

REPORTAGEN **LEBENSMITTEL**

Lebensmittel, Getränke (Produktion, Fertigung)



Mathias Nowak achtet darauf, dass die Zutaten hochwertig und die Maschinen korrekt programmiert sind.

TECHNIKER – LEBENSMITTELTECHNIK (SYSTEMGASTRONOMIE)

GUTES ESSEN IN SERIE

In der Gastronomie fehlten Mathias Nowak (29) die Aufstiegsaussichten. Als Lebensmitteltechniker leitet er heute die Produktentwicklung bei einem Hersteller von frischen Convenience-Produkten.

Wenn Mathias Nowak für einen Kunden aus der Systemgastronomie Wildrouladen im Rotkohlmantel entwickelt, dann muss gewährleistet sein, dass immer problemlos der gleiche Geschmack erzielt werden kann. „Das ist eine der größten Herausforderungen in diesem Beruf“, erklärt der 29-Jährige. Doch die Produkte sollen nicht nur in großen Mengen bei gleichbleibender Güte und Geschmack hergestellt werden können, sie müssen auch eine gewisse Mindesthaltbarkeit vorweisen. Bei der Trend Meal Food Service GmbH & Co. KG, Mathias Nowaks Arbeitgeber mit Sitz in Wernberg-Köblitz, wird zudem großer Wert auf Frische gelegt, wie der Lebensmitteltechniker betont: „Wir entwickeln Gerichte und Menükomponenten, die so frisch sind wie möglich – und die möglichst wenig Zusatzstoffe haben.“

Die Arbeit als Koch in verschiedenen Hotel- und Restaurantküchen machte Mathias Nowak zwar Spaß, doch er hatte den Ehrgeiz zu mehr. „Wenn man mit 25 schon Küchenchef ist, gibt’s keine großen Aufstiegsmöglichkeiten mehr in der Gastronomie“, sagt er. „Ich wollte in die Industrie.“

Wissen über Haltbarkeitsmethoden

Er entschied sich deshalb für die Qualifizierung zum Techniker der Fachrichtung Lebensmitteltechnik an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik. Zwei Jahre lang besuchte er die Schule in Vollzeit und befasste sich in Theorie und Praxis mit Bereichen wie Produktionstechnik und Catering, Ernährungslehre und Verpackungstechnik, Material- und Fertigungswirtschaft, Qualitätssicherung, Mikrobiologie,



„WIR ENTWICKELN GERICHTE UND MENÜKOMPONENTEN, DIE **SO FRISCH** SIND **WIE MÖGLICH** – UND DIE MÖGLICHST WENIG ZUSATZSTOFFE HABEN.“



Die Farbe muss exakt stimmen: Der Lebensmitteltechniker gleicht eine Tomatensoße mit dem Farbfächer ab.

Chemie und Physik. Neben dem Fachlichen setzten sich die angehenden Techniker auch mit Themen wie Personalmanagement, betriebliche Kommunikation und Marketing auseinander – Wissen, das er heute unter anderem für die Führung seines Teams nutzt.

Die Kosten für die Schule – insgesamt rund 10.000 Euro – konnte Mathias Nowak über Meister-Bafög decken. Für die Lebenshaltung griff er zum Teil auf eigene Rücklagen zurück. Das Fachinstitut bietet inzwischen auch an, die Fortbildung in Teilzeit zu absolvieren – gerade für jene, die bereits in der Industrie arbeiten, eine sinnvolle Variante.

Nach der Fortbildung wollte Mathias Nowak in die Produktentwicklung oder ins Produktmanagement. Bei seinem heutigen Arbeitgeber entwickelt er nun Komplettprodukte und Menükomponenten für Kunden wie Krankenhäuser, Pflegeheime und Autobahnraststätten sowie für den Lebensmitteleinzelhandel.

Vom Muster zur Großserie

Der Tag beginnt mit dem Bearbeiten von E-Mails, dann kümmert sich Mathias Nowak um die neuen Aufträge. Er sieht sich dabei als Berater und Ideengeber. Der Kunde möchte einen innovativen Knödel mit grüner Farbe, der zu

mediterranen Gerichten passt? Mathias Nowak schlägt einen Parmesan-Kräuterknödel vor. Wenn der Auftraggeber zufrieden ist, fertigen er und seine Mitarbeiter Produktmuster an und passen diese nach einer ersten Präsentation erneut den Kundenwünschen an. Nach Testläufen in der Produktion werden die Gerichte im Labor untersucht und bekommen ein Mindesthaltbarkeitsdatum – dann werden sie in Großserie hergestellt. Zwischen zwei und sechs Monate dauert der Prozess in der Regel.

Zu den Aufgaben des Lebensmitteltechnikers gehört außerdem die Auswahl der Rohwaren, die er mit dem Einkauf bespricht. „Wichtig ist, dass sie in Großmengen besorgt werden können.“ Die Kombination aus Kreativität in der Produktentwicklung und Kommunikation mit dem Kunden ist es, was nach Meinung von Mathias Nowak seinem Beruf besonders macht. <

faktencheck

ANFORDERUNGEN

- technisches Verständnis (z.B. Produkte für die Großserien-Herstellung entwickeln)
- Kommunikationsfähigkeit (z.B. sich mit Kundenunternehmen abstimmen)
- Organisationstalent (z.B. mehrere Aufträge parallel bearbeiten)
- Sorgfalt (z.B. auf Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen achten)

VERDIENST

3.475 bis 3.806 Euro Bruttogrundvergütung (Orientierungswert – tatsächliche Vergütung kann deutlich abweichen; Quelle: BERUFENET)

Weitere Informationen zum Beruf

„Techniker/in – Lebensmitteltechnik (Systemgastronomie)“ finden Sie nach Eingabe der Berufsbezeichnung in BERUFENET unter www.berufenet.arbeitsagentur.de.