







Ausbildung zwischen Tradition und Innovation, mit Liebe zum Detail und handwerklichem Können

## Vorwort

### Dein Sprungbrett in die Lebensmittelindustrie

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

du stellst Überlegungen über deine zukünftige Ausbildung an? Diese Broschüre soll für dich gleichermaßen Informationsquelle und Entscheidungshilfe sein. Viel Spaß beim Erkunden dieser vielfältigen Ausbildung.

Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie bildet seit Jahrzehnten Fachkräfte für die Lebensmittelwirtschaft aus. Mit dem Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit sind wir die einzige HTL in ganz Österreich. In einer 5-jährigen Ingenieursausbildung erwirbst du die Qualifikationen, die in der Wirtschaft gefragt und gefordert sind.

Wenn du Interesse an Lebensmitteln und Ernährung sowie Zielstrebigkeit und Freude am praktischen Arbeiten mitbringst, bist du bei uns genau richtig.

Unsere Absolvent\*innen sind vor allem in der Branche der Lebensmittelwirtschaft tätig aber auch in pharmazeutischen Betrieben sowie im biotechnologischen Bereich.



Komm und mache dir selbst ein Bild von unserer Schule bei einem Schnuppertag. Lass dir dafür einen individuellen Termin im Sekretariat geben. Join us!



Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie ist eine Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht. Das bedeutet, dass alle Prüfungen und Zeugnisse denselben Stellenwert und Charakter besitzen wie Prüfungen und Zeugnisse von Bundesschulen. Derzeit werden unsere ca. 160 Schüler\*innen von ca. 30 Lehrkräften unterrichtet.

Nichts ist unmöglich! Die Ausbildung lenkt nicht in enge Bahnen, sondern bietet ein breites Spektrum an möglichen Betätigungsfeldern. Wir sind (fast) überall!



#### Unsere Absolvent\*innen findet man:

- In eigenen oder elterlichen Betrieben in der Lebensmittelbranche
- In der Lebensmittelkontrolle
- In der Lebensmittelindustrie (Brauereien, Fruchtsafterzeugung, Gewürzindustrie, Fertig- sowie Halbfertigprodukte, in der Aromen-Produktion u. v. m.)
- An Universitäten als Studierende und Angestellte
- In chemischen und mikrobiologischen Laboren (z. B. Lebensmittelanalyse und -kontrolle)
- In Lebensmittelunternehmen (Produktentwicklung, QM, Leitung der Hygienekontrolle und ähnliche Felder und im Außendienst in der Beratung oder dem Verkauf)

- In der Pharmaindustrie
- In diversen medizinischen und umweltbezogenen Laboren
- Als Lehrende an Berufsschulen und HTLs



# Laborunterricht

#### Hands on im Labor



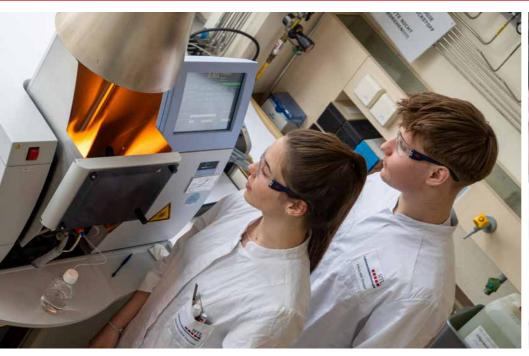


Die Unterrichtseinheiten im chemischen und mikrobiologischen Laboratorium bilden ab der ersten Schulwoche einen ganz wesentlichen Bestandteil der Ausbildung an unserer HTL und einen wichtigen Gegenpol zu den theoretischen Unterrichtsstunden.

Im chemischen Labor werden im ersten Jahrgang die Grundlagen von Arbeitstechnik und Dokumentation vermittelt. Ab dem zweiten Jahrgang bis hin zur Matura werden Lebensmittel hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung und immer mehr auch auf ihre gesetzliche Konformität untersucht: Ist genug Kakao in der Kochschokolade? Wieviel

Fett enthält die untersuchte Milch? Wieviel Salz ist in der Knackwurst? Handelt es sich bei der Speiseölprobe um Raps- oder Sonnenblumenöl? Wurde ausreichend Eigelb in der Mayonnaise verwendet? Das sind typische Fragestellungen, die unsere Schüler\*innen durch ihre Analysen im Labor beantworten möchten. Zugute kommt unseren Schüler\*innen dabei, dass ab der ersten Woche in Kleingruppen mit intensiver Betreuung durch unsere erfahrenen Lehrpersonen gearbeitet wird. Das führt unweigerlich zu schnell beobachtbaren Fortschritten in der Selbstständigkeit, die in den höheren Jahrgängen nötig ist – nicht zuletzt, weil dort auch vermehrt mit hochmodernen Analysemethoden wie Enzymatik, PCR, GC oder HPLC gearbeitet wird.







Der fachtheoretische Gegenstand Lebensmittelchemie, Analytik und Biochemie liefert zum Laboratorium begleitend das nötige Rüstzeug. Hier werden einerseits die Analysemethoden und die dahinterliegenden Grundlagen kennengelernt, andererseits die Auswertemethoden vermittelt, die für die einzelnen Analysemethoden notwendig sind.

Für ein sicheres Lebensmittel ist aber neben der chemischen auch die mikrobiologische Analyse notwendig. Ebenfalls ab dem ersten Jahrgang lernen die Schüler\*innen mikrobiologische Arbeitsmethoden kennen. Diese werden im Laufe der Jahre verfeinert und ausgebaut. Lebensmittel

werden mikrobiologisch untersucht und Hygienekontrollen durchgeführt. Die Produktion fermentierter Lebensmittel wird geplant und ihre Qualität kontrolliert. Auch hier ist es wichtig, die praktische Ausbildung im Labor in der Theorie zu begleiten. So erwerben unsere Schüler\*innen umfassendes Wissen über Klassifizierung, Aufbau und Eigenschaften von Mikroorganismen. Welche Mikroorganismen führen zu gefährlichen Kontaminationen und was kann man dagegen tun? Andererseits wird auch die Frage behandelt, welche Kleinstlebewesen unverzichtbar in der Lebensmittelherstellung sind. Auch hier wird immer wieder der Bezug zu aktuellen Themen wie der Gentechnik hergestellt.

# Lebensmittelproduktion

#### Lebensmittel von Tradition bis Innovation





# Im hauseigenen Technologikum produzieren unsere Schüler\*innen ab dem ersten Jahrgang ihre eigenen Lebensmittel.

Wer es selbst gemacht hat, weiß wohl am besten, wovon er spricht. Dieser Grundsatz steht über dem Ausbildungsschwerpunkt Lebensmitteltechnologie, denn viele unserer Absolvent\*innen sind in Führungspositionen und häufig auch in Verantwortung für Produktionsbereiche und Mitarbeiter\*innen. Durch die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Fachschule bzw. der Landesberufsschule können unsere Schüler\*innen auch diese modernen Werkstättenräumlichkeiten nutzen. In der Lebensmittelproduktion wird die gesamte Produktpalette abgedeckt; die Ausbildung soll auch hier nicht in enge Bahnen leiten,

sondern die Kenntnisse und Fertigkeiten der jungen Menschen auf breite Beine stellen. Den Wurzeln unserer Schule gerecht werdend, bekommen unsere Schüler\*innen einen Einblick in die Fleischverarbeitung und produzieren selbst feinste Wurstwaren, die in der Vergangenheit auch schon ausgezeichnet wurden. Die Zeichen der Zeit erkennend, ist auch in unserer Schule die Produktion von Lebensmitteln mithilfe von verschiedenen Fleischersatzstoffen ein wichtiges Thema. Auch die Produktion von Brot- und Backwaren und vielen anderen Lebensmitteln wird in unserem Technologikum gelehrt; so brauen die Schüler\*innen beispielsweise auch ihr eigenes Bier. Der begleitende fachtheoretische Gegenstand liefert die Grundlagen, die zur fachgerechten und gesetzeskonformen Produktion und Deklaration von Lebensmitteln nötig sind.







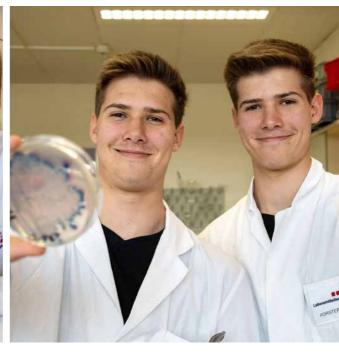


# Lebensmittelsicherheit

## Ausbildungsschwerpunkt Lebensmittelsicherheit







Über den Geschmack von Lebensmitteln lässt sich manchmal streiten. Außer Frage steht jedoch, dass Lebensmittel sicher sein müssen, d. h., sie müssen für den menschlichen Verzehr geeignet und dürfen nicht gesundheitsschädlich sein. Der Begriff "Lebensmittelsicherheit" umfasst all jene Prozesse, die bei der sicheren Herstellung und dem Umgang mit Lebensmitteln eine Rolle spielen. Dabei sind vor allem die vorausschauende Planung von Prozessen und die Einführung von Überwachungsmaßnahmen wichtig.

Um in ihrem späteren Berufsleben für die Sicherheit von Lebensmitteln sorgen zu können, lernen unsere Schüler\*innen

ab dem 3. Jahrgang im Gegenstand "Lebensmittelsicherheit" Modelle des Qualitätsmanagements und Werkzeuge des Prozessmanagements kennen.

Am Ende des 4. Jahrgangs beweisen sie ihr Wissen bei der Prüfung zum\*zur Qualitätsmanager\*in.

Ein weiterer Schwerpunkt unserer Ausbildung ist die Sensorik. Auch wenn Lebensmittel aus chemischer und mikrobiologischer Sicht einwandfrei und sicher sind, bilden das Aussehen, die Konsistenz, der Geschmack und der Geruch wesentliche Kriterien in der Beurteilung von







Lebensmitteln. Unsere Schüler\*innen lernen ab dem ersten Jahrgang, Lebensmittel analytisch mithilfe ihrer Sinne zu untersuchen und zu bewerten.

Im Rahmen des Ausbildungsschwerpunktes Lebensmittelsicherheit erlangen die Schüler\*innen im 5. Jahrgang ein fundiertes Grundlagenwissen über Lebensmittelsicherheitskonzepte im Allgemeinen und im Speziellen über die Anforderungen des IFS Food und dessen Umsetzung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

Durch eine externe mehrteilige Prüfung können die Schüler\*innen ihr Wissen gegen Ende des 5. Jahrganges unter Beweis stellen und das Zertifikat zum\*zur IFS-Food-Manager\*in erlangen.

Die Zertifizierungsprüfung wird vom WIFI extern abgenommen. Dieses international gültige Zertifikat zeichnet unsere Absolvent\*innen aus und bestätigt ihre Fachkompetenz im Bereich der Lebensmittelsicherheit.







Als frischgebackene\*r Absolvent\*in erlebst du dann noch unsere beliebte Tradition des Freispringens.



# Schulleben und Events

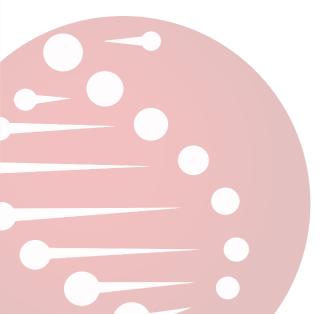
#### Wir sind mehr als nur Schule

Erlebe einen dynamischen Schulalltag und unvergessliche außerschulische Events an der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie!

Bei uns dreht sich der Schulalltag nicht nur um Unterricht, sondern um einzigartige Erlebnisse, die dein Leben bereichern. Freu dich auf einen aufregenden Schikurs und die Sporttage im Sommer, bei denen du deine Skills verbessern und gemeinsam mit deinen Mitschüler\*innen jede Menge Spaß haben wirst. Oder begib dich auf eine coole Sprachreise, um dein Englisch in einem englischsprachigen Land zu perfektionieren.

Doch damit nicht genug! An unserer Schule erwarten dich auch inspirierende Vorträge und spannende Exkursionen, die dir Einblicke in die faszinierende Welt der Lebensmitteltechnologie geben. Knüpfe neue Freundschaften und stärke das Gemeinschaftsgefühl, während du gleichzeitig dein Wissen und deine Fähigkeiten erweiterst.

Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie bietet dir einen abwechslungsreichen und bereichernden Schulalltag, der dich optimal auf deine berufliche Zukunft vorbereitet. Komm zu uns und erlebe Bildung auf einem neuen Level!







# Schnuppertag

## Komm vorbei – **JOIN US!**

Wir freuen uns, dich zu einem aufregenden Schnuppertag an der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie einladen zu dürfen. Unsere Schnuppertage bieten dir eine einzigartige Gelegenheit, einen fundierten Einblick in unseren Schulalltag zu bekommen:

- Nimm teil am theoretischen und fachpraktischen Unterricht
- Lerne persönlich unsere Lehrkräfte und Fachexperten kennen
- Erkunde unsere gut ausgestatteten Labore und Werkstätten
- Stelle Fragen und tausche dich mit Schüler\*innen unserer Schule aus

Wir sind überzeugt, dass dieser Schnuppertag dir helfen wird, eine fundierte Entscheidung über deine zukünftige Bildung und Karriere im Bereich der Lebensmitteltechnologie zu treffen.

#### Komm vorbei – JOIN US!

www.htllt-hollabrunn.ac.at/schnuppertag







Wir sind ein südsteirisches Familienunternehmen nahe Leibnitz und spezialisiert auf die Herstellung von Speck, Würstel und Wurstwaren. Wir setzen bei der Herstellung auf hochwertige und nachhaltige Rohwaren sowie auf eine moderne und energieeffiziente Technik.

Wir bilden in unserem Betrieb Lebensmitteltechniker aus und stellen auch ausgebildete Schulabgänger ein, die noch keine Berufserfahrung mitbringen!

#### Wir suchen dich!

## LEBENSMITTELTECHNIKER (W/M/D)

- Beurteilung, Auswahl, Vorbereitung, Aufbereitung und Lagerung von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen.
- Wartung von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie Durchführung einfacher Instandhaltungsarbeiten.
- Verarbeiten und Herstellen von Wurstwaren, Koch- und Rohpökelwaren unter Anwendung von Vorschriften.
- Maschinenpark überwachen, rüsten und bedienen sowie Überwachung und Sicherstellung der Produktqualität und die Durchführung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung.
- Durchführung von berufsspezifischen Berechnungen und Erfassung und Dokumentation technischer Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse.
- Ausführung von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheits- und Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

#### Was dich erwartet:

Dich erwarten ein sicherer und fairer Arbeitgeber, ein professionelles und gut eingespieltes Team, sowie eine aussichtsreiche und sichere Zukunftsperspektive! Zudem wird die Möglichkeit einer 4-Tagewoche angedacht. Das Frühstück und Mittagessen wird von uns gratis zur Verfügung gestellt.

Gehalt nach Vereinbarung.

Bewirb dich jetzt!















WIR SIND EIN WELTWEIT TÄTIGES UNTERNEHMEN UND FÜHRENDER HERSTELLER VON MASCHINEN UND ANLAGEN FÜR DIE FLEISCH-, WURST-, FISCH-UND KÄSEVERARBEITENDE INDUSTRIE.

- Heißrauch- und Kochanlagen, Intensivkühlanlagen
  Brat- und Backanlagen
  Multifunktionale Pasteurisierungskammern mit Überdruck
  Klima-Reife- und Kaltrauchanlagen
  Dry-Aging-Klimaräume
- Auftauanlagen zum schonenden Auftauen
- Arbeitsräume

Sorgo Anlagenbau GmbH 9020 Klagenfurt am Wörthersee Hirschstraße 39, Austria T +43 463 34242-0, office@sorgo.at

www.sorgo.at





# VON DER THEORIE IN DIE PRAXIS

## HANDEL IST DEIN KARRIEREWANDEL

Wir sind die REWE Group Österreich und mit unserer Rewe Austria Fleischwaren GmbH sorgen wir verantwortungsvoll dafür, dass unsere Kund:innen in allen unseren BILLA, PENNY und ADEG Filialen täglich die frischeste Ware und beste Qualität vorfinden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Lebensmitteltechnolog:innen in der Qualitätssicherung und Produktentwicklung.

Wir freuen uns auf Bewerbungen von Berufseinsteiger:innen.

UNSERE JOBS IN DER LEBENSMITTELTECHNOLOGIE FINDEST DU UNTER:









Anton-Ehrenfried-Straße 10 2020 Hollabrunn

Tel.: +43 2952 3361500 Fax: +43 2952 3361509

E-Mail: infolt@htl-hl.ac.at www.htllt-hollabrunn.ac.at



