orientation
.ch

Lebensmittelingenieur
Lebensmittelingenieurin

Nahrung

Als Lebensmittelingenieurin oder Lebensmittelingenieur entwickeln und verbessern Sie Lebensmittel wie Milchprodukte, Gebäck oder Wein. Sie achten dabei auf die Nährwerte, den Geschmack und die preiswerte Herstellung. Ausserdem prüfen und verbessern Sie die Prozesse zur Herstellung der Lebensmittel.

Aufgaben

Lebensmittel produzieren

- analysieren, welche Zutaten es für die Herstellung eines Produkts braucht
- planen, welche Schritte nötig sind, zum Beispiel Zutaten wiegen und waschen
- festlegen, wie die Qualität sichergestellt werden kann, etwa durch das Prüfen von Geschmack und Farbe oder durch das Messen des Feuchtigkeitsgehalts
- alle Schritte der Produktion vorbereiten, laufend testen und wo nötig anpassen
- die nötigen Zutaten einkaufen

Forschen und entwickeln

- neue Produkte entwickeln und neue Zutaten ausprobieren, beispielsweise ein neues veganes Joghurt entwerfen oder Traubensorten für die Weinproduktion probieren
- Zutaten wegen ihres Geschmacks, ihres Geruchs oder ihrer Farbe auswählen
- Rezepte anpassen, um etwa den Geschmack oder das Aussehen des Produkts zu verbessern
- testen, wie Produktionsschritte im Detail aussehen, beispielsweise den Gärungsgrad festlegen
- neue Methoden zur Verarbeitung, Konservierung, Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln entwickeln

Marketing betreiben

- Produkte der Konkurrenz untersuchen
- mit Umfragen herausfinden, was bei Kundinnen und Kunden gut ankommt
- untersuchen, wieso die Nachfrage nach gewissen Lebensmitteln schwankt, zum Beispiel analysieren, ob die Jahreszeit oder Feiertage eine Rolle spielen
- untersuchen, bei welchen Händlern ein Produkt ins Sortiment passt

- auswählen, über welches Medium Werbung für das Produkt gemacht werden soll, beispielsweise online oder im Radio

Arbeitsumgebung

Als Lebensmittelingenieurin oder Lebensmittelingenieur arbeiten Sie im Labor und im Büro.

Anstellung finden Sie bei Lebensmittelherstellern, Unternehmen für Lebensmittelsicherheit und in Detailhandelsunternehmen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Analytische Fähigkeiten
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Fähigkeit, sich an neue Technologien anzupassen
- Flair für Zahlen
- Freude an Verkauf und Beratung
- Innovationsfreude
- Kommunikationsfähigkeit
- Systematische Arbeitsweise

Interessen

- Experimentieren, forschen
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten

Ausbildung

Der Beruf setzt ein abgeschlossenes Hochschulstudium voraus.

Üblich ist ein Bachelor einer Fachhochschule oder ein Master einer Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) in Lebensmittelwissenschaften.

Dauer

- Bachelorstudium: mind. 3 Jahre
- Masterstudium: mind. 1,5 Jahre

Orte, Inhalte, Zulassung

Studienrichtung **Lebensmittelwissenschaften** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)

Ähnliche Berufe

Beruf
Biotechnologe/-login

https://orientation.ch/fr/de/berufe/biotechnologe-login

Beruf
Chemiker/in

https://orientation.ch/fr/de/berufe/chemiker-in

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.5.0

0.210.33.0