

Industrielle Lebensmittelherstellung

Lebensmittel werden schon sehr lange industriell hergestellt. Bereits vor mehr als hundert Jahren wurde die industrielle Zuckerherstellung erfunden, danach stellte man erstmals Dosen für Nahrungsmittel her und lernte, wie man Milch pasteurisiert und andere Lebensmittel sterilisiert, damit sie länger haltbar sind.

Die meisten dieser Verfahren werden immer noch angewendet, heute jedoch mit modernen Maschinen und grossen automatischen Anlagen. Zudem sind die Bedürfnisse nach neuartigen Lebensmitteln gewachsen: Säuglings- und Kindernahrungsmittel, Sport- und Diätahrung, Fertigmahlzeiten und anderes.

Die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie in der Schweiz umfasst ca. 250 Produktionsbetriebe mit verschiedenen Produktionsschwerpunkten:

- Trocken- und Instantprodukte, z.B. Kaffee, Bouillon
- Getränke, z.B. Apfelsaft, Erfrischungsgetränke
- Bier, z.B. Lagerbier, Weizenbier, alkoholfreies Bier
- Backwaren, z.B. Brot, Guetzli, Kuchen
- Convenience-Produkte, z.B. Fertigrösti, Konfitüre, Glace
- Schokolade, z.B. Pralinés, Schoggistängel, Tafelschokolade

Was habe ich nach der Ausbildung zum Lebensmittelpraktiker, zur Lebensmittelpraktikerin gelernt?

ZUM BEISPIEL:

- Ich kenne mich mit Rohstoffen und Zwischenfabrikaten aus und kann verschiedene Qualitäten beurteilen; ich kann zwischen problematischen und unproblematischen Verarbeitungseigenschaften dieser Stoffe unterscheiden.
- Ich weiss, wie Produktions- und Verpackungslinien aufgebaut sind und wie ihre Bestandteile zusammenwirken. Ich richte Anlagen und einfache Produktions- oder Verpackungslinien ein.
- Ich weiss, was ich tun muss, wenn bei einer Anlage eine Störung auftritt.
- Ich bediene und überwache Produktions- und Verpackungslinien und beurteile die Ergebnisse der Produktion. Bei Abweichungen reagiere ich mit der richtigen Massnahme.
- Ich weiss, dass ich die hygienischen Vorschriften befolgen muss.
- Ich kenne die Vorschriften zur Arbeitssicherheit und halte sie pflichtbewusst ein.
- Ich reinige und desinfiziere nach Anweisungen und berücksichtige dabei ökonomische und ökologische Aspekte.



Ausbildung

VORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Volksschule.

DAUER DER LEHRE

2 Jahre

BILDUNG IN BERUFLICHER PRAXIS

In einem Betrieb der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie.

SCHULISCHE BILDUNG

In der Regel Blockkurse im Berufsbildungszentrum Wädenswil (Deutschschweiz) bzw. im Centre de formation laitière et agro-alimentaire Grangeneuve in Posieux (Westschweiz).

Fächer:

Berufskunde (Rohstoffe und Zwischenfabrikate; Maschinen und Anlagen; Industrielle Lebensmittelherstellung; Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz), allgemein bildende Fächer, Turnen und Sport.

ABSCHLUSS

Eidgenössisches Berufsattest als Lebensmittelpraktikerin EBA bzw. Lebensmittelpraktiker EBA

WEITERBILDUNG

Wenn du das Eidg. Berufsattest LMP erhalten hast, stehen dir verschiedene Möglichkeiten offen:

- Du kannst als Lebensmittelpraktiker bzw. Lebensmittelpraktikerin **arbeiten**. Die Berufsleute können in allen Branchen der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie eingesetzt werden.
- Du kannst **Weiterbildungskurse** besuchen und dir in einem bestimmten Gebiet vertiefte Kenntnisse erwerben. Verschiedene Berufsverbände bieten solche Kurse an.
- Du kannst eventuell eine **Anschlussausbildung als Lebensmitteltechnologin bzw. -technologe** (3-jährige berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ) beginnen. Besprich das doch, wenn es soweit ist, mit deinem Ausbilder oder deiner Ausbilderin. Lebensmitteltechnologin/-technologin EFZ verrichten ähnliche Tätigkeiten wie Lebensmittelpraktiker/innen EBA. Der Beruf ist aber anspruchsvoller und umfangreicher, der Schulstoff in der Berufsfachschule ist schwieriger, und man hat in der Regel mehr Verantwortung an der Arbeitsstelle.

WEITERE INFORMATIONEN

Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologen
Elfenstr. 19, 3000 Bern 6
Tel. 031 352 11 88
Fax 031 352 11 85

www.lebensmittelpraktiker.ch

Allgemeine Informationen zu Berufswahl und Laufbahnplanung, auch zu Attestausbildungen:

www.berufsberatung.ch



Lebensmittelpraktikerin Lebensmittelpraktiker EBA

Was haben Zucker, Wasser, Äpfel, Hopfen, Kakaobohnen, Hefe und Knoblauchpulver miteinander gemeinsam? Es sind Rohstoffe für feine Speisen und Getränke. Aus solchen und vielen anderen Zutaten stellen Lebensmittelpraktiker und -praktikerinnen zum Beispiel die Fruchtsäfte, Weggli, Glacé, Konfitüre, den Kaffee und den Nusskuchen her, die du im Laden einkaufst. Viele Lebensmittel werden heute mit grossen automatischen Anlagen hergestellt, die mischen, zerkleinern, erhitzen oder konzentrieren und am Ende automatisch verpacken. Lebensmittelpraktikerinnen und -praktiker helfen mit, diese Anlagen zu bedienen, die Produktionsprozesse zu überwachen und die fertigen Produkte zu überprüfen. Sie achten dabei auf Hygiene und Sicherheit.

Hast du Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln und technischen Anlagen?

Dann ist die zweijährige berufliche Grundbildung Lebensmittelpraktiker/in mit eidgenössischem Berufsattest EBA vielleicht genau das Richtige für dich.



Swissdoc 0.210.46.0

Lebensmittel und Technik – eine faszinierende Kombination

Ein Gespräch mit zwei Fachleuten über die Ausbildung Lebensmittelpraktikerin, Lebensmittelpraktiker



ANTON FLURY ist Verantwortlicher für Innovation, Entwicklung und Technologie bei Chocolats Camille Bloch SA in Courtelary im Kanton Bern.

ANDREA WASEM ist als Product Engineer zuständig für die Umsetzung von neuen Produkten bei der Bischofszell Nahrungsmittel AG (produziert z.B Ice Tea, Kartoffelprodukte, Frischprodukte und vieles mehr) in Bischofszell im Kanton Thurgau.

Welche Jugendlichen sollen sich durch die neue Ausbildung zum Lebensmittelpraktiker, zur Lebensmittelpraktikerin angesprochen fühlen?

ANDREA WASEM Jugendliche, die Interesse an Lebensmitteln und Freude an praktischem Arbeiten haben, technisch interessiert sind und dabei gerne Kopf und Hände benutzen.

ANTON FLURY Schüler und Schülerinnen, welche bei den Wörtern «Mechanik», «Elektronik» oder «Pneumatik» nicht erschrecken; also Jugendliche, die mit den Händen geschickt sind und ein Flair für Computer haben.

In welchen Betrieben arbeiten Lebensmittelpraktiker/innen?

A.W. Lebensmittelpraktiker und -praktikerinnen finden einen Job sowohl in mittleren wie auch in grossen Betrieben der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Dort führen sie Anlagen oder einfache Linien oder werden an Produktionslinien eingesetzt (z.B. an Verpackungsanlagen).

Was gibt es für Branchen, also für Geschäftszweige, in denen Lebensmittelpraktiker/innen zum Einsatz kommen?

A.W. In der Lebensmittelindustrie sind das vor allem die Bereiche Schokolade, Backwaren, Getränke, Trocken-/Instantprodukte und Convenience-Produkte sind Lebensmittel oder Mahlzeiten, die sich einfach zubereiten lassen). Beim Herstellen oder Zubereiten

von Suppen, Saucen, Salaten, Teigwaren und einer breiten Palette von Fertiggerichten gibt es viel Handarbeit. Dabei werden verschiedenste Rohstoffe und unterschiedliche Technologien eingesetzt. Die Getränkeherstellung hingegen ist weitgehend automatisiert.

Was tun die Berufsleute in ihrer Tätigkeit? Was müssen sie dabei speziell beachten?

A.W. Lebensmittelpraktiker und -praktikerinnen bedienen Maschinen und Abfülllinien, stellen Rohstoffe bereit, kochen Suppen und Saucen, stellen Mischungen her und vieles mehr. Ganz wichtig ist, dass sie dabei die Sicherheits- und Hygienevorschriften einhalten und exakt arbeiten.

A.F. Eine wichtige Aufgabe ist die Überwachung der Anlagen und Linien. Dazu gehört, einen Formatwechsel planen und ausführen zu können, d.h. sie stellen die Maschinen neu ein, wenn ein neues Produkt abgefüllt oder eine andere Verpackung gewählt wird.

Mit welchen Berufsleuten arbeiten sie zusammen?

A.W. Sie arbeiten mit verschiedenen Berufsleuten zusammen, die auch mit Lebensmitteln zu tun haben, so zum Beispiel mit Köchinnen, Bäckern, Milchtechnologin, Metzgerinnen und Lebensmitteltechnologin. Meist wird dabei im Team gearbeitet.

A.F. Zudem mit Technikern und Mechanikerinnen sowie den Produktionsverantwortlichen, die meistens ausgebildete Lebensmitteltechnologin sind.

Was unterscheidet ein Lebensmittelpraktiker von einem Lebensmitteltechnologin?

A.W. Lebensmitteltechnologin haben vertiefte Kenntnisse in Naturwissenschaften und Technologie. In ihrer Ausbildung wird vermehrt Wert auf das Erkennen von Zusammenhängen im Produktionsprozess gelegt. Sie werden auf verantwortungsvollere Aufgaben in der Produktion vorbereitet und erhalten die Möglichkeit, sich auf verschiedene Bereiche innerhalb der Lebensmittelproduktion (Qualitätssicherung, Verkauf, Beschaffung, Planung, Produktentwicklung) zu spezialisieren.

A.F. Der ganze Bereich Lebensmitteltechnologie wird in der Ausbildung der Lebensmitteltechnologin sowohl praktisch wie theoretisch vertieft. Zum Beispiel müssen sie in der Schokoladenindustrie in Theorie und Praxis Kenntnisse besitzen, welche vom Rösten der Kakaobohne bis zum verpackten Endprodukt reichen.

Arbeitssituationen



Rohstoffe Lebensmittelpraktiker und -praktikerinnen kommen mit unterschiedlichsten Rohstoffen in Berührung.



Rohstoffe abwägen Die Rohstoffe werden gewogen, manchmal von Hand, manchmal in automatischen Dosieranlagen.



Mischen Die einzelnen Zutaten werden gemischt, so dass eine gleichmässige Masse oder ein Teig entsteht.



Anlage einrichten Bevor die Anlage zu laufen beginnt, müssen die Berufsleute sie richtig einstellen.



Anlage steuern In der Steuerzentrale helfen die Lebensmittelpraktiker/innen mit, unter Anleitung von Lebensmitteltechnologin und anderen Fachleuten die Anlage zu steuern.



Anlage bedienen Die Berufsleute begleiten und überwachen die Produktion vor Ort. Wenn nötig bringen sie Korrekturen an.



Produktwechsel Die Berufsleute stellen die Anlage bei einem Produktwechsel neu ein.



Kontrolle Farbe, Geruch, Geschmack – alles muss am Schluss stimmen, damit die Kunden zufrieden sind. Deshalb ist die Kontrolle der Qualität der fertigen Produkte eine wichtige Aufgabe.



Reinigung Wenn die Anlage am Schluss der Produktion gut gereinigt wird, bleibt sie hygienisch sauber, funktioniert besser und hält länger.



Produkte Jetzt sind die Produkte bereit für den Transport in die Läden und Restaurants.

Checkliste

Hier sind einige Anforderungen für die Ausbildung zum Lebensmittelpraktiker oder zur Lebensmittelpraktikerin aufgeführt.

Was trifft auf dich zu?

- Es interessiert mich, wie Lebensmittel industriell hergestellt werden.
- Ich kann aufmerksam zuhören und gestützt darauf eine Anweisung nach Vorschrift zuverlässig ausführen.
- Ich kann gut in einem Team arbeiten.
- Ich würde gerne mit Anlagen und Maschinen arbeiten und wissen, wie sie funktionieren.
- Eine saubere und exakte Arbeitsweise liegt mir.
- Ich übernehme Verantwortung, man kann sich auf mich verlassen.
- Ich beobachte genau und packe an, wo es nötig ist.
- Ich habe einen guten Geruchs- und Geschmackssinn.
- Ich kann mir vorstellen, unregelmässige Arbeitszeiten zu haben.
- Ich kann die Landessprache des Schulorts verstehen und sprechen.

Wenn die meisten dieser Sätze auf dich zutreffen, kommt der Beruf Lebensmittelpraktiker/ Lebensmittelpraktikerin für dich in Frage. Schau doch, dass du eine Schnupperlehre in diesem Beruf machen kannst.

IMPRESSUM

1. Auflage 2007

© 2007 SDBB, Zürich. Alle Rechte vorbehalten

Herausgeber: Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung I Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB, Zürich
Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologin AG LMT

Projektleitung und Texte: Heinz Stauer, SDBB
Lektorat: Eliane Leutenegger, SDBB
Fotos: Iris Krebs, Bern / Frank Müller, Gottmadingen D
Gestaltung und Satz: Viviane Wächli, Zürich
Druck: Südostschweiz Print AG, Chur

Artikel-Nr.: FE1-3053 (Einzellex.), FB1-3053 (Bund à 50 Ex.)
Dieses Falblatt gibt es auch auf Französisch.

Dieses Falblatt ist erhältlich bei:
SDBB Versandbuchhandlung, Zürichstrasse 98
8600 Dübendorf, Tel. 0848 999 001, Fax 044 801 18 00
vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

oder bei:
AG LMT, Elfenstrasse 19, 3000 Bern 6
www.lebensmittelpraktiker.ch

Verlag:
SDBB Verlag, verlag@sdbb.ch, www.sdbb.ch

Dank
Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit.
Mit Unterstützung des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT.