



---

## **Berufsfeld «Lebensmitteltechnologie» mit EFZ, in Anhörung**

---

- ▷ Durch die neue Verordnung werden Verordnung und Bildungsplan Lebensmitteltechnologie/-login EFZ vom 5. September 2012 aufgehoben. Lebensmitteltechnologie/-login EFZ enthält die Schwerpunkte Backwaren, Trockenwaren (wie bisher), den geänderten Schwerpunkt Convenience (Fleischerzeugnisse integriert) sowie den zusammengefassten Schwerpunkt Schokolade und Zuckerwaren. Die bisherigen Schwerpunkte Bier, Getränke von Lebensmitteltechnologie/-login EFZ gehören zum neuen Beruf Brau- und Getränketechnologie/-login EFZ.
- ▷ Der Beruf Lebensmitteltechnologie/-login EFZ und der neue Beruf Brau- und Getränketechnologie/-login EFZ werden in einer neuen Verordnung der Berufe im Berufsfeld «Lebensmitteltechnologie» mit EFZ zusammengefasst.
- ▷ Die neue Verordnung tritt am 1. Januar 2025 in Kraft.

Anhörungsfrist: 8. Februar 2024

Mit Schreiben vom 1. Dezember 2023 unterbreitet das SBFI die Entwürfe zur Stellungnahme. Dazu stellt das SBFI folgende Eckdaten zur Verfügung:

### **Geschützte Titel**

Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ  
Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe

### **Schwerpunkte**

Lebensmitteltechnologie/-login EFZ:

- Backwaren
- Convenience
- Trockenwaren
- Schokolade und Zuckerwaren

Brau- und Getränketechnologie/-login EFZ:

- Bier
- Getränke

### **Lehrdauer**

3 Jahre

### **Gesamtbestand Lehrverhältnisse im Jahr 2022**

251

**Berufsbild**

Die Berufsleute mit EFZ im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie verantworten Produktionsprozesse von hochwertigen Lebensmitteln sowie Getränken gesamtheitlich, von der Annahme der Rohstoffe bis zur Verpackung der fertigen Produkte; in allen Produktionsphasen stellen sie sicher, dass die Vorgaben in Bezug auf Qualität, Hygiene, Umweltschutz und Arbeitssicherheit umgesetzt werden.
- b) Sie bedienen analog wie auch digital gesteuerte Anlagen, führen Qualitätskontrollen durch, koordinieren die Abläufe des Teams und kommunizieren mit internen Fachstellen wie Logistik, Qualitätssicherung oder Betriebsunterhalt.
- c) Sie verfügen über ein fundiertes und breites Fachwissen im Bereich der Lebensmittel- und Getränke-technologie, das ihnen erlaubt, die hohen Qualitätsanforderungen umzusetzen und Produktionsprozesse in Bezug auf Effizienz, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit zu optimieren; dabei achten sie auf eine nachhaltige Ressourcennutzung.
- d) Sie arbeiten genau und gewissenhaft und zeichnen sich durch ein analytisches Denken und ein gesamtheitliches Prozessverständnis aus.

**Bildung in beruflicher Praxis**

Im Durchschnitt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung:

4 Tage pro Woche

**Trägerschaft**

Arbeitsgemeinschaft für Lebensmitteltechnologien (AG LMT)

[www.lebensmitteltechnologie.ch](http://www.lebensmitteltechnologie.ch)

---

Die Entwürfe der Verordnung über die berufliche Grundbildung und des Bildungsplans stehen auf der Internetseite des SBFI zur Verfügung:

[www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch) > Bildung > Berufliche Grundbildung > Anhörungen

---