

**LECKERES KREIEREN: BERUFE IN DER HERSTELLUNG VON
LEBENSMITTELN****Lösung zu V2****David Scherrer, Lebensmitteltechnologie EFZ**

Es sollte ein Hobby bleiben, und die _____ hätten mir das Vereinsleben verunmöglicht.	ARBEITSZEITEN
«Ich mag auch das _____ daran, die grossen Anlagen und die spannenden Werkzeuge.»	TECHNISCHE
Auf dem _____ sehe ich, auf welcher Anlage ich welches Produkt herstelle. Heute ist es eine Sauce für Thon-Sandwiches.	PLAN
Ich reinige die Maschinenteile und _____ sie wieder _____.	ZUSAMMENSETZEN
Nun ‘ _____ ’ ich die Maschine mit den Einstellungen, zum Beispiel Temperatur, Laufzeit und Tempo des Mixers.	FÜTTERE

<p>«Nach jeder _____ prüfe ich das Produkt mit Auge, Nase und Geschmacksinn.»</p>	<p>CHARGE</p>
<p>David hatte auch schon Einsätze im _____.</p>	<p>LABOR</p>
<p>Ich habe auch oft mit der _____ zu tun.</p>	<p>PRODUKTENTWICKLUNG</p>
<p>Mit meinen Erfahrungen bin ich in der Lebensmittelproduktion eine gesuchte Fachkraft – und auch in anderen _____.</p>	<p>BRANCHEN</p>

Manuel Reinhard, Prozesstechniker HF in Ausbildung

<p>Doch als er den Beruf Lebensmitteltechnologie erleben durfte, wurde Manuel klar: Er möchte Produkte zum _____ produzieren.</p>	<p>ANFASSEN</p>
<p>Schon während der Lehre begann er sich für _____, Logistik und Produktentwicklung zu interessieren.</p>	<p>QUALITÄTSSICHERUNG</p>
<p>«Die Arbeit im Labor wurde mir aber bald etwas zu strikt und _____.</p>	<p>DURCHREGLEMENTIERT</p>
<p>. So war ich froh, dass ich als zweite Funktion Assistent des Betriebsleiters wurde – und mich wieder _____ Fragen zuwenden konnte.</p>	<p>PRAKTISCHEN</p>
<p>Inzwischen bin ich zum Produktionsleiter _____ _____.</p>	<p>AUFGESTIEGEN</p>
<p>«Ich führe vier Teams mit insgesamt 30 Mitarbeitenden – und absolviere _____ die Ausbildung als Prozesstechniker HF.»</p>	<p>BERUFSBEGLEITEND</p>

Manuel ist sehr oft in Sitzungen – meistens geht es darum, die Produktion zu koordinieren und zu _____.	VERBESSERN
Neue _____ zu beschaffen: Das ist ein spannender Teil von Manuels Arbeit.	MASCHINEN
«Und schliesslich bin ich _____ dafür, dass die Maschine korrekt installiert und in Betrieb genommen wird.»	VERANTWORTLICH

Ronja Löffel, Kauffrau Hotel Gastro Tourismus EFZ, Mitarbeiterin Verkauf Innendienst

Sie mag den Kontakt mit ganz verschiedenen Menschen. Und sie mag _____.	ABWECHSLUNG
Beides fand sie während ihrer Lehre als _____ in einem Hotel.	KAUFFRAU
«Neben dem Büro arbeitete ich in der Küche, in der Reinigung der Zimmer und in der Planung von Anlässen. An der Reception war ich gerne die erste _____ für unsere Gäste.»	ANSPRECHSPERSON
Obwohl es Ronja im _____ gut gefiel:	GASTGEWERBE
Sie suchte, neben _____ Arbeitszeiten, neue Horizonte. So kam sie in den Verkaufs-Innendienst der Guma AG.	REGELMÄSSIGEREN

«Hier bin ich hauptsächlich für die Bestellungen _____. Ich nehme sie auf, erfasse sie, informiere die Produktionsplanung	ZUSTÄNDIG
Und: Ich _____ auch die Auslieferungs-Touren unserer Chauffeurinnen und Chauffeure.»	PLANE
Ronja ist damit eine wichtige _____ zwischen Planung, Produktion und Logistik.	SCHNITTSTELLE
Sie kennt die _____ im ganzen Betrieb.	ABLÄUFE
Ich bin die erste Ansprechperson für unsere Kunden – und damit schliesst sich der _____ zu meiner früheren Arbeit im Hotel.	KREIS
Ich darf mich nicht _____ lassen, auch wenn mal viel auf einmal kommt.	STRESSEN

Raphaël Rossé, Koch EFZ, Lebensmitteltechnologie FH

Er hat schon als _____ gerne gekocht.	KIND
Atmosphäre in Hotels findet er _____. Unregelmässige Arbeitszeiten machen ihm nichts aus.	SPANNEND
Danach überlegte er, die Hotelfachschule zu absolvieren, entschied sich aber für ein Studium in _____.	LEBENSMITTELTECHNOLOGIE
Raphaël ist zum einen für die Qualitätssicherung zuständig: Er _____ die Produkte und testet sie im Labor.	DEGUSTIERT
Wobei Labor hier vielleicht nicht das bedeutet, was man sich sonst so darunter vorstellt. Es ist eine _____ aus Küche und verkleinerten Versionen der Produktionsanlagen.	KOMBINATION
So kann Raphaël aus _____ neue Zutaten zubereiten – und diese dann in den Mini- Produktionsanlagen mit anderen Zutaten zu einem Versuchsprodukt verarbeiten.	ROHSTOFFEN

Manche haben nur ungefähre Wünsche – z.B. eine süsse Vanillesauce. Dann kann Raphaël _____ Vorschläge machen.	KREATIVE
Die meisten jedoch schicken _____ und Muster: Raphaël muss diese ganz genau kopieren. Doch genau das ist schwierig.	REZEPTE
Selbst wenn im Labor die Lösung da ist: In den Produktionshallen herrschen andere _____, wie z.B. die Raumtemperatur. Darum entsteht oft nicht exakt das erwartete Produkt.	BEDINGUNGEN
Und er ist erst zufrieden, wenn alles genau den _____ der Kunden entspricht.	WÜNSCHEN
Das braucht Geduld – und einen aussergewöhnlichen _____.	GESCHMACKSINN