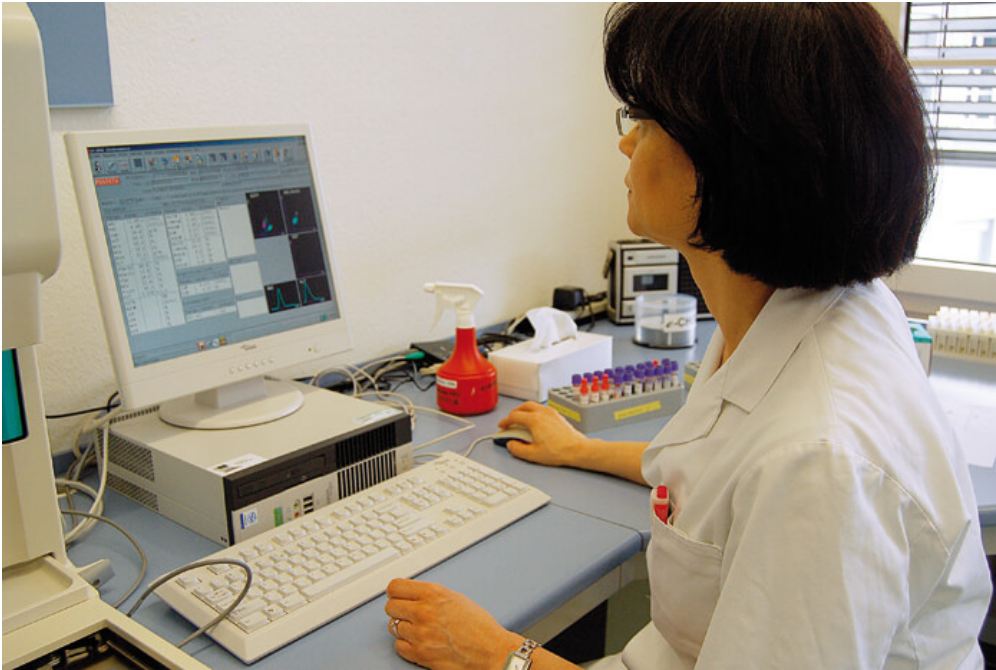


## Aromatiker/in



### Berufsbeschreibung

Aromen sind Konzentrate von Geruchs- und Geschmacksstoffen, die für das Aromatisieren von Lebensmitteln verwendet werden. Das können natürliche Stoffe, synthetisch gewonnene oder chemisch vom Rohstoff isolierte Stoffe oder künstlich hergestellte Stoffe sein. Aromatiker und Aromatikerin haben eine feine Nase; sie sind Fachpersonen, was Aromen anbelangt. Aus rund 2000 Grundsubstanzen mischen sie verschiedene Aromen. Sie haben grossen Spielraum für eigene Kreationen. Sie kreieren für das Unternehmen oder auf speziellen Kundenwunsch. Dabei beraten sie die Kundschaft. Daneben befassen sie sich auch mit der Qualitätskontrolle von angelieferten Aromastoffen und Rohprodukten. Sie arbeiten rund 60 % im Labor, die restliche Zeit sind sie mit Kundenbetreuung und administrativen Aufgaben beschäftigt.

### Anforderung

Die Ausbildung erfolgt direkt im Unternehmen. Die Anforderungen sind darum unterschiedlich. In der Regel wird verlangt:

Eine abgeschlossene berufliche Grundbildung im Bereich Chemie, z.B. als Laborant/in Fachrichtung Chemie, Drogist/in, Lebensmitteltechnologe/-in, Alter zwischen 25 und 30 Jahre.

Gutes Geruchsgedächtnis, Vorstellungsvermögen für Düfte, Gesundes Geschmacks- und Geruchsempfinden, Kontaktfreudigkeit, Teamfähigkeit, Kreativität, Organisationstalent, kaufmännisches Verständnis, Beharrlichkeit.

## Ausbildung

Die Unternehmen bilden meist Mitarbeitende des eigenen Unternehmens aus. Die Ausbildung erfolgt betriebsintern, meist berufsbegleitend. Dauer ca. 3 Jahre. Als Abschlussprüfung wird eine Diplomarbeit verlangt.

## Entwicklungsmöglichkeiten

In der Schweiz gibt es nur rund 40 Arbeitsplätze, ein Stellenwechsel ist selten. Spezialisierung auf bestimmte Aromagruppen oder auf die Kundenbetreuung. Aufstieg: Abteilungsleiter/in.