


AUSBILDUNG · TECHNIK FÜR SICHERE LEBENSMITTEL

Fachkraft Lebensmitteltechnik

Wie wird aus Getreide, Milch oder Zucker ein fertiges Produkt im Supermarkt? Das lernst du in der Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Du stellst Lebensmittel und Getränke in großen Mengen her. Du bedienst moderne Anlagen, überwachst die Produktion und prüfst die Qualität. Dabei hältst du strenge Hygieneregeln ein. So sorgst du dafür, dass Produkte in Supermärkten und Restaurants sicher und lecker sind. Dafür brauchst du technisches Verständnis, Sorgfalt und einen guten Geschmackssinn. Hier erfährst du, was du als Fachkraft für Lebensmitteltechnik machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


dual, Industrie

Ausbildung


821 € bis 1.328 €

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		15 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		47 %
Abitur / Fachabitur		19 %

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. 1984 wurden mehrere Berufe neu geordnet. Aus 2 Berufen wurde einer.

bis 1984

Fischwerker/in

bis 1984

Obst- und Gemüsekonservierer/in

seit 1984
Fachkraft Lebensmitteltechnik

In der DDR hieß der Beruf: Facharbeiter/in für Obst- und Gemüseverarbeitung (Konserven), Facharbeiter/in für Lebensmitteltechnik, Facharbeiter/in für Anlagentechnik (Fischverarbeitung)

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

Was macht eine Fachkraft für Lebensmitteltechnik?

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

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Rohstoffe annehmen

Du nimmst Getreide, Milch, Gemüse, Fleisch oder Zucker entgegen, prüfst die Qualität und lagerst alles richtig. Danach bereitest du die Zutaten vor, zum Beispiel durch Reinigen, Zerkleinern oder Mischen.

Produkte herstellen

Du produzierst Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Süßwaren, Getränke, Konserven oder Fertiggerichte.

Verpacken und lagern

Du überwachst die Verpackung und lagerst die Produkte so, dass sie frisch bleiben.

Störungen beheben

Du erledigst kleinere Wartungen und behebst einfache Störungen.

Anlagen bedienen

Du arbeitest mit Kesseln, Mischern, Öfen, Abfüll- und Verpackungsmaschinen. Du stellst sie nach Rezeptur ein und greifst bei Abweichungen ein.

Qualität prüfen

Du nimmst Proben und prüfst Geschmack, Konsistenz, Farbe, Geruch und Gewicht. Du machst chemische und physikalische Analysen und dokumentierst die Ergebnisse.

Hygiene

Du reinigst und desinfizierst Anlagen und Geräte und hältst die Hygienevorschriften ein, zum Beispiel nach HACCP.

Dokumentieren

Du protokollierst Produktionsschritte, Messwerte und Wartungen.

Wo arbeitest du als Fachkraft für Lebensmitteltechnik?

Du arbeitest in den Produktionshallen von Lebensmittelbetrieben. Das kann eine kleine Manufaktur sein oder ein großer Industriekonzern.

Du arbeitest meist im Team. Die Produktion läuft oft rund um die Uhr. Deshalb arbeitest du in der Regel im Schichtdienst.

Wie läuft die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik 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 Lebensmittel- oder Getränkehersteller, zum Beispiel eine Molkerei, eine Brauerei, ein Fleischwarenbetrieb oder eine Süßwarenfabrik. Dort lernst du an den Anlagen und im Labor. In der Berufsschule geht es um Lebensmittelkunde, Chemie, Biologie, Verfahrenstechnik, Anlagentechnik, Mess-, Steuer- und Regelungstechnik, Qualitätssicherung, Hygiene, Verpackung und Umweltschutz.

Das lernst du unter anderem:

Lebensmittelkunde

tierische und pflanzliche Rohstoffe, Zusatzstoffe und Aromen

Anlagentechnik

Aufbau und Bedienung der Produktionsanlagen

Verpackungstechnik

Materialien, Maschinen und Verfahren

Herstellungsverfahren

Mischen, Kneten, Backen, Gären, Fermentieren, Kochen, Sterilisieren, Kühlen und Abfüllen

Qualität und Hygiene

Proben, Analysen und Hygienevorschriften wie HACCP

Steuerungstechnik

Prozesse über technische Systeme überwachen

Arbeitssicherheit

sicherer Umgang mit Maschinen, heißen Flüssigkeiten und Chemikalien

Rezeptur

Grundlagen der Rezepturentwicklung und der sensorischen Prüfung

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fachkraft Lebensmitteltechnik?

Was solltest du mitbringen?

- einen mittleren Schulabschluss oder einen guten Hauptschulabschluss
- 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	821 € bis 1.328 €
2. Ausbildungsjahr	908 € bis 1.448 €
3. Ausbildungsjahr	1.031 € bis 1.633 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik zu dir?

Du interessierst dich dafür, wie unser Essen entsteht? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Lebensmitteltechnologie

Du lernst, wie aus Rohstoffen hochwertige Lebensmittel werden.

Verantwortung

Du sorgst für sichere Lebensmittel und schützt die Gesundheit der Verbraucher/innen.

Viele Möglichkeiten

Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung oder Technik.

Trends mitgestalten

Nachhaltigkeit und neue Produkte prägen die Branche. Du bist dabei.



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fachkraft Lebensmitteltechnik?

Was du als Fachkraft Lebensmitteltechnik jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer Kekse für den Kuchenbasar in großer Menge backt, neue Rezepte ausprobiert oder in der Schulmensa mithilft, zeigt Betrieben Sinn für Hygiene und Freude an Lebensmitteln. Wer dazu im Verein Hockey spielt und einen Nebenjob mit festen Schichten hat, beweist Teamgeist und Zuverlässigkeit. Wenn dich Säfte und Getränke reizen, schau dir **Fachkraft Fruchtsafttechnik** an. Für Schokolade und Gummibärchen passt **Süßwarentechnolog/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ für den Kuchenbasar in großen Mengen backst

Organisation

- ✓ neue Rezepte ausprobiert und abschmeckst

Neugier

- ✓ in der Schulmensa oder Schülerfirma mithilfst

Sorgfalt

- ✓ Hockey oder Volleyball im Verein spielst

Teamgeist

- ✓ einen Nebenjob mit festen Schichten hast

Zuverlässigkeit

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

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 500

Betriebe bilden aus

Platz 49 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder 2. Betrieb

bildet auch Fachkraft Lagerlogistik aus.

Jeder 3. bildet auch Industriekaufmann/frau aus.

WO?

Niedersachsen		100
Nordrhein-Westfalen		90
Bayern		60

Die meisten Betriebe: Kreis Gütersloh, Landkreis Osnabrück, Landkreis Cloppenburg

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Lebensmittel braucht jeder. Die Branche entwickelt ständig neue Produkte und sucht dafür Fachkräfte. Hier kannst du arbeiten:

- in der Lebensmittelindustrie, etwa in Molkereien, Bäckereien, Fleischwarenbetrieben, Süßwaren- und Konservenfabriken
- in der Getränkeindustrie
- bei Herstellern von Tiernahrung
- in Großküchen und Catering-Betrieben

- in Forschungsinstituten für Lebensmitteltechnologie
- bei Anlagenherstellern für die Lebensmittelindustrie in Service und Wartung

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Industriemeister/in Lebensmittel: für leitende Aufgaben in der Produktion und die Ausbildung von Nachwuchs
- Techniker/in: für Lebensmitteltechnik, Chemietechnik oder Verfahrenstechnik
- Spezialisierung: zum Beispiel auf Fermentation, Aromen, Abfülltechnik, Hygienemanagement, Produktionsplanung oder Laboranalytik
- Geprüfte/r Fachwirt/in für Lebensmittelwirtschaft: für kaufmännische Aufgaben
- Ausbilder/in: wenn du dein Wissen weitergeben willst
- Studium: mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Brauwesen oder Ernährungswissenschaften

KURZ GESAGT

Fazit: Du machst Lebensmittel sicher

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik verbindest du Technik, Naturwissenschaft und Hygiene. Du stellst sichere und hochwertige Lebensmittel für viele Menschen her. 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