

Jahresbericht 2011 AG Junge Lebensmittelchemiker/Innen - AG JLC

Bundessprecher: K. Günther-Jordanland (München) und Jürgen Löbner (Dresden)

Auch in diesem Jahr wurde das ständig wachsende Interesse und Engagement junger Studierender und Doktoranden in der Lebensmittelchemie wieder durch rege Teilnahme an den beiden Bundestreffen der AG JLC bestätigt. Beim Frühjahrstreffen in München fiel besonders die hohe Anzahl neuer AG-Mitglieder auf. Erstmals war auch die Forschungsanstalt Geisenheim als externer Standort mit Doktoranden vertreten. Die Kombination aus neuen Einflüssen und den Erfahrungen alteingesessener Mitglieder regt immer wieder zu neuen Ideen an.

Dass diese Kombination aus etablierten und neuen Mitgliedern hervorragend funktioniert, zeigten die beiden Workshops der AG JLC, die traditionell zum Lebensmittelchemikertag ausgerichtet werden. Die Themen sprachen häufig gestellte Fragen von Studierenden und Absolventen an, die während des Studienalltags oft zu kurz kommen.

So gab Prof. Dr. Ulrich Nöhle im ersten Workshop „Global food industry – Wie international ist unser täglich Brot?“ eine gelungene Darstellung rund um die Organisationsformen der Lebensmittelindustrie und die Rolle des Lebensmittelchemikers in diesem System. Der Fokus lag vor allem darauf, welche Qualifikationen Lebensmittelchemiker erreichen können und welche Möglichkeiten sich dadurch im öffentlichen Dienst sowie der Industrie ergeben. Er konnte mit vielen anschaulichen Beispielen die Zuhörer in seinen Bann ziehen. Zahlreiche Informationen, die von Abschluss- und Berufseinstiegsmöglichkeiten, über Bewerbungstipps bis hin zur Karriereplanung reichten, sorgten im Anschluss für eine rege Frage- und Diskussionsrunde.

Im zweiten Workshop über wissenschaftliches Präsentieren gaben Kirsten Günther-Jordanland und Dr. René Matthes, trotz kurzfristiger Absage des Referenten, eine eindrucksvolle Darstellung zum Thema wissenschaftliches Präsentieren. Auf anschauliche Weise gaben sie ihr gesammeltes Wissen zum alltäglichen Vortragen wieder, schilderten aber auch den Umgang mit schwierigen Situationen. Der im Anschluss folgende rege Erfahrungsaustausch mit dem Publikum bestätigte erneut, dass die AG JLC mit einer gelungenen Themenauswahl das Interesse der Zuhörer geweckt hat.

Erstmals hat sich die AG dieses Jahr eines schwierigen Themas angenommen, das allgegenwärtig ist und zunehmend in der Öffentlichkeit diskutiert wird: Es handelt sich um psychischen Stress im Alltag während Studium, Diplomarbeit oder Promotion. Um darauf aufmerksam zu machen, wurde ein Poster erstellt und auf dem Lebensmittelchemikertag präsentiert. Es wird 2012 unter www.ag-jlc.de zum Download verfügbar sein.

Die am Lebensmittelchemikertag 2010 durchgeführte Umfrage zur Evaluation der Veranstaltung führte zu Ergebnissen, die dabei helfen die Workshops der AG JLC den Bedürfnissen der Hörerschaft besser anzupassen. Ebenso bietet sie ein Feedback zum Lebensmittelchemikertag. Die Ergebnisse von 2010 und 2011 können unter www.ag-jlc.de abgerufen werden.

Nach dem Erfolg bezüglich der Erhöhung der tariflichen Richtlinien in der Ausbildung zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker im letzten Jahr, wurde auch dieses Jahr über die Problematik des Amtsjahres diskutiert. Die AG sieht einen zunehmenden Mangel an Platzangebot aufgrund der steigenden Absolventenzahlen. Es wurde eine "subjektive" Umfrage zu verschiedenen Aspekten des Praktischen Jahres durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Umfrage sollten in die „Kommission zur Erstellung eines Ausbildungsleitfadens für das Praktische Jahr“ einfließen, die aus Vertretern des BLC, der Ämter, der LChG und der AG JLC besteht.

Das erste von drei geplanten Treffen der Kommission hat bereits stattgefunden. Die AG JLC konnte die Sitzung, an der sich insgesamt fünf Bundesländer beteiligten, aktiv mitgestalten und ihre Standpunkte integrieren.

Zurückblickend kann festgehalten werden, dass die AG JLC auch dieses Jahr wieder verantwortungsvolle Aufgaben übernommen und ihre Position in der LChG gefestigt hat. Für das Vertrauen, dass uns entgegengebracht wurde und wird, möchten wir uns bedanken und hoffen auf ein kreatives und produktives Jahr 2012!