

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Nahrungs- und Genussmittelgewerbe

Lehre, Meister, Weiterbildung

Ausbildung und Karriere im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe

Ob Lehrling, Facharbeiter oder Meister: In jeder Phase des Berufslebens bieten sich Möglichkeiten, sein fachliches Wissen und praktisches Know-how zu erweitern. In den Berufen im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe gibt es dazu zahlreiche Möglichkeiten.

Lebensmitteltechnik und Milchtechnologie sind zwei von fünf Lehrberufen im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe. Daneben gibt es den Lehrberuf der Brau- und Getränketechnik, des Destillateurs und des Obst- und Gemüsekonservierers. Als Fachkraft in diesen Lehrberufen arbeitet man in Betrieben, die Lebensmittel herstellen. Die wichtigsten Key-Facts zu den Lehrberufen und praktische Tipps zu den verschiedenen Weiterbildungsmaßnahmen finden Sie auf dieser Seite.

Lehrberufe

Im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe gibt es fünf Ausbildungsberufe:

- [Brau- und Getränketechnik](#)
- [Destillateur](#)
- [Lebensmitteltechnik](#)
- [Milchtechnologie](#)
- [Obst- und Gemüsekonservierer](#)

Die Ausbildungszeit in den Lehrberufen beträgt zwischen drei und drei 1/2 Jahre und wird mit der Lehrabschlussprüfung abgeschlossen. Die Ausbildung erfolgt im Lehrbetrieb und in der Berufsschule.

In den Ausbildungs- und Prüfungsordnungen für die einzelnen Lehrberufe ist geregelt, welches praktische und theoretische Wissen im Verlauf der Ausbildung im Betrieb und der Berufsschule vermittelt werden muss und was in der Lehrabschlussprüfung verlangt wird.

- [Ausbildungs- und Prüfungsordnung Brau- und Getränketechnik](#)
- [Ausbildungsvorschrift und Prüfungsordnung Destillateur](#)
- [Ausbildungs- und Prüfungsordnung Lebensmitteltechnik](#)
- [Ausbildungs- und Prüfungsordnung Milchtechnologie](#)
- [Ausbildungsvorschrift und Prüfungsordnung Obst- und Gemüsekonservierer](#)

Für seine Tätigkeit erhält jeder Lehrling eine Lehrlingsentschädigung, die im Kollektivvertrag festgelegt ist. Für die einzelnen Berufe gelten in den einzelnen Bundesländern folgende Lehrlingsentschädigungen:

- [Brau- und Getränketechnik](#)
- [Destillateur](#)

- [Lebensmitteltechnik](#)
- [Milchtechnologie](#)
- [Obst- und Gemüsekonservierer](#)

Beratung und Unterstützung bei Fragen zur Lehre

Zu Fragen rund um die Lehrlingsausbildung im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe steht Ausbildern und Lehrlingen ein umfassendes Informationsangebot zur Verfügung. Folgende Infos, Formulare und Anmeldemöglichkeiten sind verfügbar:

- Informationen zur [Berufsschulpflicht](#) und Links zum [Anmeldeformular für die Berufsschule](#)
- [Online-Formularen zur Anmeldung von Lehrverträgen oder Lehrabschlussprüfungen](#)
- Informationen zur [vorzeitigen Beendigung von Lehrverhältnissen](#)

Meisterprüfung

Nach der Lehrabschlussprüfung besteht die Möglichkeit, die Meisterprüfung im Handwerk der Milchtechnologie abzulegen. Grundvoraussetzung dafür ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Daneben gibt es noch weitere [Voraussetzungen zur Ausübung des Handwerks der Milchtechnologie](#).

Die wichtigsten [Infos und Beratungsangebote zur Meisterprüfung im Handwerk Milchtechnologie](#) umfassen:

- Beratung durch die [Meisterprüfungsstellen der Wirtschaftskammern](#)
- Die [Meisterprüfungsordnung](#)
- Die [Zugangsverordnung für das Handwerk der Milchtechnologie](#)
- Infos über [Prüfungsgebühren](#) und [Förderungen](#)

Die [HBLFA Tirol - Forschung und Service in Rotholz](#) veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum Wieselburg den Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung Milchtechnologie (früherer Name "Meisterkurs für Molker und Käser"). Die Kursanmeldung, Kursorganisation und Prüfungsabwicklung erfolgt über die HBLFA Rotholz. Der Lehrgang findet im Zweijahresrhythmus statt. Zeitgerecht vor Kursbeginn erfolgt jeweils die offizielle Kursausschreibung.

Das Lehrziel des Lehrganges ist die Vorbereitung auf die Module 1 bis 3 der Meisterprüfung Milchtechnologie. Die Lehrinhalte richten sich deshalb nach den Prüfungsinhalten, welche in der Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung der WKO geregelt sind.

Die Module 4 und 5 sind nicht Bestandteil des Vorbereitungslehrganges und werden vom Wirtschaftsförderungsinstitut ([WIFI](#)) angeboten.

Weiterbildung Lebensmitteltechnik und Milchtechnologie

Für Facharbeiter der Lebensmitteltechnik und Milchtechnologie bietet sich nach der Lehre die Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung. Neben der Ausbildung zum Meister bieten einige Institutionen Weiterbildungsmaßnahmen für aktive Mitarbeiter.

Das Aus- und Weiterbildungsangebot der Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol ([HBFLA Tirol](#)) richtet sich sowohl an das Fachpersonal in Molkereien und Käsereien sowie an angehende Meister.

Das [Kursangeboten für Mitarbeiter](#) umfasst die Themenbereiche

- Grundlagen der Milchverarbeitung
- Kennzeichnung von Lebensmitteln
- Hygieneschulungen
- Sensorikschulungen

Darüber hinaus bietet die HBFLA Tirol auch [Spezialkurse](#) mit individuell auf die Bedürfnisse der Kursteilnehmer abgestimmten Lehrinhalten (z.B. Herstellung bestimmter Käsesorten oder Milchprodukten) an.

Das Weiterbildungsangebot des [Lebensmitteltechnologisches Zentrum Wolfpassing](#) richtet sich an Fachkräfte der Lebensmitteltechnik sowie der Milchwirtschaft. Das [Seminarangebot](#) umfasst die Bereiche:

- Lebensmitteltechnologie
- Sensorik
- Direktvermarktung

Schwerpunkt-Trainings und maßgeschneiderte Coachings direkt an Ihrem Betrieb

Betriebe der Lebensmittelgewerbe haben in praktisch allen betrieblich relevanten Weiterbildungsfragen einen verlässlichen Partner zur Seite: die Lebensmittelakademie.

Seit Jahren beschäftigt sie sich mit den brennenden und typischen Themen des Lebensmittelhandwerks. Ob es sich um Verkaufsförderung, Mitarbeiterführung oder Marketing handelt, um die Umsetzung rechtlicher Verordnungen, strategische Unternehmensführung, Zeitmanagement uvm. Die Fortbildungen der Lebensmittelakademie richten sich an Fachkräfte, Führungskräfte und UnternehmerInnen gleichermaßen.

Bei den Trainings betreuen die Coaches der Lebensmittelakademie Sie persönlich, vertraulich und stellen sich auf Ihr Anliegen ein.

Die praxisgerechten Schulungen vermitteln Know-how für den Betriebsalltag und sind auf die erfolgreiche Umsetzung von Erfolgsmaßnahmen ausgerichtet. Die Seminare sind meist durch die Innungen gefördert und die entstehenden Kosten zudem als Betriebsausgabe absetzbar.

Stand: 21.10.2020