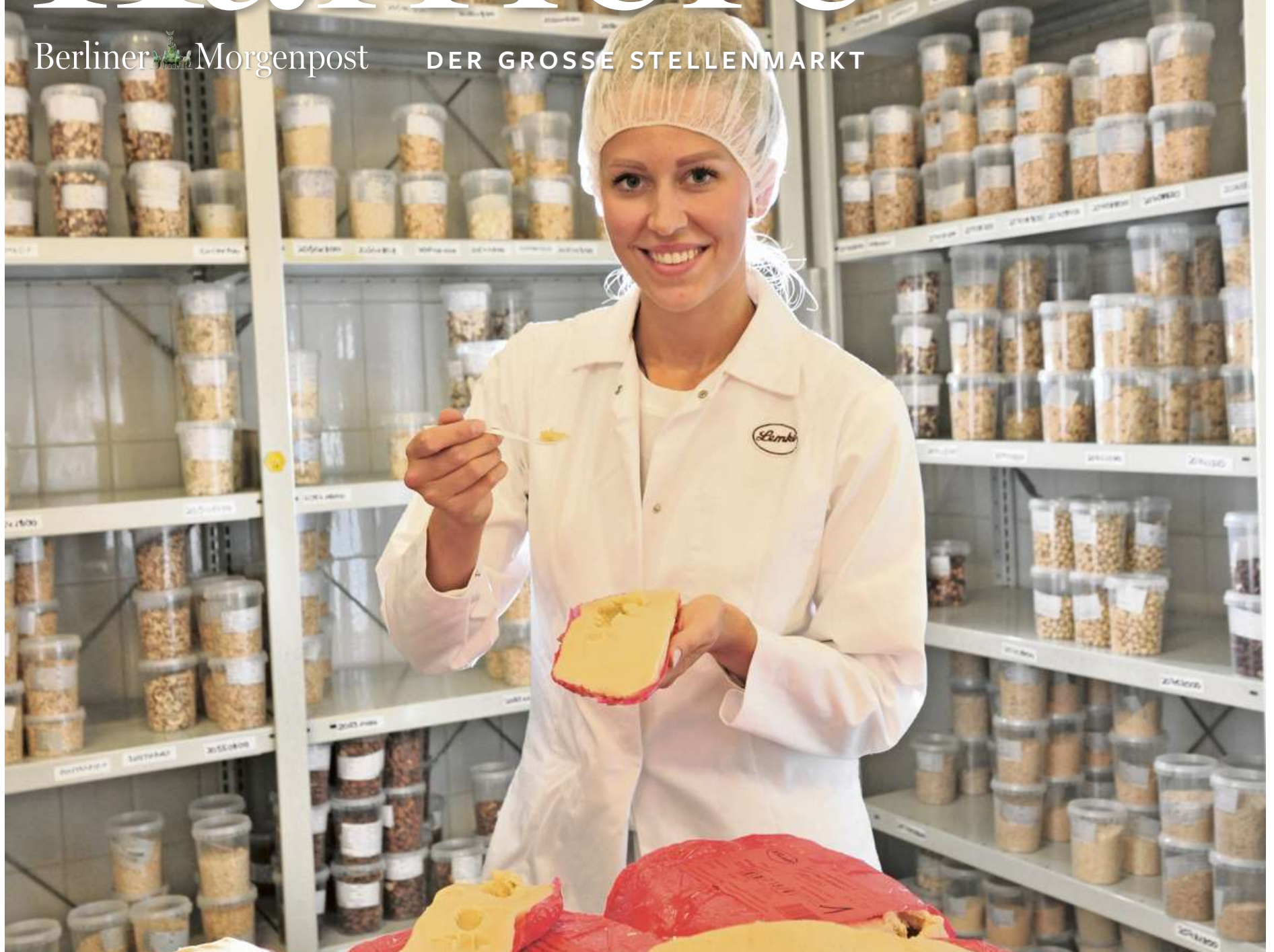


# Karriere

NR. 34  
25. AUGUST 2018  
jobs.morgenpost.de

Berliner Morgenpost

DER GROSSE STELLENMARKT



## Der leckerste Job von allen

Martina Reali stellt Marzipan her. Süßwaren sind aber nur eine Branche, in der Lebensmitteltechnologien arbeiten. Die Spezialisten sind auch für Getränke, Fertiggerichte oder Milchprodukte zuständig **SEITEN 2/3**

SVEN LAMBERT

### Service & Ratgeber

Dürfen Firmen  
Streikprämien zahlen?

200 Euro gibt es für jeden Tag und Mitarbeiter, wenn er sich nicht am Ausstand beteiligt. Das sagt der Anwalt dazu. **Seite 4**

### Sprungbrett

Asta & Co. können  
Karrierehelfer sein

In der Hochschulpolitik erwerben Studierende Fähigkeiten, die sie auch in Führungsjobs brauchen. **Seite 5**

### Extra

Weiterbildung  
& E-Learning

Nach dem nebenberuflichen Studium folgt oft ein Karriereschritt. Im Trend: Spielerischer Wissenserwerb. **Seiten 8/9**

### Junge Profis

Lieber sozial  
als kommerziell

Carolin Michaelsen ist Marketingexpertin. Sie hat sich entschieden, für Menschen statt Produkte zu arbeiten. **Seite 10**

138 Stellenanzeigen

Stellenangebote Seiten 11-20

Stellengesuche Seite 19

Bildung Seite 7

IN KOOPERATION MIT

stellenanzeigen.de  
So sucht man heute.

Nachrichten

**BRANCHEN**  
**Drittes Geschlecht in Stellenanzeigen**

Sieben Prozent der Jobanzeigen berücksichtigen das dritte Geschlecht „divers“, ergab eine Auswertung der Jobsuchmaschine Adzuna. Am fortschrittlichsten sind die Branchen Handel und Bau (17 Prozent), Buchhaltung und Finanzwesen (15 Prozent) sowie IT (zehn Prozent). Schleppend wird in der Fertigung (drei Prozent) und im Gesundheitswesen (sechs Prozent) umgestellt.

**UMFRAGE**  
**Bewerber wollen Fotos von Kollegen sehen**

Jobsuchende in Industrie und Handwerk möchten besser über künftige Kollegen informiert sein. 77 Prozent fehlen entsprechende Angaben auf den Karriereseiten der Arbeitgeber, zeigt eine Umfrage des Marktforschers respondi für das Unternehmen mobileJobs. Gewünscht sind vor allem Texte, die das Arbeitsklima beschreiben, und Fotos von den potenziellen Kollegen.

**FEIERABEND**  
**Kontrasterfahrung hilft beim Abschalten**

Oft kreisen die Gedanken von Beschäftigten nach der Arbeit weiter um die Firma. Mentalcoach Steffen Kirchner rät zu einer Kontrasterfahrung: „Wer nur im Büro sitzt, sollte in der Freizeit möglichst viel draußen in der Natur sein und sportlich aktiv werden.“ Arbeitnehmer, die beruflich viel unterwegs und in Bewegung sind, sollten sich dagegen eher Ruhe gönnen.

Zahlenwerk

12

**Prozent** der Beschäftigten in Deutschland arbeiten in 700.000 Betrieben der Lebensmittelwirtschaft. Das sind mehr als fünf Millionen Menschen. Der Verband Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde zählt Landwirtschaft, Handel, Industrie, Handwerk und Gastgewerbe zur Branche.

Impressum

Eine Veröffentlichung der Berliner Morgenpost  
**Chefredakteur:** Christine Richter  
**Redaktion Karriere**  
Georg J. Schulz (Ltg.), Andrea Pawlik  
**Anzeigen:** Robert Burghardt  
**Verlag:** Berliner Morgenpost GmbH  
**Druck:** Axel Springer SE, Berlin  
**Anzeigen-Annahme:** 030-8872 7760

# Experten für mehr als guten Geschmack

Lebensmitteltechnologien verantworten die gesamte Herstellung – von Inhaltsstoffen bis zur Etikettierung des fertigen Produkts

■ VON LEA DIEHL

Bis ein Produkt im Supermarkt steht, muss viel passieren. Wer Lebensmitteltechnologie studiert hat, weiß das. Lebensmitteltechnologien lernen alles, was von der Entwicklung bis hin zum fertigen Produkt nötig ist – egal ob es um den Zuckergehalt geht oder um das Etikett auf der Verpackung. „Während ich durch die Supermarktregele gehe, frage ich mich immer: Was steckt da dahinter?“, sagt Henrike Schulz. Sie hat Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität (TU) Berlin studiert. Seit 2012 arbeitet die 30-Jährige bei Florida Eis. „Mir fiel der Berufseinstieg nach dem Studium leicht“, sagt sie.

Zunächst war sie bei dem Berliner Eishersteller im Qualitätsmanagement tätig. Inzwischen ist die 30-Jährige Betriebsleiterin. Schulz schätzt es, in einem mittelständischen Unternehmen zu arbeiten. Durch ein Praktikum, das sie während ihres Studiums in einem Konzern absolvierte, kann sie vergleichen. „In einem großen Unternehmen ist man oft sehr austauschbar. Außerdem sind Entscheidungswege oftmals sehr lang.“

**Berufseinstieg nach dem Studium fällt relativ leicht**

Schulz hat direkt nach dem Studium eine Stelle gefunden. Aber nicht allen geht es wie ihr. „Der Einstieg ist am schwierigsten“, sagt Bianca Burmester von Foodjobs, einer Jobbörse für die Lebensmittelbranche. Dennoch sind die Aussichten für Lebensmitteltechnologien im Großen und Ganzen gut. „46 Prozent finden sofort im Anschluss an das Studium einen Job“, sagt Burmester. Knapp 90 Prozent fänden innerhalb eines halben Jahres ihre erste Stelle.

Dabei sind die Einsatzorte vielfältig. „Lebensmitteltechnologien können nicht nur in der Lebensmittelherstellung unterkommen, sondern auch in der Wirtschaft und Lehre, im Maschinenbau, in Verbänden bis hin zum Handel“, sagt Burmester. Sogar Nichtregierungsorganisationen (NGOs), die im Ernährungsbereich tätig sind, können die Expertise der Spezialisten gebrauchen. Besonderer Mangel herrsche im Absatz: „Wer kommunikativ ist, sollte in den Vertrieb gehen, dort werden Lebensmitteltechnologien händierend gesucht.“

Als Betriebsleiterin bei Florida Eis hat Henrike Schulz in verschiedensten Bereichen zu tun. Sie schätzt es, dass sie im Studium als Generalistin ausgebildet wurde. „Im Studium zu kurz gekommen ist jedoch die Personalführung“, merkt die 30-Jährige heute. Wenn man eine Führungsposition übernimmt, müsse man selbstverständlich auch das können, sagt sie.

Am liebsten entwickelt Schulz aber Neues. Die Lebensmitteltechnologie sei ein Bereich, der sich stetig wandle und sich an aktuelle Entwicklungen anpassen müsse. „Da wird es nicht langweilig.“ So würden etwa umweltgerechte Lebensmittel immer stärker nachgefragt. „Momentan sind wir dabei, nachhaltiger Verpackungen zu entwickeln“, erzählt sie. Und auch wenn es um den Verkauf der Produkte geht, müsse man aktuellen Trends folgen. Gerade läuft bei Florida Eis die Testphase für die „Smart Box“, wie Schulz begeistert erzählt. Die Kühlbox zeigt an, wie viel Eis sich noch darin befindet. Und die Kunden könnten über eine App nachschauen, wo es beispielsweise noch Florida-Vanilleis gibt. So etwas zu entwickeln macht ihr Spaß.

Auch Levke Opfermann denkt sich gern Neues aus. Die 27-Jährige arbeitet in der Produktentwicklung von Wilhelm Reuss. Das Lebensmittelwerk mit Betriebsstätten in Berlin und Winsen (Luhe) stellt süße Brotaufstriche, Dessertsaucen



Levke Opfermann entwickelt Produkte bei der Firma Wilhelm Reuss

und Schokomassen für die Weiterverarbeitung in der Industrie her. Am schönsten sei es, ein Produkt von Anfang bis Ende zu begleiten. „Die meisten spezialisieren sich auf Produktentwicklung“, sagt sie. „Da kann man kreativ sein.“ Oft gehe es in der Produktentwicklung auch darum, vorhandene Produkte anzupassen. „Wenn ein Kunde kommt und sagt, der Markt schreit nach Zuckerreduktion, liegt es an uns, den Zuckergehalt zu ändern.“

Opfermann hat an der Hochschule Anhalt in Köthen studiert. Während des Studiums spezialisierte sie sich zunächst auf Mol-



Henrike Schulz ist Betriebsleiterin bei Florida Eis

kereiprodukte. „Ich habe erst recht spät gewusst, dass ich in der Süßwarenindustrie will“, sagt sie.

Lebensmitteltechnologien gibt es in allen Bereichen, in denen es um Nahrung geht. Außer in der Süßwaren- und Molkereibranche sind sie zum Beispiel auch in der Brot- und Backwarenbranche tätig. Und auch in der Getränkeindustrie arbeiten Lebensmitteltechnologien. „Wer sich früh festlegt, hat es wahrscheinlich leichter, eine Stelle zu finden“, sagt Levke Opfermann – auch wenn sie selbst trotz des Wechsels von der Molkerei- in die Süßwarenbranche keine Probleme beim Berufseinstieg hatte. „In Berlin gibt es viele Unternehmen der Süßwarenindustrie“, erzählt sie. Dass sie nach dem Abschluss in der Hauptstadt gelandet ist, hatte aber auch mit ein bisschen Glück zu tun: Schließlich sei Berlin attraktiv und ziehe auch aus anderen Städten viele Lebensmitteltechnologien an.

Bei Wilhelm Reuss begann Opfermann zunächst als Elternzeitvertretung. Anschließend wurde sie übernommen. Dass der Berufseinstieg bei ihr schnell klappte, hänge wohl mit ihren praktischen Erfahrungen zusammen, glaubt sie. An ihrem Studium schätzte sie vor allem den Praxisanteil. Sowohl ihre



Martina Reali hat in einem Praktikum den Ausbildungsberuf Süßwarentechnologin kennengelernt. Sie absolvierte die Lehre bei Lemke Marzipan und ist dort heute als Fachkraft tätig

SVEN LAMBERT

Bachelor- als auch ihre Masterarbeit hat sie in einem Unternehmen geschrieben, außerdem sammelte sie Erfahrung während mehrerer Praktika.

„Wenn man mich im Nachhinein fragt, war der Master nicht unbedingt erforderlich“, sagt sie rückblickend. Eine Ausbildung vor dem Bachelor halte sie inzwischen für sinnvoller, wegen der zusätzlichen praktischen Erfahrung, die man dadurch habe. „Die hilft später ungemein“, betont Opfermann. „Jedes Unternehmen will Berufserfahrung.“

Auch Bianca Burmester von Foodjobs sagt: „Ich empfehle immer erst die Ausbildung und dann das Studium.“ Wer vor dem Studium eine Ausbildung gemacht hat, habe keine Schwierigkeiten, nachher einen Job zu finden. Außerdem wisse er gleich, worauf er sich einlässt. „Man weiß dann, wozu man das Studium macht.“ Aber natürlich hat auch ein Masterabschluss seine Vorteile. „Damit steigt man höher ein, wenn man sich die Gehaltsstatistiken anschaut.“

Martina Reali (24) von Lemke Marzipan ist den Ausbildungsweg gegangen. Nach dem erweiterten Hauptschulabschluss machte sie eine Ausbildung als Süßwarentechnologin an der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft in Solingen. „Früher hieß die Ausbildung noch Fachkraft für Süßwarentechnik“, sagt sie. Heute gibt es an der Fachschule die Ausbildung zur Fachkraft für

„Mir fiel der Berufseinstieg nach dem Studium leicht“

**Henrike Schulz** (30), Absolventin der TU Berlin, heute Betriebsleiterin bei Florida Eis

Lebensmitteltechnik und die Ausbildung zum Süßwarentechnologen. Reali erinnert sich gern an ihre Ausbildung zurück. „Das ist ein echtes Handwerk.“ Dort lerne man auch, per Hand Pralinen herzustellen. „Das nützt mir heute vor allem privat“, sagt Reali und lacht. In ihrem Berufsalltag erledigen Maschinen die Herstellung der Süßwaren.

**Mit Ausbildung in die Lebensmitteltechnik**

„Ausbildungsbetriebe haben alle Lehrstände“, sagt Arbeitsmarktpexpertin Burmester, egal ob es um Süßwaren oder andere Produkte geht. „Ein Unternehmen wird eher einen Lebensmitteltechnologien finden als eine Fachkraft für Lebensmitteltechnik.“ Gerade die Fleischindustrie suche momentan. „Als Fachkraft ist man natürlich eher im Labor und macht die Handlangerarbeiten“, sagt Burmester. „Wenn man studiert hat, kommt man eher an die hohen Positionen.“ Doch auch nach einer Ausbildung gibt es Aufstiegschancen.

Martina Reali beispielsweise absolviert zurzeit einen Lehrgang zur Industriemeisterin mit Fachrichtung Lebensmittel. „Weil ich noch mehr wissen will, man hört ja nicht auf zu lernen“, sagt sie.

Nach dem Meister kann sie noch den staatlich geprüften Lebensmitteltechniker machen und sich dadurch weiterqualifizieren. Für ihre Ausbildung hat sich Reali entschieden, nachdem sie in den Sommerferien bei Lemke zum Probearbeiten war. „Ich kannte den Beruf vorher gar nicht“, erzählt sie. Ein Bürojob kam für sie aber ohnehin nicht infrage: „Ich wollte ein bisschen mehr Action.“

In dem Job müsse man vor allem flexibel sein, sagt Reali – und bereit sein, in Schichten zu arbeiten. „Wir fangen morgens um sechs Uhr an“, erzählt sie. Dann wird als Erstes die „Verkostung“ aufgebaut. Was an einem Tag produziert wird, wird am nächsten geprüft. Und so beginnt Martina Reali ihren Arbeitstag oft mit einem Stücken Nougat oder Marzipan.

Die 24-Jährige arbeitet bei Lemke Marzipan in der Qualitätssicherung, und sie kümmert sich auch um die Überwachung der laufenden Produktion. „Manchmal wird es stressig“, sagt sie. Und an den Maschinen ist es sehr laut. „Aber es ist toll zu sehen, wie die Nougatcreme aus dem Hahn läuft, und zu wissen, dass man selbst dafür gesorgt hat.“

# Vor dem Studium eine Ausbildung

Praxiserfahrung aus der Lehre bereitet auf den Beruf vor, erklärt ein Branchenexperte

Jochen Hamatschek ist Autor mehrerer Lehrbücher, unter anderem „Lebensmitteltechnologie“ und „Lebensmittelmanagement“, beide erschienen in der wissenschaftlichen Taschenbuchreihe utb. Er unterrichtet an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und ist ehemaliger Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL).

**Berliner Morgenpost:** Herr Hamatschek, wo arbeiten Lebensmitteltechnologien?

**Jochen Hamatschek:** Lebensmitteltechnologien findet man in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie: an Hochschulen, in Landesuntersuchungsämtern, in der Beratung, in Labors, überall. Ich selbst habe in der Zulieferindustrie gearbeitet, auch da findet man Lebensmitteltechnologien.

**Wie sind die Berufschancen?**

Die Lebensmittelwirtschaft ist eine Wachstumswirtschaft und wächst mit der Bevölkerung. Auch durch die Globalisierung gibt es größere Chancen auf dem Arbeitsmarkt. Während in Deutschland eine Tendenz zur Stagnation zu beobachten ist, wächst der Exportmarkt, wodurch neue Arbeitsplätze entstehen.



Wie wird sich der Arbeitsmarkt in Zukunft verändern?  
Die Entwicklung der Lebensmittelwirtschaft ist eng an den demografischen Wandel gekoppelt. Zum Beispiel müssen immer mehr altersgerechte Produkte her, weil die Bevölkerung älter wird: Man braucht kleinere Portionen, Etiketten mit größerer Schrift, salzigere Produkte, da die Geschmacksnerven im Alter weniger werden. Da die Lebensmittelsicherheit wichtiger wird, werden immer mehr Fachleute notwendig. Bei jedem Lebensmittelskandal fallen dem Gesetz-

Experte Jochen Hamatschek privat

herweise beginnt man auf der Ebene des Sachbearbeiters und arbeitet sich langsam hoch. Im Idealfall endet man als Topmanager. Aber man sollte sich früh Gedanken über seine Work-Life-Balance machen. Nicht jeder will als Topmanager enden. Familie und eine steile Karriere wird zum Beispiel schwierig. Studierende sollten sich fragen: Will ich in die Rhön oder lieber auf den Mount Everest?

Wege in den Beruf

**Studium** In Berlin bieten die Technische Universität und die Beuth Hochschule Bachelor- und Masterstudiengänge im Fach Lebensmitteltechnologie an. Auch an der Hochschule Neubrandenburg kann man das Fach als Bachelorprogramm (klassisch und dual) studieren. Das dortige Masterprogramm „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ beinhaltet eine Spezialisierung auf die Herstellung von Non-Food-Produkten aus nachwachsenden Rohstoffen.

**Ausbildung** Wer sich für eine Ausbildung entscheidet, findet Lehrstellen zum Beispiel in Betrieben der Fleisch- und Gemüseverarbeitung, in Molkereien, Großbäckereien oder der Getränkeindustrie. Die zuständige Berufsschule ist die Emil-Fischer-Schule – Oberstudienzentrum (OSZ) Ernährung und Lebensmitteltechnik. An der Berufsschule des OSZ werden in zwei Jahren auch Assistenten für Lebensmitteltechnik ausgebildet. [emilfischerschule.de](#)