



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

JENS REINEKE

Braumeister und Innovationsmanager



« Nach meinem Masterstudium bin ich als Innovationsmanager in einer familiengeführten Braumanufaktur gestartet und arbeite an der Bierwelt von morgen! »

Vorbildung: Brauer und Mälzer

Studium: Bachelor of Engineering in Brau- und Getränketechnologie

Welches sind Ihre Tätigkeitsgebiete und Verantwortlichkeiten?

Als Innovationsmanager in einer innovativen, mittelständischen Braumanufaktur habe ich ein breit gefächertes Aufgabenspektrum. Auf strategischer Ebene arbeite ich gemeinsam mit Kollegen sowie unserem Inhaber an der Zukunft unserer Braumanufaktur – ob Technik/Technologie, Sortimente oder Konsumentenerlebnisse rund um unsere Brauspezialitäten. Auf meiner täglichen To-Do Liste stehen dabei verschiedenste Projekte aus den Bereichen Produkt- und Vermarktungsinnovation. Meine wohl «speziellste Verantwortlichkeit» liegt jedoch knapp 3 Autostunden entfernt in der Hamburger Elbphilharmonie. Zusammen mit meinem Kollegen vor Ort verantworte ich in unserer dortigen Gastronomie die Bierqualität aus sage und schreibe 84 Bierleitungen mit zusammen über 2 Kilometer Länge.

Was schätzen Sie in Ihrer Tätigkeit besonders?

Kurz und knapp: Ich habe meinen Traumjob bekommen! Eine Mischung aus Technologie und Marketing mit klarem Augenmerk auf Innovation. Darüber hinaus empfinde ich es als absolutes Privileg die Zukunft einer der erfolgreichsten deutschen Brauereien mitgestalten zu dürfen.

Worin liegen die Herausforderungen?

Zwei der zentralen Herausforderungen bestehen sicher darin sich zum einen nicht beirren zu lassen, wenn man wirklich eine Vision hat und zum anderen zu lernen aus etwaigen Rückschlägen gestärkt hervorzugehen.

Warum haben Sie sich für dieses Masterstudium entschieden?

Für mich war und ist dieser Studiengang schlicht einzigartig. Nirgendwo anders wird ein so facettenreiches Master-Studium im Bereich Lebensmittel angeboten, welches zudem klar auf Innovation ausgerichtet ist! Im Laufe meines Bachelor-Studiums, insbesondere aber während meiner Zeit in den USA wurde mir klar, dass ich eindeutig mehr möchte als die Gegenwart zu verwalten.

Wie wichtig war das Mentoring-Programm für Sie?

Das Mentoring-Programm war für mich äusserst wertvoll. Vom ersten Tag an der ZHAW bis zur Abgabe meiner Master-Thesis und sogar noch heute hatte und habe ich eine persönliche Ansprechpartnerin, welche mir stets helfend zur Seite stand und steht. Das sorgt für eine sehr familiäre Atmosphäre, welche für mich persönlich die Basis für Erfolg ist.

Zu welchem Thema haben Sie Ihre Master Thesis verfasst?

Im Rahmen meiner Master-Thesis habe ich mit der «Sensorik-Lizenz Bier» ein massgeschneidertes Sensorik Weiterbildungskonzept für den Schweizer Biermarkt entwickelt. Für mich eine Herzensangelegenheit und «applied sciences» im besten Sinne!

Wem würden sie ein solches Studium weiterempfehlen?

Ganz klar: Allen Bachelor-AbsolventInnen aus dem Bereich Lebensmittel/Getränke, welche mit Herzblut bei der Sache sind und die Zukunft in die eigenen Hände nehmen möchten.





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

