

LebensmitteltechnikerIn

BERUFSBESCHREIBUNG

LebensmitteltechnikerInnen 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 LebensmitteltechnikerInnen an der Entwicklung neuer Produkte und Produktionsabläufe mit. LebensmitteltechnikerInnen 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 SpezialistInnen aus der Forschung, Entwicklung und Produktion, mit wissenschaftlichen AssistentInnen sowie mit MitarbeiterInnen von Behörden.

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 / Überzeugungs-fähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Durchsetzungsvermögen
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungs-fähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Gesundheitsbewusstsein
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- Hygienebewusstsein

Ausbildung

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