischen Maschinen und Geräten).
3.2.2	fachgerecht in der betrieblichen Datei- oder Ablagestruktur arbeiten (zB abgelegte Dokumente finden) und dabei die betrieblichen Vorgaben sowie die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen (zB Vergabe von Dateinamen).

3.2.3	Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und strukturiert aufbereiten.
3.2.4	Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen (zB Hilfefunktion nutzen, im Internet nach Problemlösungen recherchieren).
3.3 Digitale Kommunikation	
Die auszubildende Person kann	
3.3.1	ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden (zB E-Mail, Telefon, Social Media) und anforderungsbezogen auswählen.
3.3.2	verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.
3.4 Informationssuche und -bewertung	
Die auszubildende Person kann	
3.4.1	Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.
3.4.2	nach abgelegten Dokumenten und gespeicherten Dateien suchen und in bestehenden Dokumenten relevante Informationen suchen.
3.4.3	die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.

(6) Fachliche Kompetenzbereiche:

4. Kompetenzbereich: Fleisch und Fleischerzeugnisse			
4.1 Grundlagen der Fleischverarbeitung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.1.1 einen Überblick über den Ablauf von Schlachtvorgängen und der Schlachtkörperaufbereitung von verschiedenen Schlachttierarten geben.	x	x	
4.1.2 die Grundlagen des Viehtransports, Viehtriebs, der Betäubung vor der Schlachtung, der Auswahl von Schlachtvorgängen und der Vorgangsweise bei Notschlachtungen in Zusammenhang mit den zugehörigen Rechtsvorschriften (zB Tierschutzrecht, Tierseuchengesetz und den Vorschriften über den Viehtransport, den Viehtrieb, die Betäubung vor der Schlachtung) darstellen.	x	x	x
4.1.3 die Grundlagen der Schlachttier- und Fleischuntersuchung und des Fleischuntersuchungsrechts darstellen.	x	x	
4.1.4 die ordnungsgemäße Betäubung, Schlachtung und Zerlegung von Schlachttieren am Schlachtkörper erkennen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (zB Melden, Ausscheiden).	x	x	
4.2 Rezepturen			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.2.1 einen Überblick über die üblichen Rezepturen zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen geben und deren Zubereitung erläutern.	x	x	x
4.2.2 Rezepturen lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.	x	x	x
4.2.3 die Vollständigkeit von Rezepturen beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren (zB Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung).	x	x	x
4.2.4 Masseangaben umrechnen oder hochrechnen und Rezepturen an entsprechende Produktionsmengen anpassen.	x	x	x
4.2.5 Rezepturen abändern und Ableitungen von Standardrezepturen erstellen.		x	x
4.2.6 Berechnungen im Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen durchführen, insbesondere Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste und Material- und Produktionskosten berechnen sowie		x	x

Personalkosten nach Vorgabe einkalkulieren.			
4.2.7 Rezepturen- und Arbeitschronologien erarbeiten.		x	x
4.2.8 Fleisch und Fleischerzeugnisse verkosten und Inhaltsstoffe sowie Zubereitungsarten anhand von sensorischen Merkmalen, wie Geschmack, Aussehen und Geruch, erkennen.		x	x
4.2.9 die Verbindung unterschiedlicher Zutaten bei der Entwicklung von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen abschätzen.		x	x
4.2.10 beim Entwickeln von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen mitarbeiten (zB Rezepturen kreativ beeinflussen, anpassen und ausprobieren, Kochzeiten ermitteln).		x	x
4.2.11 auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und -physiologische Bedürfnisse reagieren (zB salzreduzierte Kost, Kost ohne Schweinefleisch).			x
4.3 Arbeitsgrundlagen und -vorbereitung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.3.1 die für die Berufsausübung relevanten Bestimmungen, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen und anwenden. Hierzu zählen insbesondere Hygienerecht (zB Hygienevorschriften für Produktion und Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen), Österreichisches Lebensmittelbuch, Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit, Zusatzstoffrecht, Lagerungs- und Transportvorschriften für Fleisch, Kennzeichnungsvorschriften, Qualitätsklassenbestimmungen, Verordnungen betreffend Handelsklassen für Schweine- und Rinderschlachtkörper, Gute-Hygienepraxis-Vorschriften, Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP, Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV, IFS und Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung.	x	x	x
4.3.2 einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.	x		
4.3.3 erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden (zB Osterschinken).	x		
4.3.4 Trends im Nahrungsmittelbereich und Veränderungen bei Ernährungsgewohnheiten erkennen und Sortimentserweiterungen vorschlagen.		x	x
4.3.5 verschiedene Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe (zB Pökelsalze, Räucherhölzer, Phosphate, Ascorbinsäure, Gewürze) erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten sowie Lagerung darstellen.	x	x	x
4.3.6 die Frische von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie von Hilfs- und Zusatzstoffen prüfen.	x	x	x
4.3.7 branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen und die Verwendung und Funktionsweise benötigter Arbeitsutensilien und Geräte (Beil, Spicknadel, Fleischwolf, Wurstfüller, Einstechthermometer, Aräometer, Räucherofen) erläutern.	x	x	x
4.3.8 für die Einsatzbereitschaft von Werkzeugen und Geräten sorgen (Reinigen, hygienisch Warten, Instandhalten).	x	x	x
4.3.9 mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.	x		
4.3.10 Arbeitsutensilien und Zutaten arbeits- und rezepturbezogen vorbereiten.	x	x	x
4.4 Fleischverarbeitung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3

4.4.1 die Zusammensetzung des Fleisches (zB Nährstoffe, Muskel- und Bindegewebe) darstellen und die für die menschliche Ernährung geeigneten Teile erkennen.	x		
4.4.2 die Verwertbarkeit von unterschiedlichen Vieharten, insbesondere Rind, Schwein, Schaf, Wild, darstellen.	x		
4.4.3 Fleischteile und Schlachtnebenprodukte von verschiedenen Vieharten gemäß dem österreichischen Lebensmittelkodex Kapitel B 14 benennen und deren Verwendungsmöglichkeiten darstellen.	x	x	x
4.4.4 Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen (zB Kühlanlagen, Selchereien, Kutter) unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und einstellen.	x	x	
4.4.5 Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen (zB Kühlanlagen, Selchereien, Kutter) einstellen und parametrisieren bzw. programmieren.		x	x
4.4.6 eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper (inkl. Schlachtprotokoll) durchführen.			x
4.4.7 Schlachtkörper und Fleisch fachgerecht zerlegen und die dem jeweiligen Fleischteil entsprechenden Zerlegetechniken oder Schnittführungsmethoden anwenden (zB Entbeinen oder Entsehnen).	x	x	x
4.4.8 Fleisch und Fleischteile für die Weiterverarbeitung und für den Verkauf ladenfertig vorbereiten/feinzerlegen (zB Schneiden, Hacken, Knüpfen, Zuputzen).		x	x
4.4.9 Fleischteile entsprechend ihrer geplanten Weiterverwendung oder Verarbeitung aufbereiten (Zuschnitte sortieren).	x	x	
4.4.10 grundlegend beschreiben, wie Schlachtnebenprodukte (zB Rindertalg, Blut, Innereien, Knochen, Häute) fachgerecht und wirtschaftlich verwertet (zB Blutwurst herstellen, Häute zur Lederherstellung verkaufen) werden können.	x		
4.4.11 branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen, insbesondere Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen, Garen, Rösten, Mischen, Füllen und Würzen, durchführen.	x	x	x
4.4.12 verschiedene Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren.		x	x

4.5 Fleischerzeugnisse

Die auszubildende Person kann	Lehrjahr 1	Lehrjahr 2	Lehrjahr 3
4.5.1 einen Überblick über verschiedene Arten von Fleischerzeugnissen (zB Rohwürste, Dauerwürste, Brühwürste, Kochwürste, Kochschinken, Rohschinken, Pasteten, Pökelwaren, Geflügelfleischerzeugnisse) geben.		x	x
4.5.2 geeignete Fleischsorten und -teile für die Herstellung von Würsten, Roh- und Kochpökelwaren auswählen.		x	x
4.5.3 den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fleischwaren ermitteln und die Selch- und Kochdauer bestimmen.		x	x
4.5.4 verschiedene Würste, insbesondere Brühwürste wie Brät- und Fleischwürste, Kochwürste wie Pasteten, schnitt- und streichfähige Kochwürste und zum Braten bestimmte Kochwürste, schnitt- und streichfähige Rohwürste zubereiten bzw. herstellen und damit zusammenhängende Arbeitsschritte, insbesondere Zusammensetzen, Würzen, Füllen von Wursthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen ausführen.		x	x
4.5.5 Fleischwaren pökeln.	x	x	x
4.5.6 Würste unter Berücksichtigung der Chargenbildung füllen, abbinden, abteilen und fertigmachen.	x	x	x

4.5.7 die Zeit für das Reifen von Dauerware bestimmen.		x	x
4.6 Küchenfertige Fertig- und Halbfertiggerichtsherstellung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.6.1 geeignete Fleischsorten zur Zubereitung von Fertig- und Halbfertiggerichten auswählen.			x
4.6.2 den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fertig- und Halbfertiggerichten ermitteln und Kochzeiten berechnen.			x
4.6.3 Fertiggerichte für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches zubereiten.		x	x
4.6.4 Halbfertiggerichte (zB küchenfertig hergerichtete gefüllte Braten) für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches sowie des Verhaltens der Waren bei zeitverzögerter häuslicher Fertigstellung zubereiten.			x
4.7 Warenpräsentation			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.7.1 Platten für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten, garnieren und anrichten und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten (zB Anrichtetechnik).	x	x	
4.7.2 Produktbeschreibungen und Wurstansprachen für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten.			x
5. Kompetenzbereich: Qualitätssicherung, Reifung und Lagerung			
5.1 Qualitätssicherung, Analyse und Dokumentation			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.1.1 die Grundlagen der Chargenbildung darstellen (zB Loskennzeichnung, Rückverfolgbarkeit von Produkten, Auswirkungen inkorrekter Chargengrößenwahl).		x	x
5.1.2 die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktrückverfolgbarkeit darstellen.		x	x
5.1.3 Chargengrößen vorschlagen und nach fachlichen Standards Chargen bilden.			x
5.1.4 die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen (Verarbeitungsfehler an Produkten oder Verpackungen erkennen, die Verkaufsfähigkeit von Produkten beurteilen) und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (zB melden, korrigieren, ausscheiden).		x	x
5.1.5 Fehler an Produkten erkennen (zB Fehler beim Reifen) und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.		x	x
5.1.6 die Grundlagen von Fertigproduktuntersuchungen nach risikobasierten Prüfplänen, chargenbasierte Freigabeuntersuchungen bei Erzeugnissen mit hohem Risiko oder risikobasiertes Rohstoffscreening darstellen.			x
5.1.7 betriebsspezifische Analysen an Produkten im Verlauf des Reifungsprozesses durchführen, insbesondere stichprobenartige Wassergehalts- und PH-Wert-Messungen.			x
5.1.8 bei der Entnahme von Rückstellproben, unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.		x	x
5.1.9 Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren (zB Inhalte, Methoden, Vorgehensweisen, Prüfungen, Prüfintervalle).		x	x
5.1.10 die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als			x

Grundlage für Betriebskontrollen erkennen und entsprechend dabei mitwirken.			
5.1.11 die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.		x	x
5.1.12 Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.			x
5.2 Verpackung und Produktkennzeichnung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.2.1 Packmittel (Verpackungen, Behälter) anforderungsgerecht auswählen.		x	x
5.2.2 Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.		x	x
5.2.3 die Auswirkungen von inkorrekter Kennzeichnung von Produkten darstellen (zB nicht gekennzeichnete Allergene).		x	x
5.2.4 hergestellte Produkte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung (zB gekühlte oder gefrorene Produkte), produkt- und versandgerecht verpacken.		x	x
5.2.5 Produkte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen.			x
5.3 Konservierung und Reifung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.3.1 die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen (zB Auswirkungen auf Geschmack, Optik, Konsistenz und Textur).		x	x
5.3.2 Produkte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen (durch das Zuführen von Salz oder Rauch, Erhitzen, Kühlen).		x	x
5.3.3 die Grundlagen der Fleischreifung darstellen.	x	x	
5.3.4 die Art und Dauer der Fleischreifung entsprechend der jeweiligen Fleischart und Reifemethode bestimmen.		x	x
5.3.5 Fleisch produktgerecht reifen.		x	x
5.4 Lagerung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.4.1 die Lagerprinzipien bei der Lagerung von Waren anwenden, wie zB das First-in/First-out-Verfahren.	x	x	x
5.4.2 Fleischwaren und Fleischerzeugnisse (zB Rohwürste, Rohpökelwaren, Kochwürste) unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Sicherheit produktgerecht (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) lagern.		x	x
5.4.3 Einlagerungen und Entnahmen durchführen (zB Kühlen, Tiefkühlen, Auftauen, Portionieren).	x	x	x
5.4.4 für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen (zB angebrochene Waren fachgerecht für die Weiterverarbeitung lagern).		x	x
5.4.5 Lagerbestände kontrollieren.	x	x	x
5.4.6 Verfallsdaten beachten und kontrollieren.	x	x	x
5.4.7 den Qualitätsverfall von Waren beurteilen.		x	x
5.4.8 Schädlingsbefall erkennen.	x	x	x

5.4.9 nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fachgerecht entsorgen.		x	x
5.4.10 bei Haltbarkeitsprüfungen, Lager- und Reifungstests mitarbeiten.		x	x
5.4.11 die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen.			x
6. Kompetenzbereich: Kundenberatung			
6.1 Kundenberatung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr 1	2	3
6.1.1 auf ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden und Kundinnen gegenüber professionell auftreten.		x	x
6.1.2 Kunden und Kundinnen über Fleischwaren, Fleischerzeugnisse und Fleischteile sowie deren Verwendung beraten (zB Produktzusammensetzung, Herkunft, Verarbeitung).		x	x
6.1.3 Kunden und Kundinnen zu unterschiedlichen Qualitäten beraten und gegebenenfalls den Preis ihrer Waren argumentieren.		x	x
6.1.4 Kunden und Kundinnen bei der Wahl von Halb- und Fertiggerichten beraten.		x	x
7. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft			
7.1 Beschaffungsprozess			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr 1	2	3
7.1.1 den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben (zB Bezugsquellen, Freigabeprozesse, Zuständigkeiten, Kontrollmechanismen).	x	x	
7.1.2 die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-)Verträgen darstellen.		x	x
7.2 Bedarfsermittlung und Bestellung			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr 1	2	3
7.2.1 den Warenbestand anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln.		x	x
7.2.2 feststellen, ob die für den Verkauf benötigten Waren in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen.		x	x
7.2.3 Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben (zB Mindestbestand, Mindestbestellmenge, Qualitätsklasse, Handelsklasse für Schlachtkörper) vorschlagen.		x	x
7.2.4 die Grundlagen der qualitativen Bewertung des Schlachtviehs (Prüfverfahren) darstellen (zB Körperbau der Schlachttiere, Altersbestimmung, Gesundheitlicher Zustand der Schlachttiere, Mastgriffe)	x		
7.2.5 bei der Auswahl von geeignetem Schlachtvieh im Rahmen von verschiedenen Arten von Vieheinkäufen mitarbeiten (zB bei der Einschätzung der Qualität und des Gesundheitszustandes des Schlachtviehs unterstützen).	x		
7.2.6 Anfragen tätigen und Angebote einholen.			x
7.2.7 bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken, zB einen Bestellvorgang vorbereiten und dabei Angebote und Konditionen berücksichtigen.			x
7.2.8 mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.			x
7.3 Warenannahme			

Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.3.1 Waren unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen.		x	x
7.3.2 Waren im Wareneingangsbuch oder Warenwirtschaftssystem vermerken.		x	x
7.3.3 die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Lieferscheine kontrollieren.		x	x
7.3.4 Waren kontrollieren und feststellen, ob die Qualität, Verbrauchsdatum und Frische den Anforderungen entspricht.		x	x
7.3.5 die Frische und Qualität von rohem Fleisch unter Berücksichtigung der Veränderung des Fleisches nach der Schlachtung (zB chemische, bakterielle und parasitäre Einflüsse) prüfen.		x	x
7.3.6 bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.		x	x
7.3.7 allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.		x	x
7.3.8 Maßnahmen bei mangelhaften Lieferungen im Einklang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (zB Melden).		x	x
7.3.9 einen Lieferverzug feststellen und an zuständige Personen melden.		x	x

(7) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, in der jeweils geltenden Fassung, und der Verordnung über Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche (KJBG-VO), BGBl. II Nr. 436/1998, in der jeweils geltenden Fassung, zu entsprechen.

Lehrabschlussprüfung

Allgemeine Bestimmungen

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn die zur Prüfung antretende Person die letzte Klasse der fachlichen Berufsschule positiv absolviert oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

(4) Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

Theoretische Prüfung

§ 5. Die Prüfung besteht aus den Gegenständen Fleischverarbeitung und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.

Fleischverarbeitung

§ 6. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Rechtsgrundlagen und Hygienevorschriften,
2. Schlachttiere und Schlachtkörper,
3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe,
4. Werkzeuge, Geräte und Maschinen,
5. Fleischwaren und Fleischerzeugnisse,
6. Qualitätssicherung (zB Chargenbildung, Produktrückverfolgung),
7. Konservierung, Reifung und Lagerung,
8. Kundenberatung.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

Angewandte Mathematik

§ 7. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Berechnungen in Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen (zB Rezepturberechnungen, Rohstoffverbrauch, Kochzeiten, Bearbeitungsverluste),
2. Kalkulation (zB Material- und Produktionskosten, Einkalkulieren von Personalkosten nach Vorgabe).

(2) Das Verwenden von Rechenbehelfen, Tabellen und Formeln ist zulässig.

(3) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(4) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Praktische Prüfung

§ 8. Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

Prüfarbeit

§ 9. (1) Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung von betrieblichen Arbeitsaufträgen durchzuführen.

(2) Die zur Prüfung antretende Person hat nach Angabe der Prüfungskommission nachfolgende Aufgaben zu bearbeiten. Die zur Lehrabschlussprüfung antretende Person hat:

1. eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper oder Teilstücken (inkl. Schlachtprotokoll) durchzuführen,
2. geschlachtetes Vieh fachgerecht zu zerlegen (Entbeinen oder Entsehnen) und zu bezeichnen,
3. verschiede Würste herzustellen inklusive Zusammensetzen, Würzen von Wurstgut nach Angabe, Füllen von Wursthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen von Würsten.

(3) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachgerechtes und sicheres Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
3. Geschmack und Aussehen,
4. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten und
5. Hygiene und Sauberkeit.

(4) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sieben Stunden bearbeitet werden können.

(5) Die Prüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

Fachgespräch

§ 10. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person zu berücksichtigen.

(3) Das Fachgespräch hat sich zumindest auf einen der folgenden Bereiche zu beziehen.

1. Schlachttiere und Schlachtkörper,
2. Fleisch, Fleischwaren und Fleischerzeugnisse,
3. Qualitätssicherung (zB Chargenbildung, Produktrückverfolgung),
4. Konservierung, Reifung und Lagerung.

(4) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit,
2. professionelle Gesprächsführung.

(5) Das Fachgespräch hat im Regelfall für jeden zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

Wiederholungsprüfung

§ 11. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.

Inkrafttreten und Schlussbestimmungen

§ 12. (1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme der §§ 4 bis 11 mit 1. Jänner 2024 in Kraft.

(2) Die §§ 4 bis 11 treten mit 1. Jänner 2025 in Kraft.

(3) Die §§ 2 und 3 der Fleischverarbeitung- Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, treten mit Ablauf des 31. Dezember 2023 außer Kraft.

(4) Die Verordnung BGBl. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, tritt mit Ablauf des 31. Dezember 2024 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Dezember 2023 gemäß der Verordnung BGBl. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, ausgebildet werden, können bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit (ohne Lehrzeitunterbrechung) weiter ausgebildet werden.

(6) Lehrlinge, die gemäß dieser Verordnung ausgebildet werden und deren vereinbarte Lehrzeit vor dem 1. Jänner 2025 endet oder gemäß der Verordnung BGBl. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, ausgebildet werden, können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß den §§ 4 bis 10 der Verordnung, BGBl. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, antreten.

(7) Lehrzeiten, die gemäß der Verordnung BGBl. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, absolviert wurden, sind auf die Lehrzeit gemäß dieser Verordnung zur Gänze anzurechnen.

Kocher

REPUBLIK ÖSTERREICH BUNDESKANZLERAMT AMTSSIGNATUR	Unterzeichner	serialNumber=734173660,CN=Bundeskanzleramt,C=AT
	Datum/Zeit	2023-12-15T10:51:27+01:00
	Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: https://www.signaturpruefung.gv.at Informationen zur Prüfung des Ausdrucks finden Sie unter: https://www.bundeskanzleramt.gv.at/verifizierung
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.

Ihr erster Ansprechpartner

Bei Fragen rund um die Lehrlingsausbildung wenden Sie sich an die Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands.

Wirtschaftskammer Burgenland
Robert-Graf-Platz 1
7000 Eisenstadt
T: 05 90 907-5411
E: lehrlingsstelle@wkbgld.at
W: wko.at/bgld/bildung-lehre

Wirtschaftskammer Kärnten
Koschutastraße 3
9020 Klagenfurt am Wörthersee
T: 05 90 904-855
E: lehrlingsstelle@wkk.or.at
W: wko.at/ktn/lehrlingsstelle

Wirtschaftskammer Niederösterreich
Wirtschaftskammer-Platz 1
3100 St. Pölten
T: 02742 851-17900
E: lehrlingsstelle@wknoe.at
W: wko.at/noe/bildung

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Wiener Straße 150
4020 Linz
T: 05 90 909-2000
E: lehrvertrag@wkooe.at
W: www.lehrvertrag.at

Wirtschaftskammer Salzburg
Julius-Raab-Platz 2a
5027 Salzburg
T: 0662 88 88
E: lehrlingsstelle2@wks.at
W: wko.at/sbg/lehrlingsstelle

Wirtschaftskammer Steiermark
Körblergasse 111-113
8010 Graz
T: 0316 601
E: lehrlingsstelle@wkstmk.at
W: wko.at/stmk/lehrlingsstelle

Wirtschaftskammer Tirol
Egger-Lienz-Straße 118
6020 Innsbruck
T: 05 90 905-7302
E: lehrling@wktirol.at
W: www.tirol-lehrling.at

Wirtschaftskammer Vorarlberg
WIFI-Campus Trakt B
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn
T: 05522 305-1155
E: lehre@wkv.at
W: wko.at/vlbg/ba

Wirtschaftskammer Wien
Straße der Wiener Wirtschaft 1
1020 Wien
T: 01 514 50-2010
E: lehrlingsstelle@wkw.at
W: wko.at/wien/lehrling

Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63
1045 Wien
T: 05 90 900
E: bp@wko.at
W: wko.at/bildung

www.qualitaet-lehre.at