

DLG Karriere-Guide

Food | FoodTec | Handel



KI-Transformation

Die Zukunft gehört den
Brückenbauern

Nachhaltigkeit managen

Arbeiten im grünen Wandel
des Handels

Zutaten für morgen heute entwickeln

Karriere in der Ingredients-Branche

Wer kann mit Daten?

Food Data Scientist gesucht

Von KI bis Robotik

Technologien, die eine Branche neu gestalten

DLG-Akademie Food

Einfach mehr wissen

- Seminare und Workshops für Einsteiger und Profis!
 - Sensorik
 - Lebensmitteltechnologie
 - Lebensmittelrecht
 - Qualitätsmanagement
 - Qualitätssicherung
 - Nachhaltigkeit
- Berufsbegleitende Weiterbildung zum DLG-Sensorikmanager®: Einstieg jederzeit möglich
- Internationales DLG-Sensorik-Zertifikat® für sensorische Sachverständige
- Inhouse-Seminare – maßgeschneidert für dich und dein Unternehmen

**Flexibel lernen –
online und
persönlich vor Ort**

**Jetzt
anmelden:**



Karriere beginnt dort, wo Zukunft entsteht



Liebe Leserinnen und Leser,

die Lebensmittelwirtschaft verändert sich rasant. Künstliche Intelligenz, neue Technologien, nachhaltige Produktionssysteme und veränderte Konsumgewohnheiten prägen nicht nur Produkte und Prozesse – sie verändern auch Berufsbilder und Karrierewege. Für Berufseinsteigerinnen und Berufseinsteiger entstehen damit neue Chancen, vor allem an den Schnittstellen zwischen Fachwissen, Technologie und Markt.

Genau hier setzt der neue DLG-Karriere-Guide an. Er zeigt, welche Kompetenzen künftig gefragt und wie vielfältig die beruflichen Perspektiven in Food, FoodTec und Handel bereits heute sind. Sensorisches Know-how trifft auf digitale Tools, Green Skills auf Datenkompetenz, Produktentwicklung auf KI und internationale Zusammenarbeit. Gleichzeitig bleibt der Mensch entscheidend: Neugier, Urteilsvermögen, Kommunikationsfähigkeit und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen, lassen sich durch Technologie nicht ersetzen.

Der Guide gibt Orientierung für den Einstieg und die nächsten Karriereschritte: mit Einblicken in neue Berufsfelder, internationale Karrierewege und innovative Unternehmen, mit Gehaltsdaten sowie konkreten Tipps für Bewerbung und Gehaltsverhandlung.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre, neue Perspektiven und vor allem Mut, die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft aktiv mitzugestalten.

Viel Erfolg wünscht

Guido Oppenhäuser

Chefredakteur DLG-Karriere-Guide

Impressum

Herausgeber: DLG e. V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main, DLG.org

Verlag: DLG-Verlag GmbH, Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main, dlq-verlag.de

Redaktionsleitung: Guido Oppenhäuser, g.oppenhaeuser@dlg.org

Redaktion: Mareike Bähnisch; Guido Oppenhäuser; Dr. Regina Hübner; Bianca Burmester, Katharina Rams (foodjobs GmbH); Christine Seizinger (Textgestaltung Advertorials, Contento-PR)

Fotos: DLG, stock.adobe.com, Firmenfotos

Anzeigen: Kai-Uwe Busch, k.busch@dlg.org

Herstellung: Daniela Schirach, DLG-Verlag

Grafik: Petra Sarow, München

Druck: Strube Druck & Medien GmbH, Felsberg

Inhalt

Magazin	4
----------------	---

Studie

Gehaltsaussichten in Qualitätsmanagement und -sicherung	8
---	---

Job-Barometer

Die Zukunft gehört den Brückenbauern	10
--------------------------------------	----

Interview mit Hanni Rützler: „Welche Ernährungswelt wollen wir möglich machen?“	12
---	----

Arbeiten im grünen Wandel des Handels	14
---------------------------------------	----

Künstliche Intelligenz und Automatisierung verändern den LEH	16
--	----

Karriere in der Ingredients-Branche	20
-------------------------------------	----

Neue Berufe

Food Data Scientist gesucht	24
-----------------------------	----

Lebensmittelsensorik im digitalen Wandel	26
--	----

Neue Technologien

Wie Fortschritt eine ganze Branche verändert	28
--	----

Internationale Karrieren

Mars: Gemeinsam weltweit gestalten	32
------------------------------------	----

Karriere-Tipps

Bewerben mit KI: So nutzt Du ChatGPT & Co. richtig	34
--	----

Advertorials: Glanbia, Hochland, Silesia

TOP 25 Arbeitgeber für Praktikant:innen

Was macht einen Arbeitgeber zu einer ausgezeichneten Praktikumsadresse? Die Antworten liefern diejenigen, die es am besten beurteilen können: die Praktikant:innen selbst. Wie beim Wellenreiten braucht es nicht nur Talent und Motivation, sondern auch die richtigen Bedingungen. Ihre Bewertungen zeigen, welche Unternehmen jungen Talenten Rückenwind geben, um die Berufswelt kennenzulernen, eigene Stärken zu entdecken und Orientierung für den späteren Berufseinstieg zu gewinnen.

Ein gelungenes Praktikum lebt vor allem von einem wertschätzenden Team und einer positiven Unternehmenskultur. Praktikant:innen möchten sich willkommen fühlen und als vollwertiges Teammitglied wahrgenommen werden. Besonders wichtig sind echte Aufgaben mit Verantwortung. Nachwuchstalente wollen aktiv mitgestalten, eigene Ideen einbringen und einen sichtbaren Beitrag leisten. Klassische „Praktikant:innen-Aufgaben“ ohne Mehrwert gehören deshalb auch 2026 zu den größten Flops.

Ebenso gefragt sind tiefe Einblicke in Unternehmen, Prozesse und Fachbereiche. Studierende möchten Zusammenhänge verstehen, ihr Wissen aus dem Studium anwenden und die Lebensmittelbranche in der Praxis erleben. Abwechslungsreiche Aufgaben und neue Lernmöglichkeiten machen das Praktikum spannend und fördern die persönliche Entwicklung.

Wichtig bleibt außerdem eine gute Betreuung durch feste Ansprechpartner:innen. Besonders geschätzt wird die Balance zwischen Unterstützung und Selbstständigkeit: Die Fachkräfte von morgen möchten gefördert werden, aber auch Verantwortung für eigene Projekte übernehmen.

Die TOP 25 Arbeitgeber zeigen, wie dies gelingen kann. Sie schaffen ein Umfeld, in dem Nachwuchstalente ihre eigene Welle reiten können. Besonders Nestlé, Storck und Dr. Oetker überzeugten die Praktikant:innen und sichern sich die Spitzenplätze als TOP-Arbeitgeber 2026.

Mehr Infos: foodjobs.de/gehalt/praktika



foodjobs.de
Für die Menschen hinter den Lebensmitteln

TOP 25
Arbeitgeber
Praktikum
2026

GEHALTSSTUDIE ZUM PRAKTIKUM

DIE TOP 25 ARBEITGEBER FÜR PRAKTIKANT:INNEN IN DER LEBENSMITTELBRANCHE 2026

(in alphabetischer Reihenfolge)

ADM Wild Europe GmbH & Co. KG	
Alfred Ritter GmbH & Co. KG	
Allos Hof-Manufaktur GmbH	
apetito AG	
AUGUST STORCK KG	
Conditorei Coppenrath & Wiese KG	
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG	
Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG	
Eckes-Granini Group GmbH	
EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG	
Emsland Frischgeflügel GmbH	
Glanbia Nutritionals Deutschland GmbH	
HARIBO GmbH & Co. KG	
Hochland Deutschland GmbH	
Lidl Stiftung & Co. KG	
Lindt & Sprüngli GmbH	
MEGGLE GmbH & Co. KG	
Minderleinsmühle GmbH & Co. KG	
NABA Feinkost GmbH	
Nestlé Deutschland AG	
ProteinDistillery GmbH	
Schock GmbH	
Taifun-Tofu GmbH	
Unternehmensgruppe Theo Müller S.e.c.s.	
Zott SE & Co. KG	

Quelle: foodjobs GmbH | Juni 2026
Stichprobe: 606 Studierende, die ihr Praktikum zwischen Januar 2024 und Mai 2026
begonnen haben. Für die TOP 25 wurden nur die Antworten aus 2025 und 2026
ausgewertet.



Gehalt clever verhandeln – so gelingt der Start ins Berufsleben

Deine erste Gehaltsverhandlung steht an – und mit ihr viele Fragen: Wie viel kann ich verlangen? Was ist realistisch? Was, wenn ich zu viel fordere? Dein Ziel sollte es sein, möglichst hoch einzusteigen, denn Dein Einstiegsgehalt beeinflusst Deine zukünftige Gehaltsentwicklung.

- 1. Kenne Deinen Marktwert:** Verschaffe Dir einen Überblick über durchschnittliche Einstiegsgehälter in der Lebensmittelbranche, z. B. über Studien von foodjobs.de. Beachte: Große Unternehmen zahlen mehr als kleine, Süddeutschland mehr als Ostdeutschland, und der Funktionsbereich macht einen Unterschied (Vertrieb: ~ 45.000 €, Qualitätsmanagement: ~ 40.000 €). Nenne in der Verhandlung idealerweise eine Spanne (z. B. 42.000 € – 45.000 €), um Spielraum zu lassen.
- 2. Berechne Deine finanzielle Untergrenze:** Mach Dir klar, wo Deine persönliche „Schmerzgrenze“ liegt. Miete, Fixkosten und Rücklagen sollten mit Deinem Gehalt finanzierbar sein. In der Verhandlung sprichst Du vom Jahresgehalt brutto – Weihnachts- und Urlaubsgeld zählen dort bereits mit.
- 3. Sammle Argumente für Dich!** Auch als Berufseinsteiger:in bringst Du wertvolle Qualifikationen mit. Überlege: Welche Praktika, Studienschwerpunkte oder Softskills (z. B. Teamfähigkeit, Organisationstalent) passen zur Stelle? Wer weiß, warum er oder sie wertvoll ist, tritt überzeugender auf.
- 4. Verhandle selbstbewusst und klug:** Übe vorher laut, wie Du Deine Gehaltsvorstellung formulierst. Zum Beispiel: „Ich erfülle Ihr Anforderungsprofil und habe mich über übliche Gehälter informiert. Ich stelle mir ein Brutto-Jahresgehalt von 42.000 € – 45.000 € vor.“



Liegt das Angebot niedriger? Dann gilt:

- Weit unter Deiner Schmerzgrenze: Vergiss es – hier wirst Du kaum auf ein zufriedenstellendes Gehalt kommen.
- Knapp darunter: Verhandle! Z. B.: „Ich freue mich über das Angebot, hätte mir aber eher XY € vorgestellt – besteht noch Spielraum?“ Wichtig: Nachverhandlungen immer schriftlich im Arbeitsvertrag festhalten.

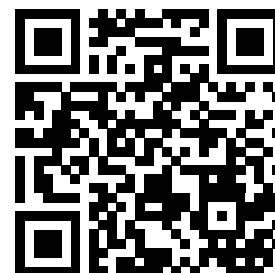
FAZIT: Klar, mutig, vorbereitet! Mit guter Vorbereitung, einer realistischen Einschätzung und Vertrauen in Deine Fähigkeiten wirst Du erfolgreich verhandeln. **Du bist kein Bittsteller – Du bringst Mehrwert.**



APPETIT AUF GUTEN GESCHMACK,
VIELFALT UND KREATIVITÄT?

DANN KOMM' ZU UNS!

VAN HEES
we know how



Als weltweit agierendes Familienunternehmen verbindet VAN HEES Tradition und Innovation. Seit über 75 Jahren entwickeln wir Produktneuheiten und Food-Lösungen für die Fleischbranche sowie die Lebensmittelindustrie.

YOUR EXPERTS FOR FOOD SOLUTIONS

BEWIRB DICH JETZT
van-hees.com/karriere

Junge DLG Food

Gemeinsam Zukunft gestalten

Astrid Ney ist Vorsitzende des Arbeitskreises Junge DLG Food und setzt sich für die Vernetzung junger Menschen in der Lebensmittelbranche ein. Die gelernte Konditorin studierte Ernährungswissenschaften und Molekulare Lebensmitteltechnologie. Heute arbeitet sie als Application Technologist Sweet Flavours bei Mane und verbindet praktisches Handwerk mit wissenschaftlichem Know-how und ihrer Begeisterung für innovative Lebensmittelthemen. Während ihres Studiums war sie an der Gründung des Junge-DLG-Food-Teams in Hohenheim beteiligt.

■ Dein eigener Weg führte dich vom Konditorinnenhandwerk über das Studium bis in die Anwendungstechnologie. Welche Erfahrung oder Entscheidung hat dir beim Berufseinstieg besonders geholfen? Welchen Rat gibst du Studierenden, die ihren Weg in der Food-Branche noch suchen?

Zuerst sollte man sich fragen: Was ist mir wichtig, was möchte ich erreichen und wie kann ich das in meiner aktuellen Situation umsetzen? Danach heißt es: einfach ausprobieren. Gerade auf dem aktuellen Arbeitsmarkt ist es wichtig, nicht aus Angst vor Risiken auf die vermeintlich perfekte Lösung zu warten. Rückschläge gehören dazu und können neue Wege eröffnen. Dabei helfen der Austausch mit Freunden und Kollegen sowie Offenheit und Neugier. Wichtig ist, zuzuhören, Ratschläge anzunehmen und sich neu zu orientieren, wenn man nicht weiterkommt. Und vor allem: nicht verzweifeln, wenn es länger dauert, sondern den Spaß an der Sache behalten.



■ Bei Junge-DLG-Events treffen Studierende, Young Professionals, Unternehmen und Experten zusammen. Wie kann man solche Events gezielt für die eigene Karriere nutzen? Hast du einen konkreten Tipp, wie aus einem ersten Gespräch ein nachhaltiger Kontakt wird?

Für einen einfachen Gesprächseinstieg hilft es erstmal, gemeinsame Themen zu wählen und ehrlich und authentisch zu bleiben. Auf den Events der Jungen DLG herrscht meistens eine lockere Atmosphäre und es bietet sich die Möglichkeit, sich ungezwungen zwischen Fachthemen und normalem Small Talk kennenzulernen. Wichtig ist außerdem, sich digital zu vernetzen, keine Angst vor Fragen zu haben und Möglichkeiten zum fachlichen Austausch auch außerhalb von Veranstaltungen zu nutzen.

■ Die Junge DLG Food bietet die Möglichkeit für Young Professionals, sich im Arbeitskreis überregional zu vernetzen und neue Perspektiven einzubringen. Was können aber schon Studierende konkret tun, wenn sie sich engagieren wollen oder an ihrer Hochschule z. B. ein Food-Team gründen möchten? Zunächst sollte man sich Gleichgesinnte suchen, denn gemeinsam lassen sich Projekte oft leichter umsetzen. Ideen sammeln, kreativ sein und keine Angst vor Fehlern haben. Gerade im Studium gilt es, Neues auszuprobieren und sich frühzeitig ein Netzwerk aufzubauen. Die DLG unterstützt bei der Organisation und Durchführung von Workshops, Vorträgen und Exkursionen und hilft dabei, spannende Ideen umzusetzen. Dabei können Studierende auf dem Fachwissen der DLG-Experten aufbauen. Am Ende helfen gute Kontakte sowohl in Bewerbungsprozessen sowie im Berufsleben weiter.

JungeDLG



Mehr Infos zur Jungen DLG Food:
dlg.org/junge-dlg

Glanbia

Vom Studium direkt in die Verantwortung

Bei Glanbia können Berufseinsteiger an innovativen Lösungen für die Lebensmittelindustrie mitarbeiten und zugleich ihre Karriere aktiv gestalten. Miriam Eppler und Tristan Hirschberg zeigen, wie der Einstieg nach oder bereits während des Studiums in eine Führungslaufbahn führen kann.

Am Standort Orsingen entwickelt Glanbia maßgeschneiderte Premixes – Nährstoffmischungen etwa aus Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen oder Aminosäuren. Sie kommen unter anderem in Getränken, Backwaren, Nahrungsergänzungsmitteln, Babynahrung oder klinischer Nahrung zum Einsatz.

Miriam Eppler startete nach ihrem Master in Lebensmitteltechnologie direkt in der Forschung und Entwicklung. Heute ist sie Teamleiterin mit Personalverantwortung. „Es wird einem hier nie langweilig. Wir arbeiten mit unterschiedlichen Produkten und Kunden und sehr viel abteilungsübergreifend zusammen.“

Tristan Hirschberg kam über seine Masterarbeit zu Glanbia, wurde anschließend übernommen und leitet heute einen Bereich im Technical Engineering – der Schnittstelle zwischen Forschung und Entwicklung und Produktion.

Fragen stellen ausdrücklich erwünscht

Flache Hierarchien, enger Austausch und Eigeninitiative prägen die Zusammenarbeit. „Der Mensch steht im Mittelpunkt“, betont Miriam Eppler. Feedback- und Entwicklungsgespräche, Weiterbildungen, digitales Lernen und Mentoring fördern die persönliche und fachliche Entwicklung. Flexible Arbeitszeiten, mobiles Arbeiten und individuelle Lösungen unterstützen zudem unterschiedliche Lebensphasen. Führungsposition in Teilzeit? Auch das ist möglich. Der Einstieg ist über Praktika, Abschlussarbeiten, Ausbildung, duales Studium oder direkt nach dem Studium möglich.

Ihr Rat an Berufseinsteiger: „Offen und neugierig sein, Fragen stellen und auch einmal die eigene Komfortzone verlassen.“ Wer lernen und Verantwortung übernehmen will, findet bei Glanbia viel Raum zur Entwicklung.

Praktikum

Quality Assurance und

Research & Development

Praktikumsvergütung: 2.450 €

Jetzt Praktikumsplatz sichern!

+49 7774 / 93 97-200

glanbianutrition.com/karriere



Die Mischung macht's!

Energy Drinks, Babynahrung, klinische Ernährung.

Unser Team macht es möglich – weltweit.



Innovative Nährstofflösungen.

Made in Orsingen!





Aktuelle Studie von foodjobs

Gehaltsaussichten in Qualitätsmanagement und -sicherung

Qualität ist in der Lebensmittelbranche ein entscheidender Erfolgsfaktor. Mitarbeitende im Funktionsbereich Qualitätsmanagement und -sicherung sorgen dafür, dass Produkte hohen Qualitätsansprüchen genügen und auch die Produktion selbst den strengen gesetzlichen Vorgaben, Zertifizierungen sowie unternehmensinternen Standards entspricht. Damit übernehmen sie eine verantwortungsvolle Schlüsselrolle. Doch wie wird diese Verantwortung vergütet? Die neue foodjobs-Gehaltsstudie 2026 gibt Antworten.

In QM und QS liegt das Brutto-Jahresgehalt im Mittel bei 57.000 €. Die Hälfte der Befragten verdient zwischen 49.100 € und 68.000 €. In Einzelfällen sind auch Gehälter von mehr als 100.000 € möglich. Dabei zeigt die Studie deutlich: Der Jobtitel allein entscheidet nicht über die Höhe des Einkommens. Vielmehr spielen verschiedene Faktoren wie Berufserfahrung, Unternehmensgröße und Führungsverantwortung zusammen. Die Studie lässt außerdem Rückschlüsse zu Geschlechterverteilung und Bildungsgrad in diesem Funktionsbereich zu. Mit 70 % Frauen und 30 % Männern sind QM und QS vorwiegend weiblich geprägt. Der Großteil hat einen hohen Bildungsabschluss: 76 % sind Akademiker:innen, 10 % sind Techniker oder Meister.

Über die Studie

foodjobs hat 2026 erstmals eine umfassende Studie zum Einkommen berufserfahrener Fach- und Führungskräfte in der Lebensmittelbranche durchgeführt, um Transparenz für die Gehälter zu schaffen, Orientierung zu bieten sowie mögliche Karrierewege und Gehaltsentwicklungen aufzuzeigen.

Studienergebnisse zu weiteren Funktionsbereichen der Lebensmittelwirtschaft gibt es unter:

foodjobs.de/gehalt

Die Ergebnisse dieser Studie basieren auf Antworten von 379 Fach- und Führungskräften aus dem Funktionsbereich QM/QS in der Lebensmittelbranche, die im Zeitraum von Januar bis April 2026 an einer von foodjobs durchgeführten Umfrage teilgenommen haben.

Berufserfahrung macht sich bezahlt

Der Einfluss von Berufserfahrung auf die Gehaltsentwicklung fällt deutlich aus. Wer am Anfang seiner beruflichen Laufbahn steht, erzielt ein Median-Gehalt von 45.000 €. Nach drei bis fünf Jahren liegt der Median bereits bei 53.600 €, nach über 15 Jahren im Job bei 85.000 €. Auch die Gehaltsspanne wächst mit zunehmender Erfahrung: Während die Hälfte der Berufseinsteiger zwischen 42.000 € und 54.900 € verdient, liegt die Spanne bei Beschäftigten mit mehr als 15 Jahren Erfahrung zwischen 60.000 € und 90.200 €.

Die Übernahme von Verantwortung wirkt sich ebenfalls positiv auf das Gehalt aus. Fach- und Führungskräfte ohne Personalverantwortung verdienen im Median 54.500 €, bei Verantwortung für ein bis fünf Personen steigt das Einkommen auf 61.900 €, bei sechs oder mehr Mitarbeitenden auf 71.600 €.

Die Unternehmensgröße hat einen erkennbaren Einfluss. Der Median reicht von 55.200 € bei Unternehmen mit bis zu 50 Mitarbeitenden bis zu 58.700 € bei Unternehmen mit mehr als 500 Mitarbeitenden.

Mit dem Karrierelevel steigt das Gehalt

Die Karriereleiter zu erklimmen, macht sich in diesem Funktionsbereich nachweislich bezahlt: QM/QS-Mitarbeiter:innen kommen auf einen Median von 50.000 €, QM/QS-Expert:innen und QM-Spezialist:innen verdienen mit 58.000 € im Schnitt bereits deutlich mehr. Für stellvertretende QM-Leitungen liegt der Median bei 60.200 €, für Qualitätsbeauftragte bei 64.500 €. An der Spitze stehen zentrale Qualitätsleitung, Bereichsleitung und Head of Quality mit einem Median von 73.000 €. Hier können Brutto-Jahresgehälter von bis zu 146.000 € erreicht werden.

Hohe Gehaltszufriedenheit bei Frauen trotz Gender-Pay-Gap

Die Studie wirft auch einen Blick auf die Gehaltsunterschiede zwischen Frauen und Männern sowie die Zufriedenheit mit dem eigenen Einkommen. Frauen verdienen im Bereich QM/QS durchschnittlich 56.000 €, Männer 60.800 €. Daraus ergibt sich ein Gender-Pay-Gap von 9 % zugunsten der Männer. Insgesamt sind 59,4 % der Befragten mit ihrem Gehalt zufrieden oder sogar sehr zufrieden. Bei den Frauen liegt dieser Wert mit 62,9 % aber deutlich höher als bei den Männern mit 56,4 %. Damit zeigt die Studie: Wer in QM/QS beruflich vorankommen möchte, kann seine Gehaltsaussichten ins-

foodjobs.de

GEHALTSSTUDIE 2026 IN DER LEBENSMITTELBRANCHE

QUALITÄTSMANAGEMENT / QUALITÄTSSICHERUNG

57.000 €

Ø Brutto-Jahresgehalt für
40 Std. / Woche

♀ 56.000 €

♂ 60.800 €

GEHALT NACH UNTERNEHMENSGRÖSSE



> 500 MA
58.700 €



251-500 MA
57.300 €



51-250 MA
56.200 €



≤ 50 MA
55.200 €

GEHALT NACH BERUFSERFAHRUNG

45.000€

Bis zu 1 Jahr

Die Hälfte verdient zwischen 42.000 € und 54.900 €

Höchstgehalt
80.000 €

51.200€

1-2 Jahre

Die Hälfte verdient zwischen 46.500 € und 58.500 €

Höchstgehalt
108.200 €

53.600€

3-5 Jahre

Die Hälfte verdient zwischen 45.500 € und 60.000 €

Höchstgehalt
101.000 €

63.000€

6-10 Jahre

Die Hälfte verdient zwischen 55.900 € und 71.900 €

Höchstgehalt
125.000 €

64.300€

11-15 Jahre

Die Hälfte verdient zwischen 59.100 € und 75.000 €

Höchstgehalt
119.000 €

85.000€

Mehr als 15 Jahre

Die Hälfte verdient zwischen 60.000 € und 90.200 €

Höchstgehalt
146.000 €

GEHALT NACH KARRIERELEVEL

QM/QS-Mitarbeiter:in

Median

50 % aller Gehälter

44.900 €

56.000 €

50.000 €

Höchstgehalt: 80.000 €

QM/QS-Expert:in / QM-Spezialist:in

Median

50 % aller Gehälter

50.800 €

63.200 €

58.000 €

Höchstgehalt: 95.000 €

Stellvertretende QM-Leitung (m/w/d)

Median

50 % aller Gehälter

56.000 €

71.800 €

60.200 €

Höchstgehalt: 85.000 €

Qualitätsbeauftragte:r (OMB / Stabsstelle)

Median

50 % aller Gehälter

54.000 €

72.000 €

64.500 €

Höchstgehalt: 119.000 €

Zentrale Qualitätsleitung / Bereichsleitung / Head of Quality (m/w/d)

Median

50 % aller Gehälter

60.100 €

86.300 €

73.000 €

Höchstgehalt: 146.000 €

GEHALT NACH PERSONALVERANTWORTUNG



keine
54.500 €



1-5 MA
61.900 €



≥ 6 MA
71.600 €

GEHALT NACH BUDGETVERANTWORTUNG



56.000 €

ohne Budgetverantwortung



62.000 €

mit Budgetverantwortung

foodjobs.de

Quelle: foodjobs GmbH, April 2026

Stichprobe: 379 Fach- und Führungskräfte in QM/QS | Erhebungszeitraum: 20. Januar 2026 bis 07. April 2026

Angegeben wird das Brutto-Jahresgehalt inkl. Weihnachts- und Urlaubsgeld sowie variablen Zuschüssen wie Boni und Provision. Firmenfahrzeuge wurden mit 6.000 € jährlich verrechnet. Alle Durchschnittswerte werden durch den Median ausgedrückt, das heißt, die eine Hälfte liegt unter, die andere Hälfte über dem Medianwert. Im Sinne der Übersichtlichkeit wurden Gehalts- und Prozentangaben gerundet.

besondere durch Berufserfahrung, die Übernahme von Personal- und Budgetverantwortung sowie die Weiterentwicklung auf ein höheres Karrierelevel verbessern. Wenn es aber um die Zufriedenheit im Job geht, ist das Gehalt nur ein Aspekt von vielen. Auch gute Entwicklungsmöglichkeiten, Work-Life-Balance, spannende Aufgaben und soziale Aspekte spielen für ein erfülltes Arbeitsleben eine wichtige Rolle.



FoodTech-Experten und Creator der KI-Transformation

Die Zukunft gehört den Brückenbauern

Künstliche Intelligenz ist in der Lebensmittelindustrie angekommen – doch ihr Potenzial ist längst nicht ausgeschöpft. Zwischen generativer KI, Datenanalyse und automatisierten Prozessen braucht es vor allem Menschen, die Technologie mit Fachwissen und Praxis verbinden. Lebensmitteltechnologen und Food-Experten werden damit zu wichtigen Brückenbauern der digitalen Transformation.

Die Lebensmittelindustrie steht an einem Wendepunkt. Künstliche Intelligenz ist in den Unternehmen angekommen. Das Interesse ist in dieser frühen Phase der Nutzung groß. „Das grundlegende Verständnis dafür, was hinter dieser Technologie steckt, welche Voraussetzungen sie braucht und was sie realistisch leisten kann, ist vielerorts jedoch noch begrenzt“, erklärt Hendrik Haase. „Ob KI zu einem echten Game-Changer wird, entscheidet sich daher weniger an der Technologie selbst als an den Grundlagen, die Unter-

nehmen heute schaffen“, so der Food- und KI-Experte. Dazu gehören für Haase funktionierende Datenstrukturen, KI-Kompetenzen in den Teams – „und vor allem ein aufgeklärter, reflektierter Umgang damit“. Deutlich wird dies im erstmals veröffentlichten Digital-Food-Monitor, den Haase gemeinsam mit Kommunikationsberater Frank Schroedter erstellt hat. „Unsere Ergebnisse zeigen sehr klar: KI ist in den Führungsetagen der Lebensmittelindustrie angekommen, jedoch noch nicht im operativen Alltag. Das strategische Interesse ist vorhanden, der tatsächliche Einsatz bleibt jedoch meist punktuell und betrifft häufig unter zehn Prozent der Prozesse“, so Frank Schroedter, Geschäftsführer bei Engel & Zimmermann.

Wo KI sich bereits entfaltet

Die Ergebnisse der Studie zeigen ein klares Bild: KI-Tools werden in der Food-Branche vor allem dort eingesetzt, wo der Zugang niedrigschwellig ist und der Nutzen schnell spürbar wird. An erster Stelle stehen Marketing, Kommunikation und Marktforschung. Hier kommen vor allem generative KI-Anwendungen zum Einsatz, etwa zur Content-Erstellung, Analyse von Markt- und Konsu-

mentendaten oder zur Unterstützung von Kampagnenplanung. Danach folgen Bereiche wie Supply Chain Management, Logistik und Automatisierung. Hier geht es weniger um sichtbare KI, sondern um Systeme, die im Hintergrund Prognosen erstellen, Prozesse stabilisieren oder helfen, Ressourcen effizienter einzusetzen, etwa bei der Produktionsplanung oder der vorausschauenden Wartung von Anlagen. Viele Unternehmen nehmen KI vor allem noch über bekannte, generische Anwendungen wahr, etwa Text- oder Bildgeneratoren. „Diese haben ihre Berechtigung, sind aber nur ein kleiner Ausschnitt dessen, was KI entlang der Kette leisten kann“, sagt Haase. „In den eigentlichen Kernbereichen der Lebensmittelwirtschaft, etwa Forschung & Entwicklung, Qualitätsmanagement, bleibt KI bislang die Ausnahme.“

Gefragt ist Übersetzungswissen

Neben fehlendem Know-how sowie Unsicherheit bei Kosten und Nutzen ist es der Fachkräftemangel, der derzeit vielerorts die Umsetzung ausbremst. „Unternehmen brauchen kein Heer von Data Scientists, sie brauchen aber wohl Mitarbeiter, die verstehen, wie KI funktioniert, wo ihre Grenzen liegen und wie Ergebnisse einzuordnen sind“, betont Haase. Gefragt sind aus seiner Sicht Menschen, die KI-Ergebnisse verstehen, hinterfragen und verantworten können. Dieses „Übersetzungswissen“ zwischen Technologie, Fachbereich und Management werde zunehmend zum Erfolgsfaktor.

Neue Aufgaben für Food-Ingenieure

Hier liegt die Chance für Lebensmittelwissenschaftler, Lebensmitteltechnologien und verwandte Studiengänge. Wer heute zusätzlich Kompetenzen in Datenanalyse, Digitalisierung oder KI-Anwendungen aufbaut, erweitert sein Berufsprofil erheblich. Die Branche benötigt Fachkräfte, die technologische Entwicklungen nicht nur verstehen, sondern in sichere, marktfähige und nachhaltige Produkte übersetzen können. Für die nächste Generation von Absolventen bedeutet das: Ihr Aufgabenfeld wird breiter, interdisziplinärer und digitaler. Sie entwickeln nicht nur Produkte, sondern gestalten die Schnittstelle zwischen Technologie, Daten und Verbraucherbedürfnissen. Wer diese



10 Kernaussagen des Digital-Food-Monitor

1. KI ist für die Branche kein Spielzeug mehr.
2. Der Mittelstand denkt mit.
3. Von der Vision zu Pilotprojekten.
4. Diskurs und Wirklichkeit klaffen auseinander.
5. Marketing als KI-Vorreiter.
6. Innovation? Noch Fehlanzeige.
7. Förderung? Kaum genutzt, selten wirksam.
8. Fachkräftemangel bremst KI-Einsatz.
9. Netzwerke fehlen dort, wo's drauf ankommt.
10. Ethik? Noch eine Leerstelle.

Quelle: Digital-Food-Monitor 2025

digitalfoodmonitor.com

Rolle einnimmt, wird zu einem wichtigen Treiber der Transformation in der Lebensmittelindustrie.

Wandel aktiv mitgestalten

Die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft wird nicht allein durch neue Technologien entschieden, sondern durch die Fähigkeit, Innovationen in gesellschaftlich akzeptierte Lösungen zu übersetzen. Davon ist Hanni Rützler überzeugt. In ihrem Vortrag beim DIL Innovation Day 2026 unterschied die Zukunftsforscherin vier Archetypen für eine aktive Zukunftsgestaltung: Die Forscherin, den Unternehmer, die Pionierin und den Visionär. Zukunftsfähige Teams benötigten alle vier Perspektiven. Analysen allein führten ebenso wenig zum Ziel wie Visionen ohne Umsetzung. Innovation entstehe dort, wo Erkenntnis, Experiment, unternehmerische Gestaltung und ein überzeugendes Zukunftsbild zusammenkommen. Für Berufseinsteiger bedeutet das: Gefragt sind nicht nur fachliche Expertise und technologisches Know-how, sondern auch die Fähigkeit, komplexe Zusammenhänge zu verstehen, interdisziplinär zu arbeiten und Wandel aktiv mitzugestalten. Denn, so Rützler, „Zukunft entsteht immer im Hier und Jetzt“ – durch die Entscheidungen, die Unternehmen und ihre Mitarbeitenden heute treffen. (Mehr dazu im anschließenden Interview mit Hanni Rützler.)



© Engel & Zimmermann

Frank Schroedter (links) ist Geschäftsführer von Engel & Zimmermann. Hendrik Haase ist Publizist und begleitet Unternehmen, Verbände und Institutionen an der Schnittstelle von Ernährung, digitalem, ökologischem und gesellschaftlichem Wandel.



© Anika Meiser

Interview mit Hanni Rützler

„Welche Ernährungswelt wollen wir möglich machen?“

Die Lebensmittelwirtschaft steht vor tiefgreifenden Veränderungen – von neuen Technologien über veränderte Konsumgewohnheiten bis hin zu Nachhaltigkeitsanforderungen. Welche Kompetenzen brauchen junge Fachkräfte, um diesen Wandel aktiv mitzugestalten? Und welche Rolle spielen dabei Systemdenken, kulturelles Verständnis und die Fähigkeit, unterschiedliche Welten miteinander zu verbinden? Darüber sprachen wir mit Hanni Rützler.

Frau Rützler, als Zukunftsforscherin beschäftigen Sie sich mit langfristigen Entwicklungen in Gesellschaft und Ernährung. Welche Veränderungen werden die Lebensmittelwirtschaft in den kommenden zehn Jahren am stärksten prägen?

Die aktuell dominanten Themen Lebensmittelpreise und Versorgungssicherheit verdecken die größeren Veränderungen, die auf unser ganzes Food-System, nicht nur auf die Lebensmittelwirtschaft, zukommen. Damit verbunden ist auch die Notwendigkeit einer Neuausrichtung durch Integration der planetaren Belastungsgrenzen und unter Berücksichtigung ethischer Werte. Das gelingt nur durch verstärkte Kooperation aller Akteure – von der Landwirtin bis zum Händler, vom Lebensmitteltechnologien bis zur Ernährungswissenschaftlerin, von etablierten Produzenten bis zu Start-ups. Und dabei wird die von der KI bereitgestellte Infrastruktur eine Schlüsselrolle spielen.

Welche Auswirkungen hat das konkret auf Rohstoffe und Produkte?

Klimawandel und Biodiversitätsverlust verändern nicht nur Erntemengen und Preise, sondern auch, welche Rohstoffe wo und in welcher Qualität verfügbar sind. Auch Regionalität wird deshalb neu gedacht werden müssen: nicht als nostalgisch-romantischer Blick zurück, sondern als anpassungsfähige Nutzung neuer Anbaumöglichkeiten und Geschmackswelten. Gleichzeitig

verschieben sich die Kategorien. Plant-based wird sich nur dann dynamisch weiterentwickeln, wenn pflanzliche Produkte nicht länger bloß Fleisch oder Milch imitieren, sondern eine eigene kulinarische Identität gewinnen. Ähnliches sehe ich bei Getränken: Die Zukunft gehört nicht einfach alkoholfreien Ersatzprodukten, sondern einer neuen Drink-Kultur mit eigenständigen Aromen, Texturen und Ritualen. Dabei werden auch neue Technologien unverzichtbar sein.

Was braucht es, damit diese Technologien und Innovationen auch bei den Menschen ankommen?

Um diese Technologien an unsere Esskultur anschlussfähig zu machen, sind mehr Transparenz und Vermittlung nötig. Erfolgreich werden in den kommenden Dekaden daher nicht Unternehmen sein, die bloß den nächsten Hype bedienen, sondern jene, die ökologische Bedingungen, technologische Möglichkeiten, kulturelle Bedeutungen und den Alltag der Menschen zusammendenken.

Vor welchen neuen Aufgaben stellt dieser Wandel Absolventen der Lebensmitteltechnologie, der Ernährungswissenschaften und verwandter Fachrichtungen?

Die zentrale neue Aufgabe besteht darin, Lebensmittel nicht mehr nur als Endprodukte einer langen Produktionskette, sondern als Teil komplexer biologischer, ökologischer, ökonomischer und sozialer Systeme zu verstehen. Absolvent:innen müssen selbstverständlich ihr lebensmitteltechnologisches und ernährungswis-



Hanni Rützler

ist Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitspsychologin, Trendforscherin, Autorin und Beraterin. Seit mehr als 25 Jahren erforscht sie die Zukunft der Ess- und Trinkkultur und berät Akteure entlang der Lebensmittelkette. Bekannt ist sie als langjährige Autorin des **Food Report** des Zukunftsinstituts. Mit dem aktuellen **Food Context Pilot** richtet sie den Blick verstärkt auf die komplexen Zusammenhänge und Zukunftsperspektiven des Ernährungssystems.

senschaftliches Handwerk beherrschen. Künftig wird es aber nicht mehr reichen, eine Rezeptur zu optimieren, einen Nährstoff zu isolieren oder einen Prozess effizienter zu machen.

■ **Welche Fragen sollten junge Fachkräfte darüber hinaus stellen?**

Sie müssen sich auch fragen: Unter welchen Bedingungen entsteht ein Rohstoff? Wie resilient ist das System? Welche kulturelle Bedeutung hat ein Produkt? Und wie fügt es sich in den Alltag der Menschen ein?

■ **Welche Eigenschaften und Kompetenzen sollten Hochschulabsolventen also entwickeln, um die Zukunft der Lebensmittelwirtschaft aktiv mitzugestalten?**

Dafür braucht es stärkeres System- und Kontextdenken. Zugleich müssen junge Fachkräfte lernen, besser mit Unsicherheit umzugehen. Rohstoffe, Märkte und gesellschaftliche Erwartungen verändern sich immer schneller und nicht linear.

■ **Sie sprechen von Systemdenken, aber auch von der Fähigkeit zur „Übersetzung“, um zwischen unterschiedlichen Welten zu vermitteln. Wie wichtig ist diese Kompetenz?**

Die besten technologischen Lösungen bleiben wirkungslos, wenn Menschen sie nicht verstehen, ihnen nicht vertrauen oder sie kulinarisch nicht überzeugen. Sensorische Kompetenz, kulturelles Verständnis und Empathie sind daher keine weichen Zusatzqualifikationen, sondern wichtige Zukunftskompetenzen.

■ **Sie beschreiben Forscher, Unternehmer, Visionäre und Pioniere als wichtige Zukunfts-Archetypen. Braucht die Lebensmittelwirtschaft künftig vielleicht noch einen fünften Typus – den Brückenbauer, der zwischen Technologie, Konsumenten, Wirtschaft und Gesellschaft vermittelt?**

Ja, das stimmt. Brückenbauer sind aktuell hochnotwendig. Aber sie sind kein separater Typus. Brückenbauen ist eine essenzielle Kompetenz für alle Akteure der Branche. Innovationen scheitern selten an der Technik selbst, sondern an den Schnittstellen unterschiedlicher Welten – zwischen Wissenschaft, Wirtschaft, Praxis und Konsum. Brückenbauer übersetzen diese verschiedenen Sprachen und machen bestehende Spannungsfelder – etwa zwischen Natürlichkeit und Technologie oder Tradition und Innovation – produktiv nutzbar, statt sie zu ignorieren oder nur glattzubügeln.

*Zukunftsforscherin
Hanni Rützler – hier beim
DIL Technology Day 2026
in Quakenbrück.*



© Mareike Bähnisch

■ **Können Sie das an einem Beispiel verdeutlichen?**

Bei neuartigen Lebensmitteln wie alternativen Proteinen zum Beispiel entscheidet nicht nur die Technik über den Erfolg. Produkte benötigen kulinarische Relevanz, Transparenz und kulturell anschlussfähige Geschichten. Vermittlung muss daher von Beginn an im Entwicklungsprozess verankert sein.

■ **Sie betonen, dass Visionäre nicht unbedingt die Zukunft vorhersagen, sondern neue Chancen sichtbar machen. Welche Zukunftsfragen sollten sich junge Fachkräfte heute stellen, wenn sie die Lebensmittelwirtschaft von morgen mitgestalten wollen?**

Ja, echte Zukunftskompetenz bedeutet nicht, möglichst treffsicher vorherzusagen, was kommen wird, sondern das Ernährungssystem anhand zentraler Fragen aktiv mitzugestalten: Welche Ernährungswelt wollen wir möglich machen? Welche Veränderungen im Ernährungssystem sind notwendig – und welche neuen Möglichkeiten können daraus entstehen? Junge Fachkräfte sollten ihren Blick daher vom Produkt auf die Bedingungen seiner Entstehung und seine Folgen erweitern: Gestalten wir nur Rezepturen – oder auch resilientere Anbau-, Produktions- und Wertschöpfungssysteme? Daher nochmals: Die vielleicht wichtigste Zukunftsfrage lautet: Welche Ernährungswelt wollen wir möglich machen? Wer sie ernst nimmt, betrachtet Zukunft nicht als etwas, das auf uns zukommt, sondern als einen Möglichkeitsraum, für dessen Gestaltung wir Verantwortung tragen.

Arbeiten im grünen Wandel des Handels

Nachhaltigkeit managen



Der grüne Wandel eröffnet Absolventinnen und Absolventen neue Einstiegsmöglichkeiten. Während Rewe das Thema Nachhaltigkeit zunehmend in Management-, Einkaufs- und Logistikprogramme integriert, bietet Edeka ein eigenes Traineeprogramm mit diesem Schwerpunkt an. Dort stehen Themen wie Klimabilanzierung, ressourceneffiziente Lieferketten, Biodiversität oder CSRD-Berichterstattung im Mittelpunkt. Gemeinsam zeigen die Programme: Green Skills entwickeln sich im Handel von einer Zusatzqualifikation zu einer Kernkompetenz für Fach- und Führungskräfte.

Unten einkaufen, oben frischen Salat ernten: Im Supermarkt der Zukunft werden Lebensmittel nicht nur verkauft, sondern auch ressourcenschonend angebaut. Was vor wenigen Jahren noch visionär klang, wird heute im Lebensmitteleinzelhandel

Realität. Mit seinem Green-Farming-Konzept zeigt Rewe exemplarisch, wie Nachhaltigkeit zum festen Bestandteil neuer Geschäftsmodelle wird – und warum sich dadurch die Anforderungen an Mitarbeitende verändern. Der grüne Wandel im Handel vollzieht sich damit nicht mehr nur durch Bio-Sortimente oder Mehrwegverpackungen. Nachhaltigkeit beeinflusst heute nahezu alle Unternehmensbereiche: den Bau neuer Märkte, Energie- und Ressourcenmanagement, Logistik, Einkauf, Digitalisierung und die Art, wie Lebensmittel produziert werden. Damit entstehen neue Aufgaben – und neue Kompetenzprofile.

Nachhaltigkeit wird zur Kernkompetenz

Auf dem Dach vom Berliner Green-Farming-Markt durchlaufen die Salate einen automatisierten, hydroponischen Anbauprozess. „Der Salat wächst auf speziellen Trays, die mehrmals am Tag mit einer Nährlösung geflutet werden“, erklärt ECF-Geschäftsführer Nicolas Leschke, der hinter dem Konzept steckt. Nach der täglichen Ernte wird der Salat im Markt verarbeitet, verpackt und für den Verkauf vor Ort oder den Transport vorbereitet. Perspektivisch wachsen im Jahr bis zu 900.000 Salatmischungen in der Dachfarm. Rewe beliefert damit rund 500 Supermärkte in der Hauptstadtregion. Kernelement der neuen Supermarkt-Generation ist Holz. Durch die modulare Bauweise lassen sich die Hölzer demontieren und für ein zweites Leben aufbereiten. Auch im Betrieb schließt sich der Kreislauf: Abwärme aus dem Markt, eine Wärmepumpe und Regenwasser aus einer Zisterne ermöglichen optimale Wachstumsbedingungen für den Stadtsalat auf dem Dach. Was heute noch besonders wirkt, wird Peter Maly zufolge morgen zum Standard: „Unsere neue Supermarkt-Generation geht jetzt in Serie, dank der modularen Bauweise können wir die Dachnutzung optimal an den Standort anpassen. Wir planen bereits weitere Holzbau-Märkte in Deutschland“, so der Vorstand der Rewe Group.

Green-Skills-Kompass

Der Green-Skills-Kompass des Fraunhofer IRB beschreibt vier zentrale Handlungsfelder nachhaltigkeitsbezogener Kompetenzen:

- Nachhaltigkeit verstehen und systemisch denken
- Nachhaltigkeit strategisch in Organisationen verankern
- Branchenspezifische Green Skills praktisch anwenden
- Nachhaltige Wirkung durch Digitalisierung, Kommunikation und Zusammenarbeit fördern

Quelle: Blum, S.; Köhler, M. (2024): *Green Skills und Kompetenzen für die Nachhaltigkeitstransformation – Die eigene Organisation für die Zukunft stärken.* Fraunhofer-Informationszentrum Raum und Bau IRB. <https://doi.org/10.24406/w-34193>

Kompetenzen erproben

Während Rewe mit Green Farming die Verbindung von Lebensmittelhandel und urbaner Landwirtschaft erprobt,

Edeka-Traineeprogramm Schwerpunkt Nachhaltigkeit

Die Trainees beschäftigen sich beispielsweise mit CSRD-Reporting, Klimabilanzen, Biodiversitätsstrategien, nachhaltigen Lieferketten, Rohstoffsicherung, Nachhaltigkeitscontrolling. Als Studiengänge werden unter anderem gesucht: Betriebswirtschaft, Umweltwissenschaften, Wirtschaftswissenschaften, Wirtschaftsinformatik.



setzt Edeka beispielsweise mit seinem Zukunftsmarkt in Nauen auf klimafreundliche Holzbauweise, energieeffiziente Gebäudetechnik und nachhaltigen Marktbetrieb. Parallel dazu entstehen neue Karrierewege: So bietet Edeka etwa ein Traineeprogramm mit Schwerpunkt Nachhaltigkeit an, in dem Hochschulabsolventinnen und -absolventen an Themen wie Klimabilanzierung, Biodiversität, nachhaltigen Lieferketten und der CSRD-Berichterstattung arbeiten.

Green Skills

Beispiele, die zeigen, dass Nachhaltigkeit heute keine einzelne Maßnahme mehr ist. Wer in einem solchen Umfeld arbeitet, benötigt nicht nur Fachwissen für den eigenen Aufgabenbereich, sondern muss ökologische, technische und wirtschaftliche Zusammenhänge verstehen. Hier setzen die Green Skills an. Also Kompetenzen, die notwendig sind, um nachhaltige Lösungen im Berufsalltag zu entwickeln und umzusetzen. Dazu gehören gemäß **Kompetenzmodell des Fraunhofer IRB** sowohl **fachliche Kenntnisse** als auch **methodische, soziale und personale Kompetenzen**. Eine zentrale Rolle spielt dabei das **systemische Denken**,

denn Nachhaltigkeit betrifft nahezu immer mehrere Unternehmensbereiche gleichzeitig. Entscheidungen im Einkauf beeinflussen beispielsweise Transportwege, Energieverbrauch oder CO₂-Emissionen. Mitarbeitende müssen deshalb Wechselwirkungen erkennen und bei ihren Entscheidungen berücksichtigen. Ebenso wichtig ist Nachhaltigkeitswissen. Klimaschutz, Kreislaufwirtschaft, Ressourceneffizienz oder Biodiversität gehören zunehmend zum Grundverständnis vieler Berufe im Handel. Beschäftigte müssen beurteilen können, welche Maßnahmen tatsächlich nachhaltig sind und welche Auswirkungen sie auf den Betrieb haben.

Digital Skills

Eng damit verbunden sind digitale Kompetenzen. Energieverbrauch, Gebäudetechnik oder Warenströme werden heute vielfach digital überwacht und gesteuert. Wer Prozesse nachhaltig optimieren möchte, muss Daten interpretieren, digitale Anwendungen anwenden und technologische Entwicklungen einordnen können. Green Skills und Digital Skills wachsen deshalb immer stärker zusammen. Nicht zuletzt gewinnen **Kommunikationskompetenzen** an Bedeutung. Verbraucher interessieren sich zunehmend für Herkunft, Produktionsbedingungen und Umweltwirkungen von Lebensmitteln. Mitarbeitende werden häufiger gefragt, warum bestimmte Produkte regional erzeugt werden, wie nachhaltige Anbaumethoden funktionieren oder welche Maßnahmen ein Markt zum Klimaschutz ergreift. Nachhaltigkeit verständlich und glaubwürdig zu vermitteln, wird damit zu einer wichtigen Aufgabe im direkten Kundenkontakt.

Rewe-Praktikum Nachhaltigkeit

Infos unter: jobs.rewe-group.com



Künstliche Intelligenz und
Automatisierung verändern den LEH

Roboter statt Mensch?

Die Digitalisierung verändert den Lebensmittel Einzelhandel. Für Nachwuchskräfte entstehen dadurch neue Anforderungen – und neue Karrierewege an der Schnittstelle von Fachwissen, Technologie und Mensch.

Ein Roboter als Ersatz für Auszubildende: Mit diesem Szenario wirbt Edeka für seine Ausbildungskampagne – allerdings mit bewusst umgekehrter Botschaft. Anfang Februar 2026 thematisierte der Lebensmittelhändler in den sozialen Medien die Frage, welche Rolle Künstliche Intelligenz und Automatisierung künftig im Handel spielen könnten. Im Mittelpunkt steht ein fiktiver Roboter, der scheinbar die Ausbildungsplätze übernehmen soll. Tatsächlich dient er als Denkanstoß: Können Maschinen und KI den Nachwuchs im Handel irgendwann ersetzen? Edekas Antwort fällt eindeutig aus: Nein. Der Roboter sei kein Zukunftsmodell, sondern ein bewusst zugespitztes Element der Kampagne.

Faktor Mensch im Mittelpunkt

Für Berufseinsteiger im Lebensmittelhandel stellt sich damit die Frage: Welche Kompetenzen werden künftig gebraucht, wenn die Automatisierung immer mehr Prozesse verändert? Und wie verändert sich der Berufseinstieg in einer Arbeitswelt, in der Künstliche Intelligenz zunehmend Aufgaben übernimmt? Edeka setzt dabei auf den Faktor Mensch. „Gerade im Lebensmitteleinzelhandel machen Menschen den Unterschied: ihre Erfahrung, ihre Haltung, ihre Geschichten und ihr tägliches Engagement für unsere Kundinnen und Kunden. Moderne Technologie unterstützt, ersetzt den Menschen jedoch nicht“, sagt Peter Keitel, Vorstand Personal und Finanzen.

Bereits Teil des Arbeitsalltags

Gleichzeitig zeigt der Blick auf die Aktivitäten des Verbunds, dass die Digitalisierung und KI bereits Teil des Arbeitsalltags und der Unternehmensentwicklung sind. Edeka investierte 2025

nach eigenen Angaben
2,6 Milliarden Euro in
Infrastruktur und die



Weiterentwicklung des Geschäftsmodells. Für 2026 sind weitere 2,9 Milliarden Euro geplant. Zu den Investitionsfeldern zählen Digitalisierung und technologische Weiterentwicklung.

KI-Roadmap

Auch beim Einsatz von Künstlicher Intelligenz arbeitet der Verbund an konkreten Anwendungen. So entwickelt Edeka Hessenring gemeinsam mit dem Fraunhofer-Institut für Intelligente Analyse- und Informationssysteme IAIS eine KI-Roadmap.

Dafür werden bestehende Prozesse analysiert, mögliche Anwendungsfälle identifiziert und hinsichtlich ihres Nutzens bewertet. Ein ausgewählter Use Case soll anschließend prototypisch umgesetzt werden. KI wird damit weniger als Ersatz für Beschäftigte betrachtet, sondern als Werkzeug, mit dem Prozesse effizienter gestaltet und neue Möglichkeiten erschlossen werden sollen.

Was bedeutet das für Einsteiger?

Für die Arbeitswelt bedeutet das: Die entscheidende Frage dürfte weniger sein, ob Technologie Einzug in den Handel hält, sondern wie sich Tätigkeiten und Anforderungsprofile dadurch verändern. Für Nachwuchskräfte kann deshalb die Verbindung von Fachwissen und digitaler Kompetenz an Bedeutung gewinnen. Wer heute in den Lebensmitteleinzelhandel einsteigt, muss nicht zwingend Informatiker sein, um von der Digitalisierung betroffen zu sein. Gefragt ist vielmehr, wer fachliche Zusammenhänge versteht und zugleich Daten, digitale Werkzeuge oder KI-Anwendungen sinnvoll einsetzen und bewerten kann. Das gilt für unterschiedliche Fachrichtungen. Lebensmittelwissenschaftler können beispielsweise dort ansetzen, wo Produkt- und Qualitätswissen mit Datenanalyse oder digitalen Qualitätssicherungssystemen zusammentreffen. Für Verfahrenstechniker können automatisierte und datenbasierte Produktionsprozesse relevant sein. BWL-Absolventen finden Schnittstellen etwa im Einkauf, Vertrieb, Controlling oder Supply Chain Management. Entscheidend ist dabei zunehmend auch die Fähigkeit, zwischen den Fachbereichen zu vermitteln.

Trainee mit digitalem Schwerpunkt

Deutlich wird der digitale Schwerpunkt etwa im Traineeprogramm SAP-ERP-Systeme. Die Trainees ar-



© EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG

beiten an IT-Projekten, analysieren und optimieren Prozesse und beschäftigen sich unter anderem mit modernen Cloud-Lösungen. Gleichzeitig erwerben sie Projektmanagementkompetenzen und lernen, wie IT und Einzelhandel im Tagesgeschäft zusammenspielen. Digitalisierung ist dabei nicht auf klassische IT-Positionen beschränkt. Im Einkauf etwa können Trainees Schnittstellen zu Logistik und Vertrieb kennenlernen; im Marketing gehören unter anderem Webanalyse, SEO/SEA und digitales Marketing zu den möglichen Aufgaben. Auch für Fachrichtungen mit engem Bezug zu Lebensmitteln gibt es Einstiegsmöglichkeiten: Im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung werden beispielsweise Absolventen entsprechender naturwissenschaftlicher und lebensmittelbezogener Studiengänge angesprochen.

Anpassung von Geschäftsprozessen

Edeka bietet rund 50 Ausbildungsberufe und duale Studiengänge an. 2025 schloss der Verbund 9.440 neue Ausbildungsverträge, insgesamt waren 20.900 Menschen in Ausbildung. Auch auf wissenschaftlicher Ebene beschäftigt sich der Verbund mit den Folgen des digitalen Wandels: Die von Edeka unterstützte Stiftungsprofessur „Digital Transformation in Retail“ an der University of Hamburg Business School befasst sich unter anderem mit neuen Technologien, KI-Integration und der Anpassung von Geschäftsprozessen.

Der Roboter aus der Ausbildungskampagne ist damit vor allem ein Symbol für eine Debatte, die bei Edeka konkreter geworden ist. Die Frage lautet weniger „Roboter oder Mensch?“ als vielmehr: Wie arbeiten Menschen künftig mit Technologie zusammen – und welche Fähigkeiten werden dadurch wichtiger? Für Berufseinsteiger in der Lebensmittelbranche könnte genau an dieser Schnittstelle ein interessantes Karrierefeld entstehen.

HOCHLAND SUCHT MENSCHEN MIT
AMBITIONIERTER KÄSE-BEGEISTERUNG.



WERDE DIE STARTERKULTUR FÜR WEITERE ERFOLGE.



JETZT IM CORPORATE
RESEARCH & DEVELOPMENT
DURCHSTARTEN.

DU & WIR ERFOLG, DER SCHMECKT.

Schau vorbei auf: karriere.hochland.com



Carolin Hughes

Ökologin wechselte Carolin Hughes mit Berufserfahrung zu Hochland. Heute entwickelt sie Käse- und Käsealternativ-Produkte und schätzt den Freiraum, eigene Ideen einzubringen. „Gerade in der Produktentwicklung haben wir viel Gestaltungsspielraum. Wir können neue Produkte mitentwickeln und Verbesserungen aktiv vorantreiben.“ Wer Verantwortung übernehmen möchte, erhält die Chance, sich weiterzuentwickeln – durch Projekte, bereichsübergreifende Zusammenarbeit und individuelle Weiterbildungen.

Familiär. Offen. International.

Hochland verbindet internationale Märkte mit einer Unternehmenskultur, in der Wertschätzung spürbar gelebt wird. „Vom Vorstand bis zum Azubi duzt sich bei uns jeder. Das macht vieles unkompliziert und sorgt für eine familiäre At-

Hochland, Heimenkirch

– Advertorial –

Mit Ideen Zukunft gestalten

Neue Produkte entwickeln, Verantwortung übernehmen und Beruf und Privatleben in Einklang bringen: Für Carolin Hughes ist genau das der Grund, warum sie gerne bei Hochland arbeitet. Die Produktentwicklerin erlebt täglich, dass Innovation, Teamgeist und persönliche Entwicklung hier Hand in Hand gehen.

Kreativität mit Wirkung

Als studierte Öko-

mosphäre.“ Gemeinsame Aktivitäten, generationsübergreifende Teams und der offene Austausch schaffen ein Umfeld, in dem es gelingt, sich schnell zu Hause zu fühlen. „Jeder spürt sofort, dass er hier Teil einer Gemeinschaft und nicht nur eine Nummer ist.“

Karriere, die zum Leben passt

Auch nach ihrer Elternzeit konnte Carolin Hughes mit ihrer gewünschten Stundenzahl auf ihre bisherige Position zurückkehren. „Ich werde genauso als vollwertiges Teammitglied wahrgenommen wie vorher in Vollzeit und arbeite weiterhin an spannenden Projekten mit.“ Ob Praktikum, Ausbildung oder Direkteinstieg: Hochland begleitet neue Mitarbeitende mit einer strukturierten Einarbeitung und eröffnet vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Gesucht werden Menschen, die neugierig sind, Verantwortung übernehmen und gemeinsam hochwertige Lebensmittel für die Zukunft gestalten möchten.

Silesia, Neuss

Geschmack aktiv gestalten

Ob Zitronenlimonade, Erdbeeryoghurt oder ein Kaugummi mit überraschendem Twist: Hinter vielen vertrauten Produkten steckt Entwicklungsarbeit. Silesia kreiert seit mehr als 110 Jahren Aromen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Rund 1000 Mitarbeitende bringen bei Silesia ihre Expertise in die Entwicklung von Aromen für Lebensmittel und Getränke ein. Eine von ihnen ist Julia Montada.

Vom Hörsaal in die Aromenwelt

Für Julia Montada begann der Weg zu Silesia während ihres Studiums. Nach dem Bachelor in Ökotrophologie an der Hochschule Niederrhein und dem Master in Lebensmitteltechnologie an der Universität Bonn absolvierte sie ein Praktikum, schrieb ihre Masterarbeit mit Silesia und startete anschließend im Trainee-Programm zur Flavoristin. Heute entwickelt sie in der Getränke-Aromencreation Geschmacksprofile für internationale Kunden.

„Mich begeistert, Geschmack aktiv mitzugestalten und innovative Ideen gemeinsam mit dem Team zu unseren Kunden zu bringen“, sagt Julia Montada. Praktika, Abschlussarbeiten und spezialisierte Trainee-Programme eröffnen Studierenden konkrete Wege in eine Branche, die vielen noch unbekannt ist.

Kreativität trifft Wissenschaft

Eine Flavoristin arbeitet nicht im Labor für sich allein. In Zusammenarbeit mit der Sensorik, Anwendungstechnik, Einkauf, Marketing und Produktion werden gemeinsam die Aromakreationen optimiert. Hinzu kommen Märkte rund um den Globus: Was in Schweden als Erdbeergeschmack vertraut ist, kann in Südostasien ganz anders wahrgenommen werden. „Wir lernen ständig neue Produkte, Märkte und Geschmäcker kennen. Das macht die Arbeit enorm abwechslungsreich“, so Montada. Gesucht sind neugierige Menschen aus Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Verfahrenstechnik und verwandten Disziplinen – mit Lust auf Präzision, Kreativität und Zusammenarbeit. Montadas Rat für den Einstieg: Keine Scheu haben, Fragen zu stellen. „Im Team steckt unglaublich viel Wissen.“



Julia Montada



Gemeinsam mehr erreichen

Guter Geschmack braucht Menschen wie Sie

Ihre Einstiegsmöglichkeiten bei Silesia

- Praktika und Praxissemester
- Bachelor- und Masterarbeiten
- Trainee Positionen in verschiedenen Bereichen
- Verschiedene Junior- und Senior-Positionen



Ihr Weg zu Silesia beginnt hier:

Scannen Sie den QR-Code für aktuelle Stellenangebote und Einstiegsmöglichkeiten. Wir freuen uns auch über Initiativbewerbungen an jobs@silesia.com

Das erwartet Sie:

- Zukunftssichere Branche
- Persönliche Betreuung und individuelle Förderung
- Teamorientierte Zusammenarbeit



Karriere in der Ingredients-Branche

Die Zutaten für morgen heute entwickeln

Lieferengpässe und neue Verbraucheranforderungen zwingen Hersteller, Rezepturen kontinuierlich anzupassen. Die Herausforderung: Auch mit veränderten Rohstoffen soll die gewohnte Produktqualität erhalten bleiben. Ingredients-Hersteller entwickeln dafür funktionelle Systeme – und eröffnen Lebensmitteltechnologern ein vielseitiges Arbeitsfeld zwischen Produktentwicklung, Anwendungstechnik und Innovation.

Die Anforderungen an Lebensmittel verändern sich rasch: Sie sollen gesünder, nachhaltiger und gleichzeitig geschmacklich überzeugend sein. Hier setzt die Arbeit der Ingredients-Hersteller an. Sie entwickeln funktionelle Zutaten und Systeme, die unter anderem Geschmack, Textur, Stabilität, Nährwert

oder Verarbeitbarkeit von Lebensmitteln beeinflussen. Ein zentrales Berufsfeld für Lebensmitteltechnologern ist dabei die Anwendungstechnologie. Sie überträgt die Eigenschaften eines Ingredients auf konkrete Anwendungen und entwickelt daraus funktionierende Rezepturen.

Erst im fertigen Produkt zeigt sich, ob ein Ingredient die gewünschte Funktion erfüllt.

KI-generiert mit OpenAI / ChatGPT



Vom Ingredient zur Rezeptur

Anwendungstechnologen prüfen, wie sich ein Rohstoff oder ein funktionelles System in unterschiedlichen Rezepturen verhält, und suchen nach Lösungen, wenn beispielsweise Textur, Stabilität, Verarbeitbarkeit oder Nährwert angepasst werden müssen. Dabei geht es nicht allein um Laborarbeit. Die Entwicklung findet häufig im Austausch mit Forschung und Entwicklung, Produktion und Kunden statt. Gerade die anwendungsorientierte Forschung wird in den Unternehmen mit Technika und Pilotanlagen unterstützt. Hydrosol verfügt etwa über ein Technologiezentrum mit zwölf Speziallaboren sowie Technika für Molkereierzeugnisse, Eis, Feinkost und Fleischprodukte. Damit können Rezepturen unter Bedingungen entwickelt und getestet werden, die näher an der industriellen Verarbeitung liegen. Die Tätigkeit verbindet damit mehrere Kompetenzen: Rohstoffkenntnis, Rezepturentwicklung, Verfahrenstechnik und Sensorik. Je nach Unternehmen und Produktbereich können weitere Schwerpunkte hinzukommen – etwa pflanzenbasierte Ernährung, Proteine, Fasern oder Fermentation.

Funktion und Qualität im Fokus

Wenn sich Rezeptur, Rohstoffe oder Herstellungsverfahren ändern, müssen moderne Ingredients nicht mehr nur einzelne technologische Aufgaben erfüllen, sondern mehrere Funktionen gleichzeitig übernehmen können. Sie emulgieren, stabilisieren und verbessern die Textur – vor allem aber helfen sie dabei, definierte Qualitätsstandards auch unter veränderten Bedingungen einzuhalten. Ob Rohstoffe ersetzt werden müssen, Rezepturen für Clean Label oder pflanzliche Produkte reformuliert werden oder natürliche Schwankungen ausgeglichen werden sollen: Ziel ist es, Produktqualitäten für Verbraucher möglichst konstant zu halten. Dabei rückt die Herkunft von Zutaten stärker in den Fokus. Das Stichwort lautet Upcycling: Aus Reststoffen entstehen hochwertige Zutaten – etwa Ballaststoffe oder Proteine. Gleichzeitig werden Lieferketten transparenter und klimafreundlicher gestaltet.

Vielfältige Karrierewege

Für Absolvierende eröffnet dies ein breites Spektrum anspruchsvoller Tätigkeiten mit hoher Innovationsdichte und internationaler Ausrichtung. Deutschland verfügt über eine hohe Dichte spezialisierter



Anwendungsforschung bei Hydrosol: Wie aus Ingredients konkrete Lebensmittelanwendungen werden, zeigt Hydrosol in seiner anwendungsorientierten Forschung und Entwicklung. Auf rund 4.000 Quadratmetern Laborfläche entstehen Lösungen für unterschiedliche Lebensmittelkategorien – von der Idee bis zur Anwendung beim Kunden. Mehr Infos unter [hydrosol.de](https://www.hydrosol.de)

Ingredients-Unternehmen, die unterschiedliche technologische Schwerpunkte abdecken. Diese Unternehmen investieren stark in Anwendungstechnologie, Pilotanlagen und kundenspezifische Produktentwicklung. Für junge Talente aus der Lebensmitteltechnologie oder den Lebensmittelwissenschaften eröffnet der Ingredients-Sektor damit vielfältige Einstiegsmöglichkeiten.

Döhler – Produktentwicklung und Anwendungstechnologie

Döhler ist ein international tätiger Hersteller von Ingredients und Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Das Unternehmen entwickelt natürliche Ingredients für Getränke, Molkereiprodukte, pflanzenbasierte Lebensmittel und Nutrition-Anwendungen. Das integrierte Portfolio ist eng mit der eigenen Applikationsexpertise verknüpft. Für Absolvierende bietet Döhler vielfältige Einstiegsmöglichkeiten in den Bereichen Application Technology, Forschung & Entwicklung sowie internationale Produktentwicklung. Das Unternehmen sucht regelmäßig Lebensmitteltechnologe unter anderem für Produktentwicklung, Process Technology und Application Development. Auch Praktika und Werkstudententätigkeiten gehören zum Einstiegsspektrum.

Stern-Wywiol-Gruppe

Mit Unternehmen wie Hydrosol, Planteneers und Stern-Enzym vereint die Stern-Wywiol-Gruppe mehrere hochspezialisierte Ingredient-Unternehmen unter einem Dach. Das ermöglicht Entwicklungsprojekte über unterschiedliche technologische Bereiche hinweg. Für junge Fachkräfte ist gerade diese Verbindung interessant: Je nach Schwerpunkt können Fragestellungen von Stabilisierung und Texturierung über pflanzenbasierte Ernährung bis zu Enzymtechnologie reichen.



Planteneers bietet ein Arbeitsumfeld an der Schnittstelle von Rohstoffen, Rezepturentwicklung, Texturierung und Sensorik. Im Fokus stehen pflanzenbasierte Alternativen zu Fleisch, Fisch und Milchprodukten. Mehr Infos unter [planteneers.com](https://www.planteneers.com)



Hydrosol – Anwendungstechnologie

Hydrosol entwickelt funktionelle Stabilisierungssysteme für Milchprodukte, Feinkost, Fleischprodukte und pflanzenbasierte Lebensmittel. Die Anwendungstechnologie bildet dabei einen wichtigen Teil des Geschäftsmodells. Im Technologiezentrum können verschiedene Lebensmittelkategorien unter praxisnahen Bedingungen untersucht und Rezepturen entwickelt und optimiert werden. Entsprechend groß ist der Bedarf an Fachkräften mit praktischem Entwicklungs-Know-how. Das Unternehmen entwickelt Stabilisierungssysteme direkt gemeinsam mit Kunden und sucht regelmäßig Lebensmitteltechnologien für: Dairy Applications, Meat Applications, Plant-Based Applications und Convenience Food.

Planteneers – pflanzenbasierte Produktentwicklung

Wer sich für pflanzenbasierte Ernährung begeistert, findet bei Planteneers ein Arbeitsfeld, in dem Rohstoffkenntnis, Rezepturenentwicklung, Texturierung und Sensorik zusammenkommen. Das Unternehmen entwickelt funktionelle Systeme für pflanzliche Alternativen zu Fleisch, Fisch, Milchprodukten und weiteren Pro-

duktgruppen. Aktuelle Entwicklungen zeigen, dass dabei nicht nur der Ersatz tierischer Rohstoffe im Vordergrund steht, sondern zunehmend die Kombination aus Clean Label, Funktionalität, Nährwert und sensorischer Qualität. Ein Beispiel ist das 2026 vorgestellte System für pflanzliche Frozen-Desserts. Der Premix basiert auf pflanzlichen Fasern und Kichererbsenprotein und soll eine cremige, milchähnliche Textur ermöglichen. Gleichzeitig kommt die Lösung ohne deklarationspflichtige E-Nummern, Zusatzstoffe und zugesetzte Aromen aus. Auch bei pflanzlichen Fleisch- und Wurstersatzprodukten arbeitet Planteneers an Clean-Label-Konzepten. Im Juli 2026 stellte das Unternehmen beispielsweise Systeme für Produkte wie Fleischbällchen, Smash Burger und Beef Jerky vor. Dabei können verschiedene pflanzliche Zutaten wie Pilze oder sichtbare Gemüsestücke eingearbeitet werden.

GoodMills Innovation – Rohstoffe und Anwendung

Ob Young Talent oder erfahrene Fachkraft: GoodMills Innovation sucht Menschen, die sich für die Lebensmittelbranche und innovative Lösungen aus Getreide und

foodjobs.de

Dein Karriereportal in der Lebensmittelbranche



- > Jobs
- > Praktika
- > Gehaltsstudien
- > Bewerbungstipps
- > Gratis-Webinare



Finde Deinen Lebensmittelpunkt.
www.foodjobs.de



Vom Ingredient zur Rezeptur: Im Labor werden Rohstoffe und funktionelle Systeme für konkrete Lebensmittelanwendungen getestet und optimiert.



anderen pflanzlichen Rohstoffen begeistern. Der Ingredientsanbieter arbeitet unter anderem mit Getreide, Hülsenfrüchten und deren Fraktionen und entwickelt daraus funktionelle Zutaten für unterschiedliche Lebensmittelanwendungen. Ein aktuelles Beispiel ist die Entwicklung von Ballaststoffkonzepten: Bei Getränken setzt GoodMills Innovation auf pflanzliche Rohstoffe und technologische Lösungen, die Funktionalität und sensorische Qualität miteinander verbinden. Für Lebensmitteltechnologien entsteht damit ein Arbeitsfeld an der Schnittstelle von Rohstoffwissenschaft, Verfahrenstechnik und konkreter Produktanwendung.

Crespel & Deiters

Das Familienunternehmen Crespel & Deiters entwickelt funktionelle Weizenstärken und Weizenproteine für unterschiedliche Anwendungen. Die Lösungen kommen unter anderem in Süßwaren, Backwaren, Pasta, Active Nutrition, pflanzenbasierten und hybriden Produkten sowie in Panieranwendungen zum Einsatz. Im Mittelpunkt stehen nach Angaben des Unternehmens Produktqualität, Prozesseffizienz und Nachhaltigkeit. Für Lebensmitteltechnologien verbindet sich hier Rohstoffwissenschaft mit Funktionalität und industrieller Anwendung.

JRS – Fasern und funktionelle Ingredients

JRS ist auf pflanzenbasierte Fasern und funktionelle Ingredients spezialisiert. Das Food-Portfolio umfasst unter anderem Apfel-, Bambus-, Hafer-, Weizen-, Zuckerrohr-, Reis-, Erbsen- und Kartoffelfasern sowie Psyllium. Wie vielfältig die Anwendungsmöglichkeiten sind, zeigen aktuelle Entwicklungen des Unternehmens: Bei Getränken werden beispielsweise unlösliche Ballaststoffkonzentrate eingesetzt, die eine Anreicherung mit Ballaststoffen ermöglichen und zugleich eine natürliche Optik unterstützen. Bei anderen Anwendungen stehen Wasserbindung, Textur und Stabilität im Vordergrund. Es entstehen damit Aufgaben rund um Rohstoffauswahl, Rezepturentwicklung und die technologische Funktion von Ballaststoffen.

Leiber – Upcycling von Nebenströmen

Leiber hat sich auf die Verarbeitung von Brauereihefe spezialisiert und positioniert das Upcycling von Neben-

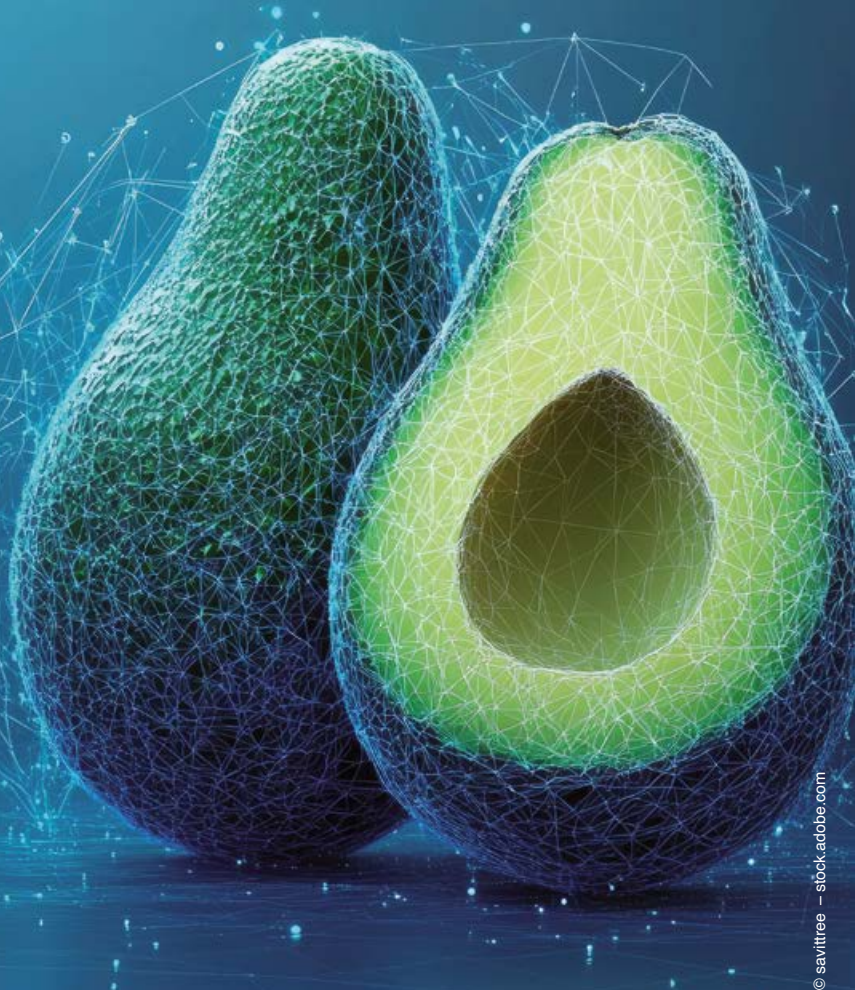
strömen als Teil seines Geschäftsmodells. Das Unternehmen entwickelt aus Brauereihefe unter anderem funktionelle Zutaten für Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel. Mit YeaProt Sanus steht beispielsweise ein Hefeprotein als vegane Alternative zu Molkenprotein zur Verfügung. Auch Beta-Glucan aus der Hefezellwand gehört zum Portfolio. Die aktuellen Anwendungen reichen unter anderem von Proteinprodukten und Getränken bis zu Proteinriegeln und Nahrungsergänzungsmitteln. Für Absolventen ist hier vor allem die Verbindung von Fermentation, Rohstoffverarbeitung, Funktionalität und Produktentwicklung interessant.

Neue Kompetenzprofile

Auch die Digitalisierung wird für die Ingredients-Branche zunehmend relevant. Ein aktuelles Beispiel liefert Döhler: Eine im August 2026 veröffentlichte Position im Bereich „Digital Development & Applications“ verbindet Forschung und Entwicklung mit digitaler Transformation und einem ausdrücklich beschriebenen AI-first-Ansatz. Ziel ist unter anderem, Automatisierungspotenziale zu identifizieren und Entwicklungs- und Geschäftsprozesse effizienter zu gestalten. Damit wird sichtbar, dass digitale Kompetenzen nicht nur für klassische IT-Berufe relevant sind, sondern zunehmend auch in technologieorientierten Bereichen der Lebensmittel- und Ingredients-Industrie gebraucht werden. Für Absolventen bedeutet das: Klassisches Food-Know-how wird zunehmend durch Datenverständnis und digitale Methoden ergänzt. Neben Lebensmittelchemie, Lebensmittelphysik, Sensorik, Protein- und Hydrocolloid-Technologie oder Fermentation können dadurch zusätzliche Karrierewege entstehen. Die Schnittstellen zwischen Produktentwicklung, Anwendungstechnik, Forschung, Konsumentenverständnis und Digitalisierung werden wichtiger.

Wer kann mit Daten?

Food Data Scientist gesucht



© savitree – stock.adobe.com

Die Lebensmittelbranche wird digital – und mit ihr entstehen neue Karrierewege. Einer davon ist der Food Data Scientist. Zwar taucht dieser Jobtitel selten direkt in Stellenanzeigen auf, der Bedarf an Fachkräften in der Food-Branche, die Datenkompetenz mitbringen und gleichzeitig ein Gespür für Lebensmittelprozesse haben, wächst jedoch rasant.

Die Lebensmittelbranche galt lange als klassisch, produktionsgetrieben und vergleichsweise wenig digital. Doch dieses Bild wandelt sich aktuell. Mittlerweile spielen Daten eine zentrale Rolle entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Produktentwicklung über die Produktion bis hin zum Verkauf. In diesem Kontext entsteht ein neues Berufsbild, das zunehmend an Bedeutung gewinnt: der Food Data Scientist als zentrale Schnittstelle zwischen Wissenschaft, Technologie und Markt.

Typische Aufgaben

Unternehmen wie Nestlé zeigen exemplarisch, wie stark datengetriebene Ansätze inzwischen in der Lebensmittelindustrie verankert sind. Daten werden systematisch genutzt, um Prozesse zu verbessern, Risiken zu minimieren und Innovationen voranzutreiben. „Daten und KI sind in der Forschung und Entwicklung (F&E) der Lebensmittelbranche und damit auch bei uns längst keine bloße Option mehr, sondern entwickeln sich zu Kernkompetenzen“, erklärt Sabrina Xu, Digital Team Lead Nestlé R&D / Nestlé Product Technology Center Food Singen.

Daten miteinander verknüpfen

Ob es um das Verständnis der Verbraucher, die Produktentwicklung, die Optimierung von Rezepturen, die Qualitätssteigerung oder die Verbesserung der Lebensmittelsicherheit geht: Der Erfolg hängt aus der Sicht der Expertin zunehmend davon ab, „wie gut wir Daten miteinander verknüpfen, interpretieren und daraus lernen können“. Das Stellen der richtigen Fragen, das Sammeln und Aufbereiten von Daten und die richtigen

Schlussfolgerungen daraus zu gewinnen helfe, Produktentwicklungen zu beschleunigen, die Prozesse in den Fabriken effizienter zu gestalten und in den Bereichen Qualität und Produktsicherheit noch stärker zu werden. „Die Analyse von Konsumententests und Konsumentenfeedback liefert wertvolle Erkenntnisse für neue Markteinführungen und schafft Wettbewerbsvorteile“, so Sabrina Xu.

Kritisches Denken wichtiger denn je

Für Absolventen der Lebensmittelwissenschaften eröffnet dies spannende Perspektiven. Fundierte Kenntnisse in Statistik, Mathematik, Datenkompetenz und KI ergänzen das lebensmittelwissenschaftliche Fachwissen und stärken die Fähigkeit, in diesem Bereich effektiv zu arbeiten. „Im Zeitalter der generativen KI (GenAI), in dem Programmierung und Analytik immer leichter zugänglich werden, sind kritisches Denken und wissenschaftliches Urteilsvermögen wichtiger denn je. Entscheidend für den Erfolg ist letztlich die Fähigkeit, die richtigen Fragen zu stellen, Annahmen zu hinterfragen, Belege kritisch zu bewerten und Daten in fundierte wissenschaftliche und unternehmerische Entscheidungen zu überführen“, sagt Sabrina Xu.

Berufsfeld mit großem Zukunftspotenzial

Die Nachfrage nach datengetriebenen Profilen wird in der Lebensmittelbranche weiter steigen. Themen wie



Jürgen Seefried

*Technology Competence Unit Lead
Future Operations / Nestlé Product
Technology Center Food Singen:*

„Fachkräfte und Studierende haben einen echten Startvorteil, wenn sie sich zusätzliche Kompetenzen wie Python, statistische Grundlagen sowie Kernmethoden der Künstlichen Intelligenz – wie etwa Machine Learning und Deep Learning sowie Wissen zu industriellen Datenarchitekturen aneignen. Genauso wichtig ist die enge Zusammenarbeit mit spezialisierten Data Scientists und Machine-Learning-Ingenieuren: Erst im Zusammenspiel von Domain-Expertise und tiefer Methoden-Kompetenz entstehen robuste, produktionsreife KI-Lösungen – der ‚Food Data Scientist‘ agiert dabei als Übersetzer zwischen Prozess- und Datenwelt.“



© Nestlé

Künstliche Intelligenz, personalisierte Ernährung oder nachhaltige Lieferketten sorgen dafür, dass Datenkompetenz zu einer Schlüsselqualifikation wird. Der Food Data Scientist ist damit mehr als nur ein neuer Jobtitel – er steht für den Wandel einer ganzen Branche. Für Studierende bedeutet das: Wer frühzeitig die richtigen Kompetenzen aufbaut, hat beste Chancen, diesen Wandel aktiv mitzugestalten. Die zunehmende Digitalisierung der Lebensmittelbranche sorgt dafür, dass der Bedarf an Fachkräften mit Datenkompetenz weiter steigen wird. Nicht nur die Lebensmittelindustrie investiert gezielt in digitale Technologien und baut entsprechende Teams auf. Auch im Lebensmitteleinzelhandel und in der Ingredientsbranche zeigt sich die wachsende Bedeutung datengetriebener Entscheidungen.



Sabrina Xu

*Digital Team Lead Nestlé R&D /
Nestlé Product Technology Center
Food Singen:*

„Der Begriff ‚Food Data Scientist‘ ist aktuell weniger als feste Berufsbezeichnung zu verstehen, sondern vielmehr als eine Kompetenz, die zunehmend an Bedeutung gewinnt. Lebensmittelwissenschaftler, die darüber hinaus über fundierte Kenntnisse in den Bereichen Daten und KI verfügen, werden immer wertvoller. Die größte Wirkung erzielen oft jene Fachkräfte, die eine Brücke zwischen Lebensmittelwissenschaft, Datenanalyse und KI schlagen können – indem sie wissenschaftliche und geschäftliche Fragestellungen in umsetzbare Erkenntnisse übersetzen.“



© Nestlé

Einstiegsmöglichkeiten

„Wer frühzeitig Kompetenzen in den Bereichen Datenanalyse, Programmierung und Statistik aufbaut und gleichzeitig ein Verständnis für Lebensmittel mitbringt, kann sich in diesem Umfeld sehr gut positionieren“, sagt Jürgen Seefried, Technology Competence Unit Lead Future Operations / Nestlé Product Technology Center Food Singen. „Der beste Einstieg gelingt über Praktika, Werkstudententätigkeiten oder Abschlussarbeiten in Digitalisierungs- und Automatisierungsprojekten in Werken oder R&D-Centern – so entstehen genau die Profile, die wir in Zukunft brauchen“, sagt Jürgen Seefried.



Lebensmittelsensorik im digitalen Wandel

Vom Sinneseindruck zum Datensatz

Digitalisierung, Datenanalyse und Künstliche Intelligenz erweitern das Berufsbild in der Lebensmittelsensorik. Doch die geschulte menschliche Wahrnehmung bleibt die Grundlage: Moderne Sensoriker verbinden sensorische Fachkompetenz mit Datenverständnis und digitalen Werkzeugen.

Wer an Sensorik denkt, hat oft zunächst eine Verkostung vor Augen. Tatsächlich steckt dahinter ein wissenschaftlich fundierter Prozess. Die DLG definiert Sensorik als die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinnesorgane zu Prüf- und Messzwecken. Sensorische Analyse umfasst die Planung, Vorbereitung, Durchführung und Auswertung sensorischer Prüfungen sowie die Interpretation der Ergebnisse. In der Praxis bedeutet das: Sensoriker arbeiten mit definierten Methoden, geschulten Prüfern und standardisierten Abläufen. Die Ergebnisse liefern Entscheidungsgrundlagen für Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing und Marktforschung.

Warum Sensorik wichtig bleibt

Die Bedeutung der Sensorik zeigt sich an ihrer breiten Anwendung in der Lebensmittelwirtschaft. Laut DLG-Trendmonitor Sensorik 2025 kommen sensorische Methoden vor allem in der Qualitätssicherung und Produktentwicklung zum Einsatz. Zu den häufigsten Anwendungsfeldern zählen die Überprüfung von Pro-

duktstandards, Lager- und Mindesthaltbarkeitstests sowie Rezepturanpassungen und -neuentwicklungen. Auch Reklamationsprüfungen, Wettbewerbsvergleiche und Wareneingangskontrollen spielen eine wichtige Rolle. Sensorik ergänzt dabei analytische und instrumentelle Verfahren. Denn neben objektiv messbaren Parametern sind sensorische Produkteigenschaften wie Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur für die Beurteilung von Lebensmitteln relevant. Gerade bei Rezepturänderungen, neuen Rohstoffen oder Produktinnovationen gilt es zu prüfen, wie sich Veränderungen auf die sensorischen Eigenschaften auswirken.

Humansensorik und instrumentelle Sensorik stehen dabei nicht in Konkurrenz. Technische Verfahren können sensorische Prüfungen ergänzen und objektiv gemessene Daten liefern. Für die ganzheitliche multisensorische Beurteilung eines Lebensmittels bleibt die menschliche Wahrnehmung jedoch unverzichtbar.

Digitalisierung verändert die Arbeit

Die Digitalisierung verändert auch die Arbeitsabläufe in der Sensorik. Digitale Systeme unterstützen beispielsweise die Erfassung, Dokumentation und Archivierung von Prüfergebnissen. Automatisierte Auswertungen und IT-basierte Datenanalysen gewinnen ebenfalls an Bedeutung. Rund 60 Prozent der im DLG-Trendmonitor 2025 befragten Fach- und Führungskräfte beschäftigen sich bereits mit digitaler Prozessunterstützung in der Expertensensorik. Große Datenmengen können so systematischer zusammengeführt und mit weiteren Produkt- und Prozessdaten verknüpft werden.

Für Sensoriker bedeutet das: Datenkompetenz wird zunehmend zu einer Ergänzung der klassischen sensorischen Methodenkompetenz.

KI als neuer Partner

Bei der Künstlichen Intelligenz ist die Entwicklung in der Lebensmittelsensorik noch weniger weit fortgeschritten. Der DLG-Trendmonitor Sensorik 2025 zeigt ein insgesamt noch niedriges Nutzungsniveau. Generative KI-Tools und Sprachassistenten werden bislang nur von einem kleinen Teil der Befragten eingesetzt. Gleichzeitig laufen bei zahlreichen Unternehmen entsprechende Projekte oder sind für die kommenden Jahre geplant. KI ist damit noch kein Standardwerkzeug der Sensorik, gewinnt aber als Zukunftstechnologie an Bedeutung. Sie kann Daten schneller auswerten, Muster erkennen und Planung, Analyse und Produktentwicklung unterstützen. Die fachliche Einordnung der Ergebnisse und die sensorische Beurteilung eines Produkts bleiben jedoch Aufgaben qualifizierter Sensorik-Fachkräfte.

Rezepturen schneller entwickeln

Wie solche Ansätze in der Praxis aussehen können, zeigen Unternehmen wie Symrise oder DSM-Firmenich. Sie verbinden klassische Sensorik mit datengetriebenen Verfahren, um Geschmack systematisch zu analysieren und Produktentwicklungen zu unterstützen. Symrise nutzt beispielsweise mit Symvision AI Markt- und Konsumentendaten sowie sensorische Informationen, um Geschmackstrends zu erkennen und die Entwicklung neuer Produkte zu unterstützen. Sensorische Eigenschaften neuer Rezepturen lassen sich zunehmend vorhersagen. Die digitale Analyse ersetzt dabei nicht die sensorische Prüfung. Vielmehr ergänzen sich Humansensorik, instrumentelle Analytik und digitale Auswertung.

Der Sensoriker 2.0

Mit dieser Entwicklung erweitert sich auch das Kompetenzprofil von Sensorikern. Die geschulte Wahrnehmung bleibt das Fundament: Ein Sensoriker ist nach DLG-Definition eine mit Theorie und Praxis der Sensorik vertraute Person, die die Qualifikation als Prüfer erfüllt. Sensorische und produktspezifische Schulung sind entsprechend wichtige Voraussetzungen für die Arbeit mit Expertenpanels. Gleichzeitig gewinnt die Fähigkeit an Bedeutung, sensorische Ergebnisse zu erfassen, zu strukturieren und auszuwerten. Kenntnisse in Statistik und Datenanalyse helfen dabei, komplexe Datensätze zu interpretieren. Der sichere Umgang mit digitalen Werkzeugen und ein grundlegendes Verständnis für automatisierte Analyseverfahren und KI erweitern das be-

Neues im Berufsbild

Das Fundament bleibt:

- sensorische Wahrnehmungsfähigkeit
- Kenntnis sensorischer Methoden
- Produktkenntnis und produktspezifische Schulung
- regelmäßiges Training und Qualifizierung

Hinzu kommen:

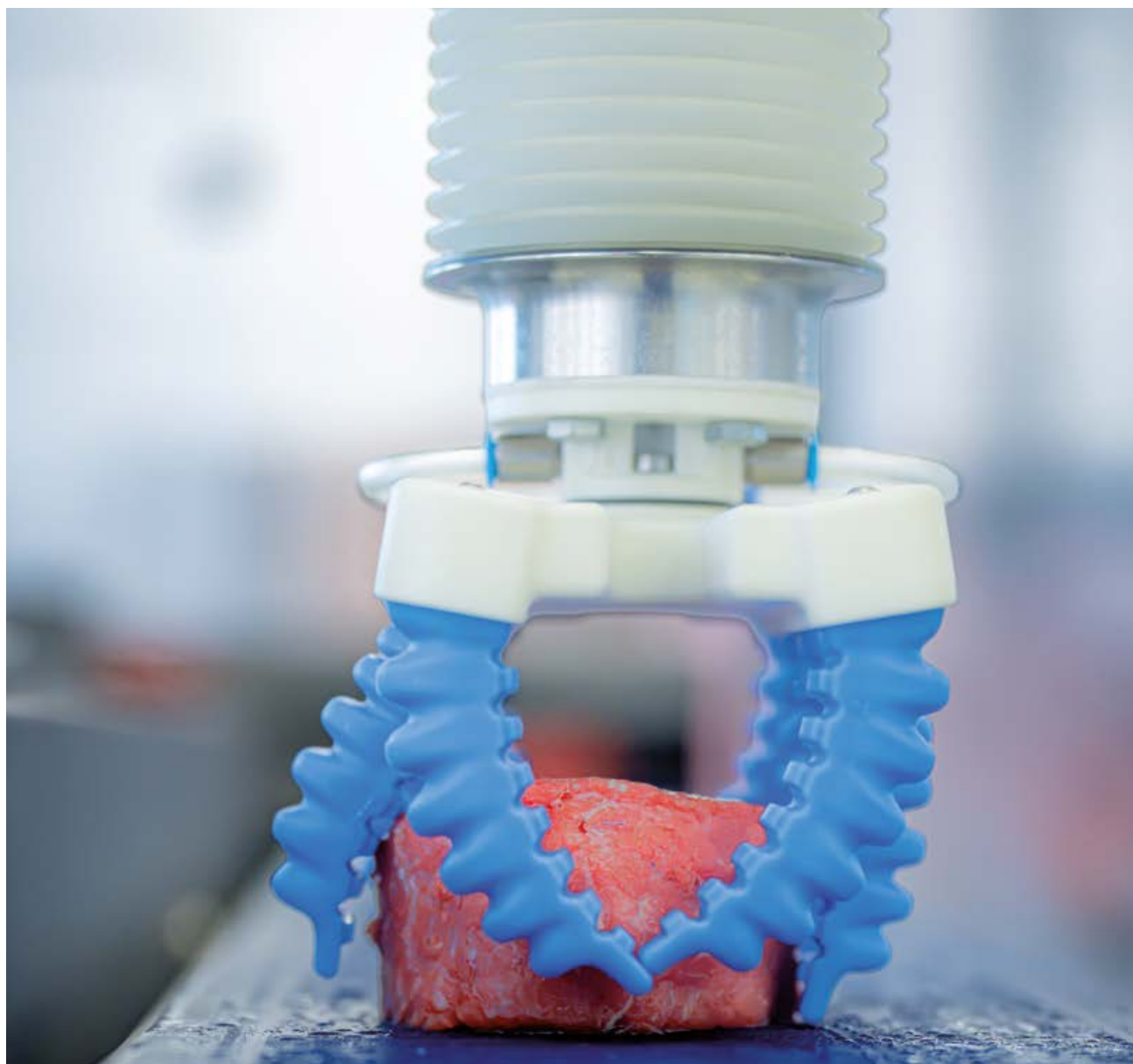
- Statistik und Datenanalyse
- digitale Erfassung und Auswertung
- Umgang mit Sensorik- und Software-Tools
- Grundverständnis für automatisierte Prozesse und KI

rufliche Kompetenzprofil. Das Berufsbild wird damit interdisziplinärer. Sensoriker arbeiten zunehmend an der Schnittstelle von Lebensmittelwissenschaft, Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Konsumentenforschung und Datenanalyse. Entscheidend bleibt die Verbindung von technologischer und sensorischer Kompetenz.

Qualifizierung als Grundlage

Die Anforderungen an das Berufsbild wachsen – und damit auch die Bedeutung kontinuierlicher Qualifizierung. Der DLG-Trendmonitor Sensorik 2025 zeigt, dass mehr als 60 Prozent der befragten Fach- und Führungskräfte Fort- und Weiterbildung in der Sensorik als wichtig oder sehr wichtig bewerten. Die DLG bietet mit dem DLG-Sensorikmanager Junior eine entsprechende Qualifizierung für Studierende aus lebensmittelbezogenen Studiengängen an. Das Programm vermittelt praxisnahe Kenntnisse der Humansensorik und schafft damit eine Grundlage für den späteren Berufseinstieg. Damit zeigt sich auch im digitalen Wandel: Wer in der Sensorik arbeiten möchte, braucht mehr als einen guten Geschmackssinn. Gefragt sind fundierte sensorische Methodenkenntnisse, Produktverständnis und wissenschaftliches Arbeiten – ergänzt um Datenkompetenz und den sicheren Umgang mit digitalen Werkzeugen.





Neue Technologien im Kurzportrait

Wie Fortschritt eine ganze Branche verändert

Technologische Innovation kann dazu beitragen, die Lebensmittelproduktion nachhaltiger, sicherer und wirtschaftlicher zu gestalten. Dies haben die DIL Technology Days im Juni 2026 in Quakenbrück eindrucksvoll gezeigt. Ob Biotechnologie, Künstliche Intelligenz, Robotik oder neue Verfahrenstechnologien – zahlreiche Entwicklungen stehen heute an der Schwelle zur industriellen Anwendung und verändern die Lebensmittelwirtschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Die Lebensmittelwirtschaft befindet sich in ihrer größten technologischen Transformation: Klimawandel, Ressourcenknappheit, volatile Rohstoffmärkte und veränderte Verbraucheransprüche erhöhen den Innovationsdruck. Gleichzeitig eröffnen Fortschritte in **Biotechnologie, Verfahrenstechnik, Digitalisierung und Automatisierung** neue Möglichkeiten, Lebensmittel nachhaltiger, sicherer und wirtschaftlicher herzustellen. Auf den Technology Days 2026 am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) wurde deutlich, dass diese Entwicklungen keine Zukunftsvision mehr sind. Vielmehr entstehen bereits Technologien, die den Weg aus Forschung und Pilotmaßstab in die industrielle Anwendung finden. Wie DIL-Direktor Dr. Volker Heinz betonte: „Die Zukunft unserer Ernährungssysteme wird durch Technologie entschieden.“

Fermentation wird zur Schlüsseltechnologie

Die industrielle Biotechnologie ist einer dieser Bereiche, der sich derzeit dynamisch entwickelt. Fermentationsprozesse spielen nicht mehr nur bei klassischen Lebensmitteln wie Bier, Joghurt oder Käse eine Rolle. Sie werden zunehmend eingesetzt, um pflanzliche Rohstoffe funktionell aufzuwerten, neue Proteinquellen zu erschließen oder nachhaltige Inhaltsstoffe zu gewinnen. Ein Beispiel ist die anaerobe Feststofffermentation, wie sie auf dem DIL Technology Day von Dr. Heinrich Kleine Klausing vorgestellt wurde. Bei diesem Verfahren werden proteinreiche Rohstoffe oder agroindustrielle Nebenströme mit Starterkulturen biologisch transformiert. Ziel ist es, unerwünschte Inhaltsstoffe wie Trypsininhibitoren, Glucosinolate oder schwer verdauliche Oligosaccharide abzubauen und gleichzeitig organische Säuren sowie weitere mikrobielle Stoffwechselprodukte entstehen zu lassen. Diese können sich positiv auf Verdauung und Darmgesundheit auswirken und eröffnen neue Perspektiven für funktionelle Lebensmittel und Futtermittel. Versuche zeigten unter anderem deutliche Verbesserungen

„Die Zukunft unserer Ernährungssysteme wird durch Technologie entschieden.“

Dr. Volker Heinz, Direktor DIL

Scale-up bezeichnet die Übertragung eines Verfahrens vom Labor- oder Pilotmaßstab auf größere Produktionsanlagen. Dabei müssen unter anderem Wärmeabfuhr, Sauerstoffversorgung, Nährstoffverteilung, Hygiene und Reinigbarkeit angepasst werden. Auch Energiebedarf und nachgelagerte Prozessschritte spielen eine wichtige Rolle für die Wirtschaftlichkeit.

bei Sojaschrot und Rapsexpeller sowie positive Effekte auf die Darmgesundheit in Fütterungsversuchen.

Vom Labor zum Scale-up

Die neuen biotechnologischen Verfahren gelten als Schlüssel für nachhaltige Lebensmittel. Doch zwischen einem erfolgreichen Laborversuch und einer wirtschaftlichen Produktion liegen oft Jahre intensiver Entwicklungsarbeit. Das Scale-up zählt zu den zentralen Herausforderungen einer jeden Innovation. Hans Christian Ebbe von Alfa Laval demonstrierte in Quakenbrück, welche Hürden mit zunehmender Reaktorgröße

entstehen. Wärme muss aus hochaktiven mikrobiellen Kulturen zuverlässig abgeführt, Sauerstoff gleichmäßig verteilt und Nährstoffe homogen eingetragen werden. Gleichzeitig steigen Anforderungen an Hygiene, Reinigbarkeit,

Schaummanagement und Kontaminationsschutz. Hinzu kommen wirtschaftliche Aspekte: Energiebedarf, Nährmedien sowie die nachgelagerten Prozessschritte wie Separation, Reinigung und Konzentration beeinflussen die Produktionskosten. Entscheidend ist deshalb nicht allein der Fermenter, sondern die gesamte Prozesskette.

Aufgaben für Ingenieure

Als Lösungsansatz stellte Ebbe einen modularen Loop-Flow-Fermenter mit externem Kühlkreislauf vor. Die Konstruktion soll eine bessere Reinigbarkeit ermöglichen und gleichzeitig flexibel auf unterschiedliche Prozessanforderungen reagieren. Ein Beispiel dafür, dass Innovation in der Lebensmitteltechnik häufig weniger in spektakulären Einzeltechnologien als in der intelligenten Optimierung kompletter Produktionssysteme entsteht. Hier eröffnen sich attraktive Tätigkeitsfelder für Verfahrenstechniker und Maschinenbauingenieure. DIL-Direktor Volker Heinz beschrieb diese Aufgabe treffend: „Unsere Aufgabe am DIL ist es, Technologien aus der Forschung in die industrielle Anwendung zu bringen.“

Fermentation ist ein biotechnologisches Verfahren, bei dem Mikroorganismen oder deren Enzyme organische Stoffe gezielt umwandeln. In der Lebensmittelwirtschaft wird Fermentation unter anderem genutzt, um pflanzliche Rohstoffe funktionell aufzuwerten, neue Proteinquellen zu erschließen oder nachhaltige Inhaltsstoffe zu gewinnen.

Dieser Technologietransfer entscheidet letztlich darüber, ob aus einer wissenschaftlichen Idee eine marktfähige Innovation wird.

Washdown-Robotik

Während sich die Automatisierung in den Lebensmittelunternehmen inzwischen auf dem Shopfloor fest etabliert hat, setzen spezialisierte Robotersysteme heute neue Maßstäbe. Damit entwickeln sich die Anlagen vom klassischen Industrieroboter für trockene Produktionsumgebungen hin zu speziell entwickelten Maschinen für anspruchsvolle Nass- und Hygienebereiche der Lebensmittelproduktion. Konsequenz auf Reinigbarkeit und Lebensmittelsicherheit ausgelegt, kommen die Systeme nicht mehr nur bei verpackten Produkten, sondern zunehmend bei frischen Lebensmitteln, Fleisch-, Fisch- oder Molkereiprodukten zum Einsatz. Spezialrobotik, wie sie beispielsweise von Stäubli entwickelt wird, muss dabei nicht nur präzise arbeiten, sondern auch hohen Anforderungen an Reinigung, Materialbeständigkeit und Produktsicherheit gerecht werden. „Geschlossene Gehäuse, glatte Oberflächen, lebensmitteltaugliche Schmierstoffe, korrosionsbeständige Materialien sowie Schutzarten bis IP67 sollen verhindern, dass sich Schmutz oder Mikroorganismen in schwer zugänglichen Bereichen ansammeln“, erklärte Gerrit Cramer von Stäubli auf den Technology Days.

Washdown-Robotik bezeichnet speziell für Nass- und Hygienebereiche entwickelte Robotersysteme. Sie müssen nicht nur präzise arbeiten, sondern auch hohen Anforderungen an Reinigbarkeit, Materialbeständigkeit und Lebensmittelsicherheit entsprechen.

KI verändert die Produktion

Neu ist auch die Fähigkeit von Anlagen, auf natürliche Unterschiede von Rohstoffen zu reagieren. Vor allem dort, wo Größe, Form oder innere Struktur von Produkt zu Produkt stark variieren, soll Künstliche Intelligenz helfen, diese Unterschiede zu erkennen und die Produktionsprozesse entsprechend anzupassen. Wie dies funktioniert, zeigt eine multifunktionale Bearbeitungszelle für die Fleischverarbeitung von Mayekawa. Mit Celldas stellte Dirk Burhenne eine frei programmierbare Zelle vor, die mit drei hygienegerecht ausgeführten Stäubli-Robotern arbeitet und unterschiedliche Teilstücke wie Schweineschinken, Schulter oder Bauch bearbeiten kann. Röntgentechnik und dreidimensionale Scanner erfassen Form, Lage und innere Strukturen jedes einzelnen Fleischstücks. Deep-Learning-Verfahren analysieren

diese Daten und liefern die Basis für eine produktspezifische Bearbeitung. Die KI steuert dabei nicht selbst den mechanischen Prozess, sondern entscheidet anhand der Bilddaten, wie sich jedes Produkt optimal verarbeiten lässt. Dadurch lassen sich auch kleinere Losgrößen und natürlich variierende Rohwaren automatisiert bearbeiten – ein deutlicher Fortschritt gegenüber klassischen Produktionslinien mit starren Bewegungsabläufen.

Die Smart Factory

Neben der physischen Automatisierung verändert sich die digitale Infrastruktur der Lebensmittelproduktion. Produktionsanlagen, Warenwirtschaft, Maschinen und Sensorik werden zunehmend miteinander vernetzt. Wie ein solcher Ansatz aussehen kann, zeigte in Quakenbrück Michael Brockschmidt von SLA Software Logistik Artland. Im Mittelpunkt stand eine hybride Architektur, bei der ein cloudbasiertes ERP-System mit lokalen Shopfloor-Anwendungen verbunden wird. Selbst bei einer unterbrochenen Internetverbindung bleiben Produktionsaufträge, Maschinensteuerung und Buchungen funktionsfähig. Gleichzeitig entstehen die Voraussetzungen für Business Intelligence, Echtzeitdaten, zusätzliche Sensorik und den Einsatz Künstlicher Intelligenz in der Produktion. Digitalisierung wird damit nicht zum Selbstzweck, sondern zur Grundlage einer transparenten und resilienten Lebensmittelproduktion.

Protein Shifting

Viele Innovationen setzen direkt bei den Produktionsverfahren an. Ein weiteres Beispiel ist das sogenannte Protein Shifting, welches Dr. Sharvari Raut von Netzsch Trockenmahltechnik vorstellte. Durch Trockenvermahlung und anschließende Klassierung lassen sich proteinreiche und stärkereiche Fraktionen voneinander trennen – und zwar ohne wasserintensive Nassprozesse. Bei Hülsenfrüchten eröffnet dieses Verfahren beispielsweise die Möglichkeit, pflanzliche Proteine ressourcenschonend anzureichern. Mit der Live-Demonstration der Regenis-Max-Pyrolyseeinheit durch André Schillingmann von REW Regenerative Energiewirtschaftssysteme

Protein Shifting bezeichnet ein Verfahren, bei dem proteinreiche und stärkereiche Bestandteile pflanzlicher Rohstoffe voneinander getrennt werden. Durch Trockenvermahlung und anschließende Klassierung lassen sich beispielsweise aus Hülsenfrüchten proteinreiche Fraktionen gewinnen, ohne wasserintensive Nassprozesse einzusetzen.

me rückte außerdem die Nutzung biogener Reststoffe in den Fokus. Durch Pyrolyse lassen sich organische Materialien unter weitgehendem Sauerstoffausschluss thermisch umwandeln. Neben energetisch nutzbaren Produkten entsteht dabei Pflanzenkohle, die sich je nach Rohstoff und Prozessführung als Kohlenstoffspeicher oder für weitere stoffliche Anwendungen nutzen lässt.

Vom Reststoff zum Rohstoff

Eng mit den neuen Rohstoffkonzepten verbunden war Hanni Rützlers Plädoyer für ein konsequenteres ressourcenorientiertes Denken. Noch immer werde rund ein Drittel der Lebensmittelproduktion nicht genutzt.

„Von tatsächlich zirkulären Systemen ist die Branche trotz wachsender Aufmerksamkeit noch weit entfernt“, betonte die Ernährungswissenschaftlerin und Zukunftsforscherin in Quakenbrück. Als Beispiel führte sie Bestandteile von Nusschalen an, aus denen durch technologische Aufbereitung ballaststoffreiche Zutaten und neue Produktstrukturen entstehen könnten. Auch Kakaoschalen ließen sich unter anderem für Tee, Aromen, Farbstoffe, Ballaststoffe oder weitere stoffliche Anwendungen nutzen. Nachhaltigkeit wird in dieser Perspektive zu einer konkreten Aufgabe für Produktentwicklung und Verfahrenstechnik. Entscheidend ist nicht allein, weniger Rohstoffe einzusetzen, sondern vorhandene Ressourcen möglichst vollständig zu nutzen und bislang wenig beachtete Nebenströme neu zu bewerten. Damit verschiebt sich auch der Blick auf die Lebensmittelproduktion. Neben dem Hauptprodukt rücken weitere verwertbare Bestandteile in den Fokus. Technologische Innovation kann dazu beitragen, aus vermeintlichen Reststoffen Zutaten mit eigenständiger sensorischer, funktioneller oder ernährungsphysiologischer Bedeutung zu entwickeln.

Innovation braucht neue Kompetenzen

Eine der vielleicht wichtigsten Botschaften der Technology Days: Zukunftstechnologien entstehen nicht isoliert. Erst das Zusammenspiel von Biotechnologie, Verfahrenstechnik,



Kreislaufwirtschaft (Circular Economy) zielt darauf ab, Rohstoffe möglichst effizient zu nutzen, Produkte länger im Kreislauf zu halten und Abfälle zu vermeiden. In der Lebensmittelwirtschaft können dafür Nebenströme und Reststoffe als Ausgangsmaterial für neue Produkte, Inhaltsstoffe oder Energie genutzt werden. Technologische Verfahren wie Fermentation und Pyrolyse eröffnen hierfür neue Möglichkeiten.

Digitalisierung, Automatisierung und Marktverständnis schafft Innovationen, die sich in der Praxis behaupten können. Für Berufseinsteiger eröffnet dies folgende Perspektiven: Gesucht werden Fachkräfte, die natur-

wissenschaftliches Know-how mit technischem Verständnis und wirtschaftlichem Denken verbinden. Ob in Forschung und Entwicklung, Anlagenbau, Produktion, Qualitätssicherung, Data Science oder Produktmanagement – die Lebensmittelwirtschaft benötigt Menschen, die komplexe

Technologien nicht nur verstehen, sondern erfolgreich in marktfähige Lösungen übersetzen.

„Von tatsächlich zirkulären Systemen ist die Branche trotz wachsender Aufmerksamkeit noch weit entfernt.“

Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin und Zukunftsforscherin



Kakaoschalen als wertvoller Nebenstrom: Durch technologische Aufbereitung können daraus neue Zutaten und Anwendungen entstehen.



Internationale Perspektiven bei Mars

Gemeinsam weltweit gestalten

Internationale Karriere – damit verbinden viele zunächst einen mehrjährigen Auslandseinsatz oder den Wechsel an einen ausländischen Unternehmensstandort. Doch die Arbeitswelt der globalen Lebensmittelindustrie bietet mehr Möglichkeiten: Internationale Projekte, globale Teams und Verantwortung für mehrere Märkte können bereits Teil des Berufsalltags sein. Mars zeigt, wie vielfältig so ein Karriereweg aussehen kann.

Wer in der Lebensmittelindustrie arbeitet, bewegt sich heute häufig in einem internationalen Umfeld. Rohstoffe, Produktionsstandorte, Lieferketten, Forschung und Märkte sind miteinander vernetzt. Für Fachkräfte bedeutet das: Berufliche Aufgaben können über Ländergrenzen hinweg organisiert sein. Mars ist dafür ein Beispiel. Das Unternehmen ist in mehr als 80 Ländern aktiv. In Deutschland beschäftigt Mars rund 2.200 Menschen aus mehr als 50 Nationen an sechs Standorten. Auch Europa ist ein wichtiger Teil des globalen Geschäfts: 25.000 Menschen arbeiten für Mars in der EU, wo das Unternehmen 24 Produktionsstätten in zehn Ländern betreibt und in mehr als 100 Märkte exportiert. Bis Ende 2026 will Mars weitere eine Milliarde Euro in seine EU-Aktivitäten investieren – unter anderem in Produktionskapazitäten, Nachhaltigkeit und Innovation.

Viele Optionen

Was bedeutet diese Internationalität konkret für die Karriere? Eine Möglichkeit ist, schon in Deutschland an

internationalen Projekten und in länderübergreifenden Teams zu arbeiten. Mars bietet beispielsweise Karrierewege in R&D, Supply Chain & Engineering, IT & Digital sowie Marketing an. Damit stehen internationale Perspektiven nicht nur Wirtschaftswissenschaftlern oder klassischen Führungskräften offen. Auch naturwissenschaftliche und technische Fachrichtungen können den Weg in ein globales Arbeitsumfeld eröffnen. Für Lebensmittelwissenschaftler, Lebensmitteltechnologe oder Verfahrenstechniker sind insbesondere Forschung und Entwicklung sowie Produktion, Supply Chain und Engineering relevante Einsatzfelder. Gerade dort treffen fachliche Expertise und internationale Zusammenarbeit aufeinander: Produkte müssen entwickelt, Prozesse optimiert, Produktionsstandorte weiterentwickelt und Lieferketten über Ländergrenzen hinweg gesteuert werden.

KI-generiert mit ChatGPT



Supply Chain Leadership

Ein Blick auf die Nachwuchsprogramme von Mars macht deutlich, wie früh solche Erfahrungen beginnen können. Das dreijährige Mars Supply Chain Leadership Experience (MSCLE) ist

auf eine Tätigkeit in der globalen Lieferkette ausgerichtet. Die Teilnehmer durchlaufen unterschiedliche Bereiche – von Projektleitung in der Fabrik über Produktionsplanung bis zur Logistik – und übernehmen eigene Projekte und Verantwortung. Das Programm wird nicht nur in Deutschland, sondern auch in weiteren europäischen Ländern angeboten.

Engineering Leadership Experience

Auch beim Mars Engineering Leadership Experience (MELE) steht die internationale Zusammenarbeit im Mittelpunkt. Das dreijährige Programm verbindet technische Projekte, unterschiedliche Abteilungen und Fabriken sowie Führungserfahrung. Die Trainees können dabei technische Projekte in ganz Europa übernehmen und Teil einer internationalen Trainee-Community werden.

Fachkompetenz als Basis für globale Aufgaben

Für Studierende und Berufseinsteiger bedeutet das: Eine internationale Karriere setzt nicht voraus, von Anfang an „international“ studiert oder im Ausland gelebt zu haben. Entscheidend ist zunächst eine solide fachliche Basis – ergänzt um die Bereitschaft, Verantwor-



Mars in Deutschland gehört zum amerikanischen Familienunternehmen Mars, Incorporated, einem in mehr als 80 Ländern weltweit tätigen Markenartikelhersteller. An seinen sechs Betriebsstandorten für die Geschäftsbereiche Mars Wrigley, Mars Pet Nutrition, Royal Canin und Mars Food & Nutrition beschäftigt das Unternehmen etwa 2.200 Mitarbeitende aus über 50 Nationen.

Mehr Infos unter mars.de



© wb77 – stock.adobe.com

tung zu übernehmen, mit unterschiedlichen Menschen zusammenzuarbeiten und sich auf neue Aufgaben einzulassen. Für technische und naturwissenschaftliche Fachkräfte kann das eine interessante Perspektive sein. Wer beispielsweise Verfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie oder eine verwandte Fachrichtung studiert hat, bringt Kenntnisse mit, die an unterschiedlichen Produktionsstandorten und in internationalen Projekten gefragt sein können. Hinzu kommen Kompetenzen wie Projektmanagement, Kommunikation, Englisch und interkulturelle Zusammenarbeit.

Digitale Kompetenzen

Auch die Entwicklung digitaler Kompetenzen gewinnt an Bedeutung. Im April 2026 kündigte Mars eine globale Zusammenarbeit mit Google Cloud an, durch die Mitarbeitende weltweit Zugang zu KI-gestützten Werkzeugen und Assistenten erhalten sollen. Ziel ist unter anderem, Wissen und Fähigkeiten innerhalb der globalen Organisation besser zugänglich zu machen und neue KI-Anwendungen über verschiedene Teams und Geschäftsbereiche hinweg zu skalieren. Für internationale Karrierewege dürfte damit auch die Fähigkeit wichtiger werden, digitale Werkzeuge sinnvoll einzusetzen und Wissen über Länder- und Funktionsgrenzen hinweg zu teilen.

Vom deutschen Standort in die Welt

Eine internationale Karriere muss also nicht mit dem Umzug ins Ausland beginnen. Sie kann sich schrittweise entwickeln: über ein internationales Projekt, die Zusammenarbeit mit Kollegen aus anderen Ländern, eine Aufgabe mit regionaler Verantwortung oder schließlich einen Wechsel an einen ausländischen Standort. Bei Mars ist diese Entwicklung in verschiedenen Karrierephasen möglich.

Neben den Traineeprogrammen richtet sich das Unternehmen auch an Berufserfahrene und nennt unter anderem Entwicklungsmöglichkeiten, Mentoring und weltweite Lernangebote. Für Nachwuchskräfte kann deshalb ein Perspektivwechsel hilfreich sein: Nicht nur fragen, „Wo kann ich arbeiten?“, sondern auch „Mit welchen Märkten, Teams und Projekten möchte ich arbeiten?“ Denn darin liegt eine der großen Chancen der globalen Lebensmittelindustrie. Die eigene fachliche Expertise kann der Ausgangspunkt für eine Karriere sein, die weit über den eigenen Standort hinausführt.

Eine internationale Karriere bedeutet dabei nicht zwingend, ständig unterwegs zu sein. Sie kann auch durch die Zusammenarbeit mit Kollegen, Teams und Märkten in anderen Ländern geprägt sein.



© Abeehta Prasad – stock.adobe.com

Bewerben mit KI

So nutzt Du ChatGPT & Co. richtig

KI-generiert mit ChatGPT

KI kann Dir bei Deiner Bewerbung eine Menge Arbeit abnehmen. Kein Wunder, dass bereits 74 % der Bewerber:innen KI nutzen.* Gleichzeitig bemängeln Recruiter:innen, dass Bewerbungen dadurch häufig weniger individuell und authentisch wirken. Wie setze ich also KI im Bewerbungsprozess sinnvoll ein, ohne dass meine Persönlichkeit dabei verloren geht? Bianca Burmester, Geschäftsführerin von foodjobs, gibt seit vielen Jahren Bewerbungstrainings und zeigt Dir, wie's geht!

*Ergebnis einer Umfrage von foodjobs von Mai 2026.

1. Nutze KI als Deinen Bewerbungs-Assistenten

Das Wichtigste zuerst: Eine KI darf Dir bei der Bewerbung helfen, aber sie sollte sich nicht für Dich bewerben. Sie eignet sich hervorragend, um Ideen zu sammeln, Texte zu strukturieren, Formulierungen zu verbessern oder einen vorhandenen Text zu überprüfen. Doch Deine Persönlichkeit, Deine Motivation, Deine Erfahrungen und Geschichten, die Dich von anderen unterscheiden, kennt die KI nicht. Genau diese Dinge machen aber eine gute Bewerbung aus. **Deshalb:** Lass Dir von der KI einen ersten Entwurf erstellen und mache anschließend Deinen eigenen Text daraus.

2. Je besser Dein Prompt, desto besser das Ergebnis

„Schreib mir eine Bewerbung als Produktentwickler“, damit kann eine KI arbeiten, das Ergebnis wird aber sehr allgemein ausfallen. Arbeite daher die Stellenanzeige, wichtige Informationen über das Unternehmen und

für die Stelle relevante Stationen aus Deinem Lebenslauf direkt in den Prompt ein. Ein guter Prompt könnte lauten: „*Ich möchte mich als Produktentwickler bei Unternehmen XY bewerben. Hier ist die Stellenanzeige: ...'. Hier sind die relevanten Informationen aus meinem Lebenslauf: ...'. Schreibe mir ein prägnantes Anschreiben in vier Absätzen. Stelle meine Erfahrungen in der Produktentwicklung und meine Motivation für das Unternehmen in den Mittelpunkt.*“

Du kannst KI auch für einzelne Aufgaben nutzen: „*Verfasse mir drei ungewöhnliche Einleitungen für mein Anschreiben.*“ Oder: „*Überprüfe mein Anschreiben auf die ausgeschriebene Stelle. Welche Anforderungen aus der Stellenanzeige greife ich noch nicht ausreichend auf?*“ So wird KI zum Sparringspartner, statt zum Ghostwriter.

3. Mach aus dem KI-Text Deinen Text

KI-Texte klingen schnell glatt, professionell und austauschbar. Begriffe wie „innovatives Unternehmen“ oder

„spannende Herausforderung“ lesen sich gut. Doch Recruiter:innen merken, wenn ein Text wenig Persönlichkeit enthält. Deshalb gilt: Weniger Buzzwords, mehr Du! Ergänze persönliche Erfahrungen, konkrete Projekte oder kleine Anekdoten.

Statt: *„Mit großer Begeisterung möchte ich meine ausgeprägte Innovationsfähigkeit in Ihrem dynamischen Unternehmen einbringen“* lieber konkret: *„Während meines Praktikums in der Produktentwicklung habe ich an der Rezepturoptimierung eines pflanzlichen Desserts mitgearbeitet. Besonders spannend fand ich, wie aus einer ersten Idee nach zahlreichen Versuchen schließlich ein marktfähiges Produkt wurde.“*

Mein Tipp: Zu jedem Absatz Deines Anschreibens solltest Du eine kleine Geschichte erzählen können. Und jeden Satz solltest Du im Gespräch mit Deinen eigenen Worten erklären können.

4. Überprüfe, was die KI Dir liefert

KI kann überzeugend klingen, auch wenn etwas nicht stimmt. Deshalb solltest Du einen KI-generierten Text niemals ungeprüft übernehmen. Frage Dich: Stimmen alle Fakten? Habe ich diese Erfahrung und Qualifikationen wirklich? Ist die Aussage konkret genug? Kann ich das im Vorstellungsgespräch glaubwürdig erklären?

5. Nutze KI als Trainingspartner für Dein Vorstellungsgespräch

War Deine Bewerbung erfolgreich, kannst Du KI auch prima als Trainingspartner fürs Vorstellungsgespräch einsetzen. Gib der KI die Stellenanzeige und Deine Bewerbung und bitte sie z. B.: *„Generiere mir fünf realistische Fragen, die mir im Vorstellungsgespräch gestellt werden könnten.“*

Beantworte die Fragen selbst und lass Dir Feedback dazu geben: *„Hier ist meine Antwort auf die Frage ‚Warum möchten Sie bei uns arbeiten?‘: ...‘. Was ist daran überzeugend und was könnte ich verbessern?“*

Oder lass Dir Fragen generieren, die Du dem Unternehmen stellen kannst: *„Welche fünf Fragen kann ich im Vorstellungsgespräch stellen, die zeigen, dass ich mich intensiv mit der Position beschäftigt habe?“*

So kannst Du unterschiedliche Gesprächssituationen durchspielen und Sicherheit gewinnen. Aber lerne keine KI-Antworten auswendig, sondern wähle Deine eigenen Worte.

Fazit: KI darf helfen – aber Du musst erkennbar bleiben

KI ist ein großartiges Werkzeug für Deine Bewerbung. Doch die beste Bewerbung ist nicht die, die möglichst

Checkliste Richtig Bewerben mit KI

Gib der KI Informationen

- ☐ Stellenanzeige mitgeben
- ☐ Relevante Erfahrungen und Qualifikationen
- ☐ Gewünschten Stil und Länge vorgeben

Nutze KI als Sparringspartner

- ☐ Ideen und Einleitungen entwickeln lassen
- ☐ Anschreiben überprüfen lassen
- ☐ Bezug zwischen Lebenslauf und Stellenanzeige herstellen lassen
- ☐ Interviewfragen generieren und üben

Mach den Text persönlich

- ☐ Buzzwords reduzieren
- ☐ Eigene Erfahrungen und Projekte einbauen
- ☐ Konkrete Beispiele statt allgemeine Aussagen verwenden
- ☐ Formulierungen in Deine eigene Sprache übertragen

Mach den Realitätscheck

- ☐ Stimmen alle Fakten?
- ☐ Ist jede Aussage wirklich wahr?
- ☐ Kannst Du jeden Satz mit eigenen Worten erklären?
- ☐ Klingt der Text nach Dir?

**Merke: ChatGPT ist Dein Assistent.
Die Bewerbung bleibt Deine.**

perfekt ist, sondern die, bei der Recruiter:innen nach dem Lesen denken: Diese Person möchte ich kennenlernen. Also nutze KI, aber überzeuge mit individuellen Stärken und Persönlichkeit.

i Über foodjobs.de

foodjobs ist das Jobportal für die Lebensmittelbranche. Auf foodjobs.de findest Du jede Menge Jobs und Praktika, wertvolle Gehaltsinformationen und nützliche Karrieretipps. Schau vorbei oder schreib uns an info@foodjobs.de. Wir sind gerne für Dich da.





Foodie mit Zukunfts- vision gesucht

Was dich bei uns erwartet:

100 % Bio. 100 % Sinn. Wir stehen für echte Werte –
und für eine Branche, die Zukunft gestaltet.

Starte deine Karriere in folgenden Fachbereichen:

Category Management / Einkauf

Logistik / Fuhrpark

Marketing

Einzelhandel / Vertrieb

IT / Projektmanagement

Finanzbuchhaltung

Werde Teil der Bio-Bewegung.

Bewirb dich jetzt und gestalte mit uns
die Zukunft des Lebensmittelhandels.

jobs.biomarkt.de



DAS
BIO-ORIGINAL
SEIT 1974.