

Lebensmitteltechnologe

Lebensmitteltechnologin

Nahrung

Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologen mit eidg. Diplom übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.

Aufgaben



Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Produktionsprozesse leiten

- mit Fachleuten aus der Produktentwicklung zusammenarbeiten, die Rezepte zur Verarbeitung und Veredlung von Rohstoffen liefern
- technische Umstellungen an den Anlagen einleiten, Testläufe überwachen und den Produktionsstart einleiten
- technische, mikrobiologische und biochemische Prozesse kennen, um diese wirtschaftlich in der Lebensmittelproduktion einzusetzen
- Herstellungs-, Fertigungs- und Konservierungsverfahren überwachen
- computergestützte Produktionsanlagen überprüfen
- Ursachen von technischen Störungen analysieren und Sofortmassnahmen ergreifen

Rohstoffe und Maschinen beschaffen

- neue Anlagen für die Herstellung neuer Produkte anschaffen und Preise für die neuen Maschinen aushandeln
- bei der Einführung neuer Anlagen die Mitarbeitenden anleiten
- Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe beschaffen und mit den Lieferanten über Preise, Termine und Qualitätsmerkmale verhandeln

Markt beobachten

- Produktionsergebnisse berechnen und Erträge auswerten
- Absatz der hergestellten Produkte auf dem Markt beobachten und Marketingkonzepte entwerfen
- neue Investitionen planen

Personal führen

- Weisungen zur Verhütung von Unfällen am Arbeitsplatz sowie zum Gesundheits- und Umweltschutz erstellen
- Mitarbeitende, sach- und fachgerecht einsetzen, fördern und Weiterbildungen planen
- Kundschaft betreuen (je nach Einsatzgebiet)

Arbeitsumgebung

Für Lebensmitteltechnologinnen und -technologen mit eidg. Diplom bieten sich in der Lebensmittelindustrie im In- und Ausland interessante berufliche Perspektiven als Bereichs- oder Abteilungsleitende. Einsatzgebiete finden sie in der Fabrikations- und Produktionsleitung der Lebensmittelindustrie, in der Produktionsplanung, Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung. Zusätzliche Möglichkeiten bestehen im Produktmanagement, im Marketing oder im Verkauf.

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien AG LMT

Höhere Fachschule

z. B. dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Fachbereichen, z. B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (ZFH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Technologies. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen, z. B. Certificate of Advanced Studies (CAS) in Food Quality Insight, Executive MBA in Unternehmensführung usw.

Spezialisierung

Lebensmittelinspektor/in (im Auftrag der kantonalen Gesundheitsdepartemente)

Ähnliche Berufe

Beruf

Metzgermeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/metzgermeister-in-hfp>

Beruf

Käser- und Molkereimeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/kaeser-molkerei-meister-in-hfp>

Beruf

Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/betriebsleiter-in-baeckerei-konditorei-confiserie-hfp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.17.0

Weiterführende Links

<http://www.lebensmitteltechnologe.ch>

[BASE_URL/http://www.lebensmitteltechnologe.ch](#)

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen - Communauté de travail TDA

<https://www.lebensmitteltechnologe.ch>

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21431?lang=de>