

Lebensmittelpraktiker*in EBA	Lebensmitteltechnolog*in EFZ	Lebensmitteltechnolog*in mit eidg. Fachausweis (BP LMT)	Dipl. Lebensmitteltechnolog*in (HFP LMT)	Dipl. Techniker*in HF Lebensmitteltechnologie
<p>Fachmitarbeiter*in für die Verarbeitung von Lebensmitteln An einer Anlage einsetzbar</p>	<p>Fachspezialist*in für die Verarbeitung von Lebensmitteln An mehreren Anlagen einsetzbar</p>	<p>Fachspezialist*in für die Führung von Produktionslinien</p>	<p>Fachspezialist*in für die Führung und Weiterentwicklung von Produktionslinien</p>	<p>Fachspezialist*in für die Führung von Produktionsabteilungen und der Skalierung von Produkten</p>
<p>Als Lebensmittelpraktikerin EBA oder Lebensmittelpraktiker EBA (kurz „LMP“) arbeite ich in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie und bin für die Herstellung und Verpackung von Nahrungsmitteln oder Getränken verantwortlich. Je nach Betrieb arbeite ich in einem spezifischen Abschnitt des Produktionsprozesses (Herstellung, Abfüllung und/oder Verpackung).</p> <p>Dazu bediene ich moderne, meist computergesteuerte Produktionsanlagen. In kleineren Betrieben arbeite ich aber auch noch viel von Hand. Ich richte die Maschinen ein, überwache den Produktions- oder Verpackungsablauf und behebe eventuelle Störungen. Ich setze die Vorgaben des Qualitätsmanagementsystems, des Hygienekonzepts und der Arbeitssicherheit um.</p>	<p>Als Lebensmitteltechnologin EFZ oder Lebensmitteltechnologe EFZ (kurz „LMT“) arbeite ich in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie und bin für die Herstellung und Verpackung von Nahrungsmitteln oder Getränken verantwortlich.</p> <p>Die Produktpalette ist riesig: Backwaren, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Mineralwasser, Süssgetränke, Bier oder Spirituosen.</p> <p>Ich begleite die Produktion von der Annahme der Rohstoffe bis zum Abfüllen und Verpacken des fertigen Produktes. Dazu bediene ich moderne, meist computergesteuerte Produktionsanlagen. In kleineren Betrieben arbeite ich aber auch noch viel von Hand. Ich richte die Maschinen ein, überwache den Produktionsablauf und behebe eventuelle Störungen. Ich setze die Vorgaben des Qualitätsmanagementsystems, des Hygienekonzepts und der Arbeitssicherheit um.</p> <p>Zudem prüfe ich auch die Qualität von Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten, an der Linie oder im Labor. Bei Abweichungen leite ich geeignete Massnahmen ein. Ich trage deshalb eine grosse Verantwortung und das gefällt mir sehr!</p>	<p>Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe mit eidg. Fachausweis arbeite ich in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Zu meinen Aufgaben zählen neben der Herstellung und Verpackung von Nahrungsmitteln oder Getränken auch das personelle Führen von Teams und/oder Abteilungen. Mit meinen umfassenden Fachkompetenzen gewährleiste ich eine gleichbleibende Qualität unserer Produkte. Die Kosteneffizienz in den Prozessen erreiche ich mit einer guten Feinplanung und Organisation.</p> <p>Die Vorgaben der Arbeitssicherheit und Ergonomie setze ich konsequent um.</p> <p>Die Wechselwirkungen zwischen einzelnen Prozessschritten in der Linie sind mir bekannt. Durch meine Erfahrung und Voraussicht erkenne ich Einflüsse frühzeitig, gebe Mitarbeitenden Anweisungen und steuere mit geeigneten Massnahmen.</p>	<p>Als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe mit eidg. Diplom übernehme ich Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelverarbeitung.</p> <p>Ich realisiere Effektivitätssteigerungen in meinem Arbeitsbereich und Sorge für weniger Fehler und/oder Ausschuss.</p> <p>Bei der Führung meiner Schicht oder Abteilung achte ich auf eine solide Personaldecke meines Teams und unterstütze meine Mitarbeitenden bei ihrer Weiterentwicklung.</p>	<p>Als dipl. Techniker*in HF in Lebensmitteltechnologie bin ich durch meine praxisnahe Ausbildung ein wichtiges Bindeglied zwischen der Entwicklung, dem Marketing & Verkauf und der Produktion. Durch meine interdisziplinären Kompetenzen skalieren ich Produkte von der Versuchsküche auf die Produktionsanlage.</p> <p>Die vier Grundkompetenzen kritisches Denken, Kommunikation, Kreativität und Kollaboration unterstützen mich in der Weiterentwicklung meiner Abteilung.</p> <p>Mit Grundlagen in Betriebswirtschaft, Personal – und Unternehmensführung, sowie einem vertieften Wissen in Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie gelingt es mir, Brücken zwischen der Verwaltung und den operativen Organen zu schlagen.</p>