



Stefano Avvisati zeigt, wie rund 18000 Flaschen pro Stunde abgefüllt werden. Bild: Stefan Kammermann

Anforderungsprofil

Voraussetzungen zur Lebensmitteltechnologin und zum Lebensmitteltechnologe sind eine abgeschlossene Volksschule, oberste Schulstufe (Sekundarschule A im Kanton Zürich) mit guten Leistungen in Mathematik, Biologie, Chemie und Physik. Freude am Überwachen und Disponieren, wie auch an modernen technischen Einrichtungen, sowie eine gute Konstitution zählen ebenfalls dazu. Wichtig sind ein guter Geruchs- und Geschmacksinn, Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein. Die dreijährige Ausbildung ist so aufgebaut, dass ein Wechsel in andere Branchen möglich ist. Zu beachten gilt es, dass manche Unternehmen je nach Produkt, das hergestellt wird, Schichtarbeit führen.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE

Durstlöscher mit Geheimrezept

Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologe verarbeiten Rohstoffe zu Nahrungsmittel und Getränken. Der 19-jährige Stefano Avvisati hat diese Ausbildung im Sommer mit Bravour abgeschlossen und ist mitverantwortlich, dass ein schweizweit bekannter Durstlöscher in die Flasche kommt.

Es ist warm in der Produktionshalle. Förderbänder und Abfüllanlagen laufen wie von Geisterhand angetrieben auf Hochtouren. 18 000 Getränkeflaschen, gefüllt mit einem schweizweit bekannten Durstlöscher verlassen pro Stunde die automatisierte Abfüllanlage. Natürlich, auch wenn es auf den ersten Blick so aussieht, sind in der Produktionsstätte der Rivella AG im aargauischen Rothrist nicht Geister, sondern Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologe am Werk.

Fehler sind nicht erlaubt

Einer von ihnen ist Stefano Avvisati. Der 19-Jährige hat die Lehre als Lebensmitteltechnologe im Sommer mit der Bestnote 5.7 in der ganzen Deutschschweiz abgeschlossen. «Ja, ein bisschen

stolz bin ich schon», sagt er und wendet sich sofort seiner Arbeit zu. Während das Erfrischungsgetränk als Endprodukt vollautomatisch abgefüllt wird und die Förderbänder nicht aufhören zu laufen, gilt es als Lebensmitteltechnologie regelmässig Kontrollen durchzuführen. Avvisati überprüft mit Stichproben die Füllmenge in den Flaschen, Gewicht, Verschluss und mehr, und protokolliert die Ergebnisse per Computereintrag.

«Die Arbeit ist herausfordernd und verantwortungsvoll», betont der junge Lebensmitteltechnologe. Doch wie geht er mit dieser grossen Verantwortung um? Denn schiefe gehen darf ja nichts. «Konzentration ist wichtig, Fehler können wir uns nicht erlauben», so die klare Antwort. Stefano Avvisati räumt allerdings ein: «Zu Beginn der Ausbildung

war ich schon etwas nervös.» Denn zu den Verantwortungen einer Lebensmitteltechnologin oder eines Lebensmitteltechnologe gehört in der Rivella AG das genaue Arbeiten nach Rezepturen. «Dabei werden die Rohstoffe Schritt für Schritt zusammengeführt», erläutert er. Dies bedeutet zum Beispiel auch, die Qualität der Rohstoffe, die per Lastwagen angeliefert werden, zu prüfen.

Schnuppertage genutzt

Die Ausbildung zur Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologe dauert drei Jahre. «Eigentlich hatte ich den Beruf Hochbauzeichner im Kopf», sagt Avvisati. Nach ein paar Schnuppertagen als künftiger Lebensmitteltechnologe hat es ihm den Ärmel ganz einfach reingezogen: «Es war mir so-

fort klar, dass ein Bürojob nicht mein Ding ist.» Die Lehrstelle zu finden war nicht schwierig. «Nach dem Schnuppertagen hatte ich die Zusage rasch.»

Am Beruf gefällt ihm vor allem das selbstständige Arbeiten und das damit verbundene Herstellen schweizweit bekannter Getränke mit ganz unterschiedlichen Rezepturen aus verschiedenen Rohstoffen. Die Rezepturen bleiben natürlich geheim. Für die Zukunft hat Stefano Avvisati noch nicht viele Pläne geschmiedet. Nach dem tollen Lehrabschluss will er vorab im Beruf Fuss fassen. Weiterbildung dürfte aber durchaus ein Thema werden. Beispielsweise zum Lebensmitteltechnologe mit höherer Fachprüfung oder zum diplomierten Branchentechniker.

Stefan Kammermann