

AUSBILDUNG · VOM APFEL BIS IN DIE FLASCHE

Fachkraft Fruchtsafttechnik

Wie wird aus frischem Obst eigentlich Saft in großen Mengen? Genau das lernst du in der Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik. Du verarbeitest Äpfel, Orangen und Beeren zu Säften, Nektaren oder Smoothies. Du bedienst Pressen und Abfüllanlagen, prüfst die Qualität im Labor und achtest auf Hygiene. Am Ende stehen deine Getränke im Supermarkt. Dafür brauchst du technisches Verständnis, Sorgfalt und einen guten Geschmackssinn. Hier erfährst du, was du als Fachkraft für Fruchtsafttechnik machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre
Dauer

dual, Industrie
Ausbildung

1.000 € bis 1.351 €
1. Jahr

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	22 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	44 %
Abitur / Fachabitur	33 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Bis 1984 hieß er Süßmoster/in.

1950 bis 1984
~~Süßmoster/in~~

seit 1984
Fachkraft Fruchtsafttechnik

In der DDR hieß der Beruf: Facharbeiter/in für alkoholfreie Getränke, Facharbeiter/in für Obst- und Gemüseverarbeitung (Getränke), Facharbeiter/in für Anlagentechnik (Getränkeabfüllanlagen)

Im Alltag sagt man auch: Fruchtsafttechniker/in

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949. Die DDR-Berufe gingen mit der Wiedervereinigung 1990 in den heutigen Ausbildungsberufen auf.

Was macht eine Fachkraft für Fruchtsafttechnik?

Du bist Maschinenführer/in, Qualitätsprüfer/in und Hygienefachkraft in einer Person. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Rohware annehmen
Du nimmst Früchte wie Äpfel, Orangen oder Beeren entgegen, prüfst ihre Qualität und lagerst sie richtig. Danach reinigst und zerkleinerst du sie.

Saft gewinnen
Du bedienst Pressen und Zentrifugen. Danach filterst oder klärst du den Saft.

Mischen
Du mischst Säfte, Konzentrate, Wasser oder Vitamine nach Rezeptur und dosierst genau.

Haltbar machen und abfüllen
Du pasteurisierst oder erhitzt die Säfte, damit sie haltbar werden. Danach überwachst du die Abfüllung in Flaschen oder Kartons und die Verpackung.

Qualität prüfen
Du nimmst Proben und prüfst Geschmack, Farbe, Säure- und Zuckergehalt. Im Labor machst du chemische und physikalische Analysen.

Hygiene
Du reinigst und desinfizierst Anlagen, Rohrleitungen und Tanks. Du hältst dich an die Hygienevorschriften, zum Beispiel nach HACCP.

Maschinen bedienen
Du stellst die Anlagen ein, überwachst den Prozess und greifst bei Abweichungen ein. Kleinere Wartungen erledigst du selbst.

Dokumentieren
Du protokollierst Produktionsschritte, Messwerte und Wartungen.

Wo arbeitest du als Fachkraft für Fruchtsafttechnik?

Du arbeitest in den Produktionshallen von Fruchtsaftherstellern und anderen Getränkebetrieben. Auch das Labor gehört zu deinem Arbeitsplatz.

Du arbeitest meist im Team. Die Produktion läuft oft ohne Pause weiter. Deshalb arbeitest du in der Regel im Schichtdienst.

Wie läuft die Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Dein Ausbildungsbetrieb ist ein Fruchtsafthersteller, ein Getränkehersteller oder eine Mosterei. Dort lernst du an den Anlagen und im Labor. In der Berufsschule geht es um Obstkunde, Chemie, Biologie, Verfahrenstechnik, Anlagentechnik, Mess-, Steuer- und Regelungstechnik, Qualitätssicherung, Hygiene, Verpackung und Umweltschutz.

Das lernst du unter anderem:

Obstkunde
Eigenschaften, Verarbeitung und Lagerung verschiedener Obstarten

Herstellung
Pressen, Filtrieren, Pasteurisieren, Konzentrieren und Mischen

Anlagentechnik
Aufbau und Bedienung der Produktionsanlagen

Qualität und Hygiene
Proben, Analysen und Hygienevorschriften wie HACCP

Verpackungstechnik
Materialien, Maschinen und Verfahren

Steuerungstechnik
Prozesse über technische Systeme überwachen

Arbeitssicherheit
sicherer Umgang mit Maschinen, heißen Flüssigkeiten und Chemikalien

Rezeptur und Sensorik
Rezepturen zusammenstellen und Geruch und Geschmack prüfen

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fachkraft Fruchtsafttechnik?

Was solltest du mitbringen?

- einen guten Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- technisches Verständnis und Interesse an Maschinen
- Interesse an Chemie und Biologie
- eine sorgfältige Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit Lebensmitteln
- Sinn für Hygiene
- einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- körperliche Belastbarkeit, denn du stehst viel und arbeitest bei wechselnden Temperaturen
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Bereitschaft zum Schichtdienst

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**1.000 € bis 1.351 €**
2. Ausbildungsjahr	**1.130 € bis 1.441 €**
3. Ausbildungsjahr	**1.212 € bis 1.607 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik zu dir?

Du interessierst dich für Lebensmittel und Technik? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Lebensmitteltechnologie
Du lernst, wie aus frischem Obst hochwertiger Saft entsteht.

Wichtiger Beitrag
Du sorgst dafür, dass Verbraucher/innen sichere Säfte trinken können.

Viele Einsatzfelder
Produktion, Qualitätskontrolle oder Forschung und Entwicklung.

Weiterbildung
Du kannst dich zum Beispiel auf Lebensmittelsicherheit oder Produktentwicklung spezialisieren.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fachkraft Fruchtsafttechnik?

Was du als Fachkraft Fruchtsafttechnik jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer im Herbst bei der Apfelernte hilft, eigene Smoothies mixt und dabei den Geschmack genau abstimmt oder in der Bio-AG Proben untersucht, zeigt Betrieben Interesse an Lebensmitteln und einen guten Geschmackssinn. Wer früh morgens Zeitungen austrägt oder im Verein Fußball spielt, beweist Belastbarkeit und Teamgeist für den Schichtbetrieb. Wenn dich andere Lebensmittel reizen, schau dir **Fachkraft Lebensmitteltechnik** an. Für mehr Laborarbeit passt **Lebensmitteltechnische/r Assistent/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ bei der Apfelernte oder auf der Streuobstwiese hilfst — Einsatzbereitschaft
- ✓ eigene Smoothies und Säfte mixt und abschmeckst — Geschmackssinn
- ✓ in der Bio-AG Proben untersuchst — Neugier
- ✓ früh morgens Zeitungen austrägst — Belastbarkeit
- ✓ im Verein Fußball oder Volleyball spielst — Teamgeist

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 30
Betriebe bilden aus

Platz 199 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Jeder 3. Betrieb
bildet auch Fachkraft Lagerlogistik aus.

Jeder 5. bildet auch Mechatroniker/in aus.

WO?

Baden-Württemberg	8
Nordrhein-Westfalen	5
Bayern	3

Die meisten Betriebe: Rems-Murr-Kreis, Landkreis Leipzig, Kreis Stormarn

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Säfte gehören für viele Menschen zur Ernährung. Die Branche entwickelt neue Produkte und braucht dafür Fachkräfte. Hier kannst du arbeiten:

- in der Fruchtsaftindustrie, etwa bei Saftherstellern, Mostereien und Getränkeabfüllern
- bei Herstellern von Konzentraten und Grundstoffen für Getränke
- in der Qualitätssicherung von Lebensmittel- und Getränkeunternehmen
- in Forschungsinstituten für Lebensmittel- und Getränketechnologie
- bei Anlagenherstellern für die Getränkeindustrie in Service und Wartung

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Industriemeister/in
zum Beispiel Lebensmittel, für leitende Aufgaben in der Produktion

Techniker/in
für Lebensmitteltechnik oder Getränketechnik

Spezialisierung
zum Beispiel auf aseptische Abfüllung, Konzentratherstellung, Aromen, Hygienemanagement oder Laboranalytik

Geprüfte/r Fachwirt/in
für kaufmännische Aufgaben in der Lebensmittel- oder Getränkewirtschaft

Ausbilder/in
wenn du dein Wissen weitergeben willst

Studium
mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Lebensmitteltechnologie, Getränketechnologie oder Ökotrophologie

KURZ GESAGT

Fazit: Frischer Saft mit Technik und Gespür

Als Fachkraft für Fruchtsafttechnik verbindest du Technik, Naturwissenschaft und Hygiene. Du stellst Getränke her, die viele Menschen jeden Tag genießen. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in oder Techniker/in werden, dich spezialisieren oder studieren.

Auf den Geschmack gekommen? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Industrie.



Heiko Wohlgemuth
Gründer von karrieremag.de
„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben."

Betriebe in deiner Nähe
Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.
dein-ausbildungsplatz.de

Das ganze Profil online
Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.
karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de