

Chronik

20 erfolgreiche Jahre
AG Junge LebensmittelchemikerInnen
1996 – 2016



Herausgeber:

AG Junge LebensmittelchemikerInnen
Arbeitsgruppe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft
Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker
www.ag-jlc.de

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung
der AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Mit freundlicher Unterstützung von:



München, September 2016

Inhalt und Satz: AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Druck: SCHUBERT-Verlag Leipzig

20 Jahre AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Liebe Freunde der AG JLC, liebe Ehemalige, Förderer, Gäste, liebe Leser!

Ein Jubiläum ist immer auch eine gute Gelegenheit, um innezuhalten und um auf die vergangene Zeit zurückzublicken. 20 Jahre nach Gründung der AG Junge LebensmittelchemikerInnen (AG JLC) als Arbeitsgruppe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG) können wir über eine sehr spannende, bewegte und interessante Entwicklung unserer Arbeitsgruppe berichten.

Auf der Bundessitzung in Hamburg im Frühjahr 2015 entstand die Idee, das anstehende Jubiläum gebührend zu feiern und im Zuge dessen unsere Chronik als gebundene Fassung auf den aktuellsten Stand zu bringen.

Das Ergebnis hältst du nun in deinen Händen. Wir sind stolz auf das Erreichte, auf die vielen Impulse, Aktionen und Projekte, die durch die AG JLC zustande kamen. Wir sind begeistert davon, wie unsere Arbeit innerhalb der LChG wahrgenommen und geschätzt wird. Wir freuen uns, als Ansprechpartner den lebensmittelchemischen Nachwuchs in Deutschland unterstützen zu können, Kontakte über den Uni-Alltag hinaus zu ermöglichen, im September 2016

lichen, den Austausch zu fördern und Informationen weiterzutragen. Und nicht zuletzt lebt die AG JLC von diesem „WIR“ – von den Freundschaften und Kontakten, den gemeinsamen Erlebnissen und Aktionen, dem unkomplizierten Dabeisein und Mitmachen.

Wir laden dich ein, mit dieser Chronik auf die Entstehung und Entwicklung der AG JLC zurückzuschauen. Viele werden sich an der einen oder anderen Stelle wiederfinden – das jedenfalls wäre unsere große Hoffnung. Und vielleicht gibt der festliche Alumni-Abend die Gelegenheit, hier und da gemeinsam in Erinnerungen zu schwelgen, Anekdoten auszutauschen und neue Leute kennenzulernen.

Wir wünschen der AG JLC eine erfolgreiche Zukunft und möchten uns an dieser Stelle bei allen bedanken, die durch ihr Engagement ihren Teil dazu beigetragen haben, dass unsere AG heute in dieser Form existiert.

Auf die nächsten 20 Jahre!



Johannes Niebler
Bundessprecher
2014/15



Marie Matissek
Bundessprecherin
2015/16



Benedikt Bächler
Bundessprecher
2016/17



Martin Schubert
AG-Vertreter im
Vorstand der LChG
2014–2016

Wie alles begann ...

1995 fand auf dem Lebensmittelchemikertag ein Studentengespräch statt. Dabei wurde das erste Mal die Gründung einer Jung-Organisation innerhalb der LChG ange-regt. Aufzeichnungen darüber gibt es leider nicht. Jedoch nahm danach die Korrespondenz zwischen diversen Professoren und Jung-LChG-Mitgliedern stark zu.

Im Dezember 1995 schrieb Hennig Werdermann vom CVUA Münster (Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt) an Marc Schneider aus Erlangen, einem der ersten engagierten jungen Lebensmittelchemiker, einen Konzeptvorschlag zur Gründung einer solchen Jungorganisation.

Konzeptvorschlag

zur Gründung einer Jungorganisation in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG) – Fachgruppe der GDCh

Ziele der Jungorganisation:

Informationsaustausch der Studierenden der jeweiligen Universitäten untereinander, um z. B. Probleme und Fragen an einzelnen Universitäten mit Studierenden anderer Universitäten zu erörtern, um gemeinsam Lösungen zu erarbeiten (Vermeidung von doppelter Arbeit bei gleichartigen Problemen, Stärkung der Interessenvertretung) sowie Studierenden, die die Uni wechseln wollen, Informationen und Tipps über den jeweiligen Hochschulstandort geben zu können.

Interessenvertretung der studentischen Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft: Durch die Schaffung einer Jungorganisation können die Interessen der Studierenden und junger Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker sowohl legitimiert als auch mit dem notwendigen Gewicht vertreten werden.

Ansprechpartner für den Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft: In der Jungorganisation findet der Vorstand einen Ansprechpartner, der ihm kompetent die Interessen der studentischen und Jungmitglieder darlegen und Informationen sachgerecht an die Studierenden weiterleiten kann.

Ein weiteres Ziel kann die Ausweitung der Öffentlichkeitsarbeit der Lebensmittelchemischen Gesellschaft sein, um unseren Berufsstand bekannter und auch interessanter für potenzielle Arbeitgeber zu machen, sowie die Stärkung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft durch Mitgliederwerbung, da eine mitgliederstarke Lebensmittelchemische Gesellschaft in unser aller Interesse liegt.

Mögliche Strukturen der Jungorganisation:

An den jeweiligen Universitäten sollen Vertreter/-innen gewählt oder Ansprechpartner/-innen (1 bis 2) gefunden werden, wobei gewährleistet sein muss, dass die Kontinuität der Interessenvertretung an der Hochschule erhalten bleibt (z. B. jährliche Wahlen); die Vertreter/-innen sollten in der Regel Mitglieder der LChG sein.

Die aktuellen Vertreter/-innen werden einem zu errichtenden Kontaktbüro mitgeteilt, welches in bestimmten Abständen den Vertretern/-innen die Adressen der Ansprechpartner/-innen an den Unis zuschickt.

Aufgaben der Vertreter/-innen und Ansprechpartner/-innen sind:

- die Interessenvertretung der Studierenden ihrer Universität in der Jungorganisation
- die Kommunikation mit den Studierenden anderer Unis (bei Sachfragen, Anfragen von Studierenden etc.)
- die Kontinuität der Jungorganisation an ihrem Institut (Wählen einer/eines neuen Vertreters/-in vor Abschluss des eigenen Studiums)
- Information der Studierenden über die LChG und ihre Ziele.

Die Vertreter/-innen der einzelnen Unis treffen sich in regelmäßigen Abständen (1–2 mal jährlich), um Probleme und Fragen gemeinsam zu erörtern. Desweiteren bleiben sie für aktuelle Belange in ständigem Kontakt (z. B. mittels Internet/Post oder Telekom).

Die Jungorganisation sollte innerhalb der Lebensmittelchemischen Gesellschaft etabliert werden, z. B. durch die Gründung einer Arbeitsgruppe „Junge Lebensmittelchemiker/-innen“ (Name z. B. AG JuLem), die sich aus den Vertreter/-innen der einzelnen Unis (je 1 pro Standort) zusammensetzt. Diese AG wählt eine Sprecherin oder einen Sprecher, der die Interessen und Vorschläge der AG gegenüber dem Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft vertritt und Ansprechpartner für diesen ist.

Die Jungorganisation oder die AG muss mit einem gewissen Sachmitteletat ausgestattet werden, um z. B. das Kontaktbüro (Portokosten etc.) oder anderes finanzieren zu können.

Möglicher Zeitplan zur Gründung der Jungorganisation:

bis Ende 1995: Kontaktaufnahme der interessierten Ansprechpartner/-innen

Ende 1995: Zusendung dieses Konzeptvorschlags an den Vorstand der LChG und die Ansprechpartner/-innen

Anfang 1996: Stellungnahme der Vorstandsmitglieder und der Ansprechpartner und Ansprechpartnerinnen mit konstruktiver Kritik, Verbesserungsvorschlägen und anderem
weitere Korrespondenz

Nächstmögliche Vorstandssitzung der LChG: Etablierung der Jungorganisation (AG) innerhalb der Lebensmittelchemischen Gesellschaft
bis Mitte 96 : erstes Treffen der Ansprechpartner/-innen

Dieser Konzeptvorschlag ist offen für jegliche konstruktive Kritik sowie Verbesserungsvorschläge.

Mit freundlichem Gruß
Henning Werdermann

Konzept zur Gründung einer Jungorganisation von Henning Werdermann

Im April 1996 lud Prof. Dr. Eberhard Ludwig aus Dresden unter anderem besagten Marc Schneider ein, sich im Untersuchungsamt in Kassel ein erstes Mal zu treffen. Es sollten Studentenvertreter aller Hochschulen

kommen. Herr Dr. Preuß und Prof. Dr. Ludwig nahmen als Vertreter des Vorstandes teil. Herr Prof. Dr. Ludwig war sich der Problematik Reisekosten durchaus schon damals bewusst.

Sehr geehrter Herr Schneider,

zu Ihrer Wahl als Sprecher der Lebensmittelchemie-Studierenden Ihrer Universität darf ich Ihnen im Namen des Vorstandes der Lebensmittelchemischen Gesellschaft – Fachgruppe der GDCh – gratulieren.

Um die Sie bewegenden Fragen sowie die durch den Vorstand mögliche Unterstützung besprechen zu können, schlägt dieser ein Treffen aller studentischen Vertreter vor.

Vorbereitet ist eine Zusammenkunft am 10. Juni 1996, 11.00–15.00 Uhr im Staatlichen Medizinal-, Lebensmittel- und Veterinäruntersuchungsamt Kassel, Druseltalstr. 67, 34131 Kassel,

bei der seitens des Vorstandes Herr Dr. Preuß – zuständig für Fragen der Überwachung – und ich anwesend sein werden. Unkosten bis zur Höhe von 100.– DM können über mich abgerechnet werden.

Bitte bestätigen Sie mir bis zum 25.4.96 Ihre Teilnahme möglichst mit Angabe der Diskussionswünsche auf beiliegender Anlage.

Mit bestem Dank für Ihre Mitwirkung und freundlichen Grüßen

Prof. Dr. E. Ludwig

Brief von Prof. Dr. Ludwig als Einladung zur „nullten“ Sitzung der AG

Aus diesem Treffen, das man wohl als die nullte Sitzung der AG JLC bezeichnen kann, ging auch das erste Sitzungsprotokoll hervor. Es reisten immerhin 17 Doktoren und Studenten nach Kassel. Damals war „Deckelung“ also noch kein Thema. Die besprochenen Themen hingegen ähnelten doch sehr denen, die auf heutigen

Sitzungen besprochen werden. Zunächst ging es natürlich darum, eine AG zu gründen und zu etablieren. Aber die Probleme, die eine Gründung überhaupt erst nötig machten, sind scheinbar immer noch aktuell. Es ging um Nachwuchsförderung bzw. Mitgliederwerbung und um Ausbildungsinhalte.

Erstes Treffen mit den Vertretern der Jungorganisation LC am 10.6.96 in Kassel

Tagungsort: Untersuchungsamt Kassel, Dauer: 11.00 – 15.00 Uhr

1. Der Einladung waren gefolgt 17 Studenten/Doktoranden (s. Anwesenheitsliste; entschuldigt: Univ. Wuppertal; keine Antwort: Univ. Kaiserslautern, Universität Karlsruhe)
2. Begrüßung durch die Vertreter des Vorstandes der LChG Prof. Ludwig u. Dr. Preuß
3. Gegenseitige Vorstellung
4. Bekanntgabe der von den einzelnen Universitäten eingegangenen Diskussionswünsche durch Prof. Ludwig. Sie lassen sich zu zwei Bereichen zusammenfassen: Organisationsfragen, Fragen zur Ausbildung. Es wird vereinbart, die Gebiete in dieser Reihenfolge zu diskutieren.
5. Organisationsfragen

Diskussion:

Die Vertreter aller Universitäten bringen zum Ausdruck, dass die Studenten an der Gestaltung der Ausbildung und der Entwicklung des Fachgebietes mitwirken wollen. Sie wollen versuchen, dafür eine Jungorganisation aufzubauen und mit dem Vorstand der LChG und den HSL eng zusammenarbeiten.

Die Studentenvertreter erwarten unter ihren Kommilitonen/-innen zunächst nur mäßige Resonanz bei der Mitgliederwerbung für die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG), da der Beitrag zu hoch, die Zeitschriften in den Instituten einsehbar, keine Gegenleistungen erkennbar sind.

Bonn versucht, mit den Lebensmitteltechnologien zusammen eine eigene Fachschaft zu gründen.

Es soll versucht werden, bereits die Studenten des Grundstudiums an der Jungorganisation zu interessieren.

Es wird angeregt, zum fachlichen Informationsaustausch verstärkt das Internet zu nutzen; z. B. die „Lebensmittelchemie“ darin anzubieten. Zugang zum Internet besteht in: HH, BS, TUM, TUB, DD, F, MS

Festlegungen:

Die an den Universitäten gewählten Vertreter sowie ihre Stellvertreter für eine Jungorganisation sind im Verlaufe der 2. Julihälfte an Prof. Ludwig zu melden. Als Amtszeit wird ein Jahr bei möglicher Wiederwahl empfohlen. Eine Liste dieser Namen wird an den Vorstand der LChG und an jeden Studentischen Vertreter gesandt (V: Ludwig).

Dem Vorstand der LChG wird vorgeschlagen, eine Arbeitsgruppe „Jungorganisation“ zu gründen. Ihr gehören die gewählten Vertreter der Universität an. Diese bestimmen ihren AG-Vorstand (Obfrau/mann, Stellv., Schriftführer).

Von den gewählten Vertretern an den Universitätsinstituten sind auch die im jeweiligen Territorium in dem Qualifizierungsjahr befindlichen Damen und Herren in die Arbeit einzubinden.

Die Mitglieder der neuen AG „Jungorganisation“ treffen sich in Freiburg am 23.9.96 nach dem Studentengespräch an einem noch bekanntzugebenden Ort.

6. Ausbildungsinhalte

Die Muster-APVOLM von 1994 wird von den Vorstandsmitgliedern vorgestellt. Diskutiert wird über die notwendige Breite der Ausbildung, vor allem im Hinblick auf Arbeitsplatzchancen. Die Ausarbeitung der Food Working Party der FECS über den Europäischen Lebensmittelchemiker wird den Vertretern der Universitäten zugesandt (V: Ludwig).

Die Notwendigkeit einer Einführung in die Grundoperationen der Lebensmitteltechnik wird diskutiert.

Die Vertreter der Universitäten legen zum nächsten Treffen in Freiburg jeweils den Stundenplan ihres Grund- und Hauptstudiums vor (Muster liegt als Anlage bei).

Die Notwendigkeit von Kenntnissen über Qualitätssicherungssysteme wird angesprochen.

Der Standpunkt des Vorstandes zum berufsqualifizierenden Abschluss wird interpretiert.

Die Bedeutung des Diplomabschlusses und des praktischen Jahres werden besprochen. Die Gestaltung des praktischen Jahres wird diskutiert.

Die Schwierigkeiten bei der Anerkennung von Auslandsaufenthalten als Studienleistungen werden angesprochen.

Liste über Industriepraktika, initiiert von Herrn Vollenbröcker, werden ausgegeben.

Nun war es an der Zeit, auch die GDCh in Kenntnis zu setzen. Vor allem, weil es auch darum gehen musste, die Sitzungen zu finanzieren.

Sehr geehrter Herr Professor Tom Dieck,

als junge Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft möchten wir eine Interessenvertretung innerhalb dieser Fachgruppe der GDCh organisieren. Dazu wurden in den einzelnen Hochschulinstituten studentische Vertreter als Sprecher gewählt.

Die Sprecher beabsichtigen, sich während des Lebensmittelchemikertages 1996 am 23.9.96 mit dem Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in Freiburg zu treffen, um die Gründung dieser Interessenvertretung zu besprechen.

Dazu werden folgende Tagesordnungspunkte vorgeschlagen:

- Organisationsform der Interessenvertretung
- Wahl eines Obmannes/einer Obfrau, von Stellvertreter und Schriftführer
- Mitwirkung an dem 3. Studentengespräch während der Tagung u. a. zu den Themen Ausbildungsinhalte, Studienabschluss, Auslandspraktika.

Im Namen des Sprecherkreises möchten wir Sie um die Unterstützung der GDCh für unser Vorhaben bitten.

Mit freundlichen Grüßen

Iris Altug

Claudia Herles

„Anmeldung“ der AG bei der GDCh

Liebe junge Kolleginnen und Kollegen,

zu Ihrer Wahl als Sprecher/in bzw. Stellvertreter/in gratuliere ich Ihnen im Namen des Vorstandes der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und im eigenen Namen sehr herzlich und wünsche Ihnen Erfolg und Freude bei der Arbeit.

Ich hoffe auf Ihre nachträgliche Zustimmung, dass die Dresdener und die Hamburger Sprecherin für Sie mit einem Brief über den Vorsitzenden der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Herrn Prof. Steinhart in Hamburg, an den Geschäftsführer der GDCh, Herrn Prof. Tom Dieck, herangetreten sind, um die Ziele der Gruppe Junge Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker zu erläutern und um Unterstützung zu bitten. Eine Kopie des Briefes liegt diesem Schreiben bei.

Um die Unterstützung durch die GDCh noch für die Freiburger Tagung wirksam werden zu lassen, war rasches Handeln erforderlich. Wir hoffen auf eine Beihilfe pro Sprecher/in von etwa 200,-- DM.

Zur Konstituierung der Gruppe Junge Lebensmittelchemiker/innen lade ich im Auftrage des Vorstandes alle Sprecher/innen sehr herzlich nach Freiburg ein. Das bedeutet natürlich nicht, dass uns nicht auch die anderen jungen Lebensmittelchemiker/innen hoch willkommen sind. Ich schlage Ihnen vor, sich mit dem Vorstand am 23.9. im Anschluss an das Studentengespräch im Audimax zu treffen.

Mit freundlichen Grüßen

Prof. Dr. E. Ludwig

Brief des Vorstandes der LChG

Im Rahmen des Lebensmittelchemikertages 1996 in Freiburg kam es endlich zur ersten offiziellen Sitzung der AG „Junge LebensmittelchemikerInnen“.

Konstituierende Sitzung | 23.–24. September 1996 | Freiburg (Breisgau)

Die Gründungsmitglieder der AG Junge LebensmittelchemikerInnen sind:

Michaela Weisskircher (München)	André Schmidt (Bonn)
Stefanie Weber (Bonn)	Claudia Herles (Dresden)
Ansgar Ferner (Wuppertal)	Jörg Häselser (Berlin)
Ursula Wippo (Berlin)	Iris Altug (Hamburg)
Sebastian Jäger (Hamburg)	Roland Storm (Münster)

Die Mitglieder der Arbeitsgruppe wurden gemäß den „Richtlinien für die Arbeitsgruppe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft – Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker“ von den anwesenden Vorstandsmitgliedern der LChG, Prof. Dr. Dr. H. Steinhart, Prof. Dr. E. Ludwig und Dr. A. Preuß, über die Regeln der GDCh informiert.

Es wurde die Sonderregelung vereinbart, dass den jungen Mitgliedern aufgrund ihrer finanziellen Situation die Anreise zu den Sitzungen vergütet wird. Der AG wurden DM 1.600,- für die folgende Sitzung zur Verfügung gestellt.

Als Obmann wurde Jörg Häselser (Berlin) gewählt. Stellvertreterin wurde Claudia Herles (Dresden) und Schriftführer Roland Storm (Münster). Es wurde beschlossen, dass im letzten Quartal eines jeden Jahres die Vertreter an den einzelnen Universitäten gewählt werden sollen.

Als Ziele der Arbeitsgruppe wurden folgende ausgearbeitet:

- Vertretung der Studierenden der Lebensmittelchemie, insbesondere Hilfestellung bei der Ausbildung zum(r) LebensmittelchemikerIn,
- Öffentlichkeitsarbeit und Schaffung nationaler und internationaler Kontakte zwischen den Studierenden

Als Arbeitsthemen für die zweite Sitzung wurden folgende festgelegt:

- Vergleich von Studienverlaufsplänen und Prüfungsordnungen der Universitäten im Studienfach Lebensmittelchemie
- Einladung von Prof. Dr. Dr. H. Steinhart
- Erstellung eines Zeitungsartikels „Darstellung des Berufs des Lebensmittelchemikers“
- Ausarbeitung eines Musterbriefes an verschiedene Industrieunternehmen „Anforderungen an einen Lebensmittelchemiker und seine Stellung in der Industrie“.

Im Rahmen des Lebensmittelchemikertages fand ein weiteres Studentengespräch statt. Die AG zeigte sich schon in ihrer Anfangszeit sehr zielgruppenorientiert. Wieder sind es die gleichen Probleme, die auch heute noch angesprochen werden: Ungleichheiten in der Ausbildung, Sinnhaftigkeit des 2. Staatsexamens und die Verwirrung durch verschiedene Abschlüsse.

Lebensmittelchemikertag in Freiburg vom 23.–25.9.1996

Studentengespräch am 23.9.1996

1. Vorstellung der AG „Junge Lebensmittelchemiker“
 - Es erfolgt die Vorstellung der anwesenden Mitglieder (Uni: Berlin, Bonn, Dresden, Hamburg, München, Münster).
 - Die bisherigen Ergebnisse (Schaffung von Industriepraktikumsplätzen, erstes Treffen der Vertreter in Kassel zur Gründungsvorbereitung und Wahlen in den jeweiligen Ausbildungsstandorten) werden genannt.

2. Die Stellung und Zukunft des Lebensmittelchemikers in Europa
 - Zu diesem Thema gibt es eine kurze Stellungnahme von Herrn Bataglia.
 - Darin stellt er die europäischen Institutionen FECS (Federation of European Chemical Societies) und WPFC (Working Party on Food Chemistry) vor. Die WPFC hat den Begriff „Lebensmittelchemiker“ für Europa definiert und bemüht sich um eine europäische Verständigung bezüglich Lebensmittelchemie.

3. Probleme zur Frage eines einheitlichen Studienabschlusses
 - Die Musterprüfungsordnung wird kurz vorgestellt und ein Überblick über die derzeitigen Abschlussvarianten in den einzelnen Bundesländern durch den Vertreter aus Münster gegeben.
 - Es folgen Stellungnahmen zu den einzelnen Abschlussmöglichkeiten 1. und 2. Staatsexamen, Diplom und Kombination dieser beiden Abschlüsse.
 - Bisher wurde die Musterprüfungsordnung von keinem Bundesland vollständig übernommen (Sachsen steht vor der Verabschiedung; in NRW ist das Qualifizierungsjahr gesplittet; Bayern erkennt diese Prüfungsordnung nicht an).
 - Für das Diplom wurden folgende Vorteile genannt: bessere Bewerbungsaussichten im Ausland, schnelleres Erlangen der Berufsfähigkeit (vgl. mit europäischen Nachbarn), Kostensenkung bei den Untersuchungsämtern.
 - Als Nachteile wurden genannt: Konkurrenz mit Diplomchemikern, fehlende rechtliche Ausbildung und Kenntnisstand, Frage nach Berufsbezeichnung ist nicht beantwortet.
 - Für das 2. Staatsexamen mit praktischem Jahr gibt es folgende Vorteile: Einsatzmöglichkeit in der Qualitätssicherung, rechtliche Beurteilung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, Leitung von Fachseminaren.
 - Nachteile des 2. Staatsexamens: Kosten für das praktische Jahr, ungenügende Anzahl an Praktikantenstellen.
 - Als Nachteile der Kombination von Diplom plus 1. und 2. Staatsexamen wurden genannt: längere Studienzeiten (noch größere Konkurrenz mit den jüngeren Technologen), mehr Prüfungen und mehr Lehrveranstaltungen (auch zu Lasten der chemischen Ausbildung).

4. Das Bild des Lebensmittelchemikers in der Industrie und die Zusammenarbeit mit Ausbildungsstätten
 - Bezüglich der Kombination von Diplom und Staatsexamen fordert die Industrie eine frühzeitige Entscheidung zwischen Diplom und Staatsexamen je nach anschließendem Betätigungsfeld (Industrie oder Untersuchungsamt).
 - Die Industrie benötigt DLC und rät zur Promotion; wer in der Qualitätssicherung tätig sein möchte, benötigt das 2. Staatsexamen zur rechtlichen Beurteilung.
 - Es wurde eine mangelnde Ausbildung über Produktionsabläufe, Mikrobiologie, Hygiene- und BWL-Grundkenntnisse beklagt.
 - Industriepraktika dauern mindestens 6 Monate.
 - Die Unterstützung bei den Ausstattungen von Ausbildungseinrichtungen ist nicht möglich.
 - Ein Großteil der Industrie ist bei Veranstaltungen der LChG nicht anzutreffen und somit kann das Berufsbild des Lebensmittelchemikers nicht bekannt gemacht werden.

5. Forderungen und Meinungen von den Studenten
 - Die Studenten fordern eine Statusklärung des Qualifizierungsjahres (Vergleich zu Lehrerausbildung wird gezogen) und die Zusicherung eines Praktikumsplatzes nach Beendigung der universitären Ausbildung.
 - Die Forderung der Industrie nach einer Differenzierung im Verlauf des Studiums zwischen Diplom und Staatsexamen kann aufgrund der Arbeitsmarktsituation nicht vorgenommen werden.



Die Arbeitsgemeinschaft Junge LebensmittelchemikerInnen verdankt ihr Entstehen einer Initiative von Studentinnen und Studenten des Institutes für Lebensmittelchemie der Technischen Universität Dresden, des in den frühen Jahren nach der Wiedervereinigung einzigen Institutes dieser Fachrichtung in den neuen Bundesländern.

Während der Vorbereitung des ersten Lebensmittelchemiker-Tages in den neuen Bundesländern 1994 in Dresden traten sie an den Unterzeichner als dem Vorsitzenden des Organisationskomitees mit der Bitte heran, Ihnen im Rahmen der Tagung ein Gesprächsforum mit den anwesenden Studenten und Hochschullehrern aus den alten Bundesländern zu ermöglichen.

Sie wünschten dringend sowohl einen die Ausbildung, die Forschung wie die beruflichen Aspekte betreffenden Meinungsaustausch mit diesem Personenkreis. Das für die Organisation der Tagung zuständige Dresdener Gremium beschloss daraufhin in Absprache mit dem Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft die

Aufnahme einer derartigen Gesprächsrunde in das offizielle Tagungsprogramm.

Die Resonanz dieses Dresdener Gedankenaustausches war so ermutigend, dass Unterzeichner und Dr. Axel Preuss, Münster, Studentenvertreter aller lebensmittelchemischen Institute nach Kassel einluden. Die Anwesenden wurden über die Dresdener Veranstaltung informiert und gebeten zu erkunden, ob an ihren Einrichtungen Interesse an der Fortführung dieser Veranstaltung besteht. Das Ergebnis dieser Befragung war der Entschluss, dem Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft die Gründung einer AG JLC zu empfehlen. An der weiteren Entwicklung der AG war das Institut in Münster besonders beteiligt.

Die weitere erfolgreiche Entwicklung der AG dürfte allgemein bekannt sein.

Der Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft teilte die Gründung der AG JLC dem Vorstand der GDCh mit, die daraufhin beschloss, ebenfalls eine entsprechende AG ins Leben zu rufen.

2. Sitzung | 13.–14. Dezember 1996 | Hamburg

In Hamburg waren Vertreter aus 13 Universitäten anwesend.

Die Mitglieder diskutierten über die Umsetzung der Musterprüfungsordnung und die Harmonisierung der Prüfungsordnungen. Als Ergebnis stand das Vorhaben, in jedem Bundesland einen Brief an das zuständige Ministerium zu verfassen, in welchem die Umsetzung der Musterprüfungsordnung gefordert wurde. Dabei sollte es sich nicht um einen Einheitsbrief handeln, sondern er sollte auf individuelle Besonderheiten in jedem Bundesland bei der Umsetzung zugeschnitten sein.

Die AG überlegte sich folgende Wünsche, die es zu verwirklichen gelten sollte:

- eine einheitliche Studiendauer in allen Bundesländern (210 SWS)

- eine Regelstudienzeit von 9 Semestern
- die Vereinheitlichung der Prüfungsfächer für die Zwischenprüfung (Anorganische Chemie, Organische Chemie, Physikalische Chemie, Physik und Botanik) und die Diplomprüfung (max. vier Prüfungen + Diplomarbeit)
- die Wahl, statt des Zweiten Staatsexamens eine Diplomarbeit anzufertigen.

Ein weiterer Tagungspunkt war sowohl die Zusammenstellung der Forschungs-, Vorlesungs- und Studienschwerpunkte als auch der Vergleich der Studienverlaufspläne. Eine Homepage für die AG wurde geplant. Auf dieser sollte neben den Namen der AG-Mitglieder und Veröffentlichungen der AG eine Praktikumsplattform veröffentlicht werden.

Gründung der AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Junge Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft

Die bereits auf dem Deutschen Lebensmittelchemikertag 1994 in Dresden angedachte und 1995 in Münster vorgestellte Anregung zur Gründung einer Interessenvertretung der jungen Mitglieder innerhalb der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG) hatte unter den Studierenden dieses Fachs große Resonanz gefunden. Die meisten Universitäten waren dem Aufruf zur Nennung eines Studentenvertreters gefolgt. So konnte die relativ große Anzahl von 17 Studenten, Praktikanten und Doktoranden, die der Einladung von E. Ludwig zu einem ersten Treffen in Kassel am 10. Juni 1996 gefolgt waren, als positives Zeichen gewertet werden. Nach der Begrüßung durch die Mitglieder des Vorstandes der LChG, A. Preuß und E. Ludwig, wurden die Diskussionsschwerpunkte festgelegt, die sich vor allem mit Fragen zur Struktur (Organisationsform) der Jungorganisation und der neuen, bundeseinheitlichen Rahmen-Ausbildungs- und Prüfungsordnung befassten.

Der Vorstand der LChG hat beschlossen eine ad hoc-Arbeitsgruppe „Junge Lebensmittelchemiker“ zu gründen. Diese Arbeitsgruppe besteht aus den an den einschlägigen Instituten gewählten Vertretern, die sowohl Studenten als auch Praktikanten oder Doktoranden sein können. Die in der Arbeitsgruppe organisierten Sprecher, die im Gegensatz zu ihren Wählern laut Satzung Mitglieder der GDCh sein müssen, wählen

wiederum einen Obmann oder eine Obfrau, der bzw. die direkten Kontakt zum Vorstand der LChG hat und dort auch die studentischen Belange vertritt. Ein erstes Treffen der gewählten Vertreter soll im Rahmen des Internationalen Lebensmittelchemikertages im September in Freiburg/Breisgau stattfinden, wo auch die Ämter des Obmanns bzw. der Obfrau, des Stellvertreters und des Schriftführers vergeben werden.

Die Ziele der Jungorganisation bestehen vor allem in der besseren Vertretung der studentischen Interessen in der LChG und in der GDCh. Es sollen aber auch das Interesse der Studenten an der LChG und der GDCh durch Information über deren Aufbau, die Ziele, ihre Förderung sowie Tagungen geweckt und die Vorteile für den einzelnen herausgestellt werden, da bisher in der Regel nur mäßiges Interesse für die Mitgliedschaft bestand, was jedoch überwiegend auf Unwissenheit und finanzielle Gründe zurückzuführen ist. Des Weiteren soll die Kommunikation zwischen den Universitäten verbessert werden, was z. B. die Wahl der Hochschule zu Beginn des Studiums oder den Hochschulwechsel erleichtern soll. Zu diesem Zweck soll der Vertreter einer Universität als Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

Ein weiteres Ziel könnte auch die Erweiterung der von Marc Vollenbröcker initiierten Vermittlung von Praktikumsplätzen in der Industrie während der Semesterfe-

rien sein. Zu den dringendsten Anliegen der Studierenden gehört die Diskussion um die Uneinheitlichkeit der Prüfungsordnung des Studiengangs in Deutschland. In Kassel wurde daher die neue bundeseinheitliche Muster-Ausbildungs- und Prüfungsordnung (APO) angesprochen. Die Diskussion über den in Frage gestellten berufsqualifizierenden Studienabschluss „Diplom-Lebensmittelchemiker“ konnte nicht zu Ende geführt werden. Nach Auffassung des Vorstandes der LChG ist die berufsqualifizierende Staatsprüfung durch einen Diplomgrad zu ergänzen. Anschließend fand ein angeregtes Gespräch über die unterschiedliche Situation an den Universitäten bzgl. des Praktischen Jahres und der Anerkennung von Auslandsaufenthalten statt.

Aufgrund der großen Resonanz und des Engagements aller Beteiligten an dieser ersten Zusammenkunft sind wir zuversichtlich, dass mit der Gründung der AG „Junge Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker“ ein wichtiges Sprachrohr und eine aktive Vertretung für die studentischen Interessen innerhalb der LChG geschaffen wird. Wir hoffen auf eine größere Motivation der Studierenden für die Mitgliedschaft und einen intensiven persönlichen Einsatz innerhalb der LChG, um die Studieninteressen auch mit ausreichendem Nachdruck vor dem Vorstand vertreten zu können.

Dazu sollten AG-Mitglieder an ihren Instituten Praktika-Erfahrungsberichte ihrer Kommilitonen sammeln.

Des Weiteren wurde ein Artikel in den „Blauen Blättern“ veröffentlicht, der von Mitgliedern der AG verfasst wurde und über die Bildung und die Ziele der AG berichtete. Mit Prof. Steinhart wurden die Themen Auslandstudium, Promotion und Berufsaussichten

für Lebensmittelchemiker diskutiert. Er wies auf gute Berufsaussichten in den USA hin und stellte ein von der EU subventioniertes, europaweites Austauschprogramm für Doktoranden vor.

Die Abrechnung, die damals noch vom Obmann höchstpersönlich vorgenommen wurde, ist an Aktualität kaum zu übertreffen.

So, ich glaube ich habe es endlich!

Leider nochmals eine Korrektur, leider für jeden auch ein wenig teurer, aber die Zahlen lügen nicht.

D. h. für uns billiger reisen (siehe Einladung Erlangen)!

Tschüss



Auszug aus der Abrechnung der 2. Sitzung

3. Sitzung | 4.–5. Mai 1997 | Erlangen

Zwölf Universitäten waren auf der dritten Sitzung durch ihre AG Mitglieder vertreten.

Der Fokus dieser Sitzung lag auf der Zusammenarbeit mit der Industrie, um das Berufsbild Lebensmittelchemiker bekannter zu machen. Über Prof. Mattisek und Prof. Franzke (dem Vertreter des Regionalverbandes Nord-Ost) sollten Kontakte zur Industrie geknüpft werden. Zunächst wurde eine Definition des Berufsbildes „Lebensmittelchemiker“ und eine Abgrenzung zu anderen Berufsgruppen herausgearbeitet. Des Weiteren planten die Teilnehmer, einen Brief aufzusetzen, der Informationsmaterial über Lebensmittelchemiker enthält und an Großbetriebe, Interessenverbände einzelner Industriezweige und verschiedene Unternehmen verschickt werden sollte.

Für das Studentengespräch am Lebensmittelchemikertag wurde das Thema „Wie modern ist unser Studiengang“ gewählt. Dazu sollten bis zur nächsten Sitzung Argumente herausgearbeitet werden. Die Übersicht über die Forschungsschwerpunkte der Universitäten wurde fertiggestellt und sollte im Internet veröffentlicht werden. Auf die Forderung der Obleute an die AG, am Lebensmittelchemikertag verstärkt aktiv zu werden, beschloss die AG, in Berlin ein Poster zu präsentieren. Das Poster sollte die Fragen beantworten, warum wir uns gegründet haben, wer wir sind (Foto der Vertreter) und was wir bieten. Gemeinsam diskutierte man die Rohfassung. Außerdem wurde ein Plakat zur Ankündigung des Studentengesprächs entworfen, das an alle Universitäten geschickt und auch am Lebensmittelche-

Berufsbild Lebensmittelchemiker

[→ zurück zur Homepage](#)

Aufgaben und Tätigkeiten

Die vielfältigen Kenntnisse der LebensmittelchemikerInnen dienen in erster Linie dem ganzheitlichen Schutz des Verbrauchers vor unerwünschten Wirkungen auf Gesundheit und Wohlbefinden. Deshalb sind LebensmittelchemikerInnen wissenschaftlich ausgebildete Experten, die sich chemisch-analytischer Methoden bedienen, aber auch mit biochemischen und mikrobiologischen Verfahren arbeiten. Sie sind kompetent in Fragen der stofflichen Belastungen und Veränderungen von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen sowie in ernährungsphysiologischen und ernährungstoxikologischen Aspekten. LebensmittelchemikerInnen arbeiten in verschiedenen Teilbereichen der Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelforschung und Lebensmittelindustrie. Zu ihren Aufgaben gehört auch das Untersuchen von Umwelteinflüssen, die Überwachung von Trink- und Abwasser oder die Kontrolle von Emissionen.

Berufsfelder

LebensmittelchemikerInnen arbeiten in:

- Amtlicher Überwachung am Untersuchungsamt, in der Bundeswehr, sowie bei Fach- und Vollzugsbehörden
 - In diesem Bereich sind LebensmittelchemikerInnen in erster Linie für den Schutz des Verbrauchers und das Erkennen von Verfälschungen und Täuschungen verantwortlich
- Freiberufliche Tätigkeit
 - Zu ihren Aufgaben gehören hier u.a. die fachliche Beratung von Herstellern, Importeuren oder Handelspartnern.
- Industrie
 - Hier sind LebensmittelchemikerInnen in den Forschungs-, Entwicklungs- und Kontroll-Laboratorien tätig.
- Wissenschaft/Uni
 - In diesem Berufsfeld arbeiten LebensmittelchemikerInnen v. a. für die Forschung und vermitteln an den Universitäten die theoretischen Kenntnisse der Lebensmittelchemie an den Studenten, Ernährungswissenschaft, Kosmetik- und Bedarfsgegenstände-industrie, Verbraucherorganisationen u.a.

[→ zurück zur Homepage](#)

AG-Internetpräsenz zum Berufsbild

mikertag aufgestellt werden sollte. Im Rahmen einer Diskussion mit Herrn Jungkunz vom Bundesverband der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst (BLC) wurden die Anforderungen an Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst, die Einführung eines Diploms, die Grundstruktur des Studiums, Arbeitsplatzperspektiven sowie die Amtsstruktur und die Arbeitsplatzsituation im öffentlichen Dienst erörtert.



Der Lebensmittelchemiker – Nur ein (Lebensmittel-)Analytiker?

In der heutigen Zeit, in der Lebensmittelqualität eine so große Rolle spielt wie nie zuvor, ist die Arbeit eines Lebensmittelchemikers von größter Bedeutung. Einerseits schützt er den Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken und Schäden sowie vor Täuschung und Übervorteilung. Andererseits ist er aufgrund seiner breit gefächerten Ausbildung, die auch Aspekte der Biochemie, Mikrobiologie, Lebensmitteltechnologie, Toxikologie und Ernährungswissenschaften umfasst, dazu befähigt, an der Entwicklung und Verbesserung neuer Technologien zur Herstellung von Lebensmitteln teilzuhaben. In der Lebensmittelindustrie erwartet man daher, dass ein Lebensmittelchemiker Rohstoffe auf ihre Eignung und ihre verarbeitungstechnischen Eigenschaften hin beurteilen kann und somit einstuft. Er muss die chemischen, biochemischen und lebensmittelmikrobiologischen Prozesse, die bei der Verarbeitung ablaufen, soweit übersehen, dass keine Qualitätsmängel auftreten oder diese rechtzeitig behoben werden können. Zur Qualitätssicherung kontrolliert er sowohl die Betriebsabläufe als auch die Endprodukte unter lebensmittelchemischer, mikrobiologischer, ernährungsphysiologischer und rechtlicher Hinsicht.

Historisch gesehen ist der Beruf des Lebensmittelchemikers mehr als 125 Jahre alt. Bereits im 19. Jahrhundert wurde von staatlicher Seite her erkannt, dass die Bevölkerung vor Risiken durch Lebensmittel zu schützen ist. Eine Vielzahl der Lebensmittelchemiker ist auch heute noch in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätig. Zu ihren Aufgaben gehört es, lebensmittelverarbeitende Betriebe und den Handel stichprobenartig zu kontrollieren und gegebenenfalls rechtliche Schritte bei Missachtung der Gesetzgebung einzuleiten. Hierzu ist eine fundierte Kenntnis des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes notwendig. Diese Kenntnis wird im Rahmen des Studiums durch eine spezielle Ausbildung in Lebensmittelrecht vermittelt und durch eine gesetzlich geforderte Qualifizierung im Anschluss an das Studium vertieft. Für die Industrie ist diese Kenntnis ebenfalls von großer Bedeutung. Dort trägt der Lebensmittelchemiker die lebensmittelrechtliche Verantwortung für die im Betrieb hergestellten Produkte und wirkt mit bei der Erstellung von Rezepturen in Übereinstimmung mit den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.

In den letzten Jahren hat sich jedoch ein besorgniserregender Trend dahingehend entwickelt, dass der Lebensmittelchemiker immer öfter durch fachverwandte Akademiker, wie Lebensmitteltechnologe bzw. Mikrobiologen, ersetzt wird. Dies ist eine nicht hinzunehmende Entwicklung, da der Lebensmittelchemiker durch sein spezielles Studium die während der Produktion ablaufenden chemischen Prozesse (Aroma- und Farbbildung, Konsistenzänderungen, Bildung erwünschter und unerwünschter Verbindungen usw.) besser zu beurteilen versteht und durch die besondere rechtliche Ausbildung dazu befähigt ist, lebensmittelrechtliche Vorschriften auf nationaler und europäischer Ebene auf die Produktion zu übertragen, eine Aufgabe, welche durch den steigenden europäischen Warenverkehr immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Ein weiteres wichtiges Tätigkeitsfeld ist die Forschung an Hochschulen und in der Industrie. In den Forschungslaboratorien der Universitäten bzw. großer lebensmittelverarbeitender Betriebe beschäftigt man sich mit Veränderungen, die in Lebensmitteln während der Verarbeitung, Lagerung und der Zubereitung stattfinden: von der lichtenzymatischen Bräunung, der z. B. Trockenobst ohne Behandlung unterliegt, über die Wirkung von Zusatzstoffen und Verpackung bis hin zu Aromabildung und -veränderungen. Von großem Interesse ist auch die Entwicklung und Weiterentwicklung analytischer Methoden, insbesondere der Hochleistungs-Trenn- und Nachweisverfahren, und der biochemischen Methoden mittels Enzymen und Immunglobulinen. Es zeigt sich also, dass sich die Arbeitsgebiete des Lebensmittelchemikers nicht nur über die weiten Gebiete der Analytik, insbesondere der Lebensmittelanalytik erstrecken. Der Lebensmittelchemiker ist mit den vielfältigen Arbeitsschritten der Lebensmittelverarbeitung, der Qualitätssicherung und der Verbesserung der Lebensmitteltechnologie betraut. Zugleich muss er über neueste Entwicklungen in Bezug auf das Lebensmittelrecht informiert sein.

Michaela Weiskircher

4. Sitzung | 13.–15. September 1997 | Berlin

An der Sitzung in Berlin waren Vertreter von neun Universitäten beteiligt.

Das Studentengespräch „Wie modern ist unser Studium?“ wurde intensiv vorbereitet. Auf dem Lebensmittelchemikertag wurde außerdem ein Poster präsentiert und Info-Material über die AG verteilt. Die endgültige Fassung des Informationsbriefes über Lebensmittelchemiker für die Industrie sollte zunächst an Industrieverbände mit der Bitte um Weiterleitung geschickt werden. Die Vertreter der Universitäten wurden aufgefordert, fehlende Informationen für das Erstellen der Statistik „Wo bleiben die fertigen Lebensmittelchemiker?“ zu sammeln. Die Sammlung und Veröffentlichung von Praktikumsplätzen im Internet sollte fortgesetzt werden.

Außerdem entschlossen sich die Teilnehmer dazu, auf dem Lebensmittelchemikertag in Berlin unterhalb des Posters einen Briefkasten anzubringen, in dem Anbie-

ter von Praktikumsplätzen ihre Adresse hinterlassen konnten. Des Weiteren wurde ein Formblatt erarbeitet, auf dem die wichtigsten Stichpunkte zur Ausbildung am Untersuchungsamt aufgeführt waren. Dieses sollte von Praktikanten ausgefüllt und die erhaltenen Informationen in einer Übersicht dargestellt werden.

Frau Dr. Sylvia Schlüter (AG Qualitätsmanagement) stellte der AG einen Entwurf des Informationsblattes „Qualitätsmanagement, ein Irrgarten?“ vor. Dieses ermöglichte einen Einblick in die Thematik „Qualitätsmanagement“. Es wurde beschlossen, dass das Faltblatt mit der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ sowie durch die AG-Vertreter und über die Untersuchungsämter verteilt werden sollte. Während der Diskussion stellte sich heraus, dass der derzeitige Umfang der universitären QM-Ausbildung im Studiengang Lebensmittelchemie an den einzelnen Instituten nicht zufriedenstellend ist.

Studentengespräch anlässlich des Deutschen Lebensmittelchemikertages 1997 in Berlin

Zu dem Studentengespräch unter der Fragestellung „Wie modern ist unser Studium?“ sind zahlreiche Studenten, Professoren und Vertreter aus Industrie und Untersuchungsämtern der Einladung gefolgt.

Vor der Diskussion stimmen die Anwesenden über die Modernität des Studiums in Hinsicht auf die Vorbereitung für den Berufseinstieg bei der amtlichen Überwachung, dem Handelslabor oder der Industrie ab. Dabei ist die Mehrzahl der Meinung, dass das Studium unter diesem Gesichtspunkt nicht modern ist. Nach den ersten geäußerten Pro- und Kontra-Meinungen findet ein reges Gespräch zwischen Studenten und Professoren sowie Vertretern der Industrie und der Überwachung statt.

Als Vorteile des Lebensmittelchemiestudiums werden genannt:

- In dem Studium der Lebensmittelchemie wird fachübergreifendes Wissen vermittelt.
- Der Lebensmittelchemiker erhält eine rechtliche wie auch naturwissenschaftliche Ausbildung.
- Anhand des Umgangs mit komplexen Matrices wie Lebensmitteln und Kosmetika in Bezug auf Inhaltsstoffe, toxikologisch wirksame und mikrobielle Verunreinigungen lernt der Lebensmittelchemiker seine analytischen Ergebnisse kritisch zu beurteilen. Die dabei angewendeten Untersuchungsmethoden sind modern und praxisorientiert.
- Es werden durch Vorlesungen, Praktika und Kolloquien fundierte Grundlagen vermittelt. Durch das Wahrnehmen von Wahlpflichtvorlesungen und GDCh-Tagungen kann das Wissen des Lebensmittelchemikers vertieft werden. Eine weitere Möglichkeit der persönlichen Initiative zur Weiterbildung stellen Praktika in Firmen dar.
- Der ausgebildete Lebensmittelchemiker hat die Möglichkeit, sich schnell und eigenständig in Problemstellungen hineinzudenken. Er ist in der Überwachung verantwortlich für Lebensmittel, Kosmetika und Bedarfsgegenstände. In der Qualitätssicherung einer Firma bringt der Lebensmittelchemiker dieses Know-how ein und hat somit ein Wissen, das in keiner anderen Studienrichtung vermittelt wird.
- Da die Ausbildung zum Lebensmittelchemiker in dieser Art einmalig in Europa ist, nimmt der Lebensmittelchemiker eine Vorreiterstellung in Europa ein.
- Weiterhin ist der Lebensmittelchemiker durch sein fachübergreifendes Wissen ein Experte bezüglich des Verbraucherschutzes auf dem Gebiet der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Kosmetika und des Umweltschutzes.

Als nachteilig werden empfunden:

- Die straffe Ausbildung lässt kaum Möglichkeiten zur Teilnahme an weiterführenden fachübergreifenden Vorlesungen, z. B. Qualitätsmanagement, BWL oder einer Fremdsprache zu. An vielen Universitäten fehlt das Angebot fachverwandter Vorlesungen wie Qualitätsmanagement gänzlich.
- Das Studium ist zu stark in Richtung Forschung ausgerichtet. Eine Verstärkung des Angebotes zur Erlangung von Zusatzqualifikationen ist wünschenswert.

- Sogar Prüfungsfächer wie Mikrobiologie kommen an fast allen Studienorten viel zu kurz. Stattdessen werden ausgiebige Praktika auf praxisfernem Gebiet, wie z. B. der Gewürzmikroskopie, absolviert.
- Für einen in der Lebensmittelherstellung tätigen Lebensmittelchemiker ist die Ausbildung in Lebensmitteltechnologie zu wenig und zu theoretisch.
- Eine moderne und realitätsnahe Ausbildung sollte Praktika im In- und Ausland zur Erlangung von berufsqualifizierenden Kompetenzen einschließen.
- Durch die langen Ausbildungszeiten sind die deutschen Lebensmittelchemiker nicht konkurrenzfähig mit Studenten aus dem Ausland.
- Da lediglich 10 % der fertig ausgebildeten Lebensmittelchemiker im staatlichen Untersuchungsamt eine Stelle finden, ist die Ausbildung zu sehr auf die Bedürfnisse eines staatlichen Untersuchungsamtes zugeschnitten.
- Um in Zukunft auf dem ebenfalls von Ernährungswissenschaftlern, Lebensmitteltechnologern, Chemikern und Biologen hart umkämpften Arbeitsmarkt konkurrenzfähig zu sein, ist es wichtig, zu agieren statt zu reagieren.

Die Professoren weisen auf die zu kürzenden Semesterwochenstunden hin, die es nicht erlauben, eine zusätzliche Vorlesung ohne Einbuße in anderen wichtigen Gebieten zu ermöglichen. Tagungen wie der Lebensmittelchemikertag sind ebenfalls als eine wichtige Variante der Weiterbildung für Studenten anzusehen. Abschließend wird darauf verwiesen, dass die Zahl der Arbeitsplätze kleiner ist als die der Absolventen, weshalb ein entsprechender Wettbewerb besteht.

Eine zweite Abstimmung nach der Diskussion ergab, dass das Studium der Lebensmittelchemie weder modern noch unmodern ist.

Die Diskussion wird mit einem Dank an die Redner beendet.

Protokoll zum Studentengespräch „Wie modern ist unser Studium?“

5. Sitzung | 24.–26. April 1998 | Kaiserslautern

In Kaiserslautern kamen nur Vertreter von sieben Universitäten zusammen.

Die Mitglieder bereiteten das Studentengespräch in München zu dem Thema „Evaluierung der Lehre – Verbesserung der Lehre – Neue Formen der Lehre?“ vor. Das Poster für den kommenden Lebensmittelchemikertag sollte die Überschrift „Lebensmittelchemiker – der verkannte Berufsstand“ tragen. Als Resonanz zum Studentengespräch („Wie modern ist unser Studium?“) auf dem Lebensmittelchemikertag in Berlin forderte Prof. Ludwig die AG auf, die Wünsche der Studierenden zu diesem Thema zusammenzufassen und ihm zukommen zu lassen, damit er diese auf der Hochschullehrerkonferenz vortragen könne. Die Liste wurde erstellt und weitergeleitet.

Auf die 20 von der AG verschickten Briefe an die Industrie erhielten die Vertreter zwei Antwortschreiben. In einem wurden mehr Informationen über den Berufsstand gefordert, durch den zweiten Brief konnte sogar eine Stelle bei einer Firma vermittelt werden. Um das Berufsbild in der Industrie weiter bekannt zu machen, war ein Vorschlag, auf Messen mehr Präsenz zu zeigen. Außerdem sollte ein Faltblatt erarbeitet werden, das

Informationen zur AG und zum Lebensmittelchemiestudium enthielt.

Die AG beschäftigte sich auch mit dem Thema, was junge Menschen dazu motiviert, Lebensmittelchemie zu studieren. Dazu wurde ein Fragebogen konzipiert, der an die Studierenden des 1. Semesters im Hauptstudium verteilt werden sollte. Die Ausarbeitung über das Amtsjahr wurde vorgestellt und es zeigte sich, dass die Haupttätigkeit der Praktikanten im Abfassen von Übungsgutachten besteht und die Mitarbeit an aktuellen Problemen selten war. Es gab große Unterschiede im Ablauf des Amtsjahres sowie im Prüfungsablauf des 2. Staatsexamens.

Die Harmonisierung der Amtsausbildung sollte angestrebt werden. Zu diesem Zweck verfasste die AG einen Brief, der an die für die Durchführung des praktischen Jahres der einzelnen Bundesländer zuständigen Behörden gerichtet war und die Vorschläge der AG enthielt. Die AG begrüßte die Einführung des Diplomstudiengangs „Lebensmittelchemie“ in Rheinland-Pfalz, der durch Prof. G. Eisenbrand vorgestellt wurde. Prof. Dr. Dr. D. Schrenk informierte die AG über das Thema „Toxikologie in der Lebensmittelchemie“.

6. Sitzung | 12.–13. September 1998 | Garching/München

In Garching trafen sich die Vertreter von elf Universitätsstandorten.

Das Studentengespräch für den Lebensmittelchemikertag „Evaluierung der Lehre – Verbesserung der Lehre – Neue Formen der Lehre?“ wurde organisiert und vorbereitet. Die endgültige Fassung des Informationsfaltblattes über das Lebensmittelchemiestudium sowie über die AG wurde verabschiedet. Es sollte anschließend dem Vorstand der LChG zur Genehmigung vorgelegt werden. Die Homepage der AG wurde durch Obmann Jörg Häselер vorgestellt. Die Auswertung der Statistik „Wo bleiben die fertigen Lebensmittelchemiker?“ erwies sich als schwierig. Es zeigte sich, dass die Industrie anscheinend der Hauptarbeitgeber ist. Jedoch stieg auch

die Anzahl der Promotionen in den letzten Jahren an, ebenso die Zahl der arbeitslosen Lebensmittelchemiker. Die Industrieverbände, die nicht auf den Brief geantwortet hatten, sollten nun telefonisch kontaktiert werden, um in Erfahrung zu bringen, ob das Berufsbild und der Einsatzbereich des Lebensmittelchemikers bekannt sind.

Die AG beschloss, die Aktion „Gründe für den Beginn eines Lebensmittelchemiestudiums“ fortzuführen. In einer Diskussion über die Dauer des Studiums bezog die AG die Stellung, dass es aufgrund der umfangreichen Studieninhalte und der zeitlichen Abfolge von Vorlesungen und Praktika nicht möglich ist, das Studium vor dem 8. Semester abzuschließen.

Evaluation der Lehre, Verbesserung der Lehre, neue Formen der Lehre

Zu Beginn des Gespräches wurde vom Obmann der Arbeitsgruppe „Junge LebensmittelchemikerInnen“, Jörg Häselер, ein kurzer Überblick über die von bekannten Zeitschriften vorgenommenen Evaluationen gegeben. Um die Anwesenden in die Thematik des Studentengesprächs einzuführen, stellte der studentischen Vertreter aus Münster, Fabian Schubert, die an dieser Universität im Fachbereich Lebensmittelchemie durchgeführte Evaluation in einem kurzen Vortrag vor. Im Anschluss wurden die Teilnehmer des Studentengesprächs um ihre Meinung und Beiträge zu diesem Thema gebeten.

Dabei wurde von den Studierenden ebenso wie von den Hochschullehrern eine solche Evaluation zur Verbesserung der Vorlesungen als wünschenswert angesehen. Einige Anwesende gaben einen kurzen Bericht darüber, ob und inwieweit eine solche Evaluation bereits an ihren Universitätsstandorten stattgefunden hat. Die Resonanz der Studenten war dabei von Standort zu Standort sehr verschieden.

Es wurde vonseiten der Studenten auch die Beurteilung der Praktika als vorteilhaft angesehen. Die Art und Weise, inwiefern die Lehre zu evaluieren ist, wurde von den Anwesenden kontrovers diskutiert. Vonseiten der Hochschullehrer wurde ein konstruktives Gespräch mit den Studierenden einem erstellten anonymen Fragebogen vorgezogen. Diese Meinung vertraten auch einige Studenten. Demgegenüber stand die Auffassung, dass die Studenten zu träge sind und sich vor einer direkten Aussprache scheuen, da sie für sich daraus Nachteile befürchten. Ebenfalls kontrovers diskutiert wurde die Frage, ob eine solche Evaluation letztlich auch die Gehälter oder Forschungsgelder der Professoren bestimmen könnte.

In Bezug auf die Forschungsgelder wurde darauf hingewiesen, dass schlechte Lehrer gute Forscher sein können und somit nicht nur die Professoren, sondern auch die Studierenden benachteiligt werden könnten.

Das abschließende Fazit zeigte, dass zurzeit noch ein Kommunikationsproblem zwischen den Studierenden und den Lehrenden besteht, wobei vor allem Scheu und Angst der Studenten als Grund angesehen werden können. Als erster Schritt zur Überwindung dieses Problems wurde daher eine Evaluation mithilfe eines Fragebogens angesehen.

Protokoll zum Studentengespräch beim Deutschen Lebensmittelchemikertag in München 1998

7. Sitzung | 7.–9. Mai 1999 | Münster

Es kamen Vertreter von elf Universitätsstandorten nach Münster.

Die AG wurde von Dr. Preuß und Prof. Thier begrüßt. Zum stellvertretenden Obmann wurde Oliver Müller an die Stelle von Claudia Herles gewählt. In einer Grundsatzdiskussion wurden die ursprüngliche Motivation und die aktuellen Aufgaben erörtert. Dabei zeigte sich, dass unter den zwei Bereichen Interessenvertretung/Serviceangebote und Öffentlichkeitsarbeit viele Projekte begonnen wurden, die zum Teil sichtlich erfolgreich waren und alle fortgeführt werden sollen:

- Wahl der Hochschule – Umfrage, Übersicht von Lehrangeboten und Prüfungsordnungen
- Praktikumsbörse
- Lehrevaluation
- Ausbildung für die zweite Staatsprüfung – Übersicht und Diskussion
- Forschungsangebote der Universitäten – Übersicht für Doktoranden
- Berufseinstieg – Statistik über Absolventen
- Kontakt zu Arbeitgebern, Information über Lebensmittelchemiker

Es zeigte sich aber auch, dass die Zusammenarbeit mit dem JCF (Jungchemikerforum) und die Präsenz der AG in den Fachzeitschriften verbesserungswürdig sind. Die Homepage wurde aktualisiert und wird zukünftig von den Vertretern der Uni Bonn betreut.

Mit Dr. Preuß als Gast der Sitzung wurde über die Umsetzung der Musterprüfungsordnung gesprochen. Auch der Umfang der Mikroskopie im Studium wurde diskutiert. Deutlich wurde, dass einige Universitäten viel Zeit dafür einräumen, was nach Meinung einiger AG-Mitglieder nicht mit dem Fortschritt der Technik und den modernen analytischen Anforderungen an Lebensmittelchemiker vereinbar ist.

Da aus der vorläufigen Auswertung der Umfrage über die „Motivation zum Lebensmittelchemiestudium“ (siehe 8. Sitzung) ersichtlich wurde, dass die meisten Studenten ihre Erstinformation über das Studium im Berufsinformationszentrum erhalten haben, sollte dieses bei der Öffentlichkeitsarbeit stärker berücksichtigt werden.

AG-Mitglieder sollen als Praktikanten an Untersuchungsämtern oder Doktoranden weiter mitwirken können, da ansonsten eine kurze, der AG-Arbeit nicht zuträgliche Mitgliedschaft resultiert.

Grundsatzdiskussion: Aufgaben JuLe

1. Interessenvertretung/Serviceangebote

- Wahl der Hochschule: Sammlung allgemeiner statistischer Daten – Übersicht Lehrangebot der Hochschulen – Übersicht Studienverläufe und Prüfungsordnungen
- Studium und Praktikum: Fragebogen zur Studienmotivation – Semestersprecher/Studierendensprecher – Evaluation der Lehre – Praktikumsbörse
- Erstes Staatsexamen/Musterprüfungsordnung: Umsetzung der Musterprüfungsordnung – Einführung einer Diplomprüfungsordnung
- Praktisches Jahr: Übersicht der Ausbildungsinhalte an den Ämtern der Bundesländer – Harmonisierung der Ausbildungsinhalte
- Zweites Staatsexamen
- Promotion: Übersicht Forschungsangebot der Hochschulen
- Berufseinstieg: Statistik Berufsfelder der Absolventen – Aufnahme der Lebensmittelchemiker in § 15 AMG Alumni

2. Öffentlichkeitsarbeit/Lobbyarbeit

- Allgemeine Öffentlichkeitsarbeit: JuLe-Logo – JuLe-Homepage – JuLe-Newsletter – JuLe-Mailingliste – JuLe-Faltblatt
- Lebensmittelchemische Gesellschaft und Gesellschaft Deutscher Chemiker: Redaktioneller Beitrag für „Nachrichten aus Chemie, Technik und Laboratorium“ und „Lebensmittelchemie“ – Jahresbericht in „Lebensmittelchemie“ – Studierendengespräch und Poster auf dem Lebensmittelchemikertag
- Studierende: JuLe – Zusammenarbeit
- Arbeitgeber: Imagekampagne

Es war einmal ...

Es gab eine Zeit, als die Studierenden der Lebensmittelchemie noch keine Interessenvertretung innerhalb ihrer Fachgesellschaft hatten. Wir schreiben das Jahr 1996 und ein wilder Haufen von angehenden LebensmittelchemikerInnen trifft sich zu einer Sitzung in Kassel, um zu klären, was so eine AG macht, wofür sie da sein könnte und was sie erreichen kann und will. Dann beim Lebensmittelchemiker-Tag humpelte ich mit frisch operiertem Meniskusschaden an Krücken über die Gänge und durch die Hörsäle. Freiburg ist der Ort der ersten Arbeitssitzung der AG Junge LebensmittelchemikerInnen (AG JuLe):

Claudia Herles (Dresden, Stellvertreterin), Roland Storm (Münster, Schriftführer) und ich werden zum ersten Vorstand der AG gewählt. Der Sprecher der AG, sprich ich, wird kooptiertes Mitglied des Vorstandes der LChG und darf so an diversen Gremiensitzungen teilnehmen. Ich bin sehr überrascht, dass im Vorstand der LChG nicht immer die Einigkeit herrscht, wie die ansonsten nahezu immer reibungslos ablaufenden Wahlen zeigen. Auch wenn man nicht immer einer Meinung ist, beim anschließenden Beisammensein wird dann wieder die Friedenspfeife geraucht und mit Wein und Bier angestoßen.

Gerade die Diskussion Diplom vs. Staatsexamen lässt die Gemüter förmlich kochen, erst recht beim Studierendengespräch beim Lebensmittelchemiker-Tag 1997 in Berlin. Die Verfechter des Diploms, zu denen sich die AG JuLe zählt, stoßen bei manch altem Hasen auf immensen Widerstand. Doch das Diplom wird an zahlreichen Standorten eingeführt. Ein schöner Erfolg für die AG JuLe! Weiterer Arbeitsschwerpunkt der AG JuLe ist die Außenwirkung unseres Berufsstandes, der dringend verbessert werden soll, denn allzu oft ist der Lebensmittelchemiker nicht bekannt. Heute hilft bei der Öffentlichkeitsarbeit youtube – ein Medium, das seinerzeit unbekannt war. Digitalkameras waren auch nicht bekannt, was dazu führt, dass kaum Bilder aus den ersten Jahren existieren. Aber ein Gruppenfoto musste dann doch für das erste Poster der AG auf dem Lebensmittelchemiker-Tag 1997 in Berlin her, damit die AG zeigen konnte, wer wir sind und was wir wollen.



Was die Anfangszeit noch prägte, war der etwas komplexe Rechenvorgang zur Ermittlung des Erstattungsbeitrages für die AG-Sitzungen – ein Vorgang, den ich im Gegensatz zu meiner Stellvertreterin nie ganz durchdrungen habe.

Als Highlight am Rande der Tagungen der AG sei an die legendäre Parkplatzparty im Finsterbrunner Tal (5. Sitzung in Kaiserslautern) erinnert, die für den Vorsitzenden um halb 5 morgens endete, er aber um 9 den zweiten Sitzungstag leiten durfte ... Aber wie heißt es so schön: Wer feiern kann, kann auch arbeiten.

Die Arbeit in der AG hat riesigen Spaß gemacht, hat zu einem großen Netzwerk geführt und ein gewisser Stolz kommt auf, wenn ich so betrachte, was aus dem seinerzeitigen wilden Haufen geworden ist.

8. Sitzung | 10.–12. September 1999 | Hamburg

Es trafen sich Vertreter aus neun Standorten in Hamburg.

Jörg Häsel er schied als Obmann aus, an seine Stelle wurde Ramona Lichtenthäler gewählt.

Das „Studentengespräch“ der AG auf dem Lebensmittelchemikertag wurde in „Diskussionsforum der AG JuLe, Thema: ...“ umbenannt. In diesem Jahr sollte unter dem Titel „Lebensmittelchemiestudium im nächsten Jahrtausend – Zukunftsvisionen“ erörtert werden,

- ob es eine Chance für die LebensmittelchemikerInnen ist, wenn deren Ausbildung in der jetzigen Form nur in Deutschland existiert
- welche Qualifikation dieser Studiengang hinsichtlich der Europatauglichkeit hervorbringen soll
- ob Auslandsaufenthalte oder sogar ein Studium an mehreren Universitäten Europas sinnvoll ist (Credit Point System)
- ob außeruniversitäre Praktika in das Studium integriert werden sollten
- ob andere Disziplinen wie Wirtschaft, Informatik, Sprachen und Recht stärker in das Studium einfließen sollten und
- welche Einsatzgebiete sich für Lebensmittelchemiker bieten werden.

Außerdem stand die Anzahl der Studienstandorte zur Diskussion. Die meisten AG-Mitglieder vertraten die Ansicht, die vorhandenen Kapazitäten sollten besser zu einigen starken Instituten zusammengelegt werden, auch weil die Besetzung freier Professuren zuneh-

mend schwierig zu sein schien. Die Umfrage über die „Motivation zum Lebensmittelchemiestudium“ unter 275 Studenten des 7. Fachsemesters wurde ausgewertet: Die Erstinformation zum Lebensmittelchemiestudium erhielten fast 60 % vom Arbeitsamt oder vom Berufsinformationszentrum. Bedeutend waren daneben Bekannte, Hochschultage und die Schule.

- Beweggründe für die Entscheidung zum Lebensmittelchemiestudium war in erster Linie das Interesse an Biologie und Chemie (87 %), an Ernährung und Lebensmittelzusammensetzung (49 %), an wissenschaftlichen Arbeiten (51 %) sowie an einer möglichst breit gefächerten Ausbildung.
- Auf die Frage, ob das Studium die Erwartungen erfüllt hatte, vergaben die Studenten je nach Universität Noten von 2,2 (gut) bis 4,3 (ausreichend), im Durchschnitt 2,6.
- Auch als Ergebnis davon würden 34% nicht noch einmal Lebensmittelchemie studieren.

Diese Ergebnisse sollen mit einem Poster zum Lebensmittelchemikertag veröffentlicht werden. Es wurden zwei Mailinglisten angelegt: eine geschlossene (interne) für die AG Mitglieder zur Vereinfachung der Kommunikation sowie eine öffentliche (junge-lebensmittelchemiker@listserv.uni-bonn.de), in die sich alle Interessierten eintragen konnten. Mittels dieser Listen sollten Anfragen und interessante Informationen wie Stellenangebote verteilt werden. Die Resonanz auf den Zeitschriftenartikel zum Berufsbild des Lebensmittelchemikers war gering, nur zwei von zehn Industrieverbänden hatten zugesagt, ihn zu veröffentlichen.

9. Sitzung | 31. März–2. April 2000 | Wuppertal

Bei der Sitzung waren sechs von 14 Universitäten vertreten.

Der offizielle Name „Arbeitsgruppe Junge LebensmittelchemikerInnen“ wurde festgelegt. Eine Broschüre über die AG, gerichtet an Studenten, sowie variable Visitenkarten wurden konzipiert. Die virtuelle Domain www.junge-lebensmittelchemiker.de, welche auf die AG-Homepage führt, wurde von Thorsten Münstedt eingerichtet.

Die Umfrage über die „Motivation zum Lebensmittelchemiestudium“ wurde eingestellt. Für die Evaluierung der Lehre sollte ein neuer Fragebogen erstellt werden, die Ergebnisse sollten nur uni-intern verwertet werden. Um die Kontakte zu den Alumni zu bewahren, sollten

zunächst entsprechende Strukturen (Adressenliste, Ehemaligentreffen, Mailingliste) an jeder Universität geschaffen werden. Ziel sollte es sein, den beruflichen Werdegang von Lebensmittelchemikern auch statistisch auszuwerten, um das Studium besser am Bedarf orientieren zu können.

Bei der Betrachtung einiger Stellenanzeigen fiel auf, dass deren Anforderungsprofil der Qualifikation von Lebensmittelchemikern entspricht, diese jedoch nicht gesucht werden, sondern Diplom-Chemiker, Biotechnologen, Veterinärmediziner, Lebensmitteltechnologe etc. Daher wurde vorgeschlagen, auf solche Stellenanzeigen mit einem Brief zu antworten, der auf das Berufsbild des Lebensmittelchemikers hinweist.

10. Sitzung | 8.–10. September 2000 | Hohenheim/Stuttgart

An dieser Sitzung der AG nahmen Vertreter von neun Universitäten teil.

Um dem wachsenden Arbeitsaufwand gerecht zu werden, soll es zukünftig statt eines Obmanns/einer Obfrau und eines Stellvertreters zwei gleichberechtigte Bundessprecher geben, die sich die Arbeit teilen und deren Amtszeit auf zwei Jahre begrenzt ist. Damit die Kontinuität der Arbeit gewährleistet ist, wird jedes Jahr nur ein Bundessprecher neu gewählt. Außerdem ist eine Wiederwahl möglich. Bei dieser Sitzung wurde Ingo Barth zum zweiten Bundessprecher neben Ramona Lichtenthäler gewählt. Die Broschüren und Visitenkarten für die AG wurden fertiggestellt und verteilt. Die Kosten dafür übernahm teilweise die LChG, der andere Teil konnte durch Spenden gedeckt werden.

Für die Evaluierung der Lehre wurden jedem AG-Vertreter Fragebögen zur Verfügung gestellt. Die Auswertung

sollte intern in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Dozenten erfolgen. Die Homepage wurde um Kontaktdaten zu Auslandstutoren erweitert, die die Organisation von Praktika im Ausland erleichtern sollten.

Nach einem Besuch auf Firmenkontaktmessen wurde festgestellt, dass der Auftritt der AG auf solchen nicht sinnvoll ist, da die meisten Besucher andere Interessen haben, als die AG kennenzulernen. Jedoch soll an der Firmenkontaktmesse des JungChemikerForums teilgenommen werden. Zum Lebensmittelchemikertag wurde ein Poster mit dem Thema „Lebensmittelchemie und neue Medien“ vorbereitet. Das Diskussionsforum befasste sich mit der Frage „Lebensmitteltechnologien – die besseren Lebensmittelchemiker? Was hat er, was ich nicht habe?“ Erstmals wurde auf dem Lebensmittelchemikertag eine Stellenbörse in Form von Posterwänden ausgestellt, die gut angenommen wurde.



Stellenbörse der AG auf dem Lebensmittelchemikertag 2000 in Stuttgart

11. Sitzung | 30. März–1. April 2001 | Bonn

Zu diesem Treffen kamen Vertreter von acht Universitäten zusammen.

Zunächst wurde beschlossen, für den Lebensmittelchemikertag im Herbst in Braunschweig ein Poster zu erarbeiten, das die Chronik der AG seit ihrer Gründung zeigt. Darin werden neben aktuellen Aktivitäten auch alte und neue Ziele der AG dargestellt. Für das Diskussionsforum soll der Referentenvorschlag des Behr's Verlages angenommen werden und es wurde angedacht, weitere Referenten aus der Industrie einzuladen.

Bei der Suche nach Stellenanzeigen im Internet zeigte sich, dass unter dem Stichwort „Lebensmittelchemiker“ nur sehr wenige Treffer erzielt werden konnten. Häufig sind jedoch Angebote für Chemiker ausgeschrieben, die auch den Anforderungen eines Lebensmittelchemikers entsprechen. Auf diese soll in Zukunft reagiert werden,

indem ein Standardbrief versandt wird, der darüber informiert, dass das Angebot auch für die Suche nach einem Lebensmittelchemiker ausgeschrieben werden kann.

Weiterhin wurde beschlossen, in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ regelmäßig unter der Rubrik „AG JuLe informiert“ über Aktuelles zu berichten. Dazu soll ein erster Artikel das Diskussionsforum und die Stellenbörse zum Lebensmittelchemikertag in Braunschweig ankündigen. Außerdem wurde der Jahresbericht für das Jahr 2000 fertiggestellt. Um den Studiengang Lebensmittelchemie und die AG an Schulen bekannter zu machen, wurde versucht, Kontakte zu Organisatoren von Lehrerfortbildungen ausfindig zu machen.

Von Prof. Steinhart aus Hamburg wurde angeregt, internationale Kontakte der AG auf europäischer Ebene

aufzubauen. Eine Möglichkeit dazu wäre die Präsenz auf der EuroFoodChem. (Es zeigte sich jedoch, dass die Planung dafür sehr aufwendig ist, um in kurzer Zeit realisiert zu werden. Außerdem blieb die Frage der

Finanzierung offen.) Weiterhin wurde in diesem Zusammenhang begonnen, Teile der Homepage ins Englische zu übersetzen.

Aktuelles

[zurück zur Homepage](#)

**Unsere Beiträge zum diesjährigen
Lebensmittelchemikertag**

(10. bis 12. September 2001, Braunschweig)

Diskussionsforum

(Montag, 10. September, 18:00 bis 19:00)

In unserem Diskussionsforum geht es um das Thema „Bewerbung“ und wir hoffen, eine Stunde lang eine informative Veranstaltung zu präsentieren. Dazu haben wir zwei Vertreter aus der Wirtschaft eingeladen, die zu den Themen „Bewerbungsunterlagen“ (MLP) und „Bewerbungsgespräch“ (Unilever) etwas vortragen werden. Im Anschluß an die jeweils ca. 15-20 Minutenvorträge stehen sie allen Beteiligten gerne für Fragen zur Verfügung.

Stellenbörse

Nach dem Erfolg im letzten Jahr werden wir auch diesmal wieder eine Stellenbörse veranstalten. Dort können Stellenanbieter und –suchende Aushänge in den Rubriken „Doktoranden/Diplomanden“, „Praktikanten“ und „Jobs“ machen. Soweit möglich und erwünscht, werden wir außerdem versuchen, zwischen Interessenten und Anbietern einen persönlichen Kontakt herzustellen.

Fragen dazu beantwortet [Ramona Lichtenthäler](#).

Poster

Wie auch in den letzten Jahren, werden wir wieder ein Poster präsentieren (Thema: 5 Jahre AG Junge LebensmittelchemikerInnen). Für Fragen, Anregungen und Kritik werden wir dort zur Verfügung stehen und freuen uns auf Euren Besuch.

Werbung für Aktionen auf der Homepage

12. Sitzung | 7.–9. September 2001 | Braunschweig

In Braunschweig trafen sich die Vertreter von sechs Universitäten.

Ramona Lichtenthäler (Uni Bonn) schied nach zwei Jahren als Obfrau aus, dafür wurde Ansgar Ferner (Uni Bonn) gewählt. Ingo Barth (TU Berlin) besetzte weiterhin die zweite Obmannstelle.

Gemeinsam bereiteten sie zunächst das Diskussionsforum für den Lebensmittelchemikertag in Braunschweig vor. Leider wurde das Angebot des Behr's Verlages nicht umgesetzt, sodass kurzfristig neue Referenten gewonnen werden mussten. Das Thema des Diskussionsforums lautete „Richtig Bewerben“. Herr Krüger (MLP) vermittelte Informationen über schriftliche Bewerbungen, während die Psychologin Frau Siepe (Fa. Unilever) über Bewerbungsgespräche und Assessment Center informierte. Das Forum richtete sich überwiegend an Studenten und Doktoranden, die sich an der anschließenden Fragerunde auch aktiv beteiligten.

Das Poster zeigte die Aktivitäten und Ziele der AG auf. Neben der Stellenbörse wurde auf einem Laptop die Praktikumsbörse der AG Homepage präsentiert. Um den Studiengang Lebensmittelchemie an Schulen bekannter zu machen, gaben AG-Vertreter Informationsmaterialien und die Broschüre der AG an zwei Lehrerverbände weiter.

Es wurde beschlossen, die AG-Aktivitäten der einzelnen Universitäten zum „Tag der offenen Tür“ zu verstärken. Außerdem wurde ein Artikel für die Oktober-Ausgabe der „Lebensmittelchemie“ verfasst, der über die Podiumsdiskussion beim Lebensmittelchemikertag berichtete.

Die Aktion zum Erhöhen des Bekanntheitsgrades der Lebensmittelchemie ist fortgeführt worden. Dazu wurde das vom Arbeitsamt beschriebene Berufsbild des Lebensmittelchemikers in die Homepage der AG integriert.

5 Jahre AG Junge LebensmittelchemikerInnen – So wurde in diesem Jahr die Arbeit der vergangenen Jahre auf dem Lebensmittelchemikertag in Braunschweig in Form eines Posters präsentiert. Der Leser konnte sich über Aufgaben und Ziele der AG informieren und sich während der Postersessions in persönlichen Gesprächen mit den Mitgliedern der AG über die Umsetzung unterhalten. Die in der Zeitschrift ‚Lebensmittelchemie‘ angekündigte Stellenbörse wurde auch in diesem Jahr von Suchenden als auch Bietenden rege genutzt. Diverse Stellenangebote aus der Industrie sowie Diplom- und Doktorandenstellen in den Universitäten wurden angeschlagen. Einige Interessenten konnten auch direkt vor Ort miteinander bekannt gemacht werden. Alle Stellenangebote wurden nach der Tagung in Absprache mit den Inserenten über die eigene Mailingliste – die mittlerweile über 150 Teilnehmer umfasst – verschickt, um noch weitere mögliche Interessenten zu erreichen, die nicht am Lebensmittelchemikertag teilnehmen konnten.

Da mittlerweile auf der Homepage der AG (www.junge-lebensmittelchemiker.de) auch Zugriffe aus nicht deutschsprachigen Ländern stattfanden, wird in Kürze eine englische Kurzform präsentiert, die eine mühselige Übersetzung erspart. Zum Diskussionsforum am Lebensmittelchemikertag 2001 in Braunschweig konnten wir zwei Gastredner zum Thema ‚Die Bewerbung‘ begrüßen. Zum einen referierte Hr. Krüger von MLP über ‚Die schriftliche Bewerbung‘, andererseits wurde von Fr. Diplom-Psychologin Siepe von der Firma Unilever ein Vortrag über ‚Das Bewerbungsgespräch und Assessmentcenter‘ gehalten. Im Anschluss an den jeweiligen Vortrag hatte das Publikum die Möglichkeit, Fragen an die Redner zu stellen, die von den rund 150 vorwiegend jüngeren Zuhörern ausgiebig genutzt wurde.

Als Nachfolge von Ramona Lichtenthäler (Universität Bonn), die zwei engagierte Jahre als Bundessprecherin tätig war und nicht wieder zur Wahl stand, wurde Ansgar Ferner (ebenfalls Universität Bonn) gewählt. Er vervollständigt damit die im letzten Jahr eingeführte Doppelspitze neben Ingo Barth (Technische Universität Berlin).

Ramona Lichtenthäler

Tätigkeitsbericht 2001

LEBENSMITTELCHEMISCHE GESELLSCHAFT
 Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

GDCh

Unser Angebot für Dich:

- **Im Internet:**
 - www.junge-lebensmittelchemiker.de
 - Schnelle Infos über unsere Mailingliste
 - Praktikumsbörse und Auslandsstutoren
- **Vor Ort:**
 - Vortragsreihen
 - Stammtisch
- **und sonst:**
 - Öffentlichkeitsarbeit
 - Stellenbörse und Diskussionsforum auf dem Lebensmittelchemiker-Tag
- **Mach mit!**

Dein Ansprechpartner an dieser Uni:

AG Junge LebensmittelchemikerInnen
www.junge-lebensmittelchemiker.de

Werbeposter der AG

13. Sitzung | 12.–14. April 2002 | Dresden

An der 13. Sitzung in Dresden nahmen Vertreter aus neun Standorten teil.

Ein neues Mitglied von der Fachhochschule Isny wurde aufgenommen. Die Fachhochschule bildet Diplom-Ingenieure mit dem Schwerpunkt Lebensmittelchemie und Umweltanalytik aus. Die AG-Homepage konnte erweitert werden. Die fertiggestellte Beschreibung des Berufsbildes von Lebensmittelchemikern wurde veröffentlicht sowie die Seite des Arbeitsamtes mit der AG-Homepage verlinkt. Teile der Homepage wurden ins Englische übersetzt. Außerdem konnte die neu erstellte Chronik über die AG-Gründung eingefügt werden. Das Werbe-Poster der AG JLC wurde fertig gedruckt, an alle Mitglieder versendet und ausgehängt. Das sollte die Mitgliederwerbung vor Ort erleichtern.

Das Projekt, auf Stellenanzeigen, die auf das Profil von Lebensmittelchemikern zugeschnitten sind, jedoch keine „Lebensmittelchemiker“ suchen, zu antworten und dabei über das Berufsbild des Lebensmittelchemikers zu informieren, wurde abgebrochen. Der Aufwand für den vermutlich geringen Erfolg schien zu groß.

Für das Diskussionsforum auf dem Lebensmittelchemikertag im Herbst wurde das Thema „Ausgefallene Berufswege für Lebensmittelchemiker“ gewählt und vorbereitet. Vom Vorsitzenden des BLC (Bundesverbandes der LebensmittelchemikerInnen im öffentlichen Dienst), Herrn Streit, wurde der AG Junge LebensmittelchemikerInnen angeboten, mit fünf Mitgliedern an einer Tagung in Königswinter zu dem Thema Lebensmittelrecht teilzunehmen.

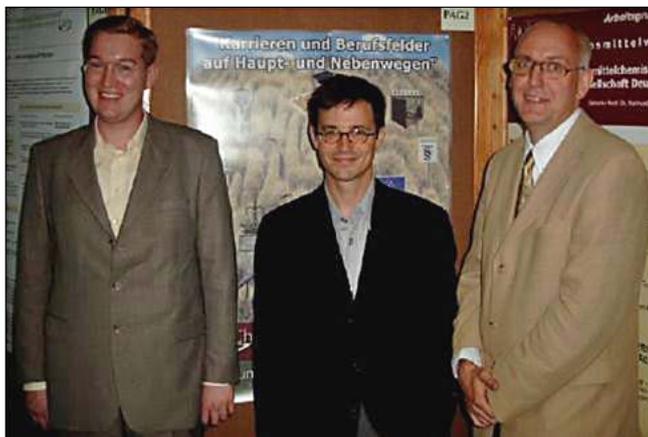
14. Sitzung | 6.–8. September 2002 | Frankfurt/Main

An der Sitzung nahmen Vertreter aus acht Universitäten teil.

Florian Schurer wurde als Nachfolger von Ingo Barth zum Bundessprecher gewählt und leitet die AG zusammen mit Ansgar Ferner. Im Mittelpunkt stand die Vorbereitung des Diskussionsforums auf dem Lebensmittelchemikertag „Wege nach dem Studium – Ausgefallene Berufsmöglichkeiten“. Als Redner konnten Oliver Mellenthin, beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig, Jörg Häsel, verantwortlicher Journalist für wissenschaftliche Fragestellungen und Öffentlichkeitsarbeit beim Deutschen Institut für Ernährungswissenschaften, und Dirk Lachenmaier vom Institut für Rechtsmedizin aus Bonn gewonnen werden. Angekündigt wurde das Forum durch ein Poster.

Zum „Jahr der Chemie“ plante die AG, sich an Aktionen der GDCh-Ortsverbände bzw. der Institute zu beteiligen, da die Organisation eigener Veranstaltungen die Möglichkeiten der einzelnen AG-Vertreter vor Ort übersteigen würde.

Außerdem wurde geplant, die Homepage um Beschreibungen von verschiedenen Tätigkeitsprofilen für Lebensmittelchemiker zu erweitern, um angehenden Lebensmittelchemikern eine Entscheidungshilfe für den weiteren Werdegang zu geben. Außerdem wurden einige lebensmittelchemische Experimente, die Lehrer in der Schule vorführen können, auf der Homepage vorgestellt. Eine Teilnahmebestätigung über eine mindestens zweijährige Mitarbeit in der AG Junge LebensmittelchemikerInnen wurde entworfen und sollte die Mitglieder unter anderem bei der BAföG-Beantragung unterstützen.



Diskussionsforum 2002 in Frankfurt (v.l.n.r. Dirk Lachenmaier, Oliver Mellenthin und Jörg Häsel)

15. Sitzung | 25.–27. April 2003 | Berlin

Vertreter aus acht Universitäten versammelten sich für diese Sitzung in Berlin.

Den Schwerpunkt bildete die Vorbereitung des Diskussionsforums auf dem Lebensmittelchemikertag in München. Unter dem Titel „Lebensmittelskandal – Tut der Lebensmittelchemiker genug?“ soll dargestellt werden, wie die Arbeit der Lebensmitteluntersuchung aussieht und wie die Unternehmen auf Lebensmittelskandale reagieren. Zu diesem Lebensmittelchemikertag sollten interessierte junge Lebensmittelchemiker aus Österreich und der Schweiz eingeladen werden; für eine Einladung müssten jedoch erst finanzielle Mittel organisiert werden.

Intensiv wurden auch studentische Belange diskutiert. Da die Hörerscheine von den Lehrbuchverlagen gestrichen wurden, sollte die Möglichkeiten von Sammel-

bestellungen oder anderen Rabatten geprüft werden. Außerdem wurden die finanziellen Beiträge der Studenten zu Chemikalien und Verbrauchsmaterialien im Rahmen der Praktika an den einzelnen Universitäten verglichen. Die Bandbreite reichte von 0 bis 200 Euro pro Semester, wobei allerdings auch unterschiedlich teure Versuche durchgeführt wurden. Wie groß die Belastung der Lehrstühle durch die Praktika tatsächlich ist, konnte nicht ermittelt werden.

Die Organisation des Praktischen Jahres zur Erlangung des 2. Staatsexamens für Lebensmittelchemiker ist in jedem Bundesland anders. Um für Studenten den Aufwand bei der Stellensuche zu verringern, sollten alle wichtigen Daten zusammengetragen, auf der Homepage veröffentlicht und regelmäßig aktualisiert werden.

16. Sitzung | 5.–7. Oktober 2003 | Garching/München

An dem Treffen in Garching nahmen acht Universitäten teil.

Marcus Tschoepe wurde an die Stelle von Ansgar Ferner zum Bundessprecher gewählt und leitet die AG zusammen mit Florian Schurer.

Für das Diskussionsforum „Lebensmittelskandale – Was tut der Lebensmittelchemiker, was könnte besser sein?“ konnten drei Redner gewonnen werden. Frau Thomas (Sozialministerium Sachsen), Herr Dr. Fricke (Nestlé) und Herr Jud (BVL) sollten ihre Position zu diesem Thema darlegen und sich Fragen und Anregungen aus dem Publikum stellen. Das Forum wurde mit einem Poster angekündigt. Das internationale Treffen konnte bisher nicht wie geplant realisiert werden. Als nächste

Möglichkeit bot sich die EuroFoodChem 2005 in Hamburg an. Alle AG Mitglieder würden bis dahin Kontakt zu ausländischen Studenten aufnehmen.

Die Homepage wurde vonseiten der GDCh umgestaltet. Eine Aktualisierung war vorerst nicht mehr möglich: Langfristig wird eine selbstverwaltete Homepage angestrebt, da diese eines der wichtigsten Kommunikationsmittel der AG darstellt. Das Projekt, Rabatte bei Lehrbuchverlagen zu erwirken, war erfolglos; Sammelbestellungen sind zudem logistisch schwierig. Schließlich berichteten AG-Vertreter über die Teilnahme an der BLC-Tagung „Lebensmittelrecht“ im September 2003. Für die nächste Tagung im Oktober 2004 wurden der AG von Herrn Streit als Vorsitzenden des BLC wieder drei Freiplätze angeboten.

Ein Einblick in die News-Meldungen der letzten Jahre

Wege zur Promotion

Workshop bei der Regionalverbandstagung Südost (3/2013)

Anregungen und Informationen zur Entscheidung dieser wichtigen Thematik bekamen ungefähr 40 junge Lebensmittelchemiker beim Workshop der AG JLC geboten, welcher im Rahmen der diesjährigen Tagung des Regionalverbandes Süd-Ost der LChG in Dresden stattfand. Jürgen Löbner, AG-Mitglied sowie selbst Doktorand an der TU Dresden, beleuchtete mögliche Beweggründe für und eventuelle Hindernisse bei einer Promotion näher und zeigte anschließend Finanzierungsmöglichkeiten auf. Erfahrungsberichte promovierender und promovierter Lebensmittelchemiker sowie eines betreuenden Hochschullehrers rundeten den Workshop ab.



Wissenschaftliche Poster gestalten

Workshop bei der Regionalverbandstagung NRW (3/2013)

Auf die Frage „Wie gestalte ich ein wissenschaftliches Poster?“ konnte Herr Dr. Zimmermann vom Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Universität Bonn im AG-Workshop „Tipps zur Gestaltung wissenschaftlicher Poster“ sehr anschaulich erste Antworten geben. Mit ca. 50 interessierten Studierenden, Doktoranden und Jungen Lebensmittelchemikern war der Seminarraum an der Uni Münster gut gefüllt; die Brötchen waren schnell verputzt. Vielen Dank für euer Kommen und nochmals vielen Dank an Herrn Dr. Zimmermann!



Berufseinstieg meistern

Workshop bei der Regionalverbandstagung Bayern (3/2013)

Bei der diesjährigen Regionalverbandstagung in Oberschleißheim hat die AG JLC München einen Teilnehmerrekord am Workshop „Berufseinsteiger berichten“ verbuchen können. Über 100 interessierte Studenten und junge Lebensmittelchemiker haben den Raum gefüllt und mit zahlreichen Beiträgen und Fragen eine rege Diskussion geführt. Eine leckere bayrische Brotzeit sorgte für das leibliche Wohl. Vielen Dank für euer Kommen, vielen Dank auch an die Vortragenden und die Moderatoren sowie an alle Helfer!





„Lebensmittelchemiestudium – und dann?“
Karrierewege von Lebensmittelchemikern

Workshop der AG JLC im Rahmen der Regionalverbandstagung Südwest der LChG am 19. und 20. März in Karlsruhe

Wann? 20. März (Mi), 12.15-13.45 Uhr
Wo? Gebäude 50.41 (AVG), Hörsaal 145
Anmeldung? bis 13. März an: agjlc@lists.kit.edu
Kosten? > 5 € für Studenten, die die Tagung besuchen, Verpflegung inklusive
> Der Workshop allein ist kostenlos

Weitere Infos: www.ag-jlc.de

www.ag-jlc.de  AG Junge Lebensmittelchemiker

„Lebensmittelchemiestudium – und dann?“

Workshop bei der RVT Südwest (3/2013)

Zahlreiche Antworten auf diese wichtige Frage wurden den über 120 Teilnehmern des in diesem Jahr zum ersten Mal veranstalteten Workshops der AG JLC Karlsruhe im Rahmen der LChG-Regionalverbandstagung Südwest gegeben. Insgesamt sieben Referenten mit unterschiedlichen Abschlüssen berichteten aufschlussreich über ihren Berufseinstieg: die Karrierewege, die sie gewählt haben, welche Hürden sie auf ihrem Weg überwinden mussten und warum sie sich für oder gegen das Praktische Jahr oder die Promotion entschieden hatten. Außerdem gaben sie wertvolle Tipps zur Bewerbung und Jobsuche. Während der gesamten Tagung stand die AG JLC Karlsruhe allen Interessierten mit Rat und Tat an einem eigenen Stand zur Seite und beantwortete zahlreiche Fragen.



Selbstgemachte Gummibärchen, gefärbter Joghurt und gespannte Kindergesichter (6/2013)

Die Kinder-Uni in Rheine hat viel Spaß gemacht und war ein voller Erfolg! In der Vorlesung von Frau Prof. Dr. Schwerdtle für acht- bis zehnjährige Grundschul-kinder ging es diesmal um die Herstellung und Zusammensetzung von Süßigkeiten, unter anderem der von Gummibärchen. Unterstützt wurde sie dabei von der AG JLC Münster, die die Vorlesung mit verschiedenen Versuchen in eine farbenfrohe Veranstaltung verwandelte. Die Aufmerksamkeit der jungen Zuhörer war somit gesichert! Besonders gut kamen die selbstgemachten blau gefärbten Gummibärchen an! Noch offen gebliebene Fragen wurden in einer abschließenden Fragerunde geduldig von Frau Prof. Dr. Schwerdtle beantwortet.



AG JLC Karlsruhe auf der Karriere-messe „Bonding“ (6/2013)

Am 5.6.13 stellte sich die AG Karlsruhe mit einem Stand auf der Karrieremesse „Bonding“ in Karlsruhe vor. Einige Interessierte informierten sich bei uns über die Arbeit der AG. Darunter waren vor allem Studenten der Lebensmittelchemie, aber auch eine promovierte Lebensmittelchemikerin aus Argentinien. Sie erzählte uns etwas über ihren Ausbildungsweg und dass sie momentan auf Arbeitssuche sei, für die wir ihr ein paar Tipps geben konnten. Alles in allem hatten wir einen gelungenen Messtag mit viel Spaß und interessanten Gesprächen.

Exkursion der Berliner nach Dresden (8/2013)

Einmal über den eigenen Tellerrand zu schauen war der Antrieb für unsere Exkursion zur Universität nach Dresden. Von der AG JLC und Herrn Prof. Henle wurden wir sehr herzlich empfangen. Anschließend durften wir uns einen Vortrag über das Institut der Lebensmittelchemie in Dresden und die aktuellen Forschungsschwerpunkte anhören. Auf dem Weg in die Stadt konnten wir uns dann außerdem das alte Chemie-Gebäude der Uni Dresden anschauen und wurden von Sabrina (einer Dresdner Studentin aus Berlin) durch die schöne Altstadt geführt. Neben dem Zwinger und der Hofkirche wurden uns auch die Wassermarken der Hochwasser von 2002 und 2013 gezeigt. Natürlich durften auf unserem Rundgang die Semperoper und die Frauenkirche nicht fehlen. Nun hoffen wir auf einen Gegenbesuch der Lebensmittelchemiker aus Dresden in unserem Institut in Berlin im Herbst dieses Jahres.



Get Fat in 5 Steps – Zwischentreffen in Gent, Belgien (8/2013)

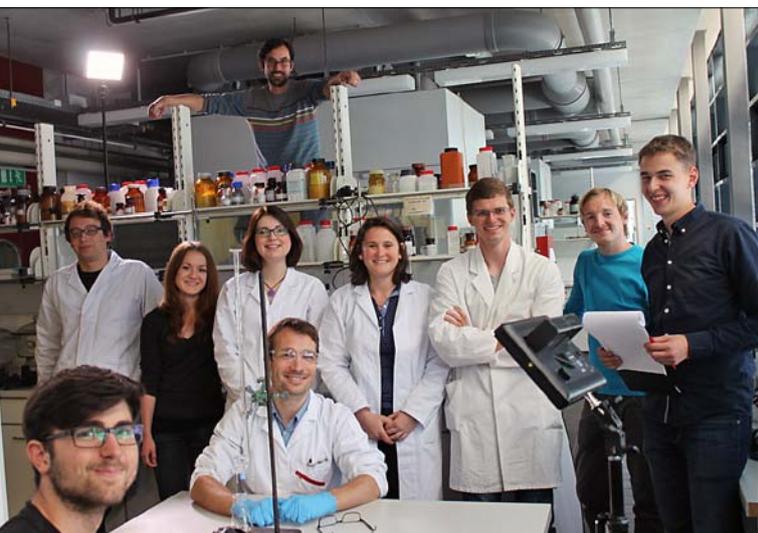
So versprach es zumindest der lokale Reiseführer. Es gab jedoch so viel mehr zu entdecken und zu probieren: Bier, Cuberdons, Bier, Slibtongetjes, Bier, Genever, ‚French‘ Fries, Bier, Mastellen, Stoverij und Bier ... Doch auch für ausreichend Bewegung war gesorgt. So wurden das Institut und die Brauerei der Katholischen Hochschule Sint-Lieven besucht. Hoch hinaus ging es auf dem Belfort und auch zu Wasser wurde die Stadt besichtigt. Mittelalterliches und flämisches Feeling kam nicht zuletzt auf der Burg des Graven von Flandern und bei einem Abendessen in einer flämischen WG auf. Abgerundet wurde das Zwischentreffen durch den Besuch des Genter Bierfests.



Hochschultag in Münster (9/2013)

Am 7. November 2013 schnupperten Schülerinnen und Schüler in Begleitung ihrer Lehrerinnen und Lehrer Hochschulluft und lernten den Studienort Münster kennen. Mit dabei war auch das Institut für Lebensmittelchemie, welches den Studiengang vorstellte und eine Führung durch das Institut anbot. Die AG Junge LebensmittelchemikerInnen baute verschiedene Stände zum Thema Schmecken und Riechen auf. Das Highlight war, wie in jedem Jahr, das Schokoeis, das vor den Augen der Interessierten mit flüssigem Stickstoff hergestellt wurde und anschließend verkostet werden durfte.





Film der AG JLC über das Berufsbild des Lebensmittelchemikers (2014)

Immer wieder stellen wir fest, dass der Beruf des Lebensmittelchemikers in der Öffentlichkeit mit falschen oder unpassenden Assoziationen verknüpft ist und dass die wesentlichen Kernelemente unseres Berufsbildes oft nicht klar sind. Daher arbeitete die AG JLC schon seit längerer Zeit an einem Film über das Berufsbild des Lebensmittelchemikers. In den letzten Tagen fanden die Dreharbeiten in Leipzig und im Institut für Lebensmittelchemie in Dresden statt. Ein herzliches Dankeschön an alle Helfer und an diejenigen, die sich in diesem Projekt mit viel Fleiß, Kreativität und Mühe engagierten. Wir dürfen auf das baldige Endergebnis und die Premiere gespannt sein!



Infoabend der AG JLC Bonn zu Berufsfeldern für Lebensmittelchemiker (9/2014)

Am 20. November 2014 organisierte die AG JLC Bonn eine Informationsveranstaltung zum Thema „Werdegang und Alltag“ eines Lebensmittelchemikers. In Anlehnung an die jeweils eigene Berufsbiografie stand die konkrete Arbeitsmarktsituation einzelner Berufsfelder, wie Akademische Karriere, QM-Leitung oder Fachgebietsleiter am Untersuchungsamt, im Vordergrund der Vorträge. Dazu wurden beispielsweise verschiedene qualifikatorische Indikatoren wie Auslandserfahrung, zweite Examensprüfung oder Promotion diskutiert. Außerdem erhielten die Studierenden hilfreiche Hinweise zu Bewerbung und Praktika.

TECHNISCHE UNIVERSITÄT DRESDEN
Career Service

BRANCHENTREFF
[LEBENSMITTEL-] CHEMIE

16. April 2015 | 16.30 Uhr
Chemie-Neubau 089

AG Junge LebensmittelchemikerInnen
CAREER SERVICE

<http://tu-dresden.de/branchentreff>

Branchentreff Lebensmittelchemie in Dresden (4/2015)

Dresdner aufgepasst! Die AG JLC Dresden und der Career Service veranstalten am 16.4.2015 einen Branchentreff Lebensmittelchemie an der TU Dresden. Hier habt ihr die Möglichkeit, mit Unternehmen und Alumni ins Gespräch zu kommen. Selbstverständlich sind auch Studierende verwandter Fachrichtungen und anderer Standorte willkommen!

Vortragsabend „Gestatten, Lebensmittelchemiker“ in Würzburg (6/2015)

Am 18. Juni 2015 fand an der Universität Würzburg ein Vortragsabend unter dem Motto „Gestatten, Lebensmittelchemiker – Wer ich bin und was ich mache“ statt.

Die Arbeit der AG JLC

Dazu hatte die AG JLC in Würzburg ReferentInnen aus Wirtschaft und öffentlichem Dienst eingeladen, um über ihre Alltagsaufgaben und ihren Werdegang zu sprechen. Die Vortragenden gaben den ca. 90 interessierten Studierenden aus allen Semestern nicht nur Einblicke in die jeweiligen Unternehmensstrukturen, sondern auch wertvolle Tipps für den Karrierestart. Im Anschluss an die Vorträge konnten die Studierenden bei Snacks und Getränken mit den ReferentInnen ins Gespräch kommen.

Hüttenwochenende der AG München (7/2015)

Ende Juli fand zum dritten Mal das beinahe schon legendäre Hüttenwochenende im schönen Bayern statt. Nach einer gemütlichen Grillfeier am Freitagabend in Freising ging es am Samstagmorgen tafrisch von Anger auf die Hütte auf der Stoißer Alm. Nach einer zünftigen bayrischen Mahlzeit und einem durstlöschenden Weißbier waren alle für einen langen geselligen Abend und das bayrische Quiz gestärkt. Nach einer mehr oder weniger erholsamen Nacht im Matratzenlager folgte der Abstieg über das Hochmoor am Frillensee und nach einer letzten Stärkung beim Schnitzelwirt war das wunderschöne Wochenende auch schon zu Ende. Der AG München ein herzliches Dankeschön für die tolle Organisation!

Die AG JLC Erlangen-Nürnberg bei der Langen Nacht der Wissenschaften (10/2015)

Die AG JLC Erlangen-Nürnberg hat sich im Frühjahr 2015 dazu entschieden, erstmals bei der mittlerweile überregional bekannten „Langen Nacht der Wissenschaften“ im Großraum Nürnberg–Fürth–Erlangen teilzunehmen. Dazu gestalteten die AG-Mitglieder zum einen informative Poster zu Studium und Berufsbild sowie zum standortübergreifenden Engagement in der AG JLC. Zum anderen wurden die Besucher in vier kurzweiligen Vorträgen nicht nur über die Tätigkeitsfelder von Lebensmittelchemikern informiert, sondern auch bestens mit Witz, interessanten Sachverhalten und Versuchen unterhalten. Nicht zuletzt der Alltagsbezug und die anschauliche Präsentation der Vortragsthemen führten dazu, dass die Hörsaaltüren bei allen vier Vorträgen aufgrund des großen Besucherandrangs bereits vor dem offiziellen Beginn geschlossen werden mussten. Zwischen den Vorträgen standen die Mitglieder der AG JLC für Fragen aller Art zur Verfügung, was von zahlreichen interessierten Besuchern genutzt wurde.



Firmenexkursionen der AG-Standorte

Jedes Jahr organisieren die einzelnen Standorte der AG JLC Exkursionen zu regionalen Unternehmen. Eine gewinnbringende Sache für beide Seiten: Die Teilnehmer erhalten Einblicke in die spezifischen Produktionsprozesse, Qualitätssicherungssysteme und die Labors der jeweiligen Firmen – diese wiederum lernen potenzielle Bewerber kennen und präsentieren sich als zukünftiger Arbeitgeber. Einen kleinen Eindruck von der Vielfalt der Firmenexkursionen geben diese Seiten. Wir danken allen Unternehmen, die uns ihre Tore öffnen und einmalige Einblicke gewähren.



Die Arbeit der AG JLC



Gesellige Treffen

Neben all den inhaltlichen Veranstaltungen möchte man sich aber gelegentlich auch einfach so treffen, zum Austauschen, Unterhalten, Kennenlernen und Feiern. Das gehört schließlich auch dazu! Häufig trifft man sich in der Vorweihnachtszeit auf dem Weihnachtsmarkt bei einer Tasse Glühwein.



17. Sitzung | 3.–4. April 2004 | Kaiserslautern

Bei dieser Sitzung waren sieben Universitäten durch ihre AG-Mitglieder vertreten. Erstmals konnten zwei Vertreter des neu gegründeten Standorts Halle begrüßt werden.

Aufgrund der generell abnehmenden Bereitschaft, Ehrenämter auszuüben und weil auf der Obmann-Sitzung der LChG am 17.2.2004 beschlossen wurde, das Diskussionsforum der AG „Junge Lebensmittelchemiker“ am Lebensmittelchemikertag in Bonn zu streichen, wurde als Schwerpunkt die Zukunft der AG „Junge Lebensmittelchemiker“ diskutiert. Es wurde beschlossen am Lebensmittelchemikertag ein Poster der AG auszustellen, auf dem sich die AG neu definiert und ihre Ziele vorstellt. Zudem sollen an den einzelnen Standorten verstärkt durch Aktionen auf die AG aufmerksam gemacht werden und Mitglieder geworben werden. Dafür wurden Flyer mit dem Thema „Was bringt die Mitgliedschaft in der AG?“ erstellt. Außerdem soll die Teilnahme am Lebensmittelchemikertag entsprechend bei den Studenten beworben werden. Die Aktion der LChG, neuen Mitgliedern die Teilnahmegebühr zu erlassen, wurde von der AG um das Angebot, die Reise und die Unterkunft zu organisieren, erweitert. Dazu wurden Poster und Flyer entworfen, die an den Universitäten ausgehängt werden sollten.

Des Weiteren ist für die AG die Internetpräsentation sehr wichtig. Da jedoch die Umstrukturierung der GDCh-Seiten dazu geführt hatte, dass auf der Seite der AG fehlerhafte Verweise und veraltete Adressen von

Lebensmittelchemiker-Tag 
vom
13.09. – 15.09.04 in Bonn, Alter
Bundestag, Wasserwerk

Angebot:

- wissenschaftliches Programm (Vorträge, Poster, Mitgliederversammlung der LChG)
- Abwechslungsreiches Rahmenprogramm: Experimentalvorlesung von Prof. Schwedt am Montag-Abend, Gesellschaftsabend (Führung im Haus der Geschichte Bonn), Betriebsbesichtigungen

Was bringt's?

- Über den eigenen Tellerrand hinausschauen
- Einblicke in die Forschungsschwerpunkte anderer Institute (Wo mache ich meine Diplom- bzw. Doktorarbeit?)
- Kontakte zu anderen „Lemis“ knüpfen (Erfahrungsaustausch, „Das Gesicht zum Buch“)
- Praktikums- und Stellenbörse organisiert von der AG Junge LebensmittelchemikerInnen

HIGHLIGHT: Anmeldegebühr für den Lemi-Tag wird übernommen für neue studentische Mitglieder der GDCh und LChG (Jahresbeitrag zusammen 50 Euro)

Bei ausreichendem Interesse wird die Reise und Unterkunft von den AG-Vertretern vor Ort organisiert

Anmeldung (verbindlich) bis spätestens 15.06.04
(Rückfragen und Anregungen jederzeit) bei:

Flyer zur Teilnahme am Lebensmittelchemiker-Tag

Ansprechpartnern auftauchten, wurde beschlossen, die Gestaltung und Aktualisierung der Homepage der AG in die eigene Hand zu nehmen. Herr Preuß erklärte sich mit diesem Schritt einverstanden, sofern inhaltliche Änderungen vorher mit dem Vorstand abgestimmt werden. Zunächst soll die alte Seite wiederhergestellt werden, um auf längere Sicht dann die Erneuerung der Seite vorzunehmen.

18. Sitzung | 11.–12. September 2004 | Bonn

An der 18. Sitzung in Bonn nahmen Vertreter aus sieben Standorten teil. Nach zweijähriger Tätigkeit schied Florian Schurer (München) als Obmann aus seinem Amt aus. Nachfolger wurde ab 1.1.2005 Nadja Bucher (Berlin) neben Marcus Tschoepe (Bonn).

Für den Lebensmittelchemikertag wurde ein offenes Forum mit Stehtischen vor dem Poster der AG JLC eingerichtet. Dazu sollte die Kommunikation mit Besuchern des Posters gesucht werden, um auf die große Anzahl der Studenten auf dem Lebensmittelchemikertag aufmerksam zu machen, über Themen wie Bachelor und Master zu diskutieren und auf Vorschläge, Anregungen und Kritik der Besucher eingehen zu können. Außerdem wurde wie jedes Jahr eine Praktikums- und Jobbörse auf Stellwänden vorbereitet.

Seit geraumer Zeit wurde versucht, für die Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ Artikel über aktuelle Projekte der AG JLC zu verfassen, deren Abdruck meist aufgrund

des verspäteten Eingangs bei der Redaktion verhindert wurde. Deshalb wurde eine interne Arbeitsgruppe gegründet, die für das fristgerechte Einreichen zukünftiger Artikel und die Koordination der Beiträge der einzelnen Standorte verantwortlich ist. Der nächste Artikel soll die Aktionen der AG JLC darstellen, die mit dazu beigetragen haben, eine große Anzahl von Studenten für den Lebensmittelchemikertag zu mobilisieren.

Für den Lebensmittelchemikertag 2005 in Hamburg soll ein internationales Treffen mit interessierten Lebensmittelchemikern aus Österreich, der Schweiz und anderen Ländern organisiert werden. In diesem Zusammenhang werden die AG-Vertreter die vorhandenen Auslandskontakte der jeweiligen Universität nutzen, um Interessenten für die Teilnahme am Lebensmittelchemikertag zu finden. Dieses Treffen wird jedoch vermutlich nur stattfinden können, wenn es finanziell durch die LChG unterstützt wird.

Außerordentliche Sitzung | 5.–6. Februar 2005 | Dresden

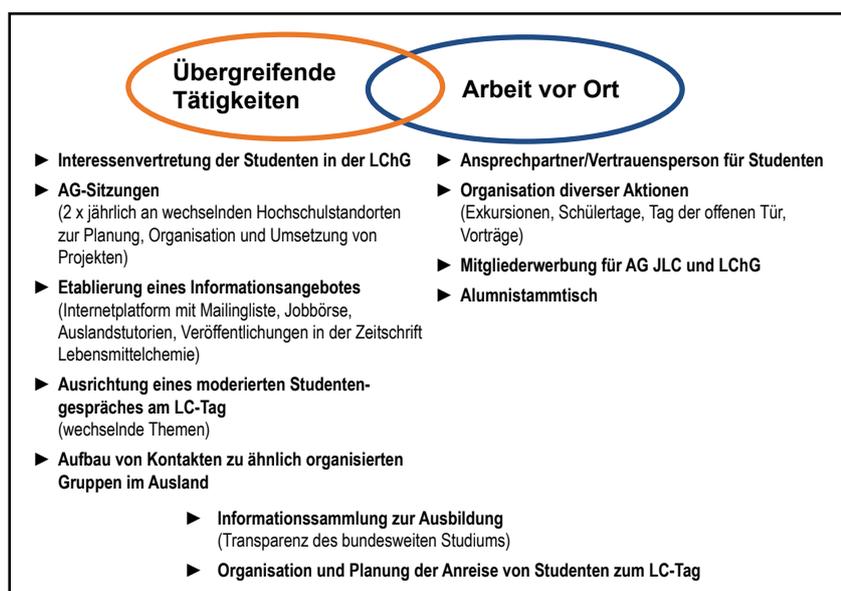
Am 5./6. Februar 2005 trafen sich Vertreter der AG Junge LebensmittelchemikerInnen (JLC) mit dem neuen Vorstandsvorsitzenden der LChG, Professor Thomas Henle, zu einer außerordentlichen Tagung. Ziel dieses „Dresdener Gesprächs“ war es, eine Konkretisierung der Nachwuchsförderung durch die LChG einzuleiten sowie Probleme und Fragen der AG JLC gemeinsam in Angriff zu nehmen.

Im Zuge des Dialoges wurde unter anderem eine neue Ziel- und Aufgabenstellung innerhalb der AG JLC entwickelt, eine intensive Kommunikation zwischen dem Vorstand und der AG JLC begonnen sowie eine Förde-

rung/Förderung der AG JLC durch den Vorstand zugesichert. Beide Gesprächsparteien sind der Meinung, dass es sich um ein erfolgreiches Gespräch mit konstruktiver Kritik und guten Lösungsansätzen gehandelt hat.



Teilnehmer des außerordentlichen Treffens in Dresden (v.l.n.r.: Anne Seidowski, Thomas Henle, Inge Eversberg, Marcus Tschöpe, Oliver Schmidt, Florian Schurer, Kathrin Birnbaum, René Tischer, Nadja Buchner, Katrin Förster, Ricarda Methner)



Aufgaben der AG JLC

19. Sitzung | 8.–10. April 2005 | Münster

Bei dieser Sitzung waren zehn Universitäten vertreten, viele mit neuen Sprechern.

Zur Einführung der Bachelor/Master-Abschlüsse wurde die Meinung der AG-Mitglieder nach intensiver Diskussion in einem Positionspapier dargestellt. Die Homepage wurde komplett neu gestaltet und ist nun unter www.ag-jlc.de abrufbar. Die AG entwarf ein „Mission Statement“, das in Zukunft die Startseite der Homepage darstellen wird.

Die Organisation und Planung des Studentengesprächs auf dem LC-Tag 2005 in Hamburg sowie die Gestaltung zweier Poster waren Hauptthemen dieser Sitzung. Für das Studentengespräch wurde eine moderierte

Podiumsdiskussion mit dem neuen Vorstand der LChG entwickelt, die sich mit aktuellen Problemen der Ausbildung (2. Staatsexamen, Bachelor/Master-Einführung) und der Problematik „Bekanntheitsgrad Berufsstand“ beschäftigen soll. Das Poster zur 20. Sitzung soll unter dem Thema „Chronik“ gestaltet werden und der Aufarbeitung der Geschichte der AG dienen. Zudem wird ein englischsprachiges Poster entwickelt mit dem Ziel, ausländische Gruppen ähnlich der AG JLC zum internationalen Austausch zu bewegen. Da es an vielen Standorten problematisch ist, Nachwuchs für die AG-Mitarbeit zu gewinnen, wurde über Werbung in eigener Sache diskutiert. Die Broschüre und Visitenkarten sollen überarbeitet und neu gedruckt werden.



Die Anfänge der AG JLC aus der Sicht des damaligen LChG-Vorstands

In den Jahren um 1990 hatten die Studierendenzahlen in der Lebensmittelchemie in Deutschland stetig zugenommen, was eine große Herausforderung für die Universitätsinstitute bedeutete. Denn weder verbesserte sich ihre personelle Ausstattung noch wurden die Sachmittel entsprechend erhöht. Auch die Plätze für das Praktische Jahr reichten bei weitem nicht mehr aus, sodass sich am Ende des Studiums Wartezeiten von bis zu zwei Jahren für einen Praktikumsplatz ergaben. Die Ausbildungssituation war desolat geworden, und Resignation machte sich breit.

Aber nicht bei allen: Eine Gruppe von Studierenden, die sich bereits im Hauptstudium befanden, wandte sich hilfeschend an mehrere Mitglieder des Vorstandes der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG). Dort fanden sie auch Gehör, denn dem Vorstand waren die Probleme natürlich bekannt. So wurde die Situation des Nachwuchses zum Thema praktisch jeder LChG-Vorstandssitzung in den Jahren ab etwa 1993. Schnelle Lösungen gab es natürlich nicht, da der Vorstand ja nicht „Geld drucken“ konnte, um die Ausbildungsressourcen zu vergrößern. Aber auch die teilweise unterschiedlichen Ausbildungsinhalte und -schwerpunkte an den verschiedenen Hochschulstandorten waren schon damals ein Thema.

Damit die Studierenden ihre Probleme dem LChG-Vorstand in einem geeigneten Rahmen ausführlich vorstellen und diskutieren konnten, organisierte der damalige Direktor des Lebensmittelchemischen Institutes in Dresden, Prof. Eberhard Ludwig, das erste „offizielle“ Studentengespräch anlässlich des 23. Deutschen Lebensmittelchemikertages an seiner Universität. Es fand mit großem Zuspruch am 27.9.1994 statt, und man war sich einig, es fortzusetzen. So kann Prof. Ludwig als erster und wichtiger Pate der AG JLC bezeichnet werden. Im weiteren Verlauf hat er auch immer seine schützende Hand über die AG im LChG-Vorstand gehalten.

Denn dort gab es zwar Einigkeit, dass eine eigene Vertretung des Nachwuchses für die LChG hilfreich wäre. Über deren Form gingen aber die Ansichten doch deutlich auseinander. Als dann beim zweiten Studentengespräch während des 24. Deutschen Lebensmittelchemikertages am 11.9.1995 die Anregung gemacht wurde, eine eigene Arbeitsgruppe dafür zu gründen (s. Lebensmittelchemie 1995, S. 124/125), schlugen die Wellen im Vorstand doch recht hoch. Eine intensive Diskussion während der Vorstands-Klausurtagung am 2.12.1995 in Timmendorf/Ostsee ist dem Chronisten noch in guter Erinnerung.

Als Gegenargument wurde dort vorgebracht, dass eine wissenschaftliche Gesellschaft doch nur Fachgruppen bilden könne, die sich mit fachlichen Themen und nicht mit gesellschafts- bzw. standespolitischen Fragen beschäftigen. Schließlich habe die GDCh als Muttergesellschaft auch keine derartige Nachwuchsorganisation. Außerdem fehle es schlicht an Geld, um eine neue AG entsprechend zu unterstützen.

Die Finanzierung insbesondere der Reisekosten zu Arbeitsgruppentreffen war damals tatsächlich eine wichtige Frage. Während ja den Mitgliedern „normaler“ Fachgruppen die Teilnahme an Sitzungen als Dienstreise bezahlt wurde, hatten Studierende nicht diese Option und mussten die Reisekosten aus eigener Tasche zahlen. Das anfängliche Jahresbudget von 1.000,- DM für die AG JLC wurde dann in den folgenden Jahren zwar noch mehrmals erhöht, wirklich ausreichend war es aber nicht. So haben die engagierten Initiatoren der AG JLC damals nicht nur viel Kraft und Zeit, sondern auch einiges eigenes Geld aufbringen müssen, um „den Zug zum Rollen“ zu bringen.

Man traf sich aber nicht nur anlässlich der Lebensmittelchemikertage, sondern auch an anderen Stellen. So fand am 10.6.1996 ein Treffen von Studierendendelegationen aus etwa acht Hochschulstandorten in Kassel statt. Diese Stadt war ausgewählt worden, weil sie ziemlich in der Mitte Deutschlands liegt und von praktisch jedem Ort in einer Tagesreise erreicht werden kann. Bei dem Treffen wurden die Überlegungen zur Gründung einer eigenen AG fortgeführt und konkretisiert. Hier zeigte sich, dass kein Weg mehr an einer organisierten Interessenvertretung vorbeiging.

Mit den in Kassel von den Studierenden und Doktoranden gemeinsam entwickelten Vorschlägen und Forde-

rungen befasste sich dann der LChG-Vorstand unter dem Vorsitz von Prof. Hans Steinhart auf seiner nächsten Sitzung beim 25. Deutschen Lebensmittelchemikertag am 22.9.1996 in Freiburg. Da die Argumente für eine eigenständige Arbeitsgruppe inzwischen zwingend waren, wurde einstimmig die Gründung der „AG JLC“ (s. Lebensmittelchemie 1996, S.147) beschlossen. Inzwischen waren alle Vorstandsmitglieder davon überzeugt, damit eine gute Entscheidung zu treffen.

Die AG startete dann gleich noch während der Tagung in Freiburg mit ihrer konstituierenden Sitzung, an der auch Prof. Ludwig und der Chronist beratend teilnahmen. Dort wurde Jörg Häselser zum ersten Vorsitzenden gewählt (s. Lebensmittelchemie 1996, S. 164). Neben ihm sind aber auch als Frauen und Männer der „ersten Stunde“ Claudia Herles, Ramona Lichtenthäler, Volker Charné, Michael Lange-Aperdanner und Roland Storm zu erwähnen. Sie und ihre Nachfolgenden haben sich um die AG JLC sehr verdient gemacht, und sie sind auch besser dazu berufen, über deren sich dann anschließende Entwicklung zu berichten.

Mit besonderer Genugtuung können sie allerdings sehen, dass ihr Beispiel in der Muttergesellschaft GDCh Schule machte. Während sich die GDCh-Geschäftsführung anfangs schwergetan hatte, der Gründung einer nichtfachlichen Arbeitsgruppe zuzustimmen und dabei nicht zuletzt Satzungsprobleme anführte, griff sie die gute Idee dann doch sehr schnell auf, sodass der AG JLC bald das „Jungchemikerforum“ der GDCh folgte.

Man sieht, dass Victor Hugo im vorletzten Jahrhundert völlig recht hatte: „Nichts ist stärker als eine Idee, deren Zeit gekommen ist!“.

20. Sitzung | 16.–18. September 2005 | Hamburg

Es trafen sich Vertreter aus neun Standorten in Hamburg.

Michael Rentzsch wird als Nachfolger für Marcus Tschöpe gewählt. Er stellt mit Nadja Buchner ab 1. Januar 2006 die neue Spitze der AG JLC dar.

Die Chronik der AG und das zugehörige Poster wurden fertiggestellt und vorgestellt. Um das Nachwuchsproblem der AG anzugehen, werden Designs für Werbematerial wie Pins und Kugelschreiber ausgearbeitet.

Kontakte zu ausländischen Äquivalenten zur AG JLC sollen geknüpft werden. Hierzu könnte die EuroFood-Chem in Hamburg dienen. Außerdem wäre es wünschenswert, den Lebensmittelchemikertag attraktiver zu gestalten, um mehr Nachwuchswissenschaftler, Studierende und Diplomanden anzusprechen.

In den AGs wurde das Logo für die LChG entworfen sowie das Studentengespräch zur Umstellung Bachelor/Master ausgearbeitet.

21. Sitzung | 24.–26. März 2006 | Halle/Saale

Es trafen sich Vertreter aus acht Standorten in Halle.

Für die Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ wurden ab dieser Sitzung fortlaufend je ein Artikel mit Zusammenfassung des Treffens und eine Standortbeschreibung angefertigt. Der Behr's Verlag machte das Angebot, eine Schriftenreihe über die AG JLC zu veröffentlichen. Diese könnte zusätzlich als Studienführer dienen.

Der neue Flyer für die AG JLC wurde vorgestellt. Der Flyer soll bis zum Lebensmittelchemikertag in Dresden fertiggestellt werden. Für das Bedrucken von Kugelschreibern und Pins wurde jedoch kein Geld zur Verfügung gestellt. Die Öffentlichkeitsarbeit wurde dahingehend verstärkt, dass Kontakte zu Hochschulen hergestellt werden sollen, welche noch keine AG JLC

vorweisen können. Außerdem soll Frau Kießling kontaktiert werden, um die Mail-Adressen der Jungmitglieder der LChG in Erfahrung zu bringen.

Ein Aufsatzwettbewerb wurde ins Leben gerufen „Wie stellen sich Studenten das Bild des Lebensmittelchemikers 2040 vor?“.

In den AGs wurden die Vorbereitungen für den kommenden Lebensmittelchemikertag getroffen. Hier wurde der Workshop für die Bachelor/Master-Umstellung vorbereitet. Das Editorial für die Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ wurde verfasst. Eine AG beschäftigte sich mit der Ausarbeitung zu den Neuregelungen für das Praktische Jahr. Eine andere gestaltete die Flyer für die AG JLC.

22. Sitzung | 15.–17. September 2006 | Dresden

Es trafen sich Vertreter aus neun Standorten in Dresden.

Der Workshop Bachelor/Master-Abschlüsse in der Lebensmittelchemie wurde vorbereitet. Dabei soll vor allem der Status quo erläutert werden und die Chance, den Studiengang Lebensmittelchemie in Deutschland anzugleichen.

Die Websites der AGs vor Ort sollen um Erfahrungsberichte erweitert werden. Darüber hinaus sind Werbemaßnahmen zur Nachwuchsarbeit erforderlich.

Der Fragebogen zum Praktischen Jahr wurde fertiggestellt und die Ergebnisse sollen zum nächsten Lebensmittelchemikertag vorgestellt werden.

Diskutiert wurde ein Angebot des Behr's Verlages, eine Art „Studienführer“ zu veröffentlichen. Die AG JLC bzw. jeder Standort könnten dafür die Inhalte liefern. Es

wurde über den Sinn dieses Projekts diskutiert, da die Umstellung zu Bachelor/Master naht. Außerdem wäre das Buch relativ teuer und die Zielgruppe nicht sehr groß. Das Projekt soll trotzdem angegangen werden.

Anne Seidowski wird zur Bundessprecherin gewählt, da Nadja Buchner aus ihrem Amt ausscheiden möchte.

In der Vorstandssitzung der LChG wurde die AG JLC sehr positiv beurteilt. Es wird darüber nachgedacht, der AG JLC mehr Geld zur Verfügung zu stellen. Darüber hinaus soll der Gaststatus im Vorstand der LChG umgewandelt werden.

Zusätzlich soll eine engere Zusammenarbeit mit dem JCF erfolgen. Bei einem Quiz mit dem JCF auf dem Lebensmittelchemikertag sollen Bücher des Thieme-Verlags verlost werden.



Die Auslandskontakte der AG sollen ausgebaut werden. Die AGs beschäftigten sich diesmal mit dem Bewerbungsworkshop zum Lebensmittelchemikertag, dem Knüpfen von Auslandskontakten, der Erstellung eines

Flyers in englischer Sprache, dem Workshop zur Umstellung auf Bachelor/Master und dem Buch des Behr's Verlages zur Lebensmittelchemie.

23. Sitzung | 16.–18. März 2007 | Wuppertal

Es trafen sich Vertreter aus neun Standorten in Wuppertal.

Auf der Sitzung wurden eine Alumni-Liste und ein Kontaktformular erstellt. Diese Alumni-Kontakte sollen im internen Bereich der Website erscheinen. Darüber hinaus soll ein Alumni-Login eingerichtet werden.

Die Chronik der AG JLC soll vollständig digitalisiert werden. Dafür sollen in der nächsten Sitzung alle Materialien eingesammelt, digitalisiert und in den internen Bereich der Website geladen werden.

Die Erwartungen der Mitglieder an die AG wurden diskutiert. Dabei kam heraus, dass die AG der Horizonterweiterung und der Identifizierung dienen soll. Außerdem soll der Beruf des Lebensmittelchemikers herausgestellt werden.

Im Sinne der Nachwuchsarbeit wurden die Kontakte zu Erlangen und Hannover hergestellt. Von Frau Kießling kam der Vorschlag, eine Begrüßungsmail für neue junge

LChG-Mitglieder zu verfassen, welche dann an die jeweiligen Mitglieder versendet werden soll.

Die AG JLC beginnt mit der Erstellung eines Studienführers, der auf den Websites der AG zugänglich sein soll. Dafür soll jeder Standort bis April 2007 eine Beschreibung fertigstellen.

Die ersten Ergebnisse zur Umfrage „Praktisches Jahr“ werden vorgestellt. Die Fragebögen der mitwirkenden 49 Absolventen sind jedoch noch nicht vollständig ausgewertet. Die wichtigsten Ergebnisse sind:

- hohe Auslastung der Praktikumsplätze
- praktische Prüfungen können wegfallen
- Verkürzung des Praktischen Jahres wird zwiespältig beurteilt.

Die Ergebnisse sollen auf einem Poster auf dem Lebensmittelchemikertag in Erlangen präsentiert werden.

Artikel zu den Studienorten Halle und Dresden sowie ein Artikel über den Lebensmittelchemikertag in Dresden und ein Editorial wurden in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ veröffentlicht.

Für den Lebensmittelchemikertag in Erlangen wurden die Workshops „Umfrageergebnisse des Praktischen Jahres mit Diskussion“ und „Wie findet eine wissenschaftliche professionelle Präsentation statt?“ ausgewählt. Zusätzlich wurde ein Positionspapier für die Bachelor-/Masterstudiengänge erarbeitet. Darüber hinaus soll eine Anfrage an die Hochschullehrerkonferenz bezüglich dieses Themas erfolgen.

Die AG soll T-Shirts bekommen. Vorgeschlagen wurden schwarze Shirts mit kleinem AG-Logo.

In einer Arbeitsgruppe wurden die Finanzen der AG JLC besprochen. Eine AG beschäftigte sich mit der Nachwuchsarbeit. Dabei kam heraus, dass der Nachwuchs an den Standorten geworben werden soll. Die AG JLC könnte durch Partys Geld einnehmen, das für finanzielle Unterstützung für Fahrten zum Lebensmittelchemikertag ausgegeben werden könnte.

Des Weiteren wurde darüber nachgedacht, eine „Schnuppermitgliedschaft“ in der LChG anzubieten. Außerdem sollen sich Gedanken über Seminare gemacht werden, die angeboten werden könnten. Die AG „Website“ beschäftigte sich mit der Strukturierung der Homepage für den Studienführer.



24. Sitzung | 7.–9. September 2007 | Erlangen

Es trafen sich Vertreter aus zwölf Standorten in Erlangen.

Zur Anwerbung von neuen Mitgliedern wurden Vorschläge zur finanziellen Unterstützung des Besuchs des Lebensmittelchemikertages hervorgebracht.

Der Studienführer der AG JLC soll in diesem Jahr fertiggestellt werden. Zur Chronik der AG liegen Unterlagen aus den Jahren 1996 bis 2002 vor (1. bis 13. AG-Sitzung). Die Alumnidatenbank wird in die Chronik überführt und die Ordner sollen zur LChG. Sonst noch vorhandene Dateien sollen zusammengetragen werden.

Auf dem Lebensmittelchemikertag wurde ein Poster über die Umfrage zum Praktischen Jahr ausgestellt. Außerdem wurden Workshops zu den Themen Praktisches Jahr und Postergestaltung veranstaltet.

Michael Rentzsch löst Marcus Tschöpe als Vertreter der AG im Bundesvorstand der LChG ab. Als Bundessprecher wurde Markus Belz gewählt. Zum Schriftführer wird Arno Strähmel und als Kassenwart Greta Dau gewählt.

In der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ wird ein Beitrag über das AG-Treffen in Erlangen und den Lebensmittelchemikertag 2007 veröffentlicht.



Im CHE-Hochschulranking ist die Lebensmittelchemie nicht einzeln vertreten. Des Weiteren besteht das Problem, dass die Daten unzureichend und kaum repräsentativ sind. Hier wurde ein Brief an die Verantwortlichen verfasst, um die Befragungen zu optimieren und in Zukunft richtig durchzuführen.

Zum Wintersemester 2007/08 wird der Bachelor Lebensmittelchemie in Gießen eingeführt. Es ist der erste in Deutschland.

Zum Lebensmittelchemikertag 2008 in Kaiserslautern werden die Workshops „Wissenschaftliches Schreiben – Von Aufbau bis Zitat“ und „Fit für den Job – Berufseinsteiger berichten“ angeboten.

In den AGs wurde die Nachwuchsarbeit diskutiert. Dabei wurde das Anschreiben für Neumitglieder überarbeitet. Dieses soll vom Bundessprecher an Studierende der Lebensmittelchemie versendet werden, die der LChG beigetreten sind.

Eine AG befasste sich mit Auslandskontakten der AG JLC. Hier sollten Kontakte zu anderen Institutionen im Ausland hergestellt werden. Darüber hinaus sollten andere Lebensmittelnetzwerke im Ausland zum Erfahrungsaustausch aufgespürt werden.

Ein weiteres AG-Thema war die Vorbereitung des Workshops zum Praktischen Jahr.

Hallo liebes Neumitglied der LChG!

Wir von der AG JLC (Arbeitsgruppe Junge LebensmittelchemikerInnen) möchten Dich mit diesem Brief begrüßen und uns kurz vorstellen.

Die AG JLC ist eine Arbeitsgruppe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG), einer Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh). Sie kümmert sich speziell um die Anliegen von Studierenden, Doktoranden und Lebensmittelchemikern, die gerade ins Berufsleben starten.

Wir sind an den einzelnen Universitäten mit Ansprechpartnern vertreten. Dort sehen wir es als unsere Aufgabe an, Studenten beim Start ins Uni-Leben sowie im weiteren Studienverlauf zu unterstützen.

Zweimal im Jahr treffen sich Vertreter aller Standorte, um Probleme und Zielsetzungen zu diskutieren. Außerdem organisieren wir Infoveranstaltungen, Fortbildungen und Fachvorträge wie beispielsweise im Rahmen des Lebensmittelchemikertags.

Wir würden uns freuen, wenn Du Interesse hast, in der AG mitzuarbeiten. Die Ansprechpartner an Deiner Uni und weitere Infos findest Du im Internet unter:

www.ag-jlc.de

Für Fragen und Anregungen sind wir jederzeit offen!

Brief der AG zur Gewinnung von LChG-Neumitgliedern

25. Sitzung | 14.–16. März 2008 | Braunschweig

Es trafen sich Vertreter aus elf Standorten in Braunschweig.

Im Vorstand der LChG werden in den nächsten zweieinhalb Jahren die Umsetzung des Bologna-Prozesses, die bundesweite Harmonisierung des Praktischen Jahres und der Aufbau eines Zertifizierungssystems zur Fortbildung von Lebensmittelchemikern diskutiert.

Für den Lebensmittelchemikertag 2008 wurden die Workshops „Fit für den Job“ und „Wissenschaftliches Schreiben“ vorbereitet. Die Erstellung des Studienführers wurde im Großen und Ganzen abgeschlossen und ist für angemeldete Mitglieder auf der AG-Homepage einsehbar.

Zur Harmonisierung des Praktischen Jahrs soll ein Positionspapier erarbeitet werden. Darin sollen die Themen Ausbildung, Vergütung sowie Prüfung im Praktischen Jahr dargelegt werden. Die Faktensammlung zum Praktischen Jahr soll fortgeführt und regelmäßig aktualisiert werden.

Die Ergebnisse des CHE Hochschulrankings wurden diskutiert. Problematisch hierbei war der geringe Rücklauf der Fragebögen, wodurch es zu Verzerrungen bei den Ergebnissen kommen konnte. Das Fach Lebensmittelchemie wird beim CHE-Hochschulranking nicht einzeln aufgeführt, da nur 15 Standorte existieren und das Minimum hierfür bei 16 Standorten liegt. Bis zum Abschluss der Umstrukturierungen im Zuge des Bologna-Prozesses wurde dieses Thema auf Eis gelegt.

Bei der GDCh soll angefragt werden, ob Fortbildungskurse für Studierende günstiger angeboten werden

können. Die Suche nach ähnlichen Gruppen wie der AG JLC im Ausland war erfolglos. Hier wurde beschlossen, diese Aktivitäten einzuschränken.

Die Standortbeschreibungen auf der Homepage der AG sollen aktualisiert werden. Darüber hinaus sollen Verlinkungen auf die Stellenbörse und die Praktikumsplatzbörse der GDCh erfolgen.

Für die Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ wurde ein Bericht zur Vorstellung des Studienortes Braunschweig verfasst.

Die Chronik der AG JLC konnte bis zur 20. Sitzung sortiert, zusammengefasst und ausgearbeitet werden. Ältere Schriftstücke sollen jedoch weiterhin zusammengetragen werden.

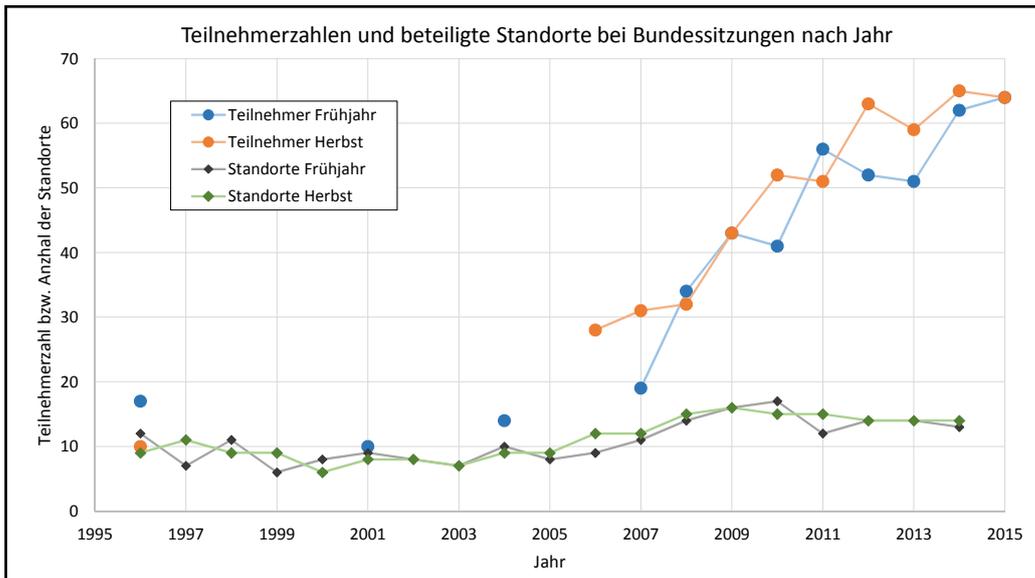
Für die interne Organisation wurden zwei weitere Gruppen eingerichtet: Zum einen werden alle extern Promovierenden zu einem „Standort“ zusammengefasst; zum anderen bilden die Berufseinsteiger eine Gruppe. Für Erstere wird für ein Mitglied die Fahrtkostenpauschale bezahlt. Die Berufsanfänger erhalten keine Aufwandsentschädigungen.

Die AGs beschäftigten sich mit der Organisation der Workshops „Fit für den Job“ und „Wissenschaftliches Schreiben“. Ein Fragebogen zum Lebensmittelchemikertag wurde konzipiert. Des Weiteren wurde sich mit der Homepage und den Beiträgen zur „Aktuellen Wochenschau“ befasst. Eine AG setzte sich mit der Anfertigung des Positionspapiers zum Praktischen Jahr auseinander.



Die Entwicklung der AG JLC spiegelt sich ebenfalls in der Statistik wider, die eigens für diese Chronik erstellt wurde. Die Teilnehmerzahlen der Bundessitzungen vor 2007 sind leider nur lückenhaft dokumentiert. In den letzten neun Jahren stieg die Anzahl der Anwesenden kontinuierlich auf das jetzige Niveau von etwa 60 Teilnehmern. Diese Entwicklung machte 2010 die Einführung einer sogenannten Deckelungsregelung nötig, die die Teilnehmerzahl zu begrenzen half und 2015 in über-

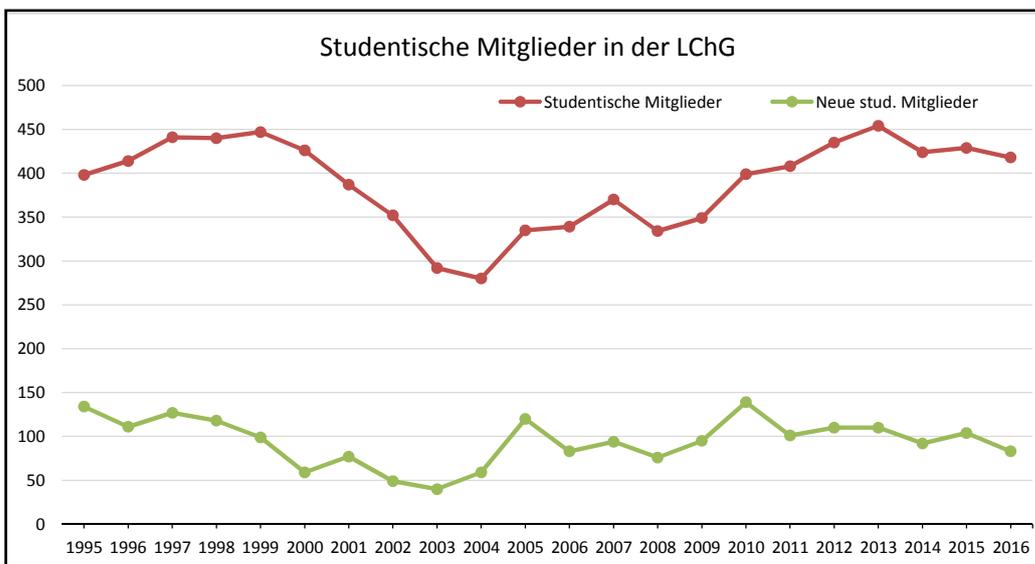
arbeiteter Form in die Richtlinien aufgenommen wurde. In Bezug auf die teilnehmenden Standorte waren die Sitzungen zwar nur selten vollzählig mit allen Universitätsstandorten in Deutschland, aber doch meist sehr gut aufgestellt. Die anfänglich noch teilweise notwendigen „außerordentlichen Sitzungen“ (weniger als die Hälfte der Standorte anwesend) sind schon seit 2005 nicht mehr vorgekommen.



Eine formale Erfassung der Mitglieder in der AG JLC gibt es nicht, sodass Gesamtzahlen der AG-Mitglieder nicht vorliegen. Offiziell kann man bis zu drei Jahre nach dem letzten Abschluss Mitglied in der AG JLC sein.

In der Statistik der Lebensmittelchemischen Gesellschaft spiegelt sich auch die Entwicklung der AG JLC in gewissem Maße wieder. Das anfangs hohe Niveau

von etwa 400 studentischen Mitgliedern sank bis zum Jahr 2003 auf teilweise unter 300. Das machte sich auch in der AG JLC bemerkbar. Dem wurde aber durch gemeinsame Anstrengungen, die AG JLC bekannter und attraktiver zu machen, erfolgreich entgegengewirkt. Die Mitgliederzahlen stiegen in den folgenden Jahren wieder auf das vorherige hohe Niveau an.



26. Sitzung | 5.–7. September 2008 | Kaiserslautern



Es trafen sich Vertreter aus zwölf Standorten in Kaiserslautern.

Michael Rentzsch vertritt als offizielles Vorstandsmitglied die AG JLC in der LChG. Als Workshops für den Lebensmittelchemikertag 2008 wurden „Fit für den Job – Berufsanfänger berichten“ und „Wissenschaftliches Schreiben: Von Aufbau bis Zitat“ vorbereitet.

Anne Seidowski scheidet als Bundessprecherin aus der AG aus, als Nachfolgerin wurde Annika Burmeister gewählt. Sie nimmt das Amt ab 1. Januar 2009 wahr. Zusätzlich wurden als Schriftführer Arno Strähmel und als Kassenwart Greta Dau gewählt.

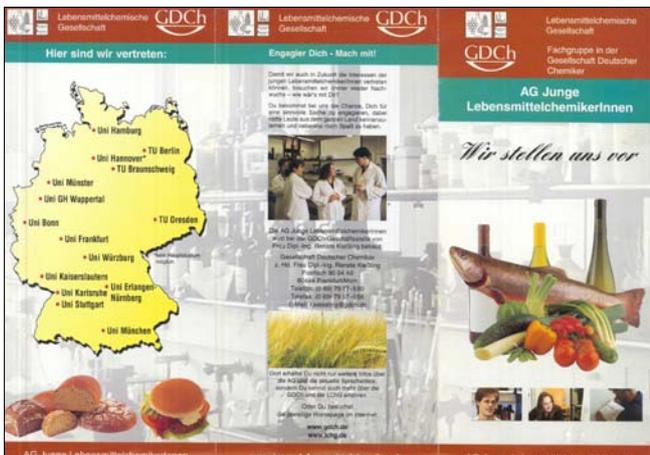
Die Laborkosten während des Studiums in den verschiedenen Standorten wurden ausgewertet und diskutiert.

Für die Öffentlichkeitsarbeit wurden Flyer gedruckt; eine Präsentation wurde erstellt. Zudem stellte Dresden den Beruf des Lebensmittelchemikers in einigen Schulen vor.

Die Zusammenarbeit mit dem JCF wurde diskutiert, ist aber in den einzelnen Standorten sehr schwierig und kommt nur schleppend voran.

Eine Alumnidatenbank wird aufgebaut und im Zuge des Lebensmittelchemikertages in Stuttgart 2010 ist ein Alumnitreffen geplant.

Die Arbeitsgruppen beschäftigten sich mit dem Positionspapier zum Praktischen Jahr, der Aktuellen Wochenschau, dem Finanzmodell und dem Workshop „Berufseinsteiger berichten“.



Flyer der AG aus dem Jahre 2008

27. Sitzung | 3.–5. April 2009 | Münster



Es trafen sich Vertreter aus 14 Standorten in Münster. Das von der AG ausgearbeitete Positionspapier zum Praktischen Jahr wurde vom BLC geprüft, ergänzt und vom Vorstand der LChG angenommen. Es wird in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ gedruckt. Auch der Beitrag der AG zur Aktuellen Wochenschau wurde vom Vorstand lobend erwähnt. Es wird noch nach Beiträgen gesucht, sodass die AG einen weiteren Artikel schreiben konnte.

Auf dem Lebensmittelchemikertag 2009 in Berlin wird die AG wieder mit zwei Workshops vertreten sein. Ein Thema wird die Vereinbarkeit von Kind und Karriere sein. Dazu werden die ersten Ergebnisse einer Umfrage ausgewertet und mögliche Referenten diskutiert. Der zweite Workshop soll sich mit dem Thema Zeitmanagement befassen, auch hier fehlen bislang noch Referenten. Außerdem soll ein Fragenkatalog erarbeitet werden. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Präsentation

der AG auf dem Lebensmittelchemikertag. Der AG-Stand soll einen professionelleren Eindruck bekommen. Dazu sollen ein Banner und portable Stellwände angeschafft werden.

Wieder einmal wird über die Reisekostenabrechnung diskutiert, da aufgrund der wachsenden Zahl an Teilnehmern die Finanzierung schwieriger wird. Die Diskussion wird auf das nächste Treffen verschoben. Im Zuge dessen wird ein Vertreter und gleichzeitig zukünftiger Kassenwart gewählt, um Schwierigkeiten bei der Übergabe zu vermeiden.

Bei der Erstellung des Positionspapiers zum Praktischen Jahr wurde auf die Daten der Umfrage zum PJ der AG zurückgegriffen. Diese Umfragen sollen in drei bis vier Jahren wiederholt werden.

Auf den Regionalverbandstagungen möchte sich die AG mehr engagieren. Durch Poster-Sessions oder Ähnliches sollen Studenten mehr zur Teilnahme ermutigt werden.

28. Sitzung | 11.–13. September 2009 | Berlin



Es trafen sich Vertreter aus 15 Standorten in Berlin.

Das Jungchemiker Forum (JCF) trat an die Bundessprecher heran und fragte nach einer Zusammenarbeit. Es wurde vereinbart, diese auf lokaler Ebene zu versuchen. Der Vorstand der LChG möchte beim kommenden Lebensmittelchemikertag auf der Mitgliederversammlung ansprechen, dass manche Doktoranden und Praktikanten für den Besuch der Tagung Urlaub nehmen müssen, diesen jedoch teilweise nicht mal bewilligt bekommen.

Die bereits in Münster begonnene Diskussion über die Reisekostenabrechnung wurde nicht wieder aufgenommen. Änderungen diesbezüglich waren vorerst nicht erforderlich.

Die AG bereitete sich auf den bevorstehenden Lebensmittelchemikertag vor und insbesondere auf die beiden Workshops zum Thema „Kind und Karriere“ und „Zeitmanagement“. Außerdem wurden dank des neuen Banners und der faltbaren Posterwände die Präsentationsmöglichkeiten am AG-Stand deutlich verbessert. Für die künftigen Lebensmittelchemikertage wurde beschlossen, dass es immer einen Workshop mit Fachinformationen in Anlehnung an das Tagungsthema geben sollte. Das soll gewährleisten, dass Studenten eine Einführung in die teilweise sehr komplexen Themen bekommen.

Für den Lebensmittelchemikertag 2010 in Stuttgart-Hohenheim soll es einen Workshop über Planarchromatographie geben. Der zweite Vortrag soll das Thema „Lebensmittelchemiker im Ausland“ tragen. Da die AG in Hohenheim ihre 30. Sitzung abhalten wird, soll das geplante Alumnifest in einem lockeren Rahmen am Sonntagabend stattfinden.

Das Corporate Design der AG wurde überarbeitet und soll ab sofort verwendet werden. Dazu wurden neue Bildrechte erworben. Die Kommunikation der AG bundesweit läuft mehr und mehr über das AG-interne Forum auf der Internet-Homepage ab. Dort sollen zukünftig Steckbriefe von allen AGLern zu finden sein.

In Anlehnung an das Frühjahrssymposium des JCF wird überlegt, 2011 einen kleinen Lebensmittelchemikertag in Frankfurt abzuhalten, der Doktoranden, Diplomanden usw. die Möglichkeit bieten soll, sich in ungezwungenem Rahmen zu präsentieren.

Die nordrhein-westfälischen Standorte haben sich darauf geeinigt, auf der Regionalverbandstagung NRW mitzuwirken und auch dort einen Workshop abzuhalten.

Auch der BLC wird sich mehr mit dem Thema „Praktisches Jahr“ beschäftigen. Dazu werden mehrere AG-Vertreter entsandt, um den Standpunkt der AG zu vertreten.

Um den wachsenden Mitgliederzahlen der AG und den damit verbundenen Problemen – Unterkunft, Anreise, Tagungsräume etc. – Herr zu werden, wurde nach langer Diskussion eine sogenannte Deckelung der Teilnehmer beschlossen. So sollen in Zukunft nur drei Vertreter eines jeden Standortes zur Tagung kommen können, falls die zu erwartende Teilnehmerzahl 56 überschreitet.

Jürgen Löbner wurde als Nachfolger für Markus Belz als Bundessprecher gewählt. Er wird das Amt wie üblich zum Jahreswechsel übernehmen.

29. Sitzung | 26.–28. März 2010 | Hamburg

Es trafen sich Vertreter aus 16 Standorten in Kaiserslautern.

Die „Aktuelle Wochenschau“ soll zum kommenden Lebensmittelchemikertag als Heft erscheinen. Der Beitrag der AG soll überarbeitet und ergänzt werden.

Der BLC hat auf seiner Bundesversammlung viel über die Probleme beim Praktischen Jahr gesprochen und betont, dass eine Zusammenarbeit mit der AG angestrebt werden soll.

Die Finanzlage der AG wurde erneut diskutiert. Zurzeit besteht nur durch die Einnahme von Spenden ein ausgeglichener Haushalt. Es wird daher von jedem Sitzungsteilnehmer eine kleine Verpflegungspauschale erhoben. Dies soll auch künftig geschehen. Die AG ist bemüht, seitens der LChG mehr Geld zu bekommen und mehr von der guten Mitgliederwerbung zu profitieren.

Der Workshop zum Thema „Angehende Lebensmittelchemiker im Ausland“ wird vorbereitet. Der zweite Workshop wird das Thema „DC oder HPTLC als Mindestmaß der lebensmittelchemischen Ausbildung“ tragen und von Frau Dr. Morlock geleitet.

Das geplante Alumnifest soll im Schlosskeller stattfinden. Dazu wird eine AG gebildet, die die Organisation übernimmt.

Erneut wird über die Deckelung der Teilnehmerzahl der AG-Treffen diskutiert. Es soll zukünftig weiterhin dabei bleiben, dass jeder Standort drei Teilnehmer anmelden



kann, die zur Sitzung kommen. Allerdings sollen auch mehr Anmeldungen möglich sein, sollte eine Teilnehmerzahl von 56 nicht überschritten werden. Ein nachträgliches Auffüllen von Plätzen soll es nicht geben.

Die Homepage, die mittlerweile mit dem Forum als zentrale Kommunikationsplattform der AG dient, wechselt zu einem anderen Provider. In diesem Zuge gibt es nun eine standardmäßige Standort-E-Mail-Adresse (Standort@ag-jlc.de).

Die Beiträge der AG vor Ort auf den Regionalverbandstagen in Nordrhein-Westfalen, Südwest/Bayern und Nord wurden durchweg positiv beurteilt.

Erneut trat der Behr's Verlag an die AG heran. Es soll eine stärkere Zusammenarbeit mit der AG geben. Nicht als Autorenschaft, sondern im Stellen von Interviewpartnern sowie das Einbringen von Themen etc.

Flyer der AG aus dem Jahre 2010

30. Sitzung | 17.–19. September 2010 | Hohenheim/Stuttgart



Von 17 Standorten kamen 16 in Hohenheim zusammen.

Die Zusammenarbeit mit dem JCF klappt mittlerweile einigermaßen, aber meistens nur an Standorten, wo sich JCF und AG JLC personell überschneiden. Die Zusammenarbeit mit dem BLC hingegen ist durchweg positiv zu bewerten. Der BLC informiert nun die AG-Sprecher über Beschlüsse bezüglich des PJ. Erfreulicherweise hat der Vorstand der LChG der AG weitere 1.000 Euro pro Jahr bewilligt. Allerdings muss die AG einen Finanzplan erstellen.

Das Alumnitreffen, das am Sonntag nach dem AG-Treffen stattfinden sollte, musste leider abgesagt werden, da sich auf die Einladung nur zwei Alumni gemeldet haben. Es soll aber versucht werden, die Alumni weiterhin nicht aus den Augen zu verlieren. An dem AG-Stand auf dem Lebensmittelchemikertag wird wie immer eine Stellenbörse zu finden sein und auch ein Poster zur Geschichte der AG. Weiterhin möchte der Vorstand der LChG den Lebensmittelchemikertag in Zusammenarbeit mit der AG auch in künftigen Jahren evaluieren.

Als Workshops für den Lebensmittelchemikertag 2011 in Halle hat sich die AG für die Themen „Präsentation auf Englisch“ sowie in Anlehnung an eines der Themenschwerpunkte Globalisierung für das Thema „Internationale Konzerne“ entschieden.

Erneut wurde über die Deckelung diskutiert, auch aufgrund der Neuigkeiten bezüglich der Finanzlage. Die AG konnte sich einigen, dieses Thema künftig nicht mehr zu diskutieren. Ebenso soll mit dem Thema Rotation der Teilnehmer verfahren werden. Es ist jedem






Einladung zum ersten Alumnifest der AG JLC

Im neunten Monat des Jahres 1996 trafen sich 10 junge Lebensmittelchemiker um in einem dunklen Zimmer ein Bündnis zu schließen. Dieses Bündnis sollte fortan die Grundlage für eine feste und stabile Vereinigung von Jungen LebensmittelchemikerInnen darstellen – die AG JLC ward geboren.

Während der vergangenen Jahre hat sich aus den anfänglich 10 Mitgliedern aus 7 Standorten eine Gruppe entwickelt, die aus mehr als 200 aktiven Mitgliedern aus dem ganzen Bundesgebiet besteht. Während den bisherigen 29 Sitzungen der AG JLC wurde gelacht und diskutiert und gemeinsam haben wir vieles erreicht.

Um dies zu würdigen, ist es uns eine große Freude alle ehemaligen Mitglieder der AG JLC zu einer freundschaftlichen und ausgelassenen Alumni-Feier einzuladen. Anlässlich unseres Jubiläums, unserer 30. Sitzung im September 2010 im Vorfeld des 39. Deutschen Lebensmittelchemikertages in Stuttgart-Hohenheim, wollen wir in entspannter, ungezwungener Umgebung zusammenkommen.

Für den generationenübergreifenden Austausch laden wir daher am
Sonntag, 19. September 2010 ab 17Uhr
in den Schlosskeller der Universität Hohenheim ein.

Auf Grund des Jubiläums möchten wir uns an früher erinnern und mit Ihnen über die aktuelle AG Arbeit plaudern - vielleicht haben Sie Anregungen für unsere zukünftige Arbeit. Hierfür würden wir uns über altes Bildmaterial oder Anekdoten sehr freuen. Bitte senden Sie Interessantes an alumni@ag-jlc.de (Fabian Weber, Braunschweig).

An dieselbe E-Mailadresse kann bis zum **31.07.2010** die Anmeldung zur Feier erfolgen.

Für das leibliche Wohl wird selbstverständlich gesorgt werden. Dafür sind 30 Euro (inklusive Getränke) vorgesehen. Zu Überweisungsmodalitäten sowie über die Anfahrt werden Sie mit der Anmeldungsbestätigung informiert.

Da leider im Laufe der Jahre viele Kontaktdaten verloren gegangen sind, bitten wir um Weiterleitung dieser Einladung an Ihnen bekannte Alumnis.

Eine vollständige Namensliste können Sie unter http://www.ag-jlc.de/alumni_liste.xls einsehen. Vielleicht fallen Ihnen noch Bekannte ein, die Sie kontaktieren könnten.

Wir freuen uns über zahlreiches Erscheinen, lebhaftes Diskutieren und auf ein gemütliches Beisammensein.

Mit freundlichen Grüßen die AG JLC


 Annika Burmeister


 Jürgen Löbner

Einladung der AG für das Alumnifest, das leider nicht stattgefunden hat

Standort freigestellt, seine Teilnehmer am Samstag bzw. Sonntag auszutauschen. Dies soll es neuen AG-Mitgliedern ermöglichen, an AG-Treffen teilzunehmen.

2010

2011

2012

Die AG JLC ist eine Arbeitsgruppe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG), einer Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh). Wir sind die Vertreter der Studierenden und Promovierenden im Fach Lebensmittelchemie an den deutschen Hochschulen, sowie der Lebensmittelchemiker im Praktischen Jahr und der Berufseinsteiger. Unser Anliegen ist es, sich für die Interessen des wissenschaftlichen Nachwuchses vor Ort einzusetzen und die Kommunikation zwischen den Hochschulen zu fördern. Um dieses Ziel zu erreichen, bauen wir unser etabliertes Informationsnetzwerk ständig aus und versuchen, möglichst viele Studenten für die Mitarbeit in der LChG zu gewinnen. Weiterhin wollen wir das Berufsbild des Lebensmittelchemikers bekannter machen und auf diesem Wege die Berufschancen verbessern.

Aktuelles

- September 2010 AG JLC Workshop: "angehende Lebensmittelchemiker im Ausland" auf dem Lebensmittelchemikertag in Stuttgart - **Vortrag** und **Handout** als pdf.
- September 2010 Überarbeitet und aktualisiert: Übersicht über das **praktische Jahr** (Amtsjahr) für Lebensmittelchemikerinnen (pdf).
- September 2010 Der **aktualisierte Studienführer** -ausgearbeitet von der AG JLC- ist online verfügbar (pdf).

Die Homepage der AG JLC

Diverse Projekte der AG nähern sich der Vervollständigung. So sind die Richtlinien der AG soweit, dass nach einigen Ergänzungen im Forum darüber abgestimmt werden kann. Ebenso sind der Studienführer und der PJ-Führer nahezu fertig.

Das in Berlin vorgestellte neue Corporate Design wurde nun auch in neuen Flyern umgesetzt.

Auf dieser Sitzung gab es gleich zwei Personalentscheidungen zu treffen. Sowohl der Vertreter im Vorstand, bislang Michael Rentzsch, als auch die Bundessprecherin Annika Burmeister, beenden dieses Jahr ihre Amtszeit. Annika Burmeister rückt quasi ein Amt weiter und wird die AG im LChG-Vorstand vertreten. Als ihre Nachfolgerin wurde Kirsten Jordanland als Bundessprecherin gewählt.

31. Sitzung | 11.–13. März 2011 | München



Auf der AG JLC-Sitzung waren neben einer hohen Anzahl an neuen AG JLC-Mitgliedern auch erstmalig externe Vertreter anwesend.

Auf dieser Sitzung wurde die Problematik zu hoher Absolventenzahlen und zu weniger PJ-Plätze diskutiert. Daher wurde über eine mögliche Umstrukturierung des Praktischen Jahres debattiert.

Neben der niedrigen Anzahl an Ausbildungsplätzen für das zweite Staatsexamen standen auch die Aktualität des Studienführers und des PJ-Führers im Fokus. Durch diese beiden Dokumente soll Studieninteressierten beziehungsweise Absolventen die Entscheidung der Standortwahl erleichtert werden. Aufgrund dessen ist eine ständige Aktualisierung erforderlich.

Da die AG JLC aktiv an der Gestaltung des Lebensmittelchemikertages beteiligt ist, wurden Themen für die

nächsten Workshops vorgestellt. So soll ein Fachworkshop stattfinden, der sich mit internationalen Warenströmen beschäftigt. Als Gastredner wird Herr Dr. Nöhle eingeladen.

Neben diesem Fachvortrag wird auch ein Soft-Skill-Vortrag angeboten, der das richtige wissenschaftliche Präsentieren thematisiert. Hierfür stehen Frau Dr. Vollmer oder Herr Dr. Zimmermann zur Verfügung.

Während der letzten Jahre sind immer häufiger Probleme der Überforderung/Unzufriedenheit und fehlender Vertrauenspersonen für Promovierende aufgekommen. Aufgrund dessen möchte die AG JLC Informationsposter über mögliche Beratungsstellen vor Ort erstellen.

Fazit – 30 Sitzungen, 15 Jahre

Die AG Junge LebensmittelchemikerInnen hat seit ihrer Gründung eine steile Karriere durchlaufen. Viele Probleme hat die AG angesprochen und bei den meisten auch zu deren Lösung beigetragen. Aber es gibt auch Themen, die sich wie ein roter Faden durch die AG-Geschichte ziehen.

Die Harmonisierung der Ausbildung wird wohl auch für die nächsten Jahre ein wichtiges Aufgabengebiet der AG bleiben, auch wenn besonders in den letzten Jahren große Fortschritte gemacht wurden. Dank der immer stärker werdenden Unterstützung der AG-Tätigkeit durch den Vorstand der LChG hat die AG sowohl viel an Produktivität als auch an Professionalität gewonnen. Nicht zuletzt das stimmberechtigte AG-Mitglied im LChG-Vorstand ist ein Zeichen für die große Bedeutung und Wertschätzung der AG. Der Bekanntheitsgrad und auch die Akzeptanz der AG haben insbesondere

durch die Workshops auf dem Lebensmittelchemikertag deutlich zugenommen. In den letzten Jahren kam es nun auch zu einer vermehrten Zusammenarbeit der AG JLC mit anderen Gruppen wie dem JCF oder dem BLC. Auch der Behr's Verlag wirbt seit Jahren um die Gunst der Jungen LebensmittelchemikerInnen.

Man kann sagen, wenn auch mit ein wenig Eigenlob, dass die AG JLC aus der Gemeinschaft der Lebensmittelchemiker nicht mehr wegzudenken ist. Und man kann gespannt sein, wie es weitergeht.

Das Mitwirken vieler, die Kreativität des Einzelnen und die damit verbundene Schaffenskraft sind und bleiben das Erfolgsrezept der AG.

Die AG sagt an dieser Stelle noch mal Danke. Für die Mitarbeit in der AG und vor allem für den Spaß dabei!

Zentrale Projekte der AG JLC

Diese Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern soll die vielfältigen und konstruktiven Tätigkeiten der AG JLC über die letzten 20 Jahre veranschaulichen. Chronologisch bedingt fallen die Beispiele jüngerer Zeit in dieser Zusammenstellung mehr ins Gewicht, was keinesfalls von der Wichtigkeit der ersten Jahre der AG ablenken soll. Neben den hier aufgeführten Errungenschaften, die bis zu den diesjährigen AG-Sitzungen immer wieder Gegenstand und/

oder Grundlage unserer Arbeit sind, sollen die kontinuierlichen Fortschritte und die Professionalisierung im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit und der Internetpräsenz der AG JLC an dieser Stelle nicht unerwähnt bleiben. Wir danken allen ehemaligen und aktuellen Mitgliedern, die sich in der einen oder anderen Form entweder an den hier aufgeführten oder den vielen weiteren Projekten der AG JLC beteiligt haben!

■ **Evaluierungsbogen zur Beurteilung der Lehre an den Universitäten (2002, Dresden)**

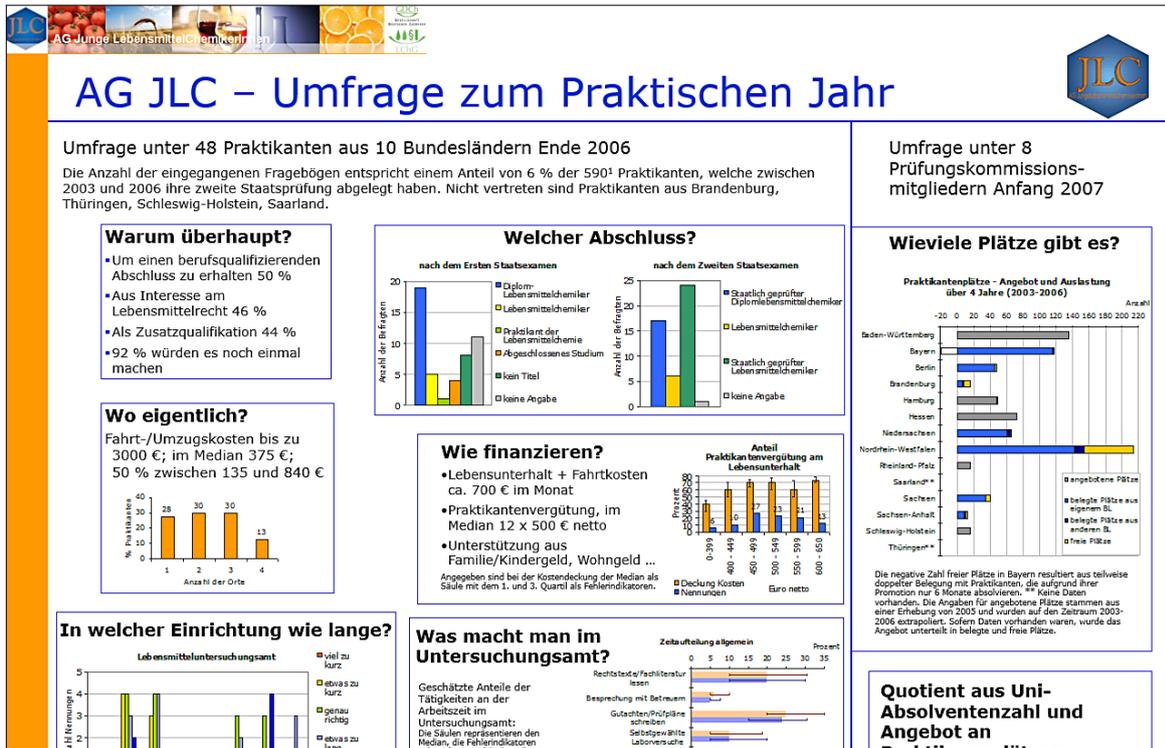
■ **Studienführer (Stand 2014, seit 2007)**

Der knapp 90-seitige Studienführer ermöglicht einen vergleichenden Überblick der Studienstandorte der Lebensmittelchemie in Deutschland. Er bietet ausführliche Informationen hinsichtlich der Studienmodalitäten und -gebühren, der Professuren und Stellenbesetzungen und der zugehörigen Forschungsschwerpunkte sowie übersichtliche Beschreibungen der AG-Struktur vor Ort, der Universität und der jeweiligen Stadt. Durch eine regelmäßig durchgeführte Aktualisierung (alle ein bis zwei Jahre) steht er allen, die an einem Lebensmittelchemiestudium interessiert sind, als aktuelle Informationsquelle per Online-Download auf der AG-Website zur Verfügung.



■ Umfrage zum Praktischen Jahr (2007)

Im Herbst und Winter 2006/2007 wurde deutschlandweit eine Umfrage unter Absolventen des 2. Staatsexamens durchgeführt. Inhaltlich wurden hierbei die Akzeptanz des PJs, Ortswahl, Bewerbung, Finanzierung, Organisation und Änderungsvorschläge abgefragt und in einer umfangreichen Auswertung zusammengefasst.



■ Leitfaden zum Praktischen Jahr (Stand 2014, seit 2009)

Der Leitfaden für das Praktische Jahr stellt allen PJ-Anwärtern nach Bundesländern sortiert detaillierte Informationen hinsichtlich der Regelungen, der Struktur, des zeitlichen Ablaufes, der Vergütung, des Bewerbungsverfahrens, Verkürzungsmöglichkeiten, Prüfungsmodalitäten und Ansprechpartnern zur Verfügung.

■ Umfrage: Kind und Karriere?! (Vorstellung 2009 in Berlin)

■ AG JLC Richtlinien (ca. 2011)

Die Richtlinien der AG JLC regeln die Struktur, die Ämter sowie Voraussetzungen für Mitglieder und Standorte der Arbeitsgruppe. Weiterhin sind Details zu Ablauf und Struktur von AG-Treffen, der AG-Website und den Finanzen niedergeschrieben. Das Dokument dient seit 2009 als Orientierung bei allgemeinen Fragen zu AG-Regelungen und wird regelmäßig durch Änderungen und Ergänzungen aktualisiert.

■ Gehaltsumfrage (2014)

Um angehenden LebensmittelchemikerInnen Zahlen an die Hand geben zu können, die speziell auf ihre Disziplin Lebensmittelchemie zugeschnitten sind, hat sich die AG JLC dazu entschieden, eine eigene Umfrage mit besonderem Fokus auf das Einstiegsgehalt durchzuführen. Die Auswertung und Veröffentlichung erfolgte im Jahr 2014.



■ Film der AG JLC über das Berufsbild des Lebensmittelchemikers 2015



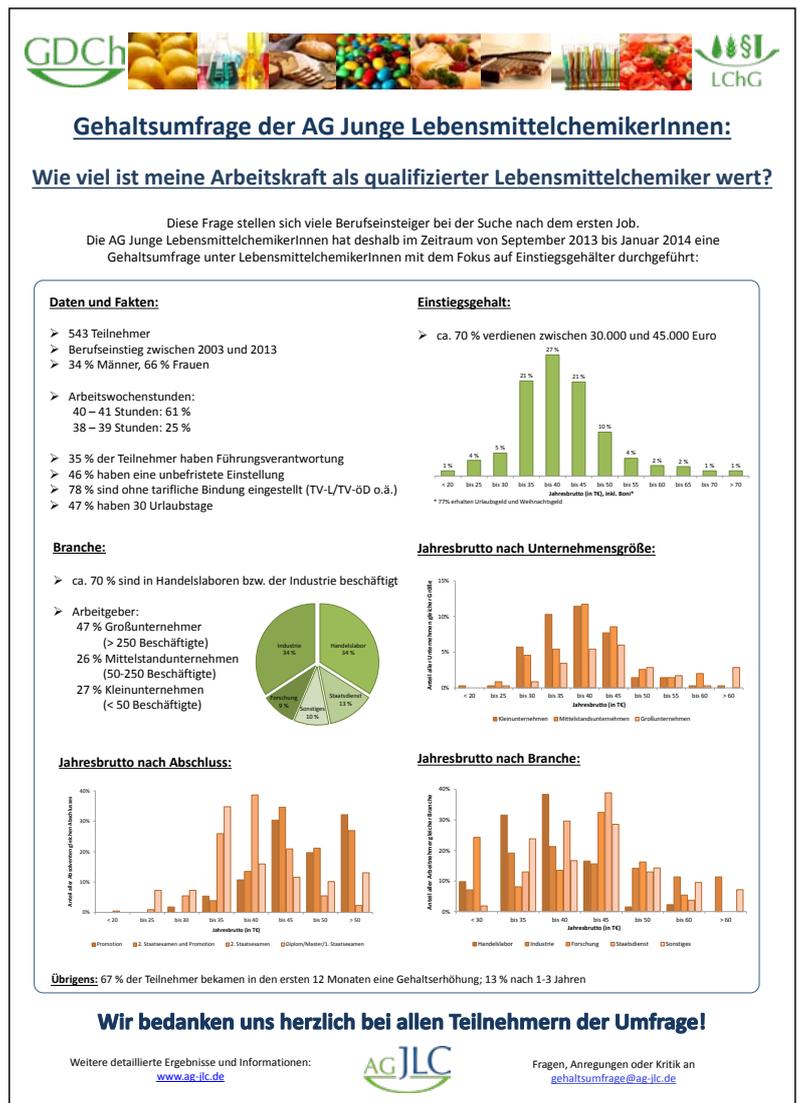
Als eines der bisher größten Projekte erstellte die AG JLC einen Film, der das Berufsbild von LebensmittelchemikerInnen leicht verständlich und unterhaltsam vermitteln sollte. Mit einem professionellen Filmteam an der Seite wurde das selbst entwickelte Filmkonzept erfolgreich umgesetzt, sodass 2014 am Lebensmittelchemikertag in Gießen die Premiere stattfinden konnte. Der Film steht allen in der LChG auf Nachfrage kostenfrei zur Verfügung und wird häufig an Unis und Ämtern, bei Infoveranstaltungen, Wissenschaftsveranstaltungen und zum Tag der Offenen Tür gezeigt – eben immer dort, wo man dem Publikum in wenigen Minuten zeigen möchte, warum und wie LebensmittelchemikerInnen einen wichtigen Beitrag zur Lebensqualität der Menschen leisten.

■ Gemeinsamer Leitfaden von LChG, AG JLC und BLC zum PJ (2015)

Die AG Junge LebensmittelchemikerInnen (AG JLC) hat in enger Zusammenarbeit mit dem BLC und dem Vorstand der LChG einen Leitfaden zum berufspraktischen Jahr für LebensmittelchemikerInnen erarbeitet und veröffentlicht. Der Leitfaden soll modellhaft aufzeigen, wie der Ablauf, die Inhalte, Prüfungen und Rahmenbedingungen des Berufspraktischen Jahres vereinheitlicht werden können. Da die Ausbildung der LebensmittelchemikerInnen Ländersache ist, gibt es in den einzelnen Bundesländern zum Teil deutliche Unterschiede in der Ausgestaltung. BLC und AG JLC erachten dieses Modell als nicht mehr zeitgemäß und möchten eine zunehmende Vereinheitlichung unter Beibehaltung des sehr hohen Qualitätsniveaus der Ausbildung zu staatlich geprüften LebensmittelchemikerInnen anregen.

■ Poster

- 2002 Wege nach dem Studium – ausgefallene Berufsmöglichkeiten
- 2003 Tut der Lebensmittelchemiker genug?
- 2005 Chronik der AG JLC
- 2007 Ergebnisse der Umfrage zum PJ
- 2009 Kind und Karriere?!?
- 2010 Als Lebensmittelchemiker ins Ausland
- 2011 Schweigen macht krank
- 2015 Gehaltsumfrage
- 2015 LebensmittelchemikerInnen in der Förderung von Scientific Literacy



32. Sitzung | 9.–11. September 2011 | Halle/Saale



An der Sitzung nahmen Vertreter von 15 von 17 Standorten teil.

Neben der Organisation und Vorbereitung der Workshops auf dem Lebensmittelchemikertag standen auch die Verfassung eines Nachweises über ehrenamtliche Tätigkeiten für die AG JLC auf der Tagesordnung. Um auch international das Engagement nachweisen zu kön-

nen, sollen diese Bescheinigungen zukünftig in Deutsch und Englisch verfasst werden.

Da Aktualität ein wichtiger Aspekt für Öffentlichkeitsarbeit ist, werden die Positionspapiere zum Bologna-Prozess und zum Praktischen Jahr überarbeitet.

Des Weiteren wurde ein neuer Bundessprecher gewählt. Martin Schubert löst Jürgen Löbner ab.

33. Sitzung | 9.–11. März 2012 | Karlsruhe



Während der Sitzung waren 52 Studierende aus zwölf Standorten der AG JLC vertreten.

Da die AG JLC sich bereits weitestgehend etabliert hat, sollen zukünftig Kolumnen für die Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ verfasst werden, um die Aktivitäten der AG JLC deutlicher in den Vordergrund zu rücken.

Des Weiteren ist während dieser Sitzung die Idee aufgenommen, dass auf dem Lebensmittelchemikertag 2012 junge LebensmittelchemikerInnen die Moderation einer

Vortragssession übernehmen. Neben diesem Aspekt möchte die AG JLC in Zusammenarbeit mit dem DLG (Prof. Stenzel) ein halbtägiges Sensorik-Seminar organisieren, welches am letzten Tag des Lebensmittelchemikertages veranstaltet wird.

Außerdem beschäftigte sich die Sitzung mit der Organisation der Workshops, die während des Lebensmittelchemikertages angeboten werden sollen. Um Bezug auf die Forschungsschwerpunkte der Universität Münster

zu nehmen, wird ein Fachworkshop über Zellkulturen angeboten. Zusätzlich soll ein Diskussionsworkshop zum Thema „Aktuelle Situation zum Praktischen Jahr“ organisiert werden.

Weiterhin ist erstmalig Herr Fricke als Gastredner eingeladen worden, der über verschiedene Aspekte berichtet hat. Dabei ging Herr Fricke auf die Stellung der AG JLC in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, die Wich-

tigkeit von Öffentlichkeitsarbeit sowie die Chancen auf dem Arbeitsmarkt ein.

Um die AG JLC auch in sozialen Netzwerken zu vertreten, wurde beschlossen, dass zukünftig die AG JLC auf Facebook vertreten werden soll. Ziel dieser Internetpräsenz ist es, aktuelle Beiträge möglichst vielseitig zu verbreiten.



34. Sitzung | 7.–9. September 2012 | Münster

Während der Sitzungen waren 63 Studierende aus 15 Standorten anwesend. Zusätzlich kamen noch externe Teilnehmer hinzu.

Im Vordergrund dieser Sitzung stand unter anderem die Finanzlage der AG JLC. In vergangenen Sitzungen wurde festgestellt, dass das JCF eine Mitgliederpauschale für jedes neue Mitglied erhält. Dies wurde erstmalig im Jahr 2012 auch der AG JLC angerechnet. Somit stehen der AG JLC finanzielle Mittel zur Verfügung, um verstärkt die AG JLC auf Regionalverbandstagen zu unterstützen, mehr Werbung und Poster zu drucken und auch die Verpflegungspauschale während der AG JLC-Sitzung zu erhöhen.

Auf dieser Sitzung wurde das Praktische Jahr stark thematisiert. Da Anett Krause und Frauke Kirsch in der Kommission zum Ausbildungsleitfaden für das Prak-

tische Jahr sitzen, kann die AG JLC beratend zur Seite stehen. In diesem Leitfaden werden Auswahlverfahren, Vergütung und Reisekosten sowie das Prüfungsverfahren und das Lernziel in Handelslaboratorien und in der Überwachung thematisiert.

Außerdem ist die Fragestellung „Kürzere Zeit – mehr Plätze oder längere Zeit – weniger Plätze“ ein stark diskutiertes Thema. Die AG JLC sieht eine geringere Ausbildungsanzahl kritisch, da so eventuell der Bedarf an in der Industrie benötigten staatlich geprüften LebensmittelchemikerInnen nicht gedeckt werden kann.

Da die AG JLC in den letzten Jahren viele Projekte abschließen konnte, wurde auch auf dieser Sitzung nach neuen Herausforderungen für die AG JLC gesucht. Dabei standen Themen wie Mentoren-Netzwerke, Alumni-Newsletter und Jahresberichte im Fokus.



35. Sitzung | 8.–10. März 2013 | Würzburg

Anwesend waren 51 AG-Mitglieder aus 14 Standorten sowie externe Mitglieder.

An einigen Standorten geht die Zusammenarbeit mit dem JCF nur schleppend voran. Um diese Situation zu verbessern, besuchte uns in Würzburg der JCF-Vorstand Anna Hofmann. Sie berichtete, dass vom JCF regelmäßig Exkursionen, Jobbörsen und jährlich ein Frühjahrssymposium organisiert werden und sie ein verstärktes Miteinander befürworten würde.

Die Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ wird sich künftig in neuem Design präsentieren. Es soll eine Kolumne für uns reserviert werden.

Anett Krause (extern) und Frauke Kirsch (Erlangen) erstellen einen PJ-Leitfaden, um Studenten eine Übersicht zu den jeweiligen Modalitäten vor Ort und soweit möglich auch zu den Einstellungskriterien zu bieten. In Nordrhein-Westfalen sollen die Ausbildungsplätze möglicherweise auf die Hälfte reduziert werden. Auch in Baden-Württemberg stellt sich die Situation als schwierig dar. Zwar finden Bewerbergespräche statt, jedoch ist die Gewichtung auf die Abschlussnote nicht definiert. Sowohl eine Anfrage der AG vor Ort an das entsprechende Zulassungsamt als auch eine auf die negative Resonanz („keine Aussage möglich“) folgende Petition an das Landgericht mit dem Bestreben, auf einen Anspruch bestehen zu können, blieben ohne Erfolg. Dafür wissen wir nun, dass es sich bei unserem Studiengang nicht um einen sog. Monopolstudiengang handelt. Sich unterscheidende Prüfungsordnungen machen eine Sammelklage zudem unmöglich.

Der Lebensmittelchemikertag 2013 (Braunschweig) wurde vorbereitet. Als AG-Workshops sollen „Exotische Berufsfelder“ und „Gegenstromchromatographie“ angeboten werden. Eine Posterprämierung soll fortan nur noch nach vorheriger Anmeldung und durch Einsenden des Posters im Voraus per E-Mail möglich sein.



Rückwirkend für 2012 und auch in Zukunft werden wir pro neu beigetretenem LChG-Jungmitglied eine Prämie von 31 € erhalten. Entsprechend können in Zukunft Anreise und Übernachtung je Standort für zwei Sprecher finanziert werden. Weiterhin sollen nach Bedarf Zuwendungen für Exkursionen etc. möglich sein.

Als Zukunftsprojekte wurden eine Alumni-Homepage und ein Filmprojekt mit dem Fokus darauf, über Studium und Beruf der Lebensmittelchemie zu informieren, diskutiert.

Bereits an sechs Standorten wurde auf Bachelor/Master umgestellt. Schwierigkeiten ergeben sich vor allem von organisatorischer Seite, aber auch infolge der schlechten Vergleichbarkeit der Abschlüsse. Einige Standorte bekommen Äquivalenzbescheinigungen ausgehändigt, um die geringe Vergleichbarkeit zu kompensieren.

Da die übliche Gehaltsumfrage der GDCh unsere Sparte nur unzureichend widerspiegelt und außerdem nur für Teilnehmer einsehbar ist, wurde die Möglichkeit einer eigenen Umfrage besprochen.

36. Sitzung | 7.–9. September 2013 | Hannover

Es nahmen an der Sitzung 59 Mitglieder aus 14 Standorten und externe Mitglieder teil.

Wie bereits schon des Öfteren geschehen, erreichte uns auch für diesen November eine Einladung nach Königswinter zur BLC-Tagung, gültig für zwei Mitglieder der

AG JLC. Neu ist jedoch, dass nicht nur die Tagungsgebühr, sondern auch die Übernachtungen vom Veranstalter übernommen werden.

Bei einem JCF-/AG JLC-Arbeitstreffen wurde die Problematik der Zusammenarbeit beider Gruppen bespro-

chen. Ein Miteinander scheint sich unter anderem deshalb als schwierig zu gestalten, da wir in weiten Kreisen des JCF unbekannt sind. Eine Vorstellung unsererseits bei einer JCF-Tagung könnte sich positiv auswirken.

Unsere organisatorische Unterstützung wurde vonseiten der AG Pestizide anlässlich ihrer für 2014 geplanten 100. Sitzung angefragt.

Die LChG hat ein Positionspapier zum Praktischen Jahr verfasst, das zeitnah veröffentlicht werden soll. Währenddessen wird bei uns weiter an einem PJ-Leitfaden gearbeitet und es werden standortspezifische Probleme besprochen. So schrieb Münster einen Brief ans Ministerium für Verbraucherschutz und Wissenschaft mit der Bitte um Information über die zukünftige Ausbildungssituation. In Baden-Württemberg bestätigte die Hochschule, dass kein Rechtsanspruch auf einen Platz besteht. Eine Petition wurde abgelehnt. Hingegen findet die Idee, einen offenen Brief zu verfassen, Zustimmung vonseiten der LChG. Eine Begutachtung der einzelnen Studienordnungen durch einen Rechtsanwalt kommt für uns jedoch schon aus finanzieller Sicht nicht in Frage.

Erstmals fand ein Seminar mit dem Thema „Berufsstart mit Selbstwertgefühl – was will ich wirklich“ mit Frau

Schweitzer statt. Zehn AG-Mitglieder konnten teilnehmen. Die Resonanz war sehr positiv.

Für den Lebensmittelchemikertag in Braunschweig werden zwei Workshops vorbereitet („Exotische Berufsfelder unserer Fachkollegen“ und „Gegenstromchromatographie“). Im Anschluss an die Veranstaltung werden zusätzlich zwei Seminare angeboten (ein DLG-Sensorik-Seminar und ein DFG-Seminar „Tipps und Tricks zum Schreiben von Forschungsanträgen“). Außerdem dürfen wieder drei Personen aus unseren Reihen als Chairmen in Erscheinung treten.

Abstracts des LC-Tages werden ab diesem Jahr nicht mehr vollständig in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ abgedruckt. Stattdessen soll mehr Raum für andere Artikel zur Verfügung gestellt werden.

Bezüglich der geplanten Umfrage zu den Einstiegsgehältern ist die Fragestellung fertig erarbeitet, sodass die Befragung demnächst online beginnen kann.

Neu gewählt wurden auf dieser Sitzung: als Bundessprecher Johannes Niebler (Erlangen), als Kassenwart Marie Matissek (Münster), als Schriftführer Heike Köhler (Münster) und als Vertreter im LChG-Vorstand Martin Schubert (Halle/Saale).



Als die AG JLC noch AG JuLe hieß

Über die ganz frühen Jahre der AG hat parallel schon mein Vorgänger Jörg Häselber berichtet. Mein Beitrag zur Chronik setzt daher ein bisschen später an, als sich langsam erste Routinen in der AG einspielten.

Geholfen hat dabei sicherlich, dass mit dem ersten, für mich gefühlt ein bisschen holprigen Bundessprecherwechsel die Idee geboren wurde, künftige Wechsel durch die zeitversetzte Wahl eines zweiten Bundessprechers für alle Beteiligten verträglicher zu gestalten.

Und auch für die immer umfangreicheren Finanzfragen der AG (Was um Himmelswillen mache ich mit einer Barspende an die AG?) wurde ziemlich bald mit dem Kassenschatz ein neues Amt eingeführt, sehr zur Freude und auch Entlastung der inzwischen nun zwei Bundessprecher. Gleichzeitig bekam auch die Homepage einen neuen Look, dem dann u. a. leider der tanzende Heinz Erhardt der ersten Version zum Opfer fallen musste. Da die Eltern eines AG-Mitglieds (Andreas-Sascha Wendt, damals aus Braunschweig) zu dieser Zeit Inhaber einer Druckerei waren, wurde auch relativ schnell und kostengünstig ein erster Flyer für die AG entwickelt. Wobei dann auch erstmalig entscheidende Fragen wie „Soll es eigentlich Junge Lebensmittelchemiker/innen oder LebensmittelchemikerInnen heißen?“ heiß diskutiert und demokratisch entschieden wurden. Wie auch die Abstimmung über die Abkürzung des AG-Namens, die im ersten Durchlauf knapp für AG JuLe ausging, um dann aber Jahre später doch wieder durch AG JLC ersetzt zu werden.

Heiß diskutiert und wesentlich weniger langfristig geplant als heute waren damals auch die aktiven Beteiligungen der AG am Lebensmittelchemikertag, meist in Form einer Podiumsdiskussion oder Präsentation mit anschließender Diskussion. Wobei das Thema eigentlich schon langfristig in der Frühjahrssitzung der AG festgelegt wurde – um dann fast immer noch mal kurzfristig am Wochenende vor dem Lebensmittelchemikertag komplett über den Haufen geworfen und durch ein völlig neues Thema ersetzt zu werden. Was damals ver-



mutlich dem einen oder anderen Vorstandsmitglied der LChG manchmal graue Haare bereitet haben dürfte ...

Unvergessen in dieser Hinsicht auch eine ganz besondere Diskussionsveranstaltung, in der von der AG die Frage nach der optimalen Anzahl der Unistandorte für Lebensmittelchemie aufgeworfen wurde. Für uns selbst etwas überraschend kamen wir damals zu der Einsicht, dass uns ein Weniger, dafür aber qualitativ Besser lieber wäre. Und sahen uns umgehend mit dem Vorwurf aus dem Publikum konfrontiert, dass das doch gar nicht unsere Idee sein könnte und wer bitte uns dieses Thema untergeschoben hätte!

Insofern waren meine Jahre in der AG nicht nur eine sehr schöne und spannende Zeit, in der viele bleibende Kontakte geknüpft wurden, sondern es wurden quasi nebenbei auch diverse für das spätere Berufsleben wichtige Softskills vermittelt wie Moderieren, Präsentieren und spontanes (Um-)Organisieren und Reagieren.

37. Sitzung | 7.–9. März 2014 | Dresden

An der Sitzung waren 62 Teilnehmer aus 14 Standorten sowie erneut externe Mitglieder vertreten.

Johannes Niebler berichtete von der Obleutesitzung, die in Frankfurt stattfand. Hier wurde besonders auf den Professorenmangel im Fach Lebensmittelchemie hingewiesen.

Durch eine Spende von Frau Dr. Elke Anklam, die aufgrund ihrer Tätigkeit in der EU-Kommission einen Preis nicht annehmen durfte, rückt unser Filmprojekt in greifbare Nähe. Zusätzlich zu den hieraus erhaltenen 7500 € erhielten wir von der LChG eine Sonderzuwendung in Höhe von 1000 € für unseren Imagefilm. Die Detailplanung erfolgte in einer kleinen AG.

Die Ergebnisse der Gehaltsumfrage wurden von Jürgen Löbner vorgestellt. Daraufhin diskutierten wir gemeinsam und später in einer kleineren AG die Möglichkeiten der Veröffentlichung.

Bezüglich der PJ-Thematik entschieden wir uns gegen die Idee, eine Rechtsberatung hinsichtlich möglicher Platzansprüche hinzuzuziehen, da das Lebensmittelchemiestudium kaum mit anderen Staatsexamens-Studiengängen vergleichbar ist. Jedoch wurde ein Entwurf für einen offenen Brief vorgestellt und in kleinerer Runde genauer besprochen.

In München wurde ein ACS Student Chapter gegründet. Die Organisation stellt eine mit der AG JLC vergleich-



Die AG JLC wurde zur 15. Sitzung der AG Futtermittel eingeladen, um an einem Leitfaden für die Lehre der Futtermittel an den Unis mitzuwirken.

Wie schon 2013 findet auch in diesem Jahr infolge der positiven Resonanz wieder das Seminar „Berufsstart mit Selbstwertgefühl – was will ich wirklich?“ mit Frau Schweitzer statt. Erneut dürfen zehn AG-Mitglieder teilnehmen.

Die amerikanische Vereinigung von Studierenden dar. Eine Überschneidung der Interessen scheint unwahrscheinlich, da es dem ACS in erster Linie um fachliche Positionierung und weniger um die Vertretung der studentischen Interessen geht.

In Abstimmungen entschieden wir uns für die Veröffentlichung des Posters „Schweigen macht krank“ und für ein neues Button-Design .

38. Sitzung | 19.–21. September 2014 | Gießen

An der Sitzung nahmen 65 AG-Mitglieder aus 14 Standorten sowie externe Mitglieder teil.

Frau Dr. Ursula Kraska besuchte uns in Gießen. Sie vertrat dabei die Senior Experten Chemie (SEC), deren Öffentlichkeitsarbeit unter ihrer Obhut liegt. Sie stellte uns die Arbeitsgruppe der GDCh vor und erläuterte bereits bestehende Verbindungen zu uns. Jasmin Karmowski (Jena, extern) sprach bei der letzten Jahrestagung ein Grußwort und über weitere Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

Johannes Niebler (Erlangen) vertrat die AG JLC beim Frühjahrssymposium des JCF in Jena und nutzte die Gelegenheit, uns vorzustellen sowie den Vorstand zu unserem Frühjahrstreffen nach Hamburg einzuladen. Das JCF bot an, von uns organisierte Vorträge und Veranstaltungen ggf. finanziell unterstützen zu können.

Zwei AG-Mitglieder besuchten die 15. Sitzung der AG Futtermittel und wirkten dort an der Erstellung eines Positionspapiers zum Thema „Universitäre Ausbildung von Lebensmittelchemikern im Fach Futtermittel“ mit. Erneut wurden außerdem zwei Vertreter aus unseren Reihen zur BLC-Tagung nach Königswinter eingeladen.

In der Zeitschrift „Audimax NaWi“ wird ein Bericht über die Lebensmittelchemie veröffentlicht werden. Johannes Niebler (Erlangen) wurde dazu schriftlich interviewt. Weiterhin schrieb Annika Burmeister (Bönen, extern) einen Artikel über das Berufsbild des Lebensmittelchemikers für die Medien der Berufsinformationszentren. Zusätzlich erscheint in der Broschüre „Berufsstart Technik“ ein Beitrag.

Ein weiteres Projekt zum Thema Öffentlichkeitsarbeit wurde mit diesem Herbsttreffen erfolgreich zu Ende geführt. Pünktlich erreichte uns im Laufe des Samstags unser fertig gestellter Imagefilm, den wir uns gleich zwei Mal ansahen und zu dem wir Möglichkeiten der Veröffentlichung diskutierten. Zunächst soll der Film jedoch bei der Mitgliederversammlung im Rahmen des Lebensmittelchemikertages vorgestellt werden.

Ebenso wird Martin Schubert dort die Ergebnisse der Gehaltsumfrage präsentieren. Die Veröffentlichung in Schriftform wird derzeit abschließend überarbeitet und soll noch in diesem Jahr in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ und im Folgenden auch anderweitig veröffentlicht werden (Homepage, ...).

Für die Zukunft wurde eine Änderung des Logos unter Anpassung an das Corporate Design der GDCh beschlossen und eine Einarbeitung desselben in die derzeit in Überarbeitung befindlichen Flyer. Als weiteres Projekt streben wir die Fertigstellung des bereits auf dem Frühjahrstreffen begonnenen Promotionsleitfadens und ein Alumnitreffen zu unserem 20-jährigen Bestehen am Lebensmittelchemikertag im Jahr 2016 in München an.



Kontrovers diskutiert wurde die Frage, ob wir hinsichtlich des PJ eine Mindestlohndebatte anregen wollen. Wir entschieden uns dagegen, da wir es als zu riskant erachteten. Es könnte die Streichung weiterer Plätze resultieren. Der offene Brief ist jedoch inzwischen fertiggestellt, wurde in dieser Form einstimmig befürwortet und soll nach Vorlage beim Vorstand veröffentlicht werden.

Am Lebensmittelchemikertag 2014 veranstalten wir wieder zwei AG-Workshops (Gute Forschungspraxis und ein Vortrag über die EU-Kommission) und dürfen erneut drei Chairmen stellen.

Im Zuge der Neuwahlen wurde Marie Matissek (Münster) zur neuen Bundessprecherin gewählt. Sie löst Jasmin Karmowski (Jena, extern) ab. Ihre ehemalige Tätigkeit als Kassenwart übernimmt fortan Lisa Abel (Bonn). Als Schriftführerin wiedergewählt wurde Heike Köhler (Münster).

39. Sitzung | 27.–29. März 2015 | Hamburg

Beim AG Treffen in Hamburg waren 64 AG-Mitglieder von 13 Standorten sowie sechs externe Mitglieder vertreten. Die Standorte Berlin und Wuppertal waren nicht vertreten.

Zunächst berichteten die Bundessprecher, Marie Matissek und Johannes Niebler, von zahlreichen Neuigkeiten auf Bundesebene, beispielsweise bei der Obleute-Sitzung in Frankfurt, beim JCF-Sprechertreffen in Münster, bei der BLC-Tagung in Königswinter und auch von der Idee zu „Chemie ist...“, welche darauf abzielt, Themen und Fragestellungen aus der Chemie öffentlichkeitswirksam in Form von Cartoons begreifbar zu machen.

Während der AG-Standortberichte wurde diskutiert, inwiefern z. B. Berlin als AG-Standort (re-)aktiviert werden kann. Hierbei wird in erster Linie auf regionale Unterstützung von Dresden z. B. im Rahmen von gemeinsamen Exkursionen gesetzt und über die Austragung einer Bundessitzung in Berlin nachgedacht. Silke Schimanski verkündete, dass Hannover zukünftig mangels AG-Mitglieder sowie LC-Studenten vor Ort leider nicht länger als AG-Standort aktiv sein wird.

Für den LC-Tag 2015 in Karlsruhe wurden die beiden Workshops „Habilitation – Wissenschaft als Berufsperspektive“ und „MAK-Kommission“ sowie der Einsatz von drei AGlern als Chairmen geplant.

Hinsichtlich des inzwischen etwas in die Jahre gekommenen AG-Logos wurden verschiedene Varianten in blau-grünem Design in Anlehnung an das GDCh-Logo diskutiert. Nach der Einigung auf eine Form soll das neue Logo nun von befreundeten Grafikdesignern überarbeitet und schließlich beim LC-Tag 2015 in Karlsruhe vorgestellt werden.

Zur Erstellung des Promotionsführers wurde bereits ein Fragebogen für alle Standorte gestaltet und im Rahmen einer Arbeitsgruppe die Fertigstellung weiter geplant. Ein weiteres Zukunftsprojekt, welches ebenfalls in einer Arbeitsgruppe konkretisiert wurde, ist die Erstellung eines Leitfadens zur Organisation eines Bundestreffens, der auf den Erfahrungen

bei bisherigen Treffen basieren soll. In einer anderen Kleingruppe wurde über die sogenannten Auslandstutoren diskutiert; eine Plattform, über die zukünftig Auslandserfahrungsberichte und -kontakte zwischen (ehemaligen) LC-Studenten ausgetauscht werden können. Hierzu werden derzeit Erfahrungsbereiche und Ansprechpartner gesammelt.

Auch im Jahr 2015 wird wieder ein Seminar zum Thema „Berufstart mit Selbstwertgefühl“ für zehn junge LebensmittelchemikerInnen von Dr. Daniela Schweizer in Frankfurt stattfinden.

Um LC-Studenten zukünftig stärker mit der lebensmittelchemischen Forschung in Kontakt zu bringen, sollen ab 2016 kleine Reisestipendien der LChG über die AG JLC an LC-Studenten für den deutschen Lebensmittelchemikertag vergeben werden.

Am Samstagnachmittag erhielt die AG Besuch von Jochen Riehle, Leiter der GC-Analytik bei Eurofins mit langjähriger „Personaler-Erfahrung“, der uns eine Karriereberatung der besonderen Art zuteil werden ließ. Mitreißend und eindringlich erzählte er aus seinem Erfahrungsschatz und verriet Tipps für Bewerbungen und Bewerbungsgespräche, wobei er sich vielfach auf die Gehaltsumfrage der AG JLC bezog.

Mehrmals thematisiert wurde das baldige 20-jährige Jubiläum der AG. Für 2016 soll aus diesem Anlass eine Feierlichkeit für alle AGler, Alumni und Freunde der AG beim LC-Tag in München stattfinden. Bei den Planungen wurde deutlich, dass dieser Rahmen eine passende Gelegenheit für die Verschriftlichung und den Druck dieser jetzt in euren Händen liegenden Chronik der AG Junge LebensmittelchemikerInnen sein könne.



40. Sitzung | 11.–13. September 2015 | Karlsruhe

Zum AG-Treffen waren diesmal 14 der 15 Uni-Standorte vertreten sowie einige externe Mitglieder. Nicht vertreten war der Standort Berlin.

Wie üblich berichteten zu Beginn die Bundessprecher der AG über die Neuigkeiten des letzten halben Jahres. So hat die AG Dresden zusammen mit den JCF einen ChemSlam im Auftrag der GDCh-Untergruppe AG Chemie durchgeführt. Dabei haben unterschiedliche Forscher Schülern ihre Arbeit in Slam-Form vorgetragen. Außerdem hat die LChG ihr Positionspapier zur Problematik der Plätze im Praktischen Jahr veröffentlicht, sodass auch wir überlegten, unser Projekt „Offener Brief“ unterstützend dazu wieder anzugehen.

Nachdem das AG-Logo aktualisiert wurde, steht nun auch die Aktualisierung und Anpassung des Flyers, der Banner, des Aufstellers und der Homepage an. Vorschläge, die von einer Kommunikationsdesignerin entworfen wurden, wurden diskutiert und später in einer kleineren Gruppe weiter ausgearbeitet.



Ein weiterer Punkt auf der Tagesordnung war die Aktualisierung der AG-Richtlinien. Diese wurden von den AG-Sprechern überarbeitet und die Änderungen wurden diskutiert und nach Wahl entweder übernommen oder

abgelehnt. Großer Diskussionspunkt war die Neugestaltung der Fahrtkostenerstattung. Hierbei wurde bemängelt, dass Gruppen in Autos immer vollständig finanziert werden, während von Gruppen, die sich besonders Mühe gegeben haben, günstige ÖPNV-Angebote zu finden, nur eine einzelne Person bezahlt wird. Dazu wurde noch ein weiteres Modell vorgeschlagen, welches über das Pauschalen-Modell nach Kilometern hinausgeht. Eine endgültige Entscheidung wurde aber auf das nächste Treffen verschoben.

Neu ist ein AG-interner Preis, der aufgrund von besonderem Engagement in der AG vergeben wird. Die Bundessprecher und der Vertreter im Vorstand wählen dafür jedes Jahr bis zu vier Personen aus, welche die Teilnahme am Gesellschaftsabend des Lebensmittelchemikertags als Preis erhalten.

Am Sonntag wurden in kleineren AGs auch die Projekte Promotionsführer und Leitfaden zur Organisation der Bundestreffen weiter ausgearbeitet. Weiterhin wurden sowohl die Workshops für den LC-Tag in Karlsruhe besprochen und Moderatoren für diese gefunden als auch Themenvorschläge für den zweiten Workshop in München besprochen. Da die AG 2016 ihr 20-jähriges Bestehen feiert, soll ein Alumnitreffen am Sonntag vor dem Lebensmittelchemikertag stattfinden. Save-the-date-Lesezeichen wurden in den Tagungstaschen des Lebensmittelchemikertags verteilt.

Als Ablöse für Johannes Niebler (Erlangen) wurde Benedikt Bächler (München) als Bundessprecher gewählt. Neue Schriftführerin ist Tabea Friedrich (Karlsruhe) und als Kassenwartin ist weiterhin Lisa Abel (Bonn) zuständig.



41. Sitzung | 18.–20. März 2016 | Bonn

Zur 41. bundesweiten Frühjahrssitzung traf sich die Arbeitsgruppe Junge LebensmittelchemikerInnen (AG JLC) vom 18. bis 20. März an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität in Bonn. Mit über 60 Teilnehmern waren 14 der 15 deutschen Lebensmittelchemiestandorte vertreten. Neben Studierenden nahmen auch Doktoranden, LebensmittelchemikerInnen im Praktischen Jahr und Berufseinsteiger teil.

Herr Prof. Dr. Matthias Wüst, Professor für Bioanalytik in Bonn, begrüßte die Teilnehmer am frühen Freitagabend im lebensmittelchemischen Institut. Im Anschluss an die Führung durch die Praktikumsräume und -labors konnte auch das Institut der Lebensmitteltechnologie besichtigt werden. Hier wurden im Rahmen eines gemeinsamen Grillabends Erfahrungen zu Studium und Beruf ausgetauscht.

Craftbeer-Szene einen kleinen Einblick in die Kunst des Bierbrauens. Anschließend ließ man den Abend in geselliger Runde in einem Bonner Restaurant ausklingen.

Am Sonntag wurden die am Vortag angesprochenen Themen in Kleingruppen vertieft und ausgearbeitet. Hier wurde unter anderem das Programm für das Alumnitreffen der AG JLC näher besprochen, welches am Vorabend des Lebensmittelchemikertages in München stattfinden wird.

Ein weiteres großes Projekt der AG JLC in Kooperation mit der LChG stellt derzeit die Förderinitiative „Wissenschaft im Studium“ dar. Diese soll es Studierenden ermöglichen, schon während ihres Studiums im Rahmen einer Fachtagung Einblicke in aktuelle Forschungsthemen zu erhalten. Die LChG hat für diesen Zweck die



Am nächsten Morgen trafen sich alle Vertreter zum ersten Teil der Sitzung. Nach den Berichten des Vorstands stellten sich die einzelnen Standorte vor und erörterten die aktuelle Lage an den jeweiligen Universitäten. Interessant waren hierbei vor allem die unterschiedlichen Studierendenzahlen und die Zusammenarbeit mit anderen Studiengängen.

Im weiteren Verlauf der Diskussionsrunde wurden Themen wie die Fortführung und die damit verbundene Finanzierung des Seminars „Berufsstart mit Selbstwertgefühl“, die Sicherung der Ausbildungsplätze und der Ausbildungsqualität zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker und das im Herbst stattfindende Alumnitreffen diskutiert.

Nach dem ersten Sitzungstag lud die AG Bonn zur Bierverskostung ein. Herr Dr. Fabian Weber (molekulare Lebensmitteltechnologie, Universität Bonn) gab den Teilnehmern mit Hinblick auf die derzeit wachsende

Möglichkeit geschaffen, den Besuch des Lebensmittelchemikertages für interessierte Studierende finanziell zu unterstützen.

Neben der Organisation der Betreuung der Studierenden durch die AG JLC wurde auch ein Informationsblatt zur Förderinitiative erstellt, welches weitere Informationen enthält und viele der aufgetretenen Fragen klären soll. Das Informationsblatt steht auf unserer Homepage zum Download zur Verfügung (wissenschaft-im-studium.ag-jlc.de). Weitere Themen stellten die Internetpräsenz und eine einheitliche T-Shirt-Gestaltung dar.

20 Jahre AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Alumni-Treffen 2016 in München

Sonntag, den 11.09.2016
Beginn: 18 Uhr

Hacker-Pschorr Bräuhaus
Theresienhöhe 7
80339 München

Wir danken unseren Sponsoren:

IHR FINDET UNS AN VIELEN
UNIVERSITÄTSSTANDORTEN



ANALYSIEREN
ENTDECKEN
VERSTEHEN

KONTAKT

Weitere Informationen über:

- Die AG JLC
- Aktuelle Projekte und Neuigkeiten
- Ausbildung und Berufsbild
- Ansprechpartner vor Ort

gibt es auf unserer Homepage
www.ag-jlc.de

sowie bei

AG JLC

AG Junge LebensmittelchemikerInnen



Fachgruppe in der

GDCh

Gesellschaft
Deutscher Chemiker

»Die AG JLC ist eine Arbeitsgruppe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG), der größten Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh).

Wir sind die Vertreter der angehenden LebensmittelchemikerInnen in allen Ausbildungsabschnitten und während des Berufseinstiegs.«



Mitglieder der AG JLC – Bundessitzung in Bonn, Frühjahr 2016

ZIELE

- Förderung der Kommunikation zwischen den Hochschulen
- Interessenvertretung in der LChG
- Steigerung der Bekanntheit von LebensmittelchemikerInnen und deren Berufsbild
- Erweiterung und stetige Aktualisierung unseres Informationsangebots zu Studium, Promotion und Praktischem Jahr in der Lebensmittelchemie

REGIONALES ENGAGEMENT

An den Universitätsstandorten treffen sich die AG-Mitglieder regelmäßig und bilden die sogenannten AGs vor Ort. Anliegen der regionalen Arbeit sind:

- Ansprechpartner & Vertrauensperson für Studierende, Promovierende und LebensmittelchemikerInnen im Praktischen Jahr zu sein
- Organisation von Informationsveranstaltungen, Workshops und Exkursionen
- Mitarbeit bei regionalen Fachtagungen

ÜBERREGIONALE ZUSAMMENARBEIT

Vertreter der regionalen AGs treffen sich zweimal jährlich an wechselnden Standorten. Hierbei steht der Austausch über die lokale Arbeit und bundesweite Fragestellungen im Fokus. Im Rahmen dieser Bundessitzungen werden überregionale Projekte geplant, organisiert und koordiniert. Hierzu gehören u.a.:

- Filmdreh zum Berufsbild des Lebensmittelchemikers (film.ag-jlc.de)
- Erarbeitung der Gehaltsumfrage zum Einstiegsgehalt von LebensmittelchemikerInnen
- Planung und Umsetzung zweier Workshops auf dem Deutschen Lebensmittelchemikertag
- Erstellung von Informationsmaterialien zum Studium und dem Praktischen Jahr
- Erarbeitung von Positionspapieren und Stellungnahmen



Aktueller Flyer der AG von 2016

Fortsetzung folgt ...

Wahl	Bundessprecher	Schriftführer	Kassenwart	Vertreter im LChG-Vorstand
Sep. 96	Claudia Herles (Dresden) Jörg Häsel (Berlin)	Roland Storm (Münster)		
Mai 99	Jörg Häsel (Berlin) Oliver Müller			
Sep. 99	Oliver Müller Ramona Lichtenthäler (Bonn)			
Sep. 00	Ramona Lichtenthäler (Bonn) Ingo Barth (Berlin)			
Sep. 01	Ingo Barth (Berlin) Ansgar Ferner (Bonn)			
Sep. 02	Ansgar Ferner (Bonn) Florian Schurer (München)			
Okt. 03	Florian Schurer (München) Marcus Tschoepe (Bonn)			
Sep. 04	Marcus Tschoepe (Bonn) Nadja Bucher (Berlin)			
Sep. 05	Nadja Bucher (Berlin) Michael Rentzsch (Braunschweig)			Marcus Tschoepe (Bonn)
Sep. 06	Michael Rentzsch (Braunschweig) Anne Seidowski (Dresden)			Marcus Tschoepe (Bonn)
Sep. 07	Anne Seidowski (Dresden) Markus Belz (Dresden)	Arno Strähmel (Berlin)	Greta Dau (Wuppertal)	Michael Rentzsch (Braunschweig)
Sep. 08	Markus Belz (Dresden) Annika Burmeister (Braunschweig)	Arno Strähmel (Berlin)	Greta Dau (Wuppertal)	Michael Rentzsch (Braunschweig)
Sep. 09	Annika Burmeister (Braunschweig) Jürgen Löbner (Dresden)	Felix Sperling (Wuppertal)	Maren Ilse (München)	Michael Rentzsch (Braunschweig)
Sep. 10	Jürgen Löbner (Dresden) Kirsten Jordanland (München)	Felix Sperling (Wuppertal)	Maren Ilse (München)	Annika Burmeister (Braunschweig)
Sep. 11	Kirsten Jordanland (München) Martin Schubert (Halle)	Eva Schmalfuß (Braunschweig)	Maren Ilse (München)	Annika Burmeister (Braunschweig)
Sep. 12	Martin Schubert (Halle) Jasmin Bauerfeind (Jena)	Eva Schmalfuß (Braunschweig)	Maren Ilse (München)	Annika Burmeister (Braunschweig)
Sep. 13	Jasmin Bauerfeind (Jena) Johannes Niebler (Erlangen)	Heike Köhler (Berlin)	Marie Matissek (Münster)	Martin Schubert (Halle)
Sep. 14	Johannes Niebler (Erlangen) Marie Matissek (München)	Heike Köhler (Berlin)	Lisa Abel (Bonn)	Martin Schubert (Bremen)
Sep. 15	Marie Matissek (München) Benedikt Bächler (München)	Tabea Friedrich (Karlsruhe)	Lisa Abel (Bonn)	Martin Schubert (Bremen)

In Kontakt bleiben!

Name

Kontaktdaten
