

Lebensmittelingenieur/in FH

analysieren, lagern, berechnen, einrichten, überwachen, untersuchen, leiten

In der Lebensmittelindustrie werden pflanzliche und tierische Rohprodukte verarbeitet, d.h. weiterverarbeitet zu Halbfabrikaten und zu genussfertigen Lebensmitteln und Getränken. Die Produkte sollen qualitativ hochstehend sein, den Konsumentinnen und Konsumenten schmecken, haltbar sein und immer mehr auch speziellen Ernährungsanforderungen genügen. Hierfür sorgen Lebensmittelingenieur und Lebensmittelingenieurinnen.

Die Fachkräfte übernehmen verschiedenste Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Sie planen den Einsatz der Verarbeitungsanlagen vom Rohprodukt bis hin zum fertig

verpackten Produkt. Sie konstruieren, betreiben und warten die Maschinen und Anlagen, entwickeln Rezepte und planen die Grossproduktion. Sie leiten den Einkauf der Rohprodukte und produzieren möglichst umweltgerecht und schonend.

In Forschungslaboratorien und Versuchsküchen kreieren die Lebensmittelingenieur und -ingenieurinnen neue Produkte, die den Anforderungen des Marktes genügen. Oder sie übernehmen Projekte und Aufgaben im Produktmarketing und machen die neuen Produkte beim Verbraucher bekannt.



Was und wozu?

- ▶ Damit die neuen Lebensmittel exakt den Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten entsprechen, führt der Lebensmittelingenieur Marktanalysen durch und erforscht das Ernährungsverhalten der Bevölkerung.
- ▶ Damit kostensparend produziert werden kann, testet der Lebensmittelingenieur verschiedene Herstellungsverfahren in Versuchsanlagen, optimiert die Produktions- und Verpackungsprozesse.
- ▶ Damit der Umsatz eines Unternehmens gesteigert werden kann, fügt die Lebensmittelingenieurin bestehenden Produkten andere Aromen bei und kreiert so neue, attraktive Geschmacksrichtungen.
- ▶ Damit die produzierten Lebensmittel den hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden, erarbeitet die Lebensmittelingenieurin Kriterienkataloge, in denen sie die Methoden und Prozesse für die Qualitätsprüfung festhält.

Facts

Zutritt a) Abgeschlossene berufliche Grundbildung mit Berufsmatura (BM) in einem der Studienrichtung verwandten Gebiet oder
b) abgeschlossene Berufslehre mit BM in einem anderen Bereich sowie 12 Monate Berufspraktikum oder
c) gymnasiale Matura, Fach- oder Handelsmittelschulabschluss sowie mind. 12 Monate Berufspraktikum im Gebiet der gewählten Studienrichtung.
 Die Anerkennung der Berufserfahrung erfolgt «sur dossier» durch die Studiengangleitung

Ausbildung 3 Jahre Vollzeit- oder max. 6 Jahre Teilzeit-Bachelorstudium mit verschiedenen Vertiefungsrichtungen.

Sonnenseite Es gibt unzählige Ernährungskonzepte und -trends, die das Essverhalten von Menschen prägen. Manch einer entscheidet sich bewusst für eine solche Ernährungsweise, andere bedingt durch Unverträglichkeiten oder Allergien. Lebens-

mittelingenieur und -ingenieurinnen tragen massgeblich dazu bei, dass Lebensmittelanbieter jede Zielgruppe mit entsprechenden Lebensmitteln versorgen können.

Schattenseite In diesem Beruf ist die Herstellung neuer Produkte Chance und Herausforderung zugleich. Denn einerseits gibt es eine grosse Nachfrage nach neuen, innovativen Produkten, andererseits sind die Anforderungen hinsichtlich des Geschmacks, Aussehens und der Textur gross. Die Berufsleute stehen stets unter einem gewissen Erfolgsdruck.

Gut zu wissen Die Fachkräfte übernehmen verschiedenste Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie und arbeiten gewöhnlich in der Produktentwicklung für Lebensmittelproduzenten im In- und Ausland. Sie werden aber auch in der Forschung, in Lebensmittelinstituten oder Verbraucherzentralen eingesetzt.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Beobachtungsgabe, Lösungsorientierung			
guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn			
Hygienebewusstsein			
Interesse an Lebensmitteln, Experimentierfreude			
Interesse an Überwachung und Kontrolle, keine Allergien			
kaufmännisches Geschick, technisches Verständnis			
Organisationstalent, rasche Auffassungsgabe			
Teamfähigkeit			
Verantwortungsbewusstsein, Führungseigenschaften			
widerstandsfähige Konstitution, Belastbarkeit			

Karrierewege

MAS in Umwelttechnik, MAS in Umweltmanagement oder MAS in Unternehmensführung; Master of Business Administration MBA (Nachdiplomstudium)

CAS in Food Finance and Supply Chain Management, CAS in Food Sociology and Nutrition, CAS in Food Quality Insight, CAS in Food Responsibility (Nachdiplomstudium)

MSc FH in Life Sciences, Vertiefung Food & Beverage Innovation, MSc FH in Business Administration/ Betriebsökonomie

Berufsschullehrer/in, Lebensmittelinspektor/in, Lebensmittelkontrolleur/in

Lebensmittelingenieur/in FH

Berufliche Grundbildung (EFZ) mit BM oder gymnasiale Maturität oder gleichwertige Ausbildung (siehe Zutritt)