



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

SIMON HUTTER

Trainee Lebensmittelwissenschaften/-technologie, Emmi Schweiz AG



«Das Masterstudium hilft mir, erfolgreiche neue Produkte zu entwickeln.»

Vorbildung: Bachelor of Science ZFH in Lebensmitteltechnologie

Studium: Master of Science ZFH in Life Sciences

Welches sind Ihre Tätigkeitsgebiete und Verantwortlichkeiten?

Nach dem Masterstudium bin ich in das zweijährige Trainee-Programm der Emmi eingestiegen. Aktuell arbeite ich im Bereich der Produktentwicklung an einem Emmi-Standort in Deutschland. Zuvor habe ich an drei Standorten in der Schweiz im Bereich der Produktentwicklung und des Marketings gearbeitet. Meine Aufgaben umfassen jeweils einen interessanten Mix aus Tagesgeschäft und längerfristigen Innovations-Projekten.

Was schätzen Sie in Ihrer Tätigkeit besonders?

Als Trainee kann ich in kurzer Zeit extrem viele Erfahrungen in verschiedenen Bereichen gewinnen und werde vom Unternehmen aktiv gefördert. Besonders befriedigend an der Arbeit in der Produktentwicklung ist, dass man das Ergebnis seiner Arbeit später in den Händen halten und in Regalen der Händler sehen kann.

Worin liegen die Herausforderungen?

Das Trainee-Programm erfordert durch die halbjährlichen Standortwechsel eine hohe örtliche Flexibilität.

Warum haben Sie sich für dieses Masterstudium entschieden?

Ich habe mich entschieden das Masterstudium direkt im Anschluss an das Bachelorstudium zu absolvieren, da ich mir noch ein vertieftes Wissen im Bereich des wissenschaftlichen Arbeitens und der «Business Skills» erarbeiten wollte. Zudem hatte ich die Chance, mich zusammen mit einem Industriepartner über einen längeren Zeitraum vertieft mit einer praxisrelevanten Fragestellung auseinanderzusetzen.

Wie wichtig war das Mentoring-Programm für Sie?
Die Inputs meines Mentors haben mir vor allem zu Beginn der Masterarbeit geholfen, als es um die Projektplanung, die Auswahl der Methoden und um mögliche Kooperationen mit weiteren internen und externen Partnern ging.

Zu welchem Thema haben Sie Ihre Master Thesis verfasst?

Ich habe für ein Schweizer Unternehmen im Backwarenbereich untersucht, wie sich unterschiedliche Mehlqualitäten auf ihre Produkte auswirken und wie sich diese Auswirkungen besser vorhersagen lassen. Schwerpunkte dabei waren die Entwicklung des Backprozesses im Pilotmassstab, die Analyse der Mehl- und der Backwarenqualität und die statistische Analyse der Zusammenhänge.

Wem würden sie ein solches Studium weiterempfehlen?

Ich kann das Masterstudium allen empfehlen, welche ein Interesse haben ihr fachliches und methodisches Wissen noch weiter zu vertiefen und welche motiviert sind, selbstständig an einem längeren Projekt zu arbeiten.





Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Life Sciences und Facility Management
ILGI Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation
Grüentalstrasse 14
Postfach
8820 Wädenswil/Schweiz

Studiensekretariat:
Tel. +41 58 934 59 61
studiensekretariat.lsfm@zhaw.ch

Studienberatung:
studienberater.lm.lsfm@zhaw.ch

www.zhaw.ch/ilgi/master

Besuchen Sie uns

