

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen - überwiegend maschinell - Lebensmittel her. Zunächst nehmen sie die Waren an, prüfen sie, leiten sie weiter an Lager oder Produktion und überwachen die Lagerung. Sie disponieren die für die jeweilige Produktion einzusetzenden Produkte. Für die Herstellung bereiten sie sowohl die jeweiligen Zutaten vor als auch - unter Berücksichtigung der personellen Ausstattung - die erforderlichen Maschinen und Anlagen. Sie bedienen die Produktionsanlagen, überwachen Produktionsvorgänge und korrigieren bei Abweichungen oder Störungen. Sie kontrollieren die Qualität ihrer Produkte, lagern sie fachgerecht und versenden die Endprodukte an die jeweiligen Abnehmer.

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik arbeiten meist in Werkhallen oder Produktionsräumen. Dabei sind sie durch den Wechsel von Arbeiten in Kühlräumen und temperierten Räumen Temperaturschwankungen ausgesetzt. Zum Schutz vor Nässe und auf Grund von Hygieneanforderungen tragen Fachkräfte für Lebensmitteltechnik meist spezielle Nässeschutzkleidung. Zur Auslastung der Produktionsanlagen arbeiten Fachkräfte für Lebensmitteltechnik auch im Schichtdienst.

Aufgaben und Tätigkeiten:

- Gelieferte Waren (Rohstoffe, Halbfertigprodukte, Fertigerzeugnisse) kontrollieren
- Proben entnehmen
- Materialdispositionen durchführen
- Technische Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen
- Roh- und Zusatzstoffe sowie Halbfabrikaten nach vorgegebenen Verfahren und Rezepturen bearbeiten
- Prozessabläufe steuern und kontrollieren
- Arbeitsabläufe im eigenen Betrieb koordinieren
- Waren lagern und verpacken
- Fertigungskontrollen durchführen
- Einfache technische Wartungs- und Umrüstarbeiten ausführen
- Maschinen, Anlagen, Behälter, Räume, Rohrleitungssysteme reinigen und desinfizieren