

Jobs in allen NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE Geschmacksrichtungen

Knapp 100 Kilo Brot, mehr als 90 Kilo Fleisch, über 200 Eier und rund 65 Liter Milch verzehren die Deutschen pro Kopf und Jahr. Hinzu kommen viele Kilo Obst und Gemüse, Süßigkeiten und Backwaren, Würzen, Soßen und Getränke. Die Nahrungsmittelbranche zählt zu den wichtigsten Industriezweigen in Deutschland. Für Berufseinsteiger ergeben sich interessante Beschäftigungsmöglichkeiten.

WIE SCHMECKT DIE MARGARINE, wenn ich ein anderes Aroma verwende als bisher? Was passiert, wenn ich die Fettzusammensetzung ein wenig abwandle? Wie verändert sich die Konsistenz, wenn verschiedene Verdickungsmittel eingesetzt werden? Mit solchen und vielen weiteren Fragen dieser Art durfte sich Susanne Beran während ihres Traineeprogramms beschäftigen. „Mich haben Nahrungsmittel schon immer fasziniert“, erinnert sich die diplomierte Ingenieurin. „Schon früher habe ich alles über Lebensmittel wissen wollen, zum Beispiel wie die Zusammensetzung ist, ob sie gesund oder ungesund sind oder was bei der Ernährung zu beachten ist.“

Nach dem Abitur mit den Leistungskursen Chemie und Ernährungslehre war es für Susanne Beran daher selbstverständlich,

Lebensmitteltechnologie zu studieren. Im Jahre 2001 schloss sie das Ingenieurstudium an der Universität Hohenheim ab und begann im gleichen Jahr bei der Firma Unilever. „Ich habe bewusst einen Lebensmittelkonzern gewählt, da ich hier auf internationaler Ebene arbeiten kann und die Chance habe, viele verschiedene Bereiche kennen zu lernen“, so die 29-Jährige.

Ihre Erwartungen wurden nicht enttäuscht. Nach zwei Jahren in der Entwicklungsabteilung für Margarine, Fette und Öle – zunächst im niederrheinischen Kleve, später in Prataua in Sachsen-Anhalt – leitet Susanne Beran heute ein Team in Hamburg, das Entwicklungsprojekte koordiniert, die bei Unilever-Schwesterfirmen im Ausland oder bei Lieferanten durchgeführt werden. Neuestes Projekt: die Einführung von Antipasti unter der



Foto: Größer

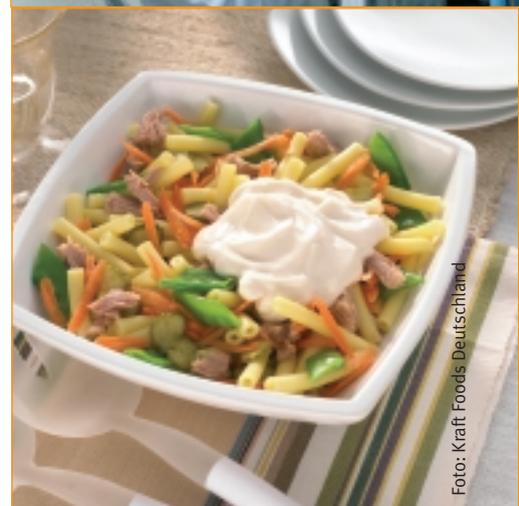


Foto: Kraft Foods Deutschland



Foto: Buschmann



Foto: Dr. Oetker



Foto: Bahlsen



Foto: Dr. Oetker



Foto: Buschmann

Linke Spalte von oben nach unten:

In den Tanks werden Grundstoffe für Getränke und Milchprodukte hergestellt. Der Lebensmittel-technologie Herbert Schlosser kümmert sich um die Optimierung der Reinigungsprozesse der Produktionsanlagen.

Immer mehr Nahrungsmittelproduzenten setzen auf „Convenience Food“.

Ein Klassiker in deutschen Küchen: „Maggi“-Würzmittel.

Rechte Spalte von oben nach unten:

Bei Dr. Oetker werden die Produkte mehrmals täglich verkostet.

Die Keks-Produktion bei Bahlsen.

Die Qualität der Produkte wird in der Nahrungsmittelindustrie durch aufwändige Hightech-Verfahren garantiert.

Bei Maggi gibt es über 600 verschiedene (Geheim-)Rezepturen.

Marke Bertolli. „Es ist schon ein super Gefühl, wenn ich in den Supermarkt gehe und dort ‚meine‘ Produkte in den Regalen stehen sehe“, erklärt Susanne Beran die Faszination der Nahrungsmittelbranche.

Magnet für Marketing-Interessierte

In der Tat können sich die Menschen mit kaum einem anderen Produkt leichter identifizieren als mit Lebensmitteln. Schokoladenkeke sind nun einmal beliebter als eine Lebensversicherung, und Quarkdesserts sind weit weniger erklärungsbedürftig als die technischen Feinheiten eines Elektromotors. „Markenartikel aus dem Nahrungsmittelbereich sind nach wie vor ein Magnet für alle, die ihre Chancen im Marketingbereich suchen“, ist daher auch die Beobach-

Aktuelle Begriffe aus der Nahrungsmittelindustrie

Functional Food

Unter Functional Food versteht man Nahrungsmittel, die durch Zugabe bestimmter natürlicher Nährstoffe so modifiziert wurden, dass sie spezifische gesundheitliche Nutzen erbringen. Die Esswaren, denen ähnliche Wirkungen wie Arzneimitteln nachgesagt werden, greifen aktiv in den Organismus ein und sollen zum Beispiel den Erhalt eines angemessenen Körpergewichts unterstützen, die Regulierung des Blutzuckerspiegels erleichtern oder zur Regulierung der Blutfettwerte beitragen. Beispiele für Functional Food sind etwa der LC1-Joghurt, ACE-Getränke oder Eier und Brot mit Zusatz von Omega-3-Fettsäuren.

Convenience Food

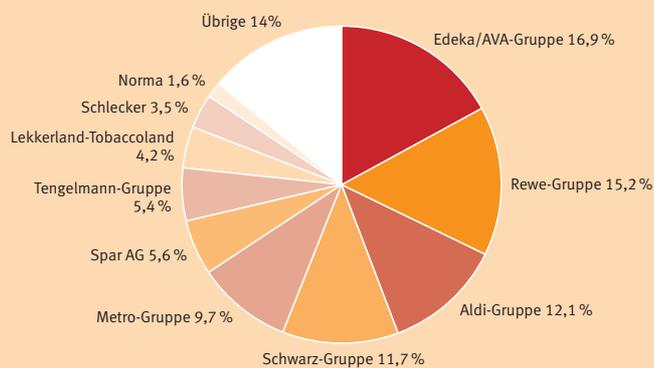
Bei Convenience Food (convenient bedeutet auf englisch soviel wie „zweckmäßig“) handelt es sich um Fertigenüs oder -menükomponenten, die nur aufgewärmt werden müssen, um verzehrfertig zu sein. Die vorgefertigten oder frischen Lebensmittel im Kühlregal werden auch Chill Food oder Cook & Chill Food genannt. Chill Food ist für den Verzehr vorbereitet, aber noch roh, wie etwa geputzter und geschnittener Salat in Tüten mit dem passenden Dressing oder frisches Obst und Gemüse mundgerecht geschnitten. Cook & Chill Food ist bereits voll durchgegart oder zu 90 Prozent vorgegart, wie etwa Hamburger, Nudel- und Reisgerichte.

Novel Food

Unter Novel Food – zu Deutsch neuartige Lebensmittel – versteht man einerseits Lebensmittel, die mit Hilfe gentechnischer Methoden hergestellt wurden, andererseits Produkte, die für die Ernährung im europäischen Kulturkreis neu sind. Letzteres sind beispielsweise Käferlarven, Algenprodukte, Eiweißgerichte aus einer Pilzmasse oder bestimmte Süßungsmittel pflanzlichen Ursprungs. Umgangssprachlich hat sich Novel Food allerdings als Bezeichnung für gentechnisch veränderte Lebensmittel eingebürgert.

Umsatzanteile der TOP 10 des deutschen Lebensmittelhandels 2004

Gesamt: 146,2 Mrd. Euro



Quelle: Trade Dimensions/M+M Eurodata



Foto: Größer

In der Nahrungsmittelbranche werden Lebensmittelchemiker und -technologien in der Produktentwicklung und Fertigung eingestellt.

tung von Dr. Sabine Eichner Lisboa, Geschäftsführerin der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE).

Mit rund 5.970 Unternehmen, mehr als einer halben Million Beschäftigten und einem Umsatz von rund 130 Milliarden Euro im Jahr 2004 zählt die Nahrungsmittelindustrie zu den wichtigsten Industriezweigen in Deutschland. Die Branche ist weitgehend mittelständisch geprägt und zeichnet sich durch eine große Vielfalt aus: Von A wie alkoholfreie Getränke bis Z wie Zucker reichen die Produkte der Erzeuger und Verarbeiter. Fleisch ist mit einem Anteil von 19,4 Prozent

das umsatzstärkste Lebensmittel der Branche, gefolgt von Milch und Molkereiprodukten mit 16,9 Prozent. Alkoholische Getränke sowie Süßwaren und Dauerbackwaren folgen mit 9,7 beziehungsweise 9,4 Prozent. Insgesamt ging der Umsatz der Nahrungsmittel trotz der allgemeinen Konsumflaute in den vergangenen Jahren langsam, aber stetig nach oben.

Auch die Exportquote ist in den vergangenen vier Jahren kontinuierlich angestiegen: 21,6 Prozent der deutschen Lebensmittel gingen 2004 ins Ausland – Tendenz steigend. Der EU-Binnenmarkt ist zwar noch

der größte Markt für deutsche Produkte, aber auch Osteuropa spielt mittlerweile eine immer wichtigere Rolle. „Die Menschen in den neuen EU-Ländern haben einen großen Nachholbedarf und sind neugierig auf die neuen Produkte aus dem Westen“, erklärt Sabine Eichner Lisboa. Auch in China entwickelten sich nach und nach einkaufsträchtige Schichten, die sich für westliche Lebensmittel interessieren – so zum Beispiel aus der Süßwarenindustrie, die mit ihren Produkten bereits erste Erfolge in Fernost verbuchen konnte. Viele mittelständische Unternehmen haben neue Produktions-

Sichere Arbeitsplätze in stabiler Branche

uni im Gespräch mit Dr. Sabine Eichner Lisboa, Geschäftsführerin der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.



Foto: BVE

uni: Wie wichtig ist den Deutschen das Essen?

Sabine Eichner Lisboa: Die Deutschen geben gerade einmal zwölf Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel aus. Dieser Wert wird im europäischen Vergleich nur noch von Irland und den Niederlanden unterboten. Zum einen liegt das daran, dass in Deutschland ein sehr starker Wettbewerb innerhalb der Branche herrscht, der dafür sorgt, dass die Preise hier zu Lande ausgesprochen niedrig sind. Zum anderen zeigt es aber auch, dass man es zum Beispiel mit Qualitätsargumenten in Deutschland schwerer hat. Andere Nationen wie etwa Frankreich sind hier wesentlich aufgeschlossener und pflegen ihre kulinarischen Traditionen besser.

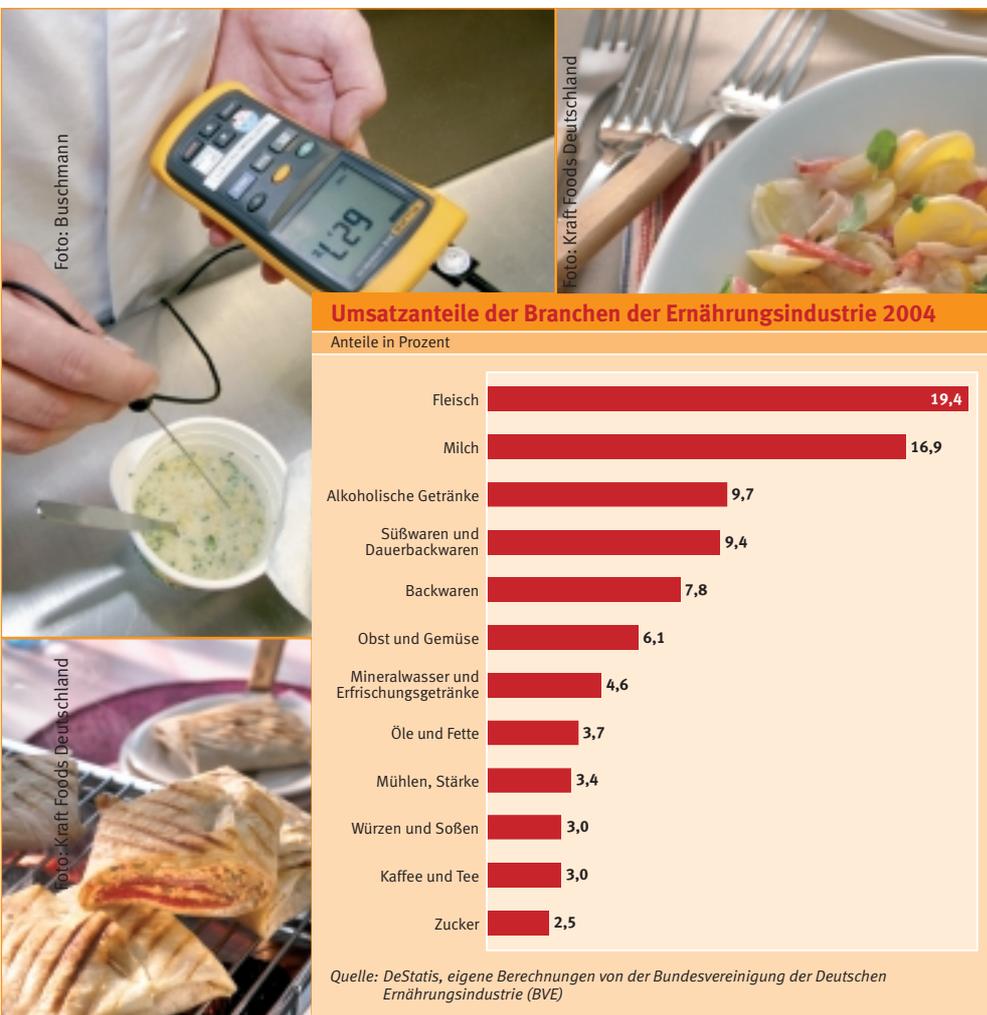
uni: Ist die Nahrungsmittelindustrie bei Absolventen eine beliebte Branche?

Sabine Eichner Lisboa: Bekannte, international tätige Arbeitgeber haben sicherlich keine Nachwuchsprobleme. Mittelständische Unter-

nehmen hingegen haben ihre Standorte oftmals in ländlichen Regionen. Die fehlende Attraktivität der Großstadt kann für die kleineren Firmen zuweilen ein strategischer Nachteil sein. Dabei sind Mittelständler durchaus ein interessantes Feld für Berufseinsteiger: Flache Hierarchien und die Möglichkeit, schneller Verantwortung für Produkte zu übernehmen, können den Standortnachteil schnell wettmachen.

uni: Welche Chancen haben Bewerber?

Sabine Eichner Lisboa: Die Nahrungsmittelbranche umfasst derzeit rund 500.000 Mitarbeiter. Sie ist zwar keine Wachstumsbranche, hat aber ein gleichbleibend hohes Angebot an Nachwuchspositionen. In naher Zukunft sehe ich zwar keine überraschend neuen Felder, die besetzt werden müssen. Aber da sich die Branche, unabhängig von den wirtschaftlichen Schwankungen, stabil hält, können die Unternehmen eine relativ gute Arbeitsplatzsicherheit bieten – ein Aspekt, der heutzutage bei den Arbeitnehmern eine immer größere Rolle spielt.



standorte in Osteuropa eröffnet. Aus Sicht der Unternehmen eine vorausschauende Entwicklung, denn in Deutschland werden den Produzenten aufgrund des Bevölkerungsrückgangs langfristig weniger Konsumenten zur Verfügung stehen.

Goldbären global

Ein größerer Mittelständler, der schon seit vielen Jahren erfolgreich im Ausland tätig ist, heißt Haribo und hat seinen Sitz in Bonn. Goldbären, Lakritzschnecken & Co. werden mittlerweile an 18 Standorten in Europa produziert und gehen von dort aus in die ganze Welt. Hin und wieder müssen die Produkte den länderspezifischen Gewohnheiten angepasst werden. So enthalten Haribo-Artikel zum Beispiel im arabischen Raum keine Gelatine, die für Anhänger des islamischen Glaubens tabu wäre, weil sie Schweinebestandteile enthält. Doch von diesen Details abgesehen, sieht der Goldbär in der Türkei genauso aus wie auf den Philippinen. „Es macht besonderen Spaß, erfolgreiche Marken behutsam, aber trotzdem kontinuier-

lich weiterzuentwickeln“, ist die Erfahrung von Personalleiter Axel Scholz. „Vielleicht ist das einer der Gründe, warum es bei uns so gut wie keine Mitarbeiterfluktuation gibt.“

Das Besondere an Haribo sei, so Axel Scholz, dass es nach wie vor ein inhabergeführtes Unternehmen ist. Das bedeutet, dass Integrität und Loyalität gegenüber dem Arbeitgeber eine Voraussetzung für die Einstellung ist, die weitgehend über einen DirektEinstieg erfolgt. Eine andere Voraussetzung ist die Fähigkeit zur schnellen Übernahme von Verantwortung. Da bei Haribo sehr flache Hierarchien herrschen, bekommen Einsteiger schon nach kurzer Zeit verantwortungsvolle Aufgaben zugeteilt. So stehen Absolventen, die zum Beispiel im Vertrieb beginnen, schon bald in engem Kontakt mit den Handelskunden. Promotions wie etwa der Einsatz der Haribo-Trucks müssen abgestimmt, Geschichten und Aktionen, die den Verbrauchern neuen Gesprächsstoff liefern, entwickelt werden. Schließlich muss auch eine bekannte Marke ständig dafür sorgen, buchstäblich in aller Munde zu blei-

Berufsfelder in der Lebensmittelbranche

Produktentwicklung/Fertigung

Lebensmitteltechnologien oder Lebensmittelchemiker sind vom Rohprodukt bis zum fertig verpackten Endprodukt für die Herstellung von Getränken, Nahrungs- und Genussmitteln in Industrieunternehmen verantwortlich. Sie prüfen die angelieferten Rohstoffe auf ihre Qualität und sorgen für die korrekte Lagerung. Sie richten die technischen Anlagen ein, in denen die Produkte gefertigt werden, und steuern die Prozesse elektronisch. Im Labor führen sie von den vorher entnommenen Proben chemische und mikrobiologische Analysen durch. Viele Nahrungsmittel werden in industriellen Prozessen verarbeitet. Produktionsingenieure planen, gestalten, überwachen und verbessern diese Prozesse. In der Lebensmittelherstellung spezialisieren sie sich oft auf einen Produktbereich, zum Beispiel Getreide- oder Milchprodukte, Konserven oder Süßwaren, und setzen die im Forschungslabor und in der Versuchsküche entwickelten Kreationen in die industrielle Produktion um. Als Planer legen sie den Ablauf des gesamten Herstellungsprozesses fest und berechnen den Bedarf an Material, Maschinen und Arbeitskapazitäten.

Qualitätskontrolle

Lebensmittelkontrolleure besuchen regelmäßig Betriebe, Einzelhandelsgeschäfte, Lagerhäuser oder Fabrikationsräume, in denen Lebensmittel hergestellt oder behandelt werden. Dort prüfen sie die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen, nehmen Proben und werten die gewonnenen Ergebnisse aus. Bei Bedarf veranlassen sie Verwarnungs- oder Bußgelder. Beschäftigungsmöglichkeiten bieten sich bei Behörden, die mit der Lebensmittelüberwachung beauftragt sind, wie Landesuntersuchungsämter für das Gesundheitswesen, Gewerbeaufsichtsämter oder Ämter für Ernährungswirtschaft. Auch Unternehmen selbst stellen immer häufiger Lebensmittelkontrolleure ein, die die Qualität der Produktion überwachen.

Marketing/Beratung

Ökotrophologen sind zum Beispiel in der Fertigung und im Marketing der Lebensmittelindustrie tätig, wo sie Arbeitsabläufe planen und rationalisieren oder Qualitätsmanagementkonzepte und Marketingstrategien erstellen. In der Ernährungsberatung geben sie Rat bei Ernährungs- und Diätfragen. Einsatzgebiete sind etwa der Öffentliche Dienst, zum Beispiel Gesundheitsämter, oder Verbraucherorganisationen. In Kantinen, Krankenhäusern oder Heimen übernehmen sie oft Managementfunktionen.

ben, um weiterhin erfolgreich zu sein. Produktinnovationen sind daher bei allen Unternehmen der Nahrungsmittelbranche das Salz in der Suppe. Rund 30.000 Artikel werden jährlich neu auf den Markt gebracht – 75 Prozent davon sind nach einem Jahr jedoch bereits schon wieder aus den Regalen verschwunden. „Die Herausforderung besteht also darin, einen echten neuen Kundennutzen zu formulieren und Lebensmittel mit Problemlöserfunktionen für den Verbraucher anzubieten“, so die BVE in ihrem Jahresbericht. Convenience Food und Functional Food sind zwei Trends, an denen derzeit kaum ein Produzent vorbeikommt.

Fast Food versus Feinschmecker

Dem neuen Lebensstil angepasst, ist Essen heute bei vielen nur noch eine Nebenbeschäftigung: Coffee Bars, Hamburger-Restaurants, Bäcker und Hähnchenimbisse – die schnelle Mahlzeit zwischendurch hat sich mittlerweile auf ein Umsatzvolumen von 41,9

Milliarden Euro gesteigert. Auf der anderen Seite wurde selten so viel und so gern in Pfannen und Töpfen gezaubert wie in diesen Tagen. TV-Kochshows und Rezeptbücher prominenter Köche erfreuen sich größter Beliebtheit. „Wer in der Freizeit kocht und sich dafür bewusst Zeit nimmt, greift gern auch zu hochwertigen Produkten oder wählt sogar Spezialitäten aus“, so die Erfahrung von Sabine Eichner Lisboa.

Qualitätssicherung wird damit im hart umkämpften Lebensmittelmarkt zum Wettbewerbsvorteil und nimmt mittlerweile bei vielen Unternehmen eine wichtige Stellung ein. So auch bei dem Bielefelder Familienunternehmen Dr. Oetker. Hier überprüfen Experten schon seit vielen Jahrzehnten jeden Schritt der Ware, vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt. „Qualität muss man planen“, erläutert Heyo Eiben, Abteilungsleiter Qualitätssicherung für Tiefkühl- und Frischeprodukte. „Unser gesamtes Produktionssystem ist auf Prävention ausgerichtet.“ Die Herkunft der

Die Eigenschaften, die die Rohwaren erfüllen müssen, werden genau vorgegeben und bei der Lieferung erneut überprüft.



Einstellungspraxis: Nahrungsmittelindustrie

Unternehmen	In welchem Bereich ist das Unternehmen tätig?	Einstellungsbedarf an Hochschulabsolventen pro Jahr	Bereiche, in denen Hochschulabsolventen arbeiten könnten	Gesuchte Absolventen (Fachrichtungen, Studienabschlüsse)	Einstellungskriterien	Einstiegsprogramme	Einstiegsgehalt	Praktika, Diplomarbeiten
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG Lutterstraße 14 33617 Bielefeld Tel. 05 21/1 55-0 http://www.oetker.de	Nahrungsmittel	ca. 15-20 Absolventen	Absatz (Marketing/Vertrieb), Einkauf, Controlling, Personal, Logistik, Forschung und Entwicklung, Produktion und Technik	BWL, Wirtschaftswissenschaften, (Wirtschafts-)Informatik, Wirtschaftsingenieurwesen, Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie	entsprechende Schwerpunkte im Studium, Praktika, internationale Erfahrung, (sehr) guter Hochschulabschluss, Flexibilität, Teamfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, Mobilität, Engagement	Direkteinstieg, internationales Traineeprogramm	internationales Traineeprogramm: ca. 44.500 Euro	beides möglich
Kraft Foods Deutschland GmbH Langemarkstraße 4-20 28199 Bremen Tel. 04 21/5 99-01 http://www.kraftfoods.de	Nahrungs- und Genussmittel	ca. 10-20 Absolventen pro Jahr	Marketing und Vertrieb, Einkauf, Logistik, Finanzen, Personalwesen sowie weitere kaufmännische Bereiche	BWL, Wirtschaftswissenschaften, Jura, (Wirtschafts-)Informatik, (Wirtschafts-)Ingenieurwesen, (Wirtschafts-)Mathematik; bei richtiger Motivation auch andere Studienrichtungen willkommen	erste Praxiserfahrung durch Praktika, außeruniversitäres Engagement, gute Studienleistungen, gute Englischkenntnisse, gute EDV-Kenntnisse (MS-Office-Paket), Teamgeist, Eigeninitiative, Spaß am zielorientierten und abwechslungsreichen Arbeiten	Assistant Development Program (ADP) als Direkteinstiegsprogramm für Führungsnachwuchskräfte	ca. 40.000 Euro pro Jahr	Praktika in allen Unternehmensbereichen möglich, in denen auch Führungsnachwuchskräfte anfangen; Diplomarbeiten nur für ehemalige Praktikanten
HARIBO GmbH & Co. KG Hans-Riegel-Straße 1 53129 Bonn Tel. 02 28/5 37-0 http://www.haribo.de	Süßwaren	nach Bedarf	vor allem Finanzen, Controlling, Vertrieb, Marketing	BWL, VWL, Geisteswissenschaften	interdisziplinäres Denken, Fähigkeit, schnell Verantwortung zu übernehmen, selbstständiges Arbeiten, Englisch und möglichst eine weitere Fremdsprache, Kommunikationsfähigkeit	Direkteinstieg	je nach Position und Berufserfahrung	Praktika grundsätzlich in allen Abteilungen möglich; Diplomarbeiten nach Bedarf
Campina Deutschland (Campina GmbH & Co KG) Wimpfener Straße 125 74078 Heilbronn http://www.campina.de	Molkereiprodukte	unterschiedlich	Marketing, Einkauf, Vertrieb, Controlling, Buchhaltung, Personalwesen, Produktentwicklung	alle wirtschaftswissenschaftlichen Studiengänge, Lebensmitteltechnologie und -chemie, Ökotrophologie	offene Art, Kreativität, Potenzial zur Weiterentwicklung, Bewerber soll mit anpacken wollen	Direkteinstieg, in kleinem Rahmen auch Traineeprogramm	je nach Position unterschiedlich	Praktika grundsätzlich in allen Unternehmensbereichen möglich, vor allem für FH-Studierende; Diplomarbeiten nur für ehemalige Praktikanten
Milupa GmbH Bahnstraße 14-30 61381 Friedrichsdorf http://www.milupa.de	Kindernahrung	unterschiedlich	Marketing, Vertrieb, Forschung, Produktentwicklung, Central Laboratories	Betriebswirte, Ökotrophologen, Chemiker	gute Studienergebnisse, erkennbare Zielorientierung, Praxisbezug, wünschenswert ist Auslandserfahrung, Mobilität, Flexibilität	Direkteinstieg und Traineeprogramme	unterschiedlich	beides möglich
Unilever Deutschland Services GmbH Dammtorwall 15 20355 Hamburg Tel. 0 40/34 90-34 64 http://www.unilever.com http://www.unilever-karriere.de	Konsumgüterbranche	ca. 25	Technisches Management, Supply Chain Management, Finanzmanagement, Absatzmanagement, Personalmanagement	Verfahrenstechnik, Maschinenbau, Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen, Wirtschaftswissenschaften	gute Noten, zügiges Studium, Auslandserfahrung, qualifizierte Praktika, außeruniversitäres Engagement, Leistungsbereitschaft, Leidenschaft, Mobilität, Initiative	UniTrain: Direkteinstiegsprogramm mit strukturierter Weiterbildung	ab 42.000 Euro	Praktika in allen Unternehmensbereichen möglich: reguläres Praktikum oder High-Potential-Praktikantenprogramm „Learning&Earning“; Diplomarbeiten möglich in den Bereichen Technisches Management, Supply Chain / Logistik
Nordzucker AG Küchenstraße 9 38100 Braunschweig Tel. 05 31/24 11-0 http://www.nordzucker.de	Lebensmittelindustrie	nach Bedarf	nach Bedarf	Lebensmitteltechnologie, Ingenieurwesen, Informatik, Betriebswirtschaftslehre	außerfachliche Qualifikationen wie Auslandserfahrung, fließendes Englisch sowie erste Projekterfahrungen	Traineeprogramme	k.A.	grundsätzlich ja; nach Bedarf und individueller Abstimmung mit dem entsprechenden Fachbereich
Danone GmbH Richard Reitzner Allee 1 85540 Haar Tel. 0 89/6 27 33-0 http://www.danone.com http://www.danonepeople.com	Konsumgüterbranche, Nahrungs- und Genussmittel	ca. 8-10 Absolventen pro Jahr	Einkauf, Personalwesen, Marketing, Vertrieb / Verkauf, Controlling / Rechnungswesen, Technisches Management, Qualitätsmanagement, Unternehmenskommunikation	Wirtschaftswissenschaftler, Lebensmitteltechnologien, Ökotrophologen, Verfahrenstechniker, Ingenieure, Sozialwissenschaftler	abgeschlossenes Studium, praktische Erfahrungen (mindestens 4 Monate), Internationalität, sehr gute Englisch- und Deutschkenntnisse, Leadership-Qualitäten, Unternehmergeist / Eigeninitiative	Traineeprogramm Industrial Management, Nachwuchsprogramm Marketing / Sales	k.A.	Praktika möglich, Diplomarbeiten nicht möglich

Die deutsche Ernährungsindustrie im Überblick 2004

Konjunkturerwicklung		Veränderung gegenüber 2003
Umsatz	130,2 Mrd. €	+ 1,8 %
Inlandsumsatz	102,5 Mrd. €	+ 1,0 %
Auslandsumsatz	27,7 Mrd. €	+ 4,9 %
Auslandsanteil des Umsatzes	21,3 %	+ 0,6 pp*)
Anzahl der Betriebe	5.970	+ 1,5 %
Anzahl der Beschäftigten	520.000	- 1,0 %

*) pp = Prozentpunkte; Betriebe und Beschäftigte: auf ganze 100 gerundet

Quelle: Statistisches Bundesamt (DeStatis), eigene Berechnungen der Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE)



Foto: Buschmann



Foto: Dr. Oetker

Rohstoffe möglichst weit zurückverfolgen können, ist das Ziel eines guten Qualitätsmanagementsystems.

Daher beginnt die Kontrolle bereits vor der Anlieferung der Rohstoffe. Lieferanten werden je nach benötigter Rohware sorgfältig ausgewählt, indem Dr. Oetker-Mitarbeiter die Produktionsstätten vor Ort besuchen, um sich unter anderem einen Eindruck von der Qualität des Betriebes und seinem Umweltsystem zu machen. Die Eigenschaften, die die Rohwaren erfüllen müssen, werden genau vorgegeben und bei der Lieferung erneut überprüft. Bei der Lagerung der Rohwaren und der anschließenden Produktion im Hause Dr. Oetker geht die Qualitätskontrolle weiter: Hat das Produkt am Ende das gewünschte Aussehen? Sind die Zutaten alle enthalten? Und nicht zuletzt wird auch die Verpackung und die Lagerung – zum Beispiel auf die richtige Temperatur hin – überprüft, bevor die fertige Ware an den Handel ausgeliefert wird. Qualitätssicherung mit seinen vielen Arbeitsschritten ist ein klassisches Arbeitsfeld für Lebensmitteltechnologe, -chemiker, Ökotrophologen und auch Biologen.

Berufsausbildung plus Studium

Lebensmitteltechnologe sind zahlenmäßig unter den Ingenieuren nur eine sehr kleine Gruppe. Jeweils gut 300 Lebensmitteltechniker verließen 2002 und 2003 die deut-

schen Hochschulen, rund die Hälfte von ihnen sind Frauen. Laut Arbeitsmarkt-Informationsservice (AMS) der Zentralstelle für Arbeitsvermittlung (ZAV) der Bundesagentur für Arbeit, erwarten Arbeitgeber in ihren Stellengesuchen von den Lebensmitteltechnologe, dass sie sich in der Lebensmittelchemie, -kontrolle und -hygiene auskennen. „Je nach Aufgabenschwerpunkt der zu besetzenden Stelle wurden zudem Kenntnisse der Produktentwicklung, der Fertigungssteuerung oder der Verpackungstechnik verlangt“, so ZAV-Arbeitsmarktexpertin Dr. Beate Raabe. Auch Know-how im Lebensmittelrecht und in der Reklamationsbearbeitung wurde in den untersuchten Stellenangeboten gern gesehen. Eine ganze Reihe von Arbeitgebern forderte zudem von den Bewerbern eine vor dem Studium absolvierte Berufsausbildung zum Koch, Müller, Bäcker oder Konditor.

Doch nicht nur Lebensmitteltechnologe, Chemiker und andere Naturwissenschaftler finden in der Nahrungsmittelbranche interessante Einstiegsmöglichkeiten. Für die zentralen Abteilungen wie Marketing, Personal oder Rechnungswesen werden vor allem Wirtschaftswissenschaftler gesucht. Affinität zur Branche ist hier natürlich ebenso Grundvoraussetzung – Spezialkenntnisse aus der Lebensmitteltechnik in der Regel jedoch weniger.

Starten die Absolventen mit einem Traineeprogramm – das mittlerweile auch im-

mer mehr Mittelständler anbieten –, liegt ihr durchschnittliches Einstiegsgehalt laut einer Studie der Hamburger PersonalMarketing GmbH bei 37.200 Euro. Ingenieure in der Produktion verdienen im Schnitt gut 42.000 Euro, Controller rund 43.200 Euro, Marketingleiter 40.000 Euro und Vertriebsmitarbeiter 44.300 Euro. Verkauf und Vertrieb im Innen- und Außendienst sind nach dem Stellenmarktindex von Adecco auch die Positionen, die derzeit von den Unternehmen am häufigsten zu besetzen sind.

Ob Forschung und Entwicklung, Produktion oder Qualitätskontrolle, Verpackung oder Vertrieb – auf dem Weg vom Erzeuger bis zum Verbraucher gibt es jede Menge Möglichkeiten für Absolventen, einen Job ganz nach ihrem Geschmack zu finden. Die Gefahr, mit ihrem Branchenwissen eines Tages „out“ zu sein, ist auf jeden Fall so gut wie ausgeschlossen. Denn – und da ist sich auch Branchenexpertin Sabine Eichner Lisboa sicher – eines ist gewiss: Gegessen wird immer. ■

! info

BERUFENet

Datenbank für Ausbildungs- und Tätigkeitsbeschreibungen der Bundesagentur für Arbeit (Suchwort: „Nahrungsmittel“)
<http://www.arbeitsagentur.de>

Stellenmarktbörsen für Jobs in der Nahrungsmittelindustrie

<http://www.lz-net.de>, Jobs & Karriere
<http://www.lebensmitteljob.de>

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V.

Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Tel. 02 28/3 08 29-0
<http://www.bve-online.de>

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Tel. 02 28/8 19 93-0
<http://www.bll.de>

Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe e.V.

Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Tel. 02 28/37 90 80
<http://www.gdl-ev.de>

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL)

Am Weidendamm 1A
 10117 Berlin
 Tel. 0 30/72 62 50-80
<http://www.bundesverbandlebensmittel.de>