



Obst- und Gemüsekonservierer*in (Lehrberuf) - Lehrzeit: 2 Jahre

English: Fruit and vegetable preserver

Berufsbeschreibung:

Obst- und Gemüsekonservierer*innen verarbeiten Obst und Gemüse zu Marmeladen und Dauerwaren, wie z. B. Tiefkühlgemüse, Haltbarsalate oder sauren Gurken. Zur Haltbarmachung (Konservierung) von Obst und Gemüse wenden sie verschiedene Methoden an, z. B. Erhitzen, Tiefkühlen, Trocknen oder Einlegen in Essig. Obst- und Gemüse wird heute hauptsächlich industriell verarbeitet und Obst- und Gemüsekonservierer*innen bedienen und steuern elektronische Produktionsanlagen. Sie arbeiten in den Produktionshallen von Industriebetrieben im Team mit Berufskolleg*innen, Produktionstechniker*innen und weiteren Fach- und Hilfskräften.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Obst- und Gemüsekonservierer*innen übernehmen die angelieferte, frisch geerntete Rohware (verschiedene Obst- und Gemüsesorten, je nach Erntezeit und Saison), sie wiegen diese, überprüfen deren Qualität und teilen sie in verschiedene Qualitätskategorien (Güteklassen) ein. Werden die Rohwaren nicht sofort weiterverarbeitet, sorgen sie für eine fachgerechte Lagerung und kontrollieren regelmäßig die Lagerbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit usw.).

In Industriebetrieben erfolgt die Verarbeitung von Obst und Gemüse weitgehend automatisiert unter Verwendung von elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen. Obst- und Gemüsekonservierer*innen bereiten daher zur Weiterverarbeitung der Obst- und Gemüsewaren die Maschinen und Anlagen vor und geben die Steuerungsdaten (Auslesen, Waschen, Zurichten, Zerkleinern) ein. Während der Produktion bedienen sie die Maschinen und sorgen für einen störungsfreien Produktionsablauf.

Zu den wichtigsten Konservierungsmethoden gehören das Haltbarmachen durch Erhitzen (Kochen, Pasteurisieren, Sterilisieren), durch Kälteanwendung (Kühlen, Frosten,





Tiefgefrieren), durch Wasserentzug (Trocknen, Konzentrieren), durch Salzen oder Zuckern oder das Haltbarmachen durch chemische Konservierung. Während des Produktionsprozesses entnehmen Obst- und Gemüsekonservierer*innen laufend Proben und überprüfen die Qualität der Zwischen- und Endprodukte.

Obst- und Gemüsekonservierer*innen wirken auch bei der Entwicklung neuer Rezepturen und der Optimierung der Produktionsprozesse mit.

Weiters sind Obst- und Gemüsekonservierer*innen für die Wartung, Reinigung und Desinfektion der Maschinen und Anlagen zuständig. Sie achten auch auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen.

Die wenigen Arbeiten, die in Industriebetrieben noch händisch anfallen, wie z. B. das Sortieren von Obst und Gemüse, werden in der Regel von Hilfskräften erledigt. In Gewerbebetrieben (meist kleine Familienbetriebe bzw. Bauernhöfe) spielt die händische Arbeit bei allen Arbeitsschritten jedoch noch eine große Rolle, da hier vorwiegend Spezialitäten und Feinkostwaren von besonders hoher Qualität hergestellt werden.

WICHTIGE LINKS:

- ❖ Mehr Informationen zu diesem Lehrberuf:
<https://www.bic.at>
- ❖ Welcher Betrieb bildet in meinem Wunsch-Lehrberuf aus?
<https://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht>
- ❖ Offene Lehrstellen:
<https://www.wko.at/lehrstellen>
<https://www.industriekarriere.at>
<https://www.tourismusdrin.at/lehrbetriebe-im-tourismus/>
- ❖ Lehrlingseinkommen:
<https://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>
- ❖ Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehrabschlussprüfung:
www.bildungderwirtschaft.at
- ❖ Schnupperplattform:
<https://www.kaernten-schnuppert.at>





Test- und Ausbildungszentrum, WIFI Kärnten GmbH, 9020 Klagenfurt, Koschutastraße 3
Tel.: 059434 958, E-Mail: taz@wifikaernten.at