







Ausbildung im Lebensmittelhandwerk in Deutschland

Sie möchten einen Beruf erlernen, in dem Sie handwerklich arbeiten und Lebensmittel mit höchster Qualität herstellen? Eine Ausbildung im Lebensmittelhandwerk bietet genau das!

  [Studium & Ausbildung](#)  [Ausbildung in Deutschland](#)  [Gefragte Ausbildungsberufe](#)
 [Lebensmittelhandwerk](#)

Inhalt

-  [Lebensmittelhandwerk: Hier beginnt berufliche Perspektive](#)
-  [Gefragte Ausbildungsberufe im Lebensmittelhandwerk](#)
-  [Wo kann ich meine Ausbildung absolvieren?](#)
-  [Wie viel verdiene ich in der Ausbildung?](#)



Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen?



Perspektiven nach der Ausbildung

Eine Ausbildung im Lebensmittelhandwerk bietet Ihnen die Möglichkeit, mit traditionellen Handwerkskünsten zu arbeiten und gleichzeitig innovative Techniken zu erlernen. Informieren Sie sich über die Berufe in der Branche und finden Sie den passenden Ausbildungsplatz!

Lebensmittelhandwerk: Hier beginnt berufliche Perspektive

Das Lebensmittelhandwerk umfasst Berufe, in denen hochwertige Lebensmittel hergestellt werden. Egal, ob Sie Brot backen, Fleisch verarbeiten oder Bier brauen – in dieser Branche spielen handwerkliches Geschick, Qualitätsbewusstsein und Sorgfalt eine große Rolle. Die Arbeit erfordert Präzision, aber auch Kreativität, um neue Rezepte und Produkte zu entwickeln.



386.000

Menschen hatten im Jahr 2022 eine feste (sozialversicherungspflichtige) Arbeit im Lebensmittelgewerbe in Deutschland



10.073

Personen machten eine Ausbildung in der Branche (Jahr: 2023).



32.336

Unternehmen gab es in der Branche (Jahr: 2024).

Gefragte Ausbildungsberufe im Lebensmittelhandwerk

Die folgenden Berufe sind besonders gefragt (die folgenden Links zu den einzelnen Berufen sind leider nur auf Deutsch verfügbar. Wir empfehlen Ihnen, ein Übersetzungstool zu verwenden):

- **Bäckerin und Bäcker**: Herstellung von Brot, Brötchen, Kuchen und Gebäck.
- **Fleischerin und Fleischer**: Verarbeitung von Fleisch zu Wurstwaren und anderen Spezialitäten.
- **Brauerin / Brauer und Mälzerin/ Mälzer**: Produktion von Bier in traditionellen und modernen Brauereien.

Die Ausbildung dauert in der Regel 2 bis 3 Jahre.

Video: Ausbildung im Lebensmittelhandwerk

Wo kann ich meine Ausbildung absolvieren?

Die Ausbildung im Lebensmittelhandwerk erfolgt im **dualen System**: Das bedeutet, dass Sie praktische Erfahrung in einem Betrieb sammeln und gleichzeitig eine **Berufsschule** besuchen. Typische Arbeitgeber sind:

- Bäckereien und Konditoreien
- Fleischereien und Metzgereien
- Brauereien
- Lebensmittelproduktionsbetriebe

Wie viel verdiene ich in der Ausbildung?

Während Ihrer Ausbildung erhalten Sie eine Vergütung vom Betrieb. Die genaue Höhe hängt vom Beruf, dem **Bundesland** und dem Betrieb ab. Hier finden Sie eine Orientierung für das erste Ausbildungsjahr:

- **Bäckerin und Bäcker**: ca. 821 € – 1.273 € brutto im Monat
- **Fleischerin und Fleischer**: ca. 800 € – 1.150 € brutto im Monat
- **Brauerin / Brauer und Mälzerin / Mälzer**: ca. 782 € – 1.331 € brutto im Monat

Das sollten Sie dazu wissen:

- Sie müssen von der Brutto-Vergütung **Sozialabgaben** zahlen, z. B. für die gesetzliche Krankenversicherung, die Rentenversicherung und die Arbeitslosenversicherung. Diese Abgaben werden automatisch abgezogen, bevor das Netto-Einkommen auf das Bankkonto ausgezahlt wird.

- Lohnsteuer müssen Sie in der Regel während der Ausbildung nicht bezahlen, da diese erst ab einem Einkommen von mehr als 1.430 Euro (in Steuerklasse I; Stand 2026) fällig ist.



Wovon hängt die Ausbildungsvergütung ab?

Sie hängt zum Beispiel davon ab,

- ...in welcher Region in Deutschland und
- ...in welchem Betrieb Sie die Ausbildung absolvieren.
- ...im wievielten Jahr der Ausbildung Sie sich befinden. Mit jedem Lehrjahr steigt die Vergütung.

Welche Voraussetzungen muss ich erfüllen?

Für eine Ausbildung im Lebensmittelhandwerk benötigen Sie in der Regel einen Schulabschluss. Mehr Details über die allgemeinen Voraussetzungen für eine Ausbildung erfahren Sie [hier](#).



Besonders wichtig sind außerdem:


- **Gute Deutschkenntnisse**, da Sie mit Kunden arbeiten und Fachbegriffe lernen müssen, sowie für die Berufsschule.
- **Handwerkliches Geschick**, um die Produkte präzise herzustellen.
- **Sorgfalt und Hygiene**, da Sie mit Lebensmitteln arbeiten.
- **Körperliche Belastbarkeit**, da in der Branche oft frühmorgens oder mit schweren Zutaten gearbeitet wird.

Fremdsprachkenntnisse sind von Vorteil, um zum Beispiel mit internationalen Gästen zu kommunizieren.

Sie haben bereits einen anderen Beruf gelernt, gearbeitet oder studiert? Kein Problem! Eine Ausbildung können Sie auch zusätzlich absolvieren. Wenn Ihre vorherigen Erfahrungen etwas mit der Ausbildung im Lebensmittelhandwerk zu tun haben, kann das sogar von Vorteil sein. Eine Anerkennung der vorherigen Qualifikation ist nicht erforderlich.

Perspektiven nach der Ausbildung


Nach der Ausbildung haben Sie gute Chancen auf eine Festanstellung. Viele Betriebe suchen dringend qualifizierte Fachkräfte und übernehmen Sie gern in den Betrieb. Außerdem gibt es Möglichkeiten zur [Weiterbildung](#), zum Beispiel zur Meisterin / zum Meister im [Bäckerhandwerk](#)  oder in der [Brauerei und Mälzerei](#) . Sie können sich auch auf bestimmte Bereiche wie Lebensmittelhygiene spezialisieren oder zum Beispiel als Fleischerin und Fleischer die Zusatzqualifikation „Europaassistent/in“ im Bereich Europäisches Waren- und Wirtschaftsrecht erwerben. Es gibt, je nach Beruf, verschiedene Möglichkeiten. Ein Studium oder die [Selbstständigkeit](#) sind weitere Optionen nach der Ausbildung.

Mehr zu den grundsätzlichen Möglichkeiten nach einer Ausbildung erfahren Sie unter „[Perspektiven nach der Ausbildung](#)“. Zu den spezifischen Möglichkeiten je Ausbildungsberuf können Sie sich auf [BERUFENET](#)  informieren.

Gehalt nach der Ausbildung

Wie viel Sie nach der Ausbildung verdienen, hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie der Region, dem Betrieb und Ihrer Erfahrung. Hier einige Richtwerte für das durchschnittliche Bruttogehalt pro Monat:

- **Bäckerin und Bäcker:** ca. 2.848 €
- **Fleischerin und Fleischer:** ca. 2.818 €
- **Brauerin / Brauer und Mälzerin / Mälzer:** ca. 4.289 €

Mit Berufserfahrung und Weiterbildungen können die Gehälter deutlich steigen, insbesondere als Meisterin / Meister oder in leitenden Positionen. Recherchieren Sie auch online nach Gehältern: Hier eignet sich der [Entgeltatlas](#)  der [Bundesagentur für Arbeit](#) oder nutzen Sie private Karriere- und Gehaltswebsites.



Brutto oder Netto? Das sollten Sie wissen

Die Gehälter sind als Brutto-Gehälter angegeben. Das bedeutet: es müssen noch Steuern und Sozialversicherungsabgaben abgezogen werden, bevor Sie Ihr Netto-Gehalt haben. Mehr dazu finden Sie unter "[Gehalt, Steuern und Sozialversicherung](#)".

Weitere Informationen im Web

NETZWERK Unternehmen integrieren Flüchtlinge

[Vokabelflyer für Mitarbeitende im Bäckerhandwerk \(auf Englisch, Spanisch, Französisch, Portugiesisch\)](#)

[Vokabelflyer für weitere Berufe und Sprachen](#)



Seite drucken



URL: <https://www.make-it-in-germany.com/de/studium-ausbildung/ausbildung-in-deutschland/gefragte-ausbildungsberufe/lebensmittelhandwerk>

Datum: 2026-01-29 01:36:08 GMT