

BERUF: LEBENSMITTELTECHNIKER*IN



*“Ich war die erste weibliche
Lebensmitteltechnikerin im Betrieb.”*

Emanuel Van den Nest im Gespräch mit
Denise Schicke-Doppler, Wojnar's Wiener Leckerbissen
www.wojnar.at

Fotocredit: © Denise Schicke-Doppler



„Wie kommt das Gummibärli eigentlich in das Sackerl?“, hat sich Denise Schicke-Doppler bereits als Kind gefragt und so ist ihre Leidenschaft für ihren Beruf als Lebensmitteltechnikerin früh entstanden. Heute ist sie nach ihrer Lehrausbildung der Lebensmitteltechnik bei Wojnar's Wiener Leckerbissen als Produktionsplanerin in Wien Liesing tätig und dort auch für die Ausbildung der Lehrlinge zuständig. Im Gespräch mit dem **NEWSletter Berufsinformation** hat Denise Schicke-Doppler über ihr Interesse für Chemie, ihre Ausbildung und Anforderungen für Lebensmitteltechniker*innen gesprochen.

NEWSletter Berufsinformation: Sie sind Lebensmitteltechnikerin – Wie würden Sie Ihren Beruf beschreiben?

Denise Schicke-Doppler: Kein Tag ist wie der Gestrige. Jeder Tag bringt neue Aufgaben und Herausforderungen.

NEWSletter Berufsinformation: Wie sieht ihr typischer Arbeitsalltag genau aus?

Denise Schicke-Doppler: Da ich in der Produktionsplanung tätig bin, beginnt mein Tag schon recht früh. Ich beginne um circa 05:30 Uhr, schaue mir die Produktionszettel vom Vortag an, plane wenn nötig um oder organisiere den Produktionsablauf bei Bedarf neu. Um 05:50 Uhr kommt meistens schon die erste Maschinenführerin in die Arbeit. Mit ihr bespreche ich den Tagesablauf. Nach und nach kommen dann die anderen aus dem Team. Meistens haben wir sechs bis sieben Maschinen in der Tagschicht laufen.

Anschließend, ziehe ich mir mein Arbeitsgewand an. Um 06:30 Uhr sollten dann alle Produktionsanlagen laufen, zur Sicherheit drehe ich eine Runde durch die Produktionshalle, um bei etwaigen Problemen helfen zu können. Wenn dies erledigt ist, starte ich mit der Planung für den nächsten Tag: Wir machen bei den meisten Kunden eine Vorabplanung, damit die Mitarbeiter die benötigten Zutaten herrichten können. Wir produzieren aber just in time, sprich der Kunde bestellt um 10:00 Uhr und die Ware verlässt am selben Tag um 14:30 Uhr noch unser Haus. Dies passiert sechs Tage in der Woche. Zudem muss ich Aufstriche, Wurst, Käse, Brot, Gemüse sowie Kartonagen und Etiketten bestellen.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Tätigkeiten verrichten Sie noch?

Die Personal- und Urlaubsplanung erledige ich nebenbei. Da ich für die Lehrlingsausbildung im Betrieb zuständig bin, fällt dies auch noch tagtäglich an. Je nachdem, wann die Maschinen fertig sind, meist spätestens aber um 16:00 Uhr, endet auch mein Arbeitsalltag.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Arbeitsmittel sind für Sie wichtig?

Denise Schicke-Doppler: In erster Linie verwende ich meinen PC und den Scanner sowie Zettel und einen Kuli, der altmodisch, aber sehr effektiv ist.

NEWSletter Berufsinformation: Wo liegt Ihr hauptsächlicher Arbeitsort?

Denise Schicke-Doppler: Ich arbeite in erster Linie in der Firma vor Ort. Durch meine zweite Tätigkeit mit den



Lehrlingen bin ich aber öfters unterwegs, um bei Besprechungen in der Berufsschule vor Ort zu sein.

NEWSletter Berufsinformation: *Wie hat sich der Beruf durch die Technologisierung und Digitalisierung in den letzten Jahren verändert?*

Denise Schicke-Doppler: Es ist gleichermaßen ein Mehraufwand und eine Erleichterung. Da wir alle Rohstoffe mittlerweile scannen, brauchen wir zwar länger, aber die Rückverfolgung betreffend eines Vorfalls ist um einiges leichter.

“Hygiene war schon immer sehr wichtig, das hat sich nicht wirklich geändert.”

NEWSletter Berufsinformation: *Wie haben die Hygienerichtlinien in den letzten Jahren die Arbeit in der Lebensmitteltechnik verändert?*

Denise Schicke-Doppler: Hygiene war schon immer sehr wichtig, das hat sich nicht wirklich geändert. Das gilt umso mehr für unsere Firma, da wir ja frische Produkte ohne erhitzen herstellen, die gleich zum Verzehr geeignet sind. Auch der Mundschutz gehörte vor Corona schon zur Standardausrüstung.

NEWSletter Berufsinformation: *Welchen Ausbildungs- und Berufsweg haben Sie hinter sich?*

Denise Schicke-Doppler: Ich habe drei Jahre an der HBLVA in der Rosensteingasse (HTL für Chemie) besucht, anschließend die Lehre zur Lebensmitteltechnikerin abgeschlossen und die Berufsreifeprüfung nebenbei absolviert. Außerdem habe ich den Lehrlingsausbilderkurs, die

Werksmeisterschule für Bio- und Lebensmitteltechnologie absolviert und bin zertifizierte Lehrabschlussprüferin.

“Nach einiger Zeit habe ich gemerkt, dass das für mich nicht das Wahre ist und mich doch für die Lehre entschieden.”

NEWSletter Berufsinformation: *Wie beurteilen Sie die Ausbildung und was haben Sie gelernt, das bis heute für den Beruf besonders wichtig ist?*

Denise Schicke-Doppler: In der Ausbildung habe ich mir Selbstständigkeit, Verantwortung und Führungskompetenzen angeeignet. Die Lehrausbildung ist sehr umfangreich, da man wirklich aus jeder Lebensmittelparte die wichtigsten Kenntnisse erwirbt und alles über Schokolade, Gewürze, Fleisch und andere Lebensmittel lernt, auch Pneumatik und Hydraulik waren Lehrstoff. Allgemeine Fächer wie Wirtschaft und Schriftverkehr, Rechnungswesen und Politische Bildung haben wir ebenso durchgenommen.

NEWSletter Berufsinformation: *Wie ist das Interesse für diesen Beruf entstanden und wieso haben Sie sich dafür entschieden?*

Denise Schicke-Doppler: Schon ganz früh. Ich war mit meinem Papa immer einkaufen und habe mich schon als kleines Mädchen gefragt: „Wie kommt das Gummibärli eigentlich in das Sackerl?“ So ist die Leidenschaft für den Beruf entstanden. Diese Leidenschaft hatte ich aber für einen kurzen Augenblick verloren, da mich auch die

Chemie sehr interessiert hat und so habe ich zunächst diesen Weg eingeschlagen und die HTL für Chemie besucht. Nach einiger Zeit habe ich gemerkt, dass das für mich nicht das Wahre ist und mich doch für die Lehre entschieden. Ich bin immer noch sehr dankbar, dass mir der Geschäftsführer meines Ausbildungsbetriebs dafür die Chance gegeben hat: Ich war die erste weibliche Lebensmitteltechnikerin im Betrieb.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Ausbildungsmöglichkeiten stehen für Ihren Beruf in Österreich zur Verfügung?

Denise Schicke-Doppler: Neben der Lehre, bietet die HTL Hollabrunn den Einstieg in den Beruf. Es gibt auch einige Studiengänge in diesem Bereich, etwa an der Universität für Bodenkultur das Bachelorstudium Lebensmittel- und Biotechnologie oder an der Fachhochschule Oberösterreich den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie und Ernährung.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Kompetenzen und Fähigkeiten muss man für den Beruf und die Ausbildung mitbringen oder später erlernen?

Denise Schicke-Doppler: Es kommt darauf an, in welchem Betrieb man tätig ist. Bei einem Bäcker- oder Konditorbetrieb muss man körperlich anders tätig sein als bei einem Aromaproduzenten. Fachlich sollte man Interesse an der Chemie, Lebensmitteltechnologie aber auch an der Technik besitzen. Den Rest lernt man dann mit der Praxis und in der Schule. Auf alle Fälle sollte man für den Beruf auch offen, nicht zu schüchtern und ein Teamplayer sein. Da man mit Lebensmitteln hantiert, ist natürlich das allerwichtigste ein sauberes, ordentliches und gepflegtes Äußeres.

“Ich sage immer: ‘Gegessen und getrunken wird immer’, daher wird der Beruf nie aussterben.”

NEWSletter Berufsinformation: Welche Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es für Ihren Beruf?

Denise Schicke-Doppler: Jede Firma, die Lebensmittel herstellt, bietet Arbeitsplätze für Lebensmitteltechniker. In einem Unternehmen wie unserem ist auch die Vielfalt an unterschiedlichen Abteilungen das Schöne an dem Beruf. Ob im Labor, in der Planung, im Einkauf, in der

Produktion oder in der Abfüllung – es stehen einem viele Möglichkeiten offen, je nachdem welche Stärken man besitzt.

NEWSletter Berufsinformation: Wie hat sich der Arbeitsmarkt für Lebensmitteltechniker*innen in den letzten Jahren – auch während der Coronakrise – entwickelt?

Denise Schicke-Doppler: Ich sage immer: „Gegessen und getrunken wird immer“, daher wird der Beruf nie aussterben. Man braucht einfach Lebensmittel. Während der Lockdowns hat man in meiner Abteilung schon gemerkt, dass die Schulen und Büros im Homeoffice waren, aber das war bei uns zum Glück nicht so dramatisch.

NEWSletter Berufsinformation: Was würden Sie jemanden mitgeben, der Ihren Beruf erlernen möchte?

Denise Schicke-Doppler: Mache es – traue dich. Egal ob Mann oder Frau, dieser Beruf ist für jeden möglich. Die Tätigkeiten sind eine Bereicherung und man hat einen krisensicheren Job.

Vielen Dank für das Gespräch

