

Fachhochschule (FH)

**Berufsfeld 2**  
Nahrung

## Tätigkeiten

**Lebensmittelingenieure und Lebensmittelingenieurinnen FH übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung von Lebensmittelprodukten verantwortlich.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

### Produktion

- Produktionsverfahren testen und entwickeln
- Produktions- und Verpackungsprozesse optimieren
- Kriterienkataloge für die Qualitätsprüfung entwickeln

### Forschung und Entwicklung

- Neue Rezepte entwickeln, basierend auf Kundenwunsch oder Marktforschung
- Lebensmittel optimieren, beispielsweise das Aroma eines Getränks verbessern und dessen Farbe verändern
- Die Inhaltsstoffe eines Lebensmittels untersuchen

### Marketing und Finanzen

- Bestehende Produkte auf dem Markt analysieren
- Umfragen unter Verbraucherinnen und Verbrauchern durchführen, um zum Beispiel die passende Geschmacksrichtung für ein Getränk zu finden
- Korrespondenz mit Händlern führen
- Berichte aus der Marktforschung analysieren
- Mitarbeit bei Werbekampagnen, beispielsweise die Auswahl des geeigneten Mediums treffen oder die Kosten für die Kampagne berechnen

## Ausbildung

### Grundlage

Hochschulförderungs- u. Hochschulkoordinationsgesetz vom 30.9.2011 (Stand 1.1. 2020)

### Bildungsangebote

- ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil: Studiengang Lebensmitteltechnologie
- BFH HAFL Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, Zollikofen: Studiengang Food Science & Management
- HES-SO Wallis, Sitten (D/F): Studiengang Life Technologies, Vertiefung Lebensmitteltechnologie

### Dauer

6 Semester Vollzeit, Teilzeit entsprechend länger

### Vertiefungsrichtungen

- ZHAW: Lebensmitteltechnologie, Getränketechnologie, Ernährung
- BFH HAFL: Technologie, Lebensmittelwirtschaft, Konsumwissenschaften und Marketing
- HES-SO: Lebensmittelmikrobiologie, Charakterisierung von Lebensmitteln, Technologie der Lebensmittel, Produktentwicklung, Lebensmittelverfahrenstechnik, Food Safety

### Abschluss

Eidg. anerkanntes Diplom "Bachelor of Science [FH] in Lebensmitteltechnologie" oder "Bachelor of Science HES-SO in Life Technologies"

## Voraussetzungen

Prüfungsfreie Aufnahme:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung mit Berufsmaturität in der Lebensmittelbranche oder in einem der Studienrichtung verwandten Berufsfeld

oder

- gymnasiale Maturität oder Fachmaturität und 1 Jahr berufsfeldbezogenes Praktikum vor Studienbeginn

Über Details zu den Zulassungsbedingungen und Praktikumsinhalten informieren die Fachhochschulen.

### Anforderungen

- Führungseigenschaften
- Fähigkeit, Projekte zu entwickeln, durchzuführen und zu überprüfen
- hohes Qualitätsbewusstsein
- ausgeprägter Geruchs- und Geschmackssinn

## Weiterbildung

### Fachhochschule (Master)

Master of Science (MSc) in Life Science, Master of Science (MSc) in Business Administration/Betriebsökonomie

### Universität / ETH (Master)

Über die Zulassungsbedingungen mit Bachelor FH informieren Universitäten und ETH.

### Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen und Universitäten zu verschiedenen Fachbereichen, z.B. Certificate of Advanced Studies (CAS) in Food Finance and Supply Chain Management, CAS in Food Sociology and Nutrition, CAS in Food Quality Insight, CAS in Food Responsibility, CAS in Food Product and Sales Management, CAS in Lebensmittelrecht oder CAS in den Bereichen Management oder Unternehmensführung

### Spezialisierung

Lebensmittelinspektor/in

### Kurse und Tagungen

Angebote von Fachhochschulen und Hochschulen

## Berufsverhältnisse

Lebensmittelingenieure und Lebensmittelingenieurinnen FH übernehmen anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Sie sind in den Bereichen Forschung, Entwicklung, Qualitäts- oder Produktmanagement, Beratung, Marketing oder Verkauf tätig. Sie sind gesuchte Fachkräfte. Mit der entsprechenden Weiterbildung können sie bei kantonalen Gesundheitsdepartementen als Lebensmittelinspektoren- oder inspektorinnen arbeiten.

## Weitere Informationen

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Life Sciences und Facility Management

8820 Wädenswil  
Telefon: +41 58 934 50 00  
[www.zhaw.ch/de/lsvm/studium/bachelor/](http://www.zhaw.ch/de/lsvm/studium/bachelor/)

Berner Fachhochschule, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH  
HAFL  
3052 Zollikofen  
Telefon: 031 910 21 11  
[www.bfh.ch/hafl/de](http://www.bfh.ch/hafl/de)

HES-SO Wallis  
Institut Life Technologies  
1950 Sion  
Telefon: +41 27 606 85 11  
[www.hevs.ch](http://www.hevs.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Biotechnologe/-login FH (BSc)	14 / 0.540.3.0
Chemiker/in FH	14 / 0.540.17.0
Ingenieur/in FH Weinbau und Önologie	2 / 0.210.7.0
Agronom/in FH (BSc)	1 / 0.130.1.0
Umweltingenieur/in FH (BSc)	1 / 0.170.10.0