



Lebensmitteltechnologe, Lebensmitteltechnologin

EFZ

Lebensmittelpraktiker, Lebensmittelpraktikerin

EBA



Ob Schokolade, Butterzopf oder Apfelsaft: Ein grosser Teil unserer Lebensmittel stammt nicht direkt vom Feld, sondern wird zuerst industriell verarbeitet. Auf automatischen Anlagen entstehen aus Rohstoffen Produkte für den Supermarkt. Lebensmitteltechnologe und -technologin EFZ und Lebensmittelpraktiker/innen EBA steuern und überwachen die Herstellung. Sie kontrollieren die Qualität der fertigen Produkte.

Anforderungen

Ich bin teamfähig und kommunikativ

Lebensmittelherstellung ist Teamarbeit. Auch wenn Lebensmitteltechnologe/-technologin und -praktiker/-praktikerinnen selbstständig arbeiten, so sind sie doch Teil einer meist grossen, multinationalen Belegschaft.

Lebensmittel und deren Herkunft finde ich spannend

Woher stammen unsere Lebensmittel und was ist in ihnen enthalten? Was bedeutet «Bio» und was steckt hinter den Codes für die Lebensmittelzusätze? Berufsleute in der Lebensmittelindustrie sind Expertinnen und Experten, wenn es um die Zusammensetzung von Lebensmitteln geht.

Technik und Naturwissenschaften interessieren mich

Die Berufsleute arbeiten vor allem an computergesteuerten Produktionsanlagen. Sie kennen sich mit Physik, Chemie, Biologie und Ernährungslehre aus.

Ich bewahre in hektischen Situationen einen kühlen Kopf

Wenn eine Anlage nicht korrekt läuft, müssen die Berufsleute so rasch wie möglich die Ursache der Störung suchen und beheben. Dazu bieten sie wenn nötig eine Technikerin oder einen Techniker auf.

Ich bin gesund und fit

Die Berufsleute sind den ganzen Tag in Bewegung. Sie sind häufig Temperaturwechseln ausgesetzt. Für die Qualitätskontrolle sind ein intakter Geruchs- und Geschmacksinn wichtig. Ausserdem dürfen sie keine Allergien gegen die Lebensmittel haben, mit denen sie arbeiten.

Acht Schwerpunkte

Die EFZ-Ausbildung findet in einem von acht Schwerpunkten statt. In der Berufsfachschule ist ein grosser Teil des Schulstoffs gleich. Jedoch erhalten die Lernenden in den überbetrieblichen Kursen sowie im Lehrbetrieb eine spezialisierte Ausbildung in ihrem Schwerpunkt:

- **Backwaren** (Brot, Guetzi)
- **Bier** (diverse Biersorten)
- **Convenience-Produkte** (Fertigmenüs, Tiefkühlprodukte)
- **Fleischerzeugnisse** (Würste, Aufschnitt)
- **Getränke** (Fruchtsäfte, Süssgetränke, Spirituosen)
- **Schokolade** (Tafelschokolade, Pralinés, Riegel)
- **Trockenwaren** (Suppen, Saucen, Kakao, Instant-Kaffee)
- **Zuckerwaren** (Kaugummi, Bonbons, Gummibärchen)

Arbeitsumfeld

Die Firmen, in denen Lebensmitteltechnologe/-technologin und Lebensmittelpraktiker/-praktikerinnen EBA arbeiten, sind meist grosse Industriebetriebe mit mehr als 500 Mitarbeitenden. Ausnahmen gibt es insbesondere bei den Brauereien, von denen es viele kleinere Betriebe gibt.

Schichtarbeit ist häufig

Lebensmitteltechnologe/-technologin EFZ und Lebensmittelpraktiker/-praktikerin EBA sind Industriebetriebe. Es dominieren computergesteuerte Produktionsstrassen. Doch ist die Herstellung von Lebensmitteln auch Handwerk geblieben: Die Berufsleute arbeiten immer noch mit natürlichen Rohstoffen und müssen auch mal anpacken. Ebenfalls zum Alltag gehören Qualitätstests. Dafür werden die Produkte zum Beispiel gewogen und gekostet.

Der Arbeitsplatz kann laut sein, warm, kalt oder nass – je nach Produkt und Herstellungsschritt. Viele Betriebe arbeiten in mehreren Schichten, manche sogar rund um die Uhr. Schichtarbeit ist in diesem Beruf deshalb häufig.

Ausbildung EFZ



Voraussetzung

Abgeschlossene Volksschule



Dauer 3 Jahre



Lehrbetrieb

Unternehmen der Lebensmittelindustrie



Berufsfachschule

Es gibt in der Schweiz 3 Standorte: Au bei Wädenswil (ZH), Posieux (FR) und Lugano-Trevano (TI). Der Unterricht findet blockweise statt und vermittelt die für alle 8 Schwerpunkte gemeinsamen Grundlagen. In Au bei Wädenswil und Posieux gibt es Übernachtungsmöglichkeiten im Internat. Berufsbezogene Fächer sind Vorbereiten von Rohstoffen, Herstellen von Lebensmitteln, Abfüllen und Verpacken von Lebensmitteln, Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit, Beherrschen der schwerpunktbezogenen Technologien. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache

und Kommunikation, Wirtschaft und Gesellschaft) und Sport. Es werden keine Fremdsprachen unterrichtet.



Überbetriebliche Kurse

Die überbetrieblichen Kurse dauern, je nach Schwerpunkt, insgesamt zwischen 5 und 10 Tagen und vermitteln die schwerpunktbezogenen Kompetenzen. Sie finden in meist mehrtägigen Blockkursen im 1. und 2. Lehrjahr statt.



Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis «Lebensmitteltechnologe/Lebensmitteltechnologin EFZ»



Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.



◀ Linda Rosete steuert die Verpackung der Schokolade mit dem Palettier-Roboter.

Linda Rosete
17, Lebensmitteltechnologin
EFZ im 2. Lehrjahr, arbeitet in
einer Schokoladenfabrik

Eine süsse Lehrstelle

«Schon als Kind interessierte ich mich für alles, was mit Ernährung zu tun hat. Und auch mechanische Anlagen fand ich immer schon spannend», erklärt Linda Rosete. «Als ich auf berufsberatung.ch den Beruf Lebensmitteltechnologin entdeckte, wusste ich: Er bringt beides perfekt zusammen.»

Linda Rosete ist im Moment der Frühschicht zugeteilt. Das bedeutet: Ihr Arbeitstag beginnt lange vor Sonnenaufgang. Sie arbeitet an der Produktionslinie «Strangpresse». Dort werden Schokoladestängel hergestellt, die mit Haselnuss- und Mandelcrème gefüllt sind. Nachdem die Lernende Überzugsmaschine, Extruder, Kühlschränke, Metalldetektoren und Verpackungsmaschinen in Gang gesetzt hat, überwacht sie die Produktion. «Man muss immer bereit und aufmerksam

▼ Die Qualität der Rohstoffe beeinflusst den Geschmack der Lebensmittel entscheidend.

sein, um dem schnellen Ablauf folgen zu können», erklärt Linda Rosete - und ergänzt: «An dieser Produktionslinie arbeite ich alleine. An den anderen ist man zu zweit.»

Produktion kontrollieren, Maschinen reinigen

Die Lernende kontrolliert regelmässig Gewicht, Länge, Festigkeit und Temperatur der Stängel. Dazu wägt sie die Riegel auf Präzisionswaagen, schaut sie genau an oder vergleicht die Produkte mit Mustern. Diese Kontrollen werden bei allen Etappen der Herstellung durchgeführt. «Wenn die Stängel ihre Zylinderform erhalten, stelle ich zum Beispiel sicher, dass nicht zu viele Luftblasen in der Schokoladenmasse sind. Sonst entstehen nämlich Löcher», erklärt Linda Rosete. Während des Tages arbeitet sie eine Checkliste ab. So stellt sie sicher, dass alle Werte der Maschinen, wie zum Beispiel die Temperatur, korrekt eingestellt sind. Linda Rosete verbringt viel Zeit mit Reinigungsarbeiten. «Wir putzen die Maschinen regelmässig, nehmen die Böden auf und kümmern uns um verstopfte Rohre. Jede Woche führen wir zudem eine sehr gründliche Reinigung der Anlagen durch.»

In verschiedenen Abteilungen

Linda Rosete hat bereits mehrere Abteilungen der Fabrik kennengelernt:



Zum Beispiel wie die Rösterei, wo die Kakaobohnen vorbereitet werden, oder das Packaging, wo die Produkte verpackt werden. «Besonders gefallen hat mir der Bereich, in dem die Schokolade in eine Masse verwandelt wird. Es gibt unzählige Maschinen wie Walzen, Knetter oder Conchiermaschinen, die man kennen muss – ebenso wie deren Einzelteile und Funktionsweise.» Die Lernende wird bald ins Labor wechseln. «Ich werde die verschiedenen Messgeräte kennenlernen, mit denen zum Beispiel die Temperaturkurve oder der Flüssigkeitsgrad der Schokolade bestimmt werden.» «Nach dem EFZ kann ich mir gut vorstellen, eine zweite Lehre als Produktionsmechanikerin zu absolvieren, wenn möglich auch im Lebensmittelbereich», ergänzt Linda Rosete. Sie wird sich also nicht nur mit Schokolade, sondern auch mit Maschinen hervorragend auskennen.



Hightech und Handwerk

Mit 22 Jahren ist Tino Degen bereits stellvertretender Gruppenleiter. Der Lebensmitteltechnologie arbeitet vor allem an Anlagen, die Gross- und Kleinbrote produzieren.

Butterzopf, Weggli oder «Twister»: Wo Tino Degen arbeitet, duftet es den ganzen Tag wunderbar. Der Industriebetrieb stellt Backwaren her, vor allem Brote. Der junge Lebensmitteltechnologie arbeitet heute an der Linie, wo Butterzöpfe hergestellt werden. Der Weg von den Rohstoffen bis zum fertigen Zopf ist lang. Tino Degen erklärt: «Unsere Produkte werden auf sogenannten Online-Anlagen hergestellt. Das hat nichts mit dem Internet zu tun. Es bedeutet, dass das Produkt immer auf einer Linie bleibt – vom Rohstoff bis zum Verpacken.» Solche Produktionslinien können mehrere Hundert Meter lang sein und führen auf mehreren Ebenen kreuz und quer durch die riesige Industriehalle. Den Anfang macht bei Tino Degen ein grosser Teigkessel, in den der

Lebensmitteltechnologie alle nötigen Rohstoffe hineingibt: Weissmehl, das er direkt vom Mehlsilo dosiert, dazu weitere Zutaten wie Hefe, Eier, Kochbutter und Salz. Zutaten, die nicht in Silos gelagert sind, holt Tino Degen mit dem Hubstapler in der Abwiegerei.

Mischen, Rollen, Flechten und Backen

Sind alle Zutaten gemäss Rezept in der Knetanlage, startet der Lebensmitteltechnologie das Programm. Den fertigen Teig kontrolliert er, bevor er auf die Linie kommt. «Ich prüfe die Qualität des Teigs: seine Konsistenz, die Temperatur und den Salzgehalt», sagt Tino Degen. Ist alles in Ordnung, schickt er den Teig auf seine weite Reise: Mit dem Lift fährt der Teigkessel eine «Etagé» nach oben, wo sein Inhalt in der Portionieranlage in gleich grosse Stücke geschnitten wird. Eine Walze drückt diese Teiglinge flach, dann werden sie zu Strängen gerollt – alles vollautomatisch. 2500 Stränge produziert die Anlage pro Stunde. Nach einem Zwischenstopp im Vorgärschrank werden die Teigstränge von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern routiniert zu Zöpfen geflochten. «Das Flechten der Zöpfe ist auch im Industriebetrieb noch Handarbeit», erklärt Tino Degen.



^ Zöpfe flechten: Auch in der Lebensmittelindustrie bleibt einiges Handarbeit.

Für eine Anlage zuständig

Die geformten Zöpfe gehen für 45 Minuten in den Endgärschrank, anschliessend erhalten sie eine «Dusche» mit einer Eiermischung und fahren dann in den Ofen. «Als Lebensmitteltechnologie ist man in der Regel an einer Produktionslinie eingeteilt und überwacht die gesamte Produktion», erklärt Tino Degen. Als stellvertretender Gruppenleiter arbeitet er zwar immer noch an der Linie, hat aber mehr Verantwortung und unterstützt den Gruppenleiter bei seiner täglichen Arbeit. Auch wenn der junge Lebensmitteltechnologie den ganzen Tag von Brot umgeben ist, verleidet ihm dieses nie: «Ich habe Brot immer noch sehr gern!», sagt er – und beisst in ein Stück fertigen Zopf, den er zum Degustieren aufgeschnitten hat.



Tino Degen

22, Lebensmitteltechnologie EFZ, arbeitet in einem grossen Betrieb in der Herstellung von Broten



^ Qualitätskontrolle mit Auge, Waage und Computer.



Lebensmittelpraktiker/in: 2-jährige berufliche Grundbildung

«Mir gefällt die Arbeit mit modernen Anlagen»

Harrish Rathis

17, Lebensmittelpraktiker EBA im 2. Lehrjahr, arbeitet in einem Industriebetrieb, der Milchpulver herstellt

Warum hast du dich für die Ausbildung zum Lebensmittelpraktiker EBA entschieden?

Mein Berufsberater empfahl mir damals den Beruf Lebensmittelpraktiker, da ich den Umgang mit Lebensmitteln sehr mag. Und mich interessiert, wie sie hergestellt werden. In meiner Schnupperlehre faszinierten mich die modernen Produktionsanlagen und die Vielseitigkeit des Berufs.

Was sind deine Aufgaben?

Zurzeit bediene ich die beiden Walzentrocknungsanlagen. Auf diesen wird gerade Vollmilchpulver für die Schokoladenindustrie produziert. Ich bin verantwortlich für die Qualität des Pulvers. Dazu führe ich alle zwei Stunden verschiedene Untersuchungen durch. Hat das Pulver zum Beispiel einen zu hohen Wassergehalt, stelle ich die Anlage so ein, dass die Walzen etwas schneller drehen. So trocknet das Pulver schneller. Immer freitags reinige ich die Walzen mit Chemikalien und einem Hochdruckreiniger. Dabei trage ich eine Schutzausrüstung. Andere Anlagenteile, zum Beispiel Leitungen, werden automatisch gereinigt. Diese muss ich jedoch regelmässig auf Sauberkeit kontrollieren.

Was gefällt dir an deinem Beruf?

Mir gefallen die Abwechslung und die Arbeit mit den modernen Anlagen. Ausserdem schätze ich die Zusammenarbeit mit meinen Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen, und dass ich als Lernender bereits Verantwortung übernehmen darf.





^ In Industriebetrieben kommen die Lebensmittelzutaten auch mal aus Rohrleitungen.

Was ist eine EBA-Ausbildung?

Wenn du beim Lernen noch etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe EFZ nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Lebensmittelpraktiker/in. Die Anforderungen sind etwas weniger hoch, vor allem im schulischen Bereich. Nach Abschluss der Ausbildung kannst du dank dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) als Lebensmittelpraktiker/-in EBA arbeiten. Bei guten Leistungen kannst du in das 2. Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen.

Lebensmittelpraktiker, Lebensmittelpraktikerin EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die praktischen Arbeiten ähneln jenen des EFZ. Die Berufsleute arbeiten jedoch eher unter Anleitung und übernehmen einfachere Aufgaben.


 **Berufsfachschule**

- Blockunterricht à jeweils 1 Woche, insgesamt 20 Wochen
- Themen: Rohstoffe und Zwischenfabrikate; Maschinen und Anlagen; industrielle Lebensmittelherstellung; Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz
- Keine Fremdsprachen
- Standorte: Au b. Wädenswil (ZH), Posieux (FR), Lugano-Trevano (TI)

 **Überbetriebliche Kurse**


Werden zurzeit überarbeitet

Lebensmitteltechnologe/ technologin EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die Berufsleute haben eine grössere Verantwortung, arbeiten selbstständig und bedienen verschiedene Produktionslinien.

 **Berufsfachschule**

- Blockunterricht à jeweils 3 Wochen, insgesamt 36 Wochen
- Themen: Vorbereiten von Rohstoffen; Herstellen von Lebensmitteln; Abfüllen und Verpacken von Lebensmitteln; Nachhaltigkeit und Sicherheit; Beherrschen der schwerpunktbezogenen Technologien
- Keine Fremdsprachen
- Standorte: Au b. Wädenswil (ZH), Posieux (FR), Lugano-Trevano (TI)

 **Überbetriebliche Kurse**

- Sie finden in Blöcken statt, je nach Schwerpunkt insgesamt 5 bis 10 Tage
- Themen: Schwerpunktbezogenes Wissen

✓ **Lieferungen kontrollieren** Die Berufsleute prüfen die angelieferten Rohstoffe und Materialien sorgfältig: Stimmen Menge und Qualität?



◀ **Produktion überwachen** Die Berufsleute überwachen die Produktion direkt an der Linie. Falls nötig, greifen sie per Computer oder an der Maschine ein.

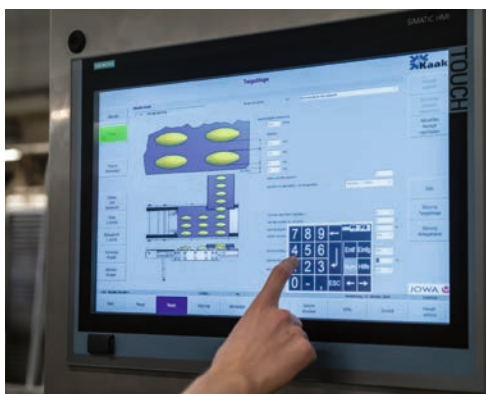
➤ **Herstellungsprozess vorbereiten** Die Zutaten werden in der richtigen Reihenfolge und Menge zusammengegeben und maschinell vermischt.



^ **Produkte kontrollieren** Während der ganzen Produktion prüfen die Berufsleute, ob die Qualität der Produkte stimmt – mit allen fünf Sinnen sowie im Labor.



^ **Anlage einrichten** Für die Produktion ist es wichtig, dass die Transportbänder im richtigen Tempo laufen. Auch müssen die richtigen Leitungen angeschlossen sein.



^ **Anlage steuern** Der grösste Teil der Produktion wird am Computer gesteuert. Die Berufsleute arbeiten direkt an der Anlage oder in einer Steuerzentrale.

^ **Anlagen und Geräte reinigen** Die fachgerechte Reinigung der Anlagen ist in der Lebensmittelproduktion zentral. Teilweise wird sie computergesteuert durchgeführt, vieles ist allerdings manuell.



◀ **Hygiene und Sicherheit beachten** Die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sind sehr streng. Dazu gehört zum Beispiel das gründliche Händewaschen und das Tragen von Haarnetzen und Arbeitskleidung.



Arbeitsmarkt

In der Schweiz schliessen pro Jahr etwa 100 LebensmitteltechnologInnen und LebensmitteltechnologInnen EFZ sowie rund 25 LebensmittelpraktikerInnen und Lebensmittelpraktiker EBA ihre berufliche Grundbildung ab. Die Lebensmittelindustrie ist vor allem in den Regionen Zürich-Ostschweiz, Aargau und Waadt präsent, weshalb hier eine (Lehr-)Stelle meist einfacher zu finden ist.

Gute Chancen

Nach der beruflichen Grundbildung können die Berufsleute auch in anderen Schwerpunkten arbeiten. Sie sind gesucht und finden in der Regel einfach eine Stelle, sofern sie bezüglich Arbeitsort flexibel sind. Die Lebensmittelproduktion ist eine sehr krisensichere und innovative Branche. Das Interesse an Ernährung hat in der Gesellschaft stark zugenommen. Die Industrie passt sich wichtigen Trends an und entwickelt entsprechende Produkte, zum Beispiel biologische, allergenfreie oder vegane Lebensmittel.

✓ Teamarbeit und gegenseitige Unterstützung ist für die Berufsleute von grosser Bedeutung.



Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

Kurse: Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie der Arbeitsgemeinschaft LebensmitteltechnologInnen

Berufsprüfung (BP) mit eid. Fachausweis: Lebensmitteltechnologe/-technologin

Höhere Fachprüfung (HFP) mit eid. Diplom: Lebensmitteltechnologe/-technologin

Höhere Fachschule HF: Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, z. B. dipl.

Techniker, Technikerin HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule FH: Studiengänge in verwandten Fachbereichen, z. B. Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie



Lebensmitteltechnologe/-technologin BP und HFP

Als Führungspersonen sind LebensmitteltechnologInnen und LebensmitteltechnologInnen BP in der Regel für den gesamten Produktionsprozess einer Linie verantwortlich und gewährleisten eine hochwertige Verarbeitung der Produkte. LebensmitteltechnologInnen und LebensmitteltechnologInnen HFP übernehmen umfassende Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich.

Techniker, Technikerin HF Lebensmitteltechnologie

Techniker/innen HF Lebensmitteltechnologie werden mit anspruchsvollen und komplexen Aufgaben in der Produktion betraut. Sie sind Fach- und Führungsspezialisten: Typischerweise arbeiten sie als Abteilungsleiter/in, Projektleiter/in oder Prozessleiter/in. Zum Beispiel optimieren sie Abläufe und sind für die Arbeitssicherheit zuständig. Sie testen Rezepturen auf den grossen Anlagen, entwickeln neue Produkte und setzen Massnahmen für eine umweltfreundlichere Produktion um.



Mehr Informationen

www.berufsberatung.ch, für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

www.lebensmitteltechnologie.ch, Arbeitsgemeinschaft LebensmitteltechnologInnen

www.berufsberatung.ch/lohn, alles rund ums Thema Lohn

Impressum

2. unveränderte Auflage 2022
© 2021 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch.
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

Recherche und Texte:

Tanja Seufert, Zürich; Jean-Noël Cornaz, SDBB **Fachlektorat:** Dominik Cadosch, Präsident Arbeitsgemeinschaft LebensmitteltechnologInnen **Fotos:** Maurice K. Grünig, Zürich; Thierry Parel, Genf; Dominique Meienberg, Zürich

Grafik: Eclipse Studios, Schaffhausen **Umsetzung:** Andrea Lüthi, SDBB **Druck:** Haller + Jenzer, Burgdorf

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch,
www.shop.sdbb.ch

Artikel-Nr.:

FE1-3169 (Einzelex.), FBI-3169 (Bund à 50 Ex.).
Dieses Faltblatt gibt es auch in Französisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBF.