



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

ESTHER KOKABI

Process Engineer, Unilever Schweiz GmbH



«Think outside the box! Woher du die Idee für die Lösung nimmst spielt keine Rolle, wenn du sie auf dein Problem anwenden kannst.»

Vorbildung: BSc Ökotrophologie an der Justus-Liebig Universität Giessen, Deutschland
Studium: Master of Science ZFH in Life Sciences

Welches sind Ihre Tätigkeitsgebiete und Verantwortlichkeiten?

Als Process Engineer bei Unilever Schweiz GmbH bin ich zuständig für Verbesserungsprojekte in der Produktion, speziell an den Verpackungsanlagen sowie der Effizienzverbesserung in der Mischerei. Des Weiteren bin ich stellvertretende Leitung des Bereichs «Autonome Instandhaltung».

Was schätzen Sie in Ihrer Tätigkeit besonders?

An meiner Tätigkeit gefällt mir besonders die Vielfältigkeit. Jeder Tag bietet neue Herausforderungen und bedarf Fähigkeiten aus vielen verschiedenen Bereichen. Angefangen von den statistischen Auswertungen der Daten über das Verständnis der Verfahren und Prozesse und den möglichen Verbesserungen. Es gilt kreative Ideen zu entwickeln, die Versuche zu planen, vorzubereiten und umzusetzen. Am Schluss muss die Lösung präsentiert werden.

Worin liegen die Herausforderungen?

Für die Zukunft werden Effizienzverbesserungen immer wichtiger. Die Herausforderungen liegen darin, auf schlaue Art und Weise bestehende Prozesse anzupassen. Dabei braucht es Fachkräfte, welche flexibel sind und ein vielfältiges Wissen haben, um die Herausforderungen anzugehen.

Warum haben Sie sich für dieses Masterstudium entschieden?

Nach dem Studium der Ökotrophologie wollte ich mich gezielt in Richtung Lebensmitteltechnologie weiterbilden. Das Masterstudium bot mir dazu ideale Gelegenheit. Es stellt eine Mischung aus verschiedensten Bereichen dar, durch die ich mein Wissen und meine Fähigkeiten erweitern konnte. Ich habe mich im Masterstudium spezifisch auf den Bereich Schokolade fokussiert und konnte in der ZHAW-Forschungsgruppe an einer Prozessoptimierung mitarbeiten. So habe ich mich einerseits wissenschaftlich weiterentwickelt, andererseits viel über Projektmanagement gelernt.

Wie wichtig war das Mentoring-Programm für Sie?

Meine Mentoren unterstützten mich gerade in dem Punkt «think outside the box», Ideen aus artfremden Bereichen zu nutzen und zu probieren diese auf die vorliegende Herausforderung anzuwenden. Ausserdem habe ich dank dem Mentoringprogramm gelernt, meine Inhalte der Masterarbeit zu reflektieren, was sehr wertvoll war.

Zu welchem Thema haben Sie Ihre Master Thesis verfasst?

Mein Thema war eine Prozessoptimierung im Bereich Kakao. Dabei war der Fokus darauf

gelegt, welche Qualitätssteigerung durch andere als die herkömmlichen Verfahrenswesen erreicht werden können und wie sich das auf das Endprodukt auswirkt.

Wem würden sie ein solches Studium weiterempfehlen?

Aus meiner Sicht eignet sich das Studium vor allem für Personen, die sich einerseits auf ein Spezialgebiet konzentrieren möchten, andererseits aber auch Kompetenzen in vielen verschiedenen Bereichen erlangen wollen. Als grossen Unterschied sehe ich auch die Fähigkeit des selbständigen, eigenverantwortlichen Arbeitens an. Mit sehr wenig Vorgaben in der Aufgabenstellungen den eigenen Weg zu finden und kreative, anwendbare Lösungen zu erhalten.





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

