Das Dokument wurde signiert von
Liechtensteinische Landesverwaltung
Rechtsdienst der Regierung
am 16.11.2026

412.014.127

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2026 Nr. 373 ausgegeben am 17. November 2026

Verordnung

vom 3. November 2026

betreffend die Abänderung der Verordnung über die berufliche Grundbildung im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie mit Fähigkeitszeugnis (FZ)

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBl. 2008 Nr. 103, in der geltenden Fassung, verordnet die Regierung:

I.

Abänderung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 25. Februar 2025 über die berufliche Grundbildung im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie mit Fähigkeitszeugnis (FZ), LGBl. 2025 Nr. 204, wird wie folgt abgeändert:

Art. 8 Abs. 2

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf neun Kurse aufgeteilt:

			Schwerpunkte			
			Back-waren	Conve-nience	Trocken-waren	Schoko-lade und Zucker-waren
Lehr-jahr	**Kurse**	**Handlungskompetenzen**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**
1	A1	Frischbackwaren - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln	5			
2	A2	Dauerbackwaren - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren	5			

			Schwerpunkte			
			Back-waren	Conve-nience	Trocken-waren	Schoko-lade und Zucker-waren
Lehr-jahr	**Kurse**	**Handlungskompetenzen**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**
		- e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben				
2	B1	Fleischerzeugnisse - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren		2		
2	B2	Convenience- und Fleischersatzerzeugnisse - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - d1 Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren		5		
2	C1	Trockenwarentechnologie 1 - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern			4	

			Schwerpunkte			
			Back-waren	Conve-nience	Trocken-waren	Schoko-lade und Zucker-waren
Lehr-jahr	**Kurse**	**Handlungskompetenzen**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**
		- e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln				
2	C2	Trockenwarentechnologie 2 - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - a6 die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränken begleiten - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f1 einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken			4	

			Schwerpunkte			
			Back-waren	Conve-nience	Trocken-waren	Schoko-lade und Zucker-waren
Lehr-jahr	**Kurse**	**Handlungskompetenzen**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**
		analysieren und Lösungen im Team entwickeln				
1	D1	Zuckerwaren- und Schoko-ladetechnologie 1 - a3 Roh-, Hilfs- und Zu-satzstoffe, Pack- und Ver-brauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kon-trollieren und dokumen-tieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln über-wachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Ge-tränke für weitere Pro-zesse freigeben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebens-mitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln				2
2	D2	Zuckerwaren- und Schoko-ladetechnologie 2 - a3 Roh-, Hilfs- und Zu-satzstoffe, Pack- und Ver-brauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kon-trollieren und dokumen-tieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln über-wachen und steuern				3

			Schwerpunkte			
			Back-waren	Conve-nience	Trocken-waren	Schoko-lade und Zucker-waren
Lehr-jahr	**Kurse**	**Handlungskompetenzen**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**	**Anzahl Tage**
		- e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln				
2	D3	Rezepte entwickeln und umsetzen - a3 Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Pack- und Verbrauchsmaterial für die Produktion bereitstellen und kontrollieren - b2 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren - b3 Herstellungsprozesse von Lebensmitteln überwachen und steuern - e2 Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben - f2 Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln				2
Total			10	7	8	7

II.

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. November 2026 in Kraft.

Fürstliche Regierung:
gez. *Brigitte Haas*
Fürstliche Regierungschefin