

# Ökotrophologe

Sie arbeiten in der Qualitätssicherung großer Lebensmittelkonzerne, kümmern sich in Kliniken um die Zusammensetzung der Verpflegung und beraten bei **Ernährungsfragen**. Jeder Ökotrophologe kann seine Nische finden.



© FotoCuisinette / iStock / Thinkstock

Von einer Zukunft in der Ernährungsberatung und -therapie träumen viele junge Menschen, die sich für ein Studium der Ökotrophologie entscheiden. Doch zahlreiche von ihnen ändern ihre Berufspläne nach ein paar Semestern wieder, denn schließlich kommen sie durch Studium und Praktika mit vie-

len anderen, ebenso spannenden Bereichen „rund um die Ernährung“ in Kontakt: mit Produktentwicklung, Produktion und Qualitätsmanagement, mit Wissenschaft und Forschung, mit Marketing, PR, Wissenschaftsjournalismus und, und, und.

Sehr viele frisch gebackene Ökotrophologen entscheiden sich für eine berufliche Zu-

kunft in der Lebensmittelwirtschaft, die zu den größten Arbeitgebern für Ernährungswissenschaftler gehört. Ökotrophologen sind zum Beispiel in der Produktentwicklung weltweit agierender Lebensmittelhersteller beschäftigt, sie entwickeln Hygiene- und Qualitätsmanagement-Systeme für Nahrungsmittel herstellende und verarbeitende Be-

triebe und leiten deren betriebliche Umsetzung. Die Ernährungsprofis bauen das Produktsortiment bei Herstellern von Convenience-Produkten aus oder beraten Unternehmen bei ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen. Besonders gefragt sind Ökotrophologen seit geraumer Zeit im Qualitätsmanagement der Lebensmittelindustrie, denn schließlich stehen Lebensmittelsicherheit und -qualität im Zentrum der öffentlichen Aufmerksamkeit.

## Vielfältige Arbeitsfelder

Viele Ökotrophologen arbeiten aber auch in hauswirtschaftlichen Großbetrieben – in Kliniken, Altenheimen, Rehabilitationszentren, Hotels und Kantinen. Hier sind sie beispielsweise für die Qualität der Verpflegung, die wirtschaftlich sinnvolle Auswahl von Lebensmitteln und Zutaten und für den Personaleinsatz zuständig. Darüber hinaus gehören Verbraucherberatungsstellen, PR-Agenturen, Krankenkassen, Universitäten und Forschungsinstitute zu den potenziellen Arbeitgebern.

Und natürlich gibt es zahlreiche Ernährungs- und Haushaltswissenschaftler, die tatsächlich als Ernährungsberater unterwegs sind. Sie arbeiten angestellt oder auf selbstständiger Basis – leiten beispielsweise Seminare rund ums Essen, halten Vorträge oder bieten ernährungstherapeutische Beratungen für Patienten an, die aufgrund einer Erkrankung auf besondere Kost angewiesen sind. Ökotrophologen für die Ernährungsberatung werden insbesondere von Krankenhäusern und Kliniken, Gesundheits- und Fitnesszentren sowie von Arzt- und Ernährungsberatungspraxen gesucht. Wer sich für eine Zukunft in der Er-

nährungsberatung interessiert, sollte sich am besten gleich eine entsprechend ausgerichtete Hochschule aussuchen und frühzeitig eine zusätzliche fachliche Qualifikation erlangen, die mittlerweile von vielen Arbeitgebern erwartet wird. Der Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE) bietet zum Beispiel die Möglichkeit, im Rahmen einer berufs begleitenden Weiterbildung das Zertifikat „Ernährungsberater/in VDOE“ zu erwerben. Beratungsleistungen von Zertifikats-Trägern können von den Krankenkassen bezuschusst werden.

### Interdisziplinäres Studium

Seit über 50 Jahren wird der Studiengang Ökotrophologie

bei uns als interdisziplinäres Studienfach Haushalts- und Ernährungswissenschaften angeboten. Das Studium, das Natur- und Sozialwissenschaften auf spannende Weise vereint, beschäftigt sich mit naturwissenschaftlich-medizinischen, soziologischen und ökonomischen Fächern. Auf dem Stundenplan stehen zum Beispiel Ernährungsphysiologie, Diätetik, Biochemie, Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie und Physik, aber auch Volkswirtschaftslehre und Statistik. Ökotrophologie, einige Hochschulen und der VDOE sprechen von Oecotrophologie, kann sowohl an Universitäten als auch an Fachhochschulen studiert werden. Das Studium an einer Universität ist insge-

samt wissenschaftlicher ausgerichtet, während an Fachhochschulen praktische Anteile eine stärkere Rolle spielen. Eng mit dem Studiengang Ökotrophologie verwandt sind Fächer wie Ernährungswissenschaften (Trophologie) und Lebensmittelwissenschaften (Food Science). Jede Hochschule setzt ihre eigenen fachlichen Schwerpunkte, sodass es für Bewerber sehr sinnvoll ist, sich im Vorfeld an die jeweilige Studienberatungsstelle zu wenden. Das berufsqualifizierende Bachelor-Studium, das in der Regel sechs Semester umfasst, schließt mit dem Bachelor of Science ab. Im Anschluss daran können verschiedene Master-Studiengänge absolviert werden. Vor allem, wer eine

berufliche Zukunft im Bereich von Wissenschaft, Lehre und Forschung anstrebt, braucht den qualifizierenden Master-Abschluss. Weitere Informationen zu den Studiengängen können Interessierte auf [www.vdoe.de](http://www.vdoe.de) unter der Rubrik „Studium, Praktikum, Beruf“ abrufen. Auch für Apothekenkunden interessant: Wer einen Ernährungsberater oder -therapeuten in Wohnortnähe sucht, wird im Internet unter der Rubrik „VDOE-Expertenpool“ fündig. ■

Andrea Neuen-Biesold,  
Freie Journalistin

Anzeige

# Ab der ersten Erkältung.

Ab 6 Monate  
Nur Rückeneinreibung



## Eucabal® - Balsam S

- Löst zähen Schleim und beruhigt die Atemwege
- Frei von Menthol, Campher und Konservierungsstoffen
- Auch zur Dampfinhalation ab 6 Jahre
- GKV-erstattungsfähig bis 12 Jahre



Die pflanzliche Einreibung für Klein & Groß.

**Eucabal®-Balsam S Creme (Ap).** Wirkstoffe: Eukalyptusöl, Kiefernadelöl. Zus.: 100 g Creme enth.: 10 g Eukalyptusöl, 3 g Kiefernadelöl. Hilfsst.: Cetylstearylalkohol, Glycerolmonostearat, Macrogolstearat 400, Natriumcetylstearylsulfat, Trometamol, Citronensäure-Monohydrat, Guajazulen, gereinigtes Wasser. Anw.: Zur Besserung der Beschwerden bei Erkältungskrankheiten der Atemwege mit zähflüssigem Schleim. Gegenan.: Bek. Überempfindlichkeit geg. ei. d. Wirkstoffe od. ei. d. sonst. Bestandt., geschädigte Haut (z.B. Verbrennungen u. Verletzungen), Asthma bronchiale, Keuchhusten, Pseudokrapp, ausgeprägte Überempfindlichkeit d. Atemwege; Sgl. u. Kleinkdr. bis zum 6. Lebensmonat (Gefahr eines Kehlkopfkrampfes), Sgl. u. Kleinkdr. vom 6. Monat bis zum vollendeten 2. Lebensjahr dürfen im Gesichts-, Nasen- und Brustbereich nicht mit Eucabal-Balsam S eingerieben werden; darf bei Sgl. u. Kdr. bis zum vollendeten 6. Lebensjahr nicht als Inhalation angewendet werden. Nebenw.: Selten Kontaktexzeme, allergische Reaktionen, Hustenreiz. An Haut und Schleimhäuten können verstärkt Reizerscheinungen auftreten. Eine Verkrampfung der Atemmuskulatur (Bronchospasmen) kann verstärkt werden. Es ist nicht auszuschließen, dass in sehr seltenen Fällen, insbesondere bei Kleinkindern, Atemnot auftreten kann. Enthält Cetylstearylalkohol. Packungsbeilage beachten. (Stand Mai 2013). Aristo Pharma GmbH, Wallenroder Str. 8 – 10, 13435 Berlin.

ARISTO