

Lebensmittelbranche

Branche mit wachsendem Bedarf

Die Lebensmittelbranche gehört zu den vier größten Industriezweigen in Deutschland. Neben einigen großen Konzernen werden Lebensmittel vor allem von einer Vielzahl mittelständischer Unternehmen hergestellt. Mit der steigenden Automatisierung der Produktion wächst auch der Bedarf an akademisch ausgebildeten Fachkräften.



Die Lebensmittelbranche hat viele Jobs im Repertoire.

Foto: Rehm/WillmyCC

Nicole Klein-Kneisel sorgt dafür, dass von Lebensmitteln keine Risiken für den Verbraucher ausgehen. Beim Lebensmittelkonzern Nestlé führt die staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin als Food-Safety-Managerin Gefährdungsanalysen durch. Was bereits von der Laboranalytik untersucht wurde, bewertet und beurteilt sie. „Dreh- und Angelpunkt der Lebensmittelsicherheit ist das HACCP-System“, erklärt Nicole Klein-Kneisel, die seit 15 Jahren bei dem Konzern beschäftigt ist. HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“, ein System, das vorbeugend alle Gefahren für die Gesundheit ausschließen will. Angefangen von den eingehenden Rohstoffen, die zum Beispiel auf Keime, Pestizid- oder Arzneimittelrückstände untersucht werden, bis hin zur Prozessüberwachung bei der Herstellung von Lebensmitteln wird dabei alles bedacht, was die Sicherheit beeinträchtigen könnte. „Dazu gehört auch, dass die Mitarbeiter in der Herstellung bestimmte Hygienevorschriften einhalten müssen“, erklärt die 40-Jährige. Nicole Klein-Kneisel, die am Standort Frankfurt in der Abteilung Quality Management arbeitet, ist deshalb oft unterwegs, um den Mitarbeitern in den Produktionsstätten beratend zur Seite zu stehen. Zu ihren Aufgaben gehört aber nicht nur, die Mitarbeiter in puncto Hygiene zu schulen, sondern auch Maschinen und Geräte für die Produktion zu beurteilen und mit auszuwählen. „Bei den Maschinen muss zum Beispiel ausgeschlossen werden, dass sie Fremdstoffe erzeugen oder Schmierstoffe abgeben“, sagt die Food Safety Managerin.

Über 500.000 Beschäftigte

Nicole Klein-Kneisel ist eine der rund 544.000 Arbeitnehmer, die nach Angaben der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) 2010 in der Branche beschäftigt waren. Der Umsatz belief sich auf rund 150 Milliarden Euro, die knapp 5.900 Betriebe erwirtschafteten. „90 Prozent der Betriebe, die Lebensmittel produzieren, sind kleine und mittelständische Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitern. Die Ernährungsindustrie ist Teil einer Wertschöpfungskette: Die Kette beginnt bei den Erzeugern, also den

Landwirten, und endet beim Handel beziehungsweise in der Gastronomie“, weiß Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin der Bundesvereinigung der BVE.

Ein Viertel des erzielten Gesamtumsatzes entfiel 2010 auf Fleisch und Fleischprodukte. Milch und Milchprodukte nehmen den zweiten Rang ein, gefolgt von Backwaren, alkoholischen Getränken und Süßwaren. Ein Anteil von rund 28 Prozent am Umsatz ist dem Export zu verdanken. Dieser Anteil ist in den vergangenen zehn Jahren stark gestiegen. Die meisten Güter werden innerhalb der EU abgesetzt.

Bis Oktober 2011 ist der Gesamtumsatz der Branche im Vergleich zum Vorjahr um 2,5 Prozent gestiegen. Auch für 2012 ist die Branche optimistisch und rechnet laut BVE mit einer stabilen Umsatzentwicklung. Einen Strich durch die Rechnung machen könnten der Lebensmittelindustrie allerdings weiterhin steigende Rohstoffpreise.

Noch ist aber auch im Bereich der Arbeitsplätze ein Zuwachs zu verzeichnen. „Die Arbeitslosigkeit ging zurück, und mit rund 15.500 gemeldeten Arbeitsstellen im Jahresverlauf 2011 wurden zwei Prozent mehr Offerten gemeldet als im Vorjahreszeitraum. Darunter waren 160 Stellen für Akademiker“, sagt Ralf Beckmann, Arbeitsmarktexperte bei der Bundesagentur für Arbeit. „Akademische Fachkräfte sind mit nur 5 Prozent unterdurchschnittlich in der Branche vertreten“, meint er. „Im Zuge der wachsenden Automatisierung der Fertigungsprozesse nimmt aber auch hier der Bedarf zu. In den vergangenen vier Jahren stieg die Zahl der sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätze von Akademikern im Lebensmittel- und Getränkebereich um 17 Prozent.“ Die Danone GmbH beispielsweise sucht Absolventen der Fachrichtungen Wirtschaftswissenschaften, Wirtschaftsingenieurwesen, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelverfahrenstechnik oder Ökotrophologie. Unilever stellt außerdem Maschinenbauingenieure, Lebensmittelchemiker und Chemieingenieure ein, und bei Edeka haben auch IT- und Logistik-Experten gute Chancen. „Die Jobchancen lassen sich verbessern, wenn man bereits ein Praktikum absolviert oder die Abschlussarbeit in einem Unternehmen geschrieben hat. Für Management- und Koordinierungsaufgaben in diesen Bereichen wird eher ein Masterabschluss erwartet. Allerdings kann man auch mit dem Bachelor einsteigen und nach einigen Jahren Berufserfahrung entsprechende Leitungsaufgaben übernehmen“, sagt Dr. Elvira Krebs, Geschäftsführerin des Verbands der Öcotrophologen (VDOE).

Trends: Süßes und Gesundes

Die von der Branche angebotenen Ausbildungsberufe reichen von Milchwirtschaftlichen Laboranten über Mechatroniker und Kaufleute für Bürokommunikation bis zu den Chemikanten. Für die einzelnen Segmente der Lebensmittelbranche gibt es teilweise auch spezialisierte Ausbildungen, zum Beispiel für die Herstellung von Süßwaren. „Es herrscht eine große Nachfrage an Fachkräften für Süßwarentechnik. Der Bedarf ist so hoch wie noch nie“, weiß Ernst Kammerinke vom Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie. „Die dreijährige Erstausbildung an der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft in Solingen kann auch für Abiturienten interessant sein, die einen Berufseinstieg suchen, um sich anschließend weiter zu qualifizieren.“ Nachfrage bestehe auch nach Lebensmitteltechnologien mit den Studienschwerpunkten Back- und Süßwarentechnologie.

Insgesamt lässt sich nach Angaben der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie aber vor allem ein Trend in Richtung Qualität und Nachhaltigkeit erkennen: Die Verbraucher wollen qualitativ hochwertige und gesunde Lebensmittel zu einem möglichst günstigen Preis. Neben Bio-

Lebensmitteln sind vor allem Fairtrade-Produkte und regionale Güter gefragt.

Mehr zu diesem Thema:

Interview mit Dr. Sabine Eichner, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie
Studien- und Ausbildungswege
Adressen und Links
Einstellungspraxis: Lebensmittelbranche

Diese Beiträge im abi-Portal könnten dich auch interessieren:

Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie: Neue Produkte für den globalen Markt

Lebensmittelbranche

Adressen und Surftipps

BERUFENET

Das Netzwerk für Berufe der Bundesagentur für Arbeit mit über 3.500 ausführlichen Berufsbeschreibungen in Text und Bild (Suchwort: Lebensmittel)

<http://berufenet.arbeitsagentur.de>

KURSNET

Portal für Aus- und Weiterbildung der Bundesagentur für Arbeit (Suchwort: Lebensmittel)

<http://kursnet-finden.arbeitsagentur.de>

Jobbörse der Bundesagentur für Arbeit

<http://jobboerse.arbeitsagentur.de>

Institut für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung (IAB) der Bundesagentur für Arbeit

<http://www.iab.de>

Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie

<http://www.bvdf.de/>

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.

<http://www.bdsi.de>

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V.

<http://www.boelw.de/>

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.

<http://www.bve-online.de/index.html>

Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie u. Verpackung e.V.

<http://www.ivlv.de>

Verband der Oecotrophologen e.V.

Jobbörse der Lebensmittelzeitung

<http://jobs.lebensmittelzeitung.net/>

Mehr zu diesem Thema:

Zum Beitrag: Branche mit wachsendem Bedarf

Studien- und Ausbildungswege

Berufe und Ausbildungswege in der Lebensmittelindustrie

Wer in der Lebensmittelindustrie arbeiten möchte, kann den Einstieg sowohl mit einer Ausbildung als auch mit einem Studium schaffen. Ein Überblick.

Ausbildungsberufe

Chemielaboranten

Sie untersuchen die Struktur von organischen und anorganischen Stoffen, stellen Stoffgemische her und entwickeln oder optimieren das Syntheseverfahren von Präparaten. Chemielaboranten arbeiten zum Beispiel in den Forschungs- und Entwicklungsabteilungen von Lebensmittelkonzernen.

Lebensmitteltechnische Assistenten

Sie untersuchen Rohstoffe, Halbfertigprodukte und die fertigen Lebensmittel mithilfe (mikro-)biologischer und chemischer Verfahren und dokumentieren die Ergebnisse. Lebensmitteltechnische Assistenten arbeiten beispielsweise in Großbäckereien, in der Fleisch- oder Fischwarenindustrie oder der Obst- und Gemüseverarbeitung.

Milchwirtschaftliche Laboranten

Milchwirtschaftliche Laboranten stellen die Qualität von Milch und Milchprodukten sicher, indem sie die Inhaltsstoffe und Eigenschaften überprüfen. Sie arbeiten in Betrieben der Milchverarbeitung wie Molkereien und Käsereien, aber beispielsweise auch in der Herstellung von Säuglingsnahrung.

Brauer und Mälzer

Brauer und Mälzer gewinnen aus Getreide Malz und verarbeiten es zusammen mit Wasser, Hopfen und Hefe zu Bier. Sie arbeiten in Brauereien und Mälzereien, können aber auch in Betrieben tätig sein, die Obst- und Gemüsesäfte und andere nichtalkoholische Getränke herstellen.

Studium

Ingenieure für Brauwesen und Getränketechnologie

Sie übernehmen technische oder kaufmännische Aufgaben bei der Getränkeherstellung und bei den Zuliefer- und Handelsbetrieben, sind aber auch in der Wein- und Lebensmittelüberwachung oder in der Forschung tätig. Meistens arbeiten Ingenieure für Brauwesen und Getränketechnologie in Brauereien und Mälzereien oder in Betrieben zur Herstellung von Erfrischungsgetränken.

Ingenieure für Verfahrenstechnik

Ingenieure für Verfahrenstechnik entwickeln und realisieren Prozesse, mit denen Lebensmittel aus Rohstoffen gefertigt werden. Sie sind auch dafür zuständig, die nötigen Anlagen und Apparate zu planen und zu bauen. Neben

der Lebensmittelindustrie beschäftigen beispielsweise auch der Fahrzeug- und Maschinenbau und die chemische Industrie Ingenieure für Verfahrenstechnik.

Ökotrophologen

Ökotrophologen befassen sich mit den Grundlagen von gesunder Ernährung für den Menschen. Sie arbeiten in der medizinischen und ernährungswissenschaftlichen Forschung, in der Produktentwicklung und Qualitätskontrolle von Betrieben der Nahrungsmittelindustrie, aber auch in Krankenhäusern oder Heimen.

Lebensmittelchemiker

Chemiker für Lebensmittelchemie untersuchen die Zusammensetzung von Lebensmitteln und die Wechselwirkungen ihrer Inhaltsstoffe. In der Forschung entwickeln sie chemische, biochemische und mikrobiologische Analysemethoden weiter. Beschäftigung finden sie vor allem in Lebensmitteluntersuchungsanstalten und in Betrieben der Nahrungsmittelindustrie.

Ingenieure für Lebensmitteltechnologie

Sie planen, gestalten und kontrollieren den Be- und Verarbeitungsprozess in der Lebensmittelindustrie. Die Entwicklung neuer Produkte oder die Verbesserung bestehender gehört ebenso zu ihren Aufgaben wie das Entwerfen von Maschinen und Anlagen.

Spezialisierungen

Food-Chain-Manager

Food-Chain-Manager entwickeln Konzepte für die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln. Voraussetzung für die Spezialisierung ist beispielsweise ein Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie oder Lebensmittelchemie.

Mehr zu diesem Thema:

Zum Beitrag: Branche mit wachsendem Bedarf

Lebensmittelbranche

Einstellungspraxis: Lebensmittelbranche

Danone GmbH

Richard-Reitzner-Allee 85540 Haar

<http://www.danone.de>

<http://www.danone-careers.de/>

Unilever Deutschland

Holding GmbH

Strandkai 1

20457 Hamburg

<http://www.unilever.de/>

<http://www.unilever.de/karriere/>

**Mitarbeiter insgesamt / mit
Berufsausbildung / mit Hochschul-
abschluss**

840 Mitarbeiter an allen Standorten

**Einstellungsbedarf an Mitarbeitern /
Hochschul-absolventen pro Jahr**

6 bis 8 Hochschulabsolventen, 10 bis 15

**Mitarbeiter insgesamt / mit
Berufsausbildung / mit
Hochschul-abschluss**

Weltweit 167.000 Mitarbeiter

**Einstellungsbedarf an
Mitarbeitern /**

Hochschulabsolventen pro

Professionals geplant für 2012

Jahr

für alle Einstiegsbereiche
(Research & Development,
Technisches Management,
Supply Chain Management,
Marketing, Customer
Development,
Controlling/Finanz-
management) ca. 25
Hochschulabsolventen
(Bewerbung für
Traineeprogramm in
Deutschland, Österreich und
der Schweiz)

Geschäftsfelder mit dem größten Einstellungsbedarf

Im kaufmännischen Bereich:

- Marketing
- Supply Chain Management
- Customer Service
- Planning
- Logistik
- Finance
- Sales

Gesuchte Absolventen (Berufsausbildung, Studienfach- richtungen)

Wirtschaftswissenschaftler

Lebensmitteltechnologien

Lebensmittelverfahrenstechniker

Ökotrophologen

Wirtschaftsingenieure

Produktionstechniker

Geschäftsfelder mit dem größten Einstellungsbedarf

Marketing

Gesuchte Absolventen (Berufsausbildung, Studienfach-richtungen)

Studienfachrichtungen:

Wirtschaftswissenschaften,
Lebensmitteltechnologie,
Lebensmittelchemie, Chemie,
Chemie-Ingenieurwesen,
Wirtschaftsingenieurwesen,
Maschinenbau,
Verfahrenstechnik

Duale Studiengänge:

Bachelor of Arts, Bachelor of
Engineering, Bachelor of
Science in
Betriebswirtschaftslehre,

Berufsausbildung:

Kaufleute für
Bürokommunikation,
Chemikanten,
Chemielaboranten,
Elektroniker für
Betriebstechnik, Fachkräfte für
Lebensmitteltechnik,

Fachkräfte für Lagerlogistik,
Fachlageristen,
Industriekaufleute,
Industriemechaniker, Köche,
Maschinen- und Anlageführer,
Mechatroniker,
Milchwirtschaftliche
Laboranten

Interesse an Bewerbern mit Bachelor-Abschluss (ja/nein?)

Ja. Speziell für Bachelorabsolventen gibt es ein 1-jähriges Assistent Manager Programm. Nach Beendigung dieses Programms können die Assistent Manager entweder extern einen Master machen oder werden als Junior Manager übernommen.

Einstellungskriterien / geforderte Spezialkenntnisse

In Abhängigkeit von der jeweiligen Stellenausschreibung und deren speziellen fachlichen Anforderungen ist es wichtig, dass sich zukünftige Mitarbeiter mit den Unternehmenswerten und der Unternehmenskultur identifizieren können.

Einstiegsprogramme / Sonderausbildungen für Abiturienten

Es gibt folgende Ausbildungsplätze:
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in
Milchtechnologe/in
Mechatroniker/in
Fachkraft für Lebensmitteltechnik
Lagerlogistiker/in
Industriemechaniker/in

Interesse an Bewerbern mit Bachelor-Abschluss (ja/nein?)

Unilever hat sich global für „Bachelor welcome“ ausgesprochen mit Ausnahme für einen Einstieg im Bereiche Research & Development. Hier ist ein Masterabschluss wünschenswert.

Einstellungs-kriterien / geforderte Spezialkenntnisse

Bezogen auf Hochschulabsolventen: gute Noten, zügiges Studium, praktische Erfahrungen, Auslandserfahrungen, außeruniversitäres Engagement, sehr gute Englischkenntnisse. Darüber hinaus: Führungsqualitäten, unternehmerisches und analytisches Denken, Leidenschaft, Begeisterungsfähigkeit, Neugierde, Eigeninitiative, Leistungsbereitschaft, interkulturelle Sensibilität

Einstiegsprogramme / Sonderausbildungen für Abiturienten

Duale Studiengänge

Praktika, Abschlussarbeiten möglich? Praktika, Abschlussarbeiten

Praktika:

In fast allen Unternehmensbereichen möglich. In der Hauptverwaltung in Haar bei München und allen Molkereien können jedes Jahr etwa 50 Studierende ein Praktikum von idealerweise sechs Monaten absolvieren und durch eigenverantwortliche Projekte interessante Erfahrungen sammeln.

Abschluss-arbeiten:

Variiert von Jahr zu Jahr. Bearbeitet werden können aktuelle und Business relevante Themen. Bevorzugt werden Abschlussarbeiten von ehemaligen Praktikanten betreut.

möglich?

Ca. 150 Praktikumsplätze jährlich in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Abschluss-arbeiten:

Ca. 20-30, ergeben sich in der Regel aus einem Praktikum heraus

DMK Deutsches Milchkontor GmbH

Flughafenallee 17

28199 Bremen

<http://www.dmk.de>

<http://www.dmk.de/de/karriere/index.html>

Carl Kühne KG (GmbH & Co.)

Kühnehöfe 11

22761 Hamburg

<http://www.kuehne.de/de/>

Mitarbeiter insgesamt / mit**Berufsausbildung / mit Hochschulabschluss**

Insgesamt 5.400 Mitarbeiter

Mitarbeiter insgesamt / mit**Berufsausbildung / mit Hochschulabschluss**

Rund 150 Mitarbeiter in der Zentrale in HH, davon ca. 30 % mit Hochschulabschluss

Einstellungsbedarf an Mitarbeitern / Hochschulabsolventen pro Jahr

pro Jahr ca. 85 Auszubildende, ca. 50-60 Personen mit abgeschlossener Ausbildung oder abgeschlossenem Studium

Einstellungsbedarf an Mitarbeitern /**Hochschulabsolventen pro Jahr**

Pro Jahr 4 Auszubildende (Industriekaufleute), ca. 5 neue Mitarbeiter, davon ca. 3 Hochschulabsolventen

Geschäftsfelder mit dem größten Einstellungsbedarf

Gesucht werden sowohl Mitarbeiter mit einer technischen Ausbildung als auch kaufmännische Mitarbeiter, die in den Feldern Controlling, Personal, Vertrieb, Finanzen und Einkauf arbeiten. Es besteht Bedarf an Personen mit einer Ausbildung im Lebensmittelbereich. Hier reicht das Spektrum von Produktionsmitarbeitern bis hin zu

Geschäftsfelder mit dem größten Einstellungsbedarf

Marketing, Buchhaltung

Molkereimeistern, Milchwirtschaftlichen Technikern, Labormeistern und Lebensmittelingenieuren, die z. B. in der Produktentwicklung arbeiten. Gesucht werden also Mitarbeiter in allen Geschäftsfeldern

**Gesuchte Absolventen
(Berufsausbildung,
Studienfachrichtungen)**

Milchwirtschaftlichen Laboranten, Milchtechnologien, Mechatroniker, Elektroniker, Industriemechaniker, Fachkräfte für Lebensmitteltechnik, Industriekaufleute, Kaufleute im Groß- und Außenhandel und ähnliche Berufen.

Außerdem suchen wir Absolventen der Studienfächer Lebensmitteltechnik oder Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnik, Agrarwirtschaft und Betriebswirtschaft. Weiterhin besteht auch Bedarf an Molkereimeistern, Labormeistern und milchwirtschaftlichen Technikern.

Interesse an Bewerbern mit Bachelor-Abschluss (ja/nein?)

Ja

Einstellungskriterien / geforderte Spezialkenntnisse

Teamfähigkeit, soziale Kompetenz, Engagement, Lernbereitschaft und Motivation sind unabdingbar, werden höher bewertet als Fachkenntnisse.

**Einstiegsprogramme /
Sonderausbildungen für Abiturienten**

ca. alle 1 1/2 Jahre ein Traineeprogramm. Zielgruppe sind Personen mit einem abgeschlossenen Studium, Molkereimeister, Labormeister und milchwirtschaftliche Techniker.

Praktika, Abschlussarbeiten möglich?

Praktika:

ca. 300 Praktikantenplätze pro Jahr. Davon 20 % der Plätze für Studierende mit einer Vergütung und 80 % der Plätze für Schüler, Arbeitslose oder Teilnehmer einer Weiterbildungsmaßnahme.

Abschlussarbeiten:

**Gesuchte Absolventen
(Berufsausbildung,
Studienfachrichtungen)**

BWL, Marketing, Controlling, Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie

Interesse an Bewerbern mit Bachelor-Abschluss (ja/nein?)

Ja

**Einstellungskriterien /
geforderte Spezialkenntnisse**

Fachspezifische Kenntnisse je nach Job, aber auf jeden Fall Sozialkompetenz

**Einstiegsprogramme /
Sonderausbildungen für Abiturienten**

Traineeprogramm

Praktika, Abschlussarbeiten möglich?

Praktika:

Ca. 4 Praktikumsplätze (Forschung & Entwicklung, Marketing, Vertrieb, Export)

Abschlussarbeiten:

Abschlussarbeiten nur, wenn

Studierende sollen bei ihren Abschlussarbeiten optimal betreut werden, wir betreuen, derzeit zwischen 10 und 15 Abschlussarbeiten pro Jahr.

sich während des Praktikums ein sinnvolles Thema ergibt, das als Abschlussarbeit verwertet werden kann. Dies ist in den letzten 10 Jahren ca. 3-mal der Fall gewesen.

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG

New-York-Ring 6

22297 Hamburg

<http://www.edeka.de>

<http://www.edekaner.de/>

Mitarbeiter insgesamt / mit Berufsausbildung / mit Hochschulabschluss

EDEKA-Verbund zählt über 300.000 Mitarbeiter, mehr als 18.000 Auszubildenden in über 30 Ausbildungsberufen in den Bereichen Einzelhandel, Großhandel, Produktion und Zentrale. Aufgrund genossenschaftlicher Struktur mit sieben Regionalgesellschaften und 4.500 selbstständigen Kaufleuten sind keine genauen Angaben über die einzelnen Abschlüsse und Qualifikationen möglich.

Einstellungsbedarf an Mitarbeitern / Hochschulabsolventen pro Jahr

Verbund expandiert und möchte auf allen Stufen weiterhin Mitarbeiter, Auszubildende und Hochschulabsolventen einstellen.

Geschäftsfelder mit dem größten Einstellungsbedarf

Zum Beispiel im IT-Bereich

Gesuchte Absolventen (Berufsausbildung, Studienfachrichtungen)

Bei den Hochschulabsolventen: Wirtschaftswissenschaften, Ökotoxikologie, IT, Logistik

Interesse an Bewerbern mit Bachelor-Abschluss (ja/nein?)

Ja. Für junge Absolventen werden in der Zentrale sowie in vielen Regionalgesellschaften Trainee-Programme angeboten, auch ein Direkteinstieg ist in

vielen Bereichen möglich.

Einstellungskriterien / geforderte

Spezialkenntnisse

Neben einem guten Hochschulabschluss werden unternehmerisches Denken und Handeln, Team- und Kundenorientierung, Engagement, Belastbarkeit sowie Flexibilität erwartet. Außerdem ist die Bereitschaft, früh Verantwortung zu übernehmen, mitzubringen und Liebe zu Lebensmitteln.

Einstiegsprogramme /

Sonderausbildungen für Abiturienten

Abiturienten können mit einer kaufmännischen Dualen Berufsausbildung, einer integrierten Aus- und Weiterbildung zum Handelsfachwirt oder einem Dualen Studium ihre Karriere starten. Auszubildende haben stets die Chance, auf der Karriereleiter weiter nach oben zu klettern, da Führungskräfte und EDEKA-Unternehmer bevorzugt aus den eigenen Reihen gewonnen werden.

Praktika, Abschlussarbeiten möglich?

Schülerpraktika ganzjährig möglich
Begrenzte Auswahl an Praktikumsplätzen und Abschlussarbeiten in der Zentrale und in den Regionalgesellschaften

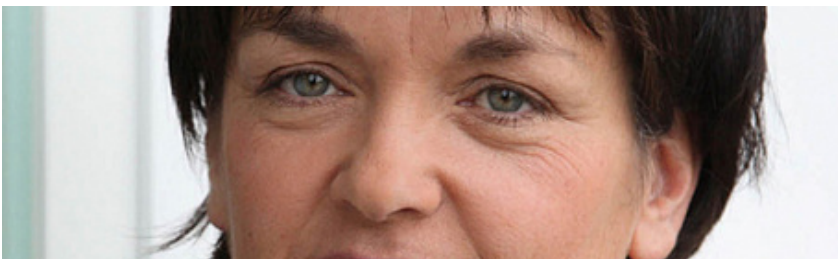
Mehr zu diesem Thema:

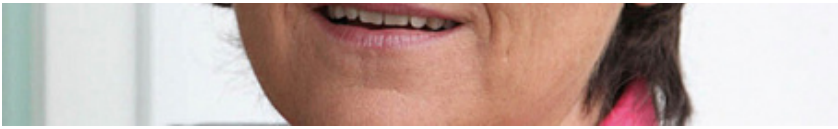
[Zum Beitrag: Branche mit wachsendem Bedarf](#)

Interview

"Nicht irgendein Konsumgut"

Dr. Sabine Eichner ist Geschäftsführerin der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE). [abi >> sprach mit ihr über Chancen, Herausforderungen und Trends in der Branche.](#)





Dr. Sabine Eichner spricht mit abi>> über die Lebensmittelbranche.

Foto: Privat

abi>>: Wie attraktiv ist die Lebensmittelbranche für Studieninteressierte?

Sabine Eichner: Von 1999 bis 2009 ist die Zahl der Studienanfänger in den agrar-, forst- und ernährungswissenschaftlichen Studiengängen um 42 Prozent gestiegen. 56 Prozent dieser Studierenden sind weiblich. Das zeigt, dass der Bereich Ernährung noch immer viele Frauen anzieht. Mittlerweile gibt es auch einige spezialisierte Studienangebote, die gezielt auf eine Tätigkeit in der Lebensmittelindustrie vorbereiten.

abi>>: Welche beruflichen Chancen und Herausforderungen erwarten die Absolventen?

Sabine Eichner: Ein wichtiger Bereich ist beispielsweise die Qualitätssicherung. Dabei wird etwa kontrolliert, ob die gesetzlichen Vorschriften zur Herstellung von Lebensmitteln eingehalten werden. Auch Produktentwicklung und Forschung sind zentral. Untersucht wird zum Beispiel, welche Nährstoffe in Lebensmitteln enthalten sind und wie sie im menschlichen Körper wirken. Da viele Lebensmittel aufgrund der begrenzten Haltbarkeit schnell zum Verbraucher gelangen müssen, muss die Logistik sehr gut funktionieren. Auch das Marketing ist eine anspruchsvolle Aufgabe, um beim Verbraucher Bedürfnisse zu wecken und die Produkte zu bewerben. Innerhalb der Produktionsprozesse spielt der Aspekt der Nachhaltigkeit eine immer wichtigere Rolle. Es geht darum, möglichst ressourceneffizient zu produzieren. Das Umwelt- und Energiemanagement wird in Zukunft weiter an Bedeutung gewinnen. Entsprechende Fachleute sind gefragt.

abi>>: Was sollten Bewerber wissen, die einen Einstieg in die Branche suchen?

Sabine Eichner: Viele große Unternehmen bieten zum Einstieg Trainee-Programme an. Gern gesehen ist es, wenn Bewerber eine Affinität zu den Produkten haben und sich gern mit ihnen beschäftigen. Denn Lebensmittel sind nicht irgendein Konsumgut, sondern für den Menschen existenziell.

Mehr zu diesem Thema:

Zum Beitrag: Branche mit wachsendem Bedarf

Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie

Neue Produkte für den globalen Markt

Als Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie lernt Julia Mönninghoff (25) während ihres Trainee-Programms beim Konsumgüterkonzern Unilever am Standort Heilbronn die komplexen Aufgaben rund um die Herstellung neuer Produkte kennen.





Julia Mönninghoff muss sicherstellen, dass die Lebensmittellieferungen für die Produktion rechtzeitig angefordert werden.

Foto: André Deco

„Nahrungsmittel werden immer gebraucht. Von Organic Food bis zu hochverarbeiteten Lebensmitteln – es gibt viele neue Entwicklungen“, weiß Julia Mönninghoff, die an der Universität Bonn ein Diplom-Studium absolviert hat. Vor 15 Monaten begann sie ihr Trainee-Programm. Die 25-Jährige hat sich bewusst für Unilever entschieden: „Während meiner Studienabschlussphase habe ich ein sechsmonatiges Praktikum in dem Unternehmen absolviert. Mir hat die Atmosphäre gut gefallen, ich wurde sofort einbezogen und konnte Verantwortung übernehmen“, sagt sie.

Voraussetzungen analysieren

In der ersten Station ihres Trainee-Programms arbeitete Julia Mönninghoff daran mit, ein Konzept für ein neues Produkt der Marke „Knorr“ für den globalen Markt zu entwickeln. Dabei gibt es viele Aspekte zu beachten: Wie lange müssen Rohstoffe erhitzt werden, um die Haltbarkeit des Produkts zu gewährleisten? Welche Maschinen und Geräte eignen sich am besten für die Herstellung? Sind die entsprechenden Mischer und Trocknungsanlagen vorhanden? Und wie kann der Geschmack des Produkts länderspezifisch angepasst werden? Bei der Bearbeitung solcher Projekte arbeitete Julia Mönninghoff mit Ökotröphologen, Konsumforschern, Chemieingenieuren und anderen Berufsvertretern zusammen.

Teamarbeit ist auch in ihrer jetzigen Abteilung, dem Einkauf, gefragt. Sie nimmt Kontakt zum Rohstofflieferanten auf, um sicherzustellen, dass für neue Lebensmittelinnovationen entsprechende Lieferungen erfolgen. „Weil die Rohstoffe heranreifen und geerntet werden müssen, kann die Lieferung nicht erst beim Launchtermin des neuen Produkts angefordert werden, es braucht einen gewissen Vorlauf“, erklärt sie.

Ungefähr 70 Prozent ihrer Korrespondenz und ihrer Gespräche finden auf Englisch statt. Telefonkonferenzen und Teambesprechungen gehören zu ihrem Arbeitsalltag.

Arbeiten im Ausland nicht ausgeschlossen

In wenigen Tagen wird Julia Mönninghoff an den Standort Hamburg wechseln, um im Bereich Technical Management eine weitere Station ihres Trainee-Programms zu absolvieren. Das Technical Management ist unter anderem dafür zuständig, Produktwerbemaßnahmen technisch zu unterstützen. Eine Aufgabe von Julia Mönninghoff könnte es beispielsweise sein, zu überprüfen, ob die Verpackungen alle Angaben enthalten, die Lebensmittel nach deutschem Recht enthalten müssen. In welchem Bereich sie langfristig tätig sein möchte, will die junge Ingenieurin erst entscheiden, wenn sie in etwa zehn Monaten die letzte Station des Trainee-Programms durchlaufen hat. „Im Unternehmen gibt es vielfältige Möglichkeiten, angefangen bei der Forschung und Entwicklung bis hin zur Produktion.“ Auch eine Zeitlang im Ausland zu arbeiten, beispielsweise in Asien, ist für sie nach einigen Jahren Berufserfahrung gut vorstellbar.

Mehr zu diesem Thema:

Zum Beitrag: Branche mit wachsendem Bedarf

abi >> 02/2012



Bundesagentur für Arbeit - Stand 19.03.2012