Lebensmitteltechniker*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Lebensmitteltechniker*innen überprüfen Lebensmittel auf ihre Zusammensetzung, ihre Inhaltsstoffe und deren Reinheit oder Schadstoffgehalt. Mit Hilfe biologischer oder chemischer Untersuchungsverfahren untersuchen sie die Lebensmittel und erstellen Gutachten. Außerdem arbeiten Lebensmitteltechniker*innen an der Entwicklung neuer Produkte und Produktionsabläufe mit.

Lebensmitteltechniker*innen sind in Betrieben der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie oder bei Behörden des Bundes (z. B. Bundesgesundheitsamt), der Länder oder der Gemeinden beschäftigt. Sie arbeiten im Team mit Spezialist*innen aus der Forschung, Entwicklung und Produktion, mit wissenschaftlichen Assistent*innen sowie mit Mitarbeiter*innen von Behörden.

Ausbildung

Ausbildungsmöglichkeiten im Bereich der Lebensmitteltechnik bestehen sowohl im sekundären Bereich (= schulische Ausbildungen, Lehrberuf Lebensmitteltechnik) als auch im tertiären Bereich (= Fachhochschulen, Universitätsstudien).

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Lebensmittelproben untersuchen und analysieren, Untersuchungsergebnisse dokumentieren
- Gutachten verfassen (z. B. für Gerichte, Behörden, wissenschaftliche Institute)
- rechtliche Regelungen und Bestimmungen erarbeiten
- neue Lebensmittelprodukte entwickeln, testen und in die Produktionsphase überführen
- Produktionsabläufen planen und überwachen
- Be- und Verarbeitungsmethoden zur Herstellung von Lebensmittel entwickeln und planen
- Rohstoffe auf ernährungswissenschaftliche und verarbeitungstechnische Eigenschaften untersuchen
- Qualitätskontrollen an Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten durchführen

Anforderungen

- guter Geruchssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber chemischen Stoffen
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- chemisches Verständnis
- Datensicherheit und Datenschutz
- gute Beobachtungsgabe
- technisches Verständnis

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

- Hygienebewusstsein

- Kreativität
- logisch-analytisches Denken / Kombinationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft