berufsberatung
.ch

Lebensmitteltechnologin HFP
Lebensmitteltechnologe HFP

Nahrung

Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe HFP planen und koordinieren Sie die Herstellung von Lebensmitteln und Getränken. Sie beschaffen Rohstoffe und Maschinen, organisieren den Personaleinsatz und verbessern Produktionsprozesse. Zudem sind Sie für das Budget verantwortlich, entwickeln Marketingstrategien und führen Mitarbeitende.

Aufgaben

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 vorbereiten
- Herstellung, Fertigung und Konservierung von Lebensmitteln und Getränken überwachen
- computergestützte Produktionsanlagen überprüfen
- technische Störungen analysieren und Massnahmen zur Behebung ergreifen

Rohstoffe und Maschinen beschaffen

- Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe einkaufen und mit Lieferanten über Preise, Liefertermine und Qualität verhandeln
- neue Anlagen anschaffen und Preise für neue Maschinen aushandeln
- bei Einführung neuer Anlagen die Mitarbeitenden anleiten

Produktion und Vertrieb steuern

- Produktionsergebnisse berechnen und Erträge auswerten
- Absatz der hergestellten Produkte beobachten
- Marketingkonzepte entwerfen
- Budget erstellen und neue Investitionen planen

Personal führen

- Mitarbeitenden Arbeiten zuteilen, fördern und Weiterbildungen planen

- Regeln für Unfallverhütung sowie für Gesundheits- und Umweltschutz festlegen

Arbeitsumgebung

Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe HFP arbeiten Sie sowohl im Büro als auch in den Produktionsräumen.

Sie sind in der Lebensmittelindustrie im In- und Ausland als Bereichs-, Abteilungs- oder Produktionsleitende tätig.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Keine Allergien gegen die verwendeten Produkte
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Technisches Verständnis
- Planungs- und Organisationsfähigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Verhandlungsgeschick

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Führen und Verantwortung übernehmen
- Mit Maschinen arbeiten
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Dauer	Zulassung	Abschluss
3 Monate	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/17541) .	Lebensmitteltechnologe / Lebensmitteltechnologin mit eidg. Diplom

Weiterbildung

Kurse

- Kurse der **Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT)** (https://lebensmitteltechnologe.ch/kurse-und-veranstaltungen/)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Lebensmittelwissenschaften** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)
- Bachelor of Science in **Biotechnologie** (https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/biotechnologie)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Metzgermeister/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/metzgermeister-in-hfp

Beruf
Käser- und Molkereimeister/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/kaeser-und-molkereimeister-in-hfp

Beruf
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/betriebsleiter-in-baeckerei-konditorei-confiserie-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.17.0

Weiterführende Links

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen (AG LMT) (http://www.lebensmitteltechnologe.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21431?lang=de)