



Lebensmitteltechnik (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 1/2 Jahre

English: Food technology (Food technician)

Berufsbeschreibung:

Lebensmitteltechniker*innen sind an der Erzeugung aller Arten von Lebensmitteln beteiligt. Sie wählen die erforderlichen Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe aus (z. B. Fleisch, Gemüse, Gewürze, Zucker, Aromen), überprüfen deren Qualität und sorgen für eine fachgerechte Lagerung. Sie stellen die meist automatisierten Produktionsanlagen ein, bedienen und überwachen diese. Sie warten die Maschinen und Anlagen und führen einfache Reparaturen auch selbst durch.

Lebensmitteltechniker*innen arbeiten in Produktionshallen von Betrieben der Lebensmittelindustrie. Sie sind im Team mit Berufskolleg*innen und anderen Fachkräften der Lebensmittelproduktion und -kontrolle tätig.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Lebensmitteltechniker*innen steuern und überwachen in der Lebensmittelproduktion die Verarbeitung der Rohstoffe und kontrollieren, ob die erzeugten Nahrungs- und Genussmittel qualitativ hochwertig sind und den Normen des Lebensmittelgesetzes entsprechen. Von großer Bedeutung ist die Durchführung von Qualitätskontrollen während des gesamten Produktionsvorgangs: sie kontrollieren Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukten und die Lagerung der Produkte.





Lebensmitteltechniker*innen legen die Produktionsschritte fest und wählen die erforderlichen Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe aus. Mit spezifischer Software führen sie Mischungs-, Rezeptur- und Ausbeuteberechnungen durch.

Sie bestücken die meist automatisierten Produktionsanlagen und programmieren die Anlagen und bedienen und überwachen sie während des Produktionsprozesses. Bei Störungen greifen sie sofort ein, analysieren die Fehlerursache und beheben den Fehler. Einfache Reparaturen führen Lebensmitteltechniker*innen selbst durch. Sie warten die Produktionsanlagen laufend, tauschen Verschleißteile aus, bauen Ersatzteile ein und verarbeiten Metalle, Kunststoffe und elektrotechnische Bauteile.

Neben dem technischen Produktionsprozess sind Lebensmitteltechniker*innen auch bei der Untersuchung von Lebensmittel beteiligt. Sie entnehmen die erforderlichen Proben und analysieren, ob die richtigen Mischungsverhältnisse der Inhaltsstoffe gesichert sind, keine Verunreinigungen vorliegen usw.

Gemeinsam mit Verfahrenstechniker*innen und anderen Expert*innen planen und entwickeln sie Be- und Verarbeitungsmethoden für die Herstellung von Nahrungsmitteln. Zu ihrem Aufgabenbereich gehören auch Fragen der Verderbnisanfälligkeit und der Haltbarmachung von Lebensmitteln.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.taz.at unter dem Reiter Tipps und Links.



TCC – Testcenter Carinthia, WIFI Kärnten GmbH, 9020 Klagenfurt, Lastenstraße 26
T: 059434 9092, M: taz@wifikaernten.at