

# MELANIE JÖRG

Produktentwicklerin F&E, Pacovis AG



## «Ich will meinen Mitmenschen das absolute Geschmackserlebnis bieten.»

**Vorbildung:** Bachelor of Science ZFH in Lebensmitteltechnologie

**Studium:** Master of Science ZFH in Life Sciences

### Welches sind Ihre Tätigkeitsgebiete und Verantwortlichkeiten?

Als Produktentwicklerin bei der Firma Pacovis AG kreierte ich neue Rezepturen und Produkte für die Bereiche Convenience, Kräuterbutter, Marinaden und Fleischerzeugnisse. Dabei halte ich die aktuellen und künftigen Bedürfnisse des Marktes bestmöglichst im Blickfeld. Durch die Neuentwicklung und die Aktualisierung von Rezepturen optimiere ich die Produkte nach den Trends der Märkte. Als Projektleiterin plane ich die Evaluierung und Umsetzung der Produkte bis hin zum Anwender bzw. unseren Kunden.

### Was schätzen Sie in Ihrer Tätigkeit besonders?

Ich schätze die Vielseitigkeit meines Aufgabensbereiches. Um die individuellen Kundenlösungen zu erreichen, ist vernetztes Denken unausweichlich. So spielen neben den Bereichen QS/Labor, die Produktion und das Produkt Management eine wichtige Rolle. Unser kollegiales und dynamisches Umfeld erlaubt es, Ideen aktiv einzubringen und ohne lange Umwege zu realisieren. Somit kann ich mich täglich weiterentwickeln und das Produktsortiment optimieren.

### Worin liegen die Herausforderungen?

Meine Tätigkeit ist eine stetige Herausforderung neue Trends zu erfassen, um Kunden-

bedürfnisse frühzeitig wahrzunehmen und umzusetzen. So zum Beispiel, wenn gewisse Rohstoffe in einer Rezeptur eliminiert werden müssen, ohne dass beim Produkt eine geschmackliche Abweichung und Veränderung entsteht.

### Warum haben Sie sich für dieses Masterstudium entschieden?

Durch das Masterstudium konnte ich mein Fachwissen noch mehr vertiefen und mich auf gewisse Bereiche spezialisieren. Das ermöglicht mir, bestimmte Themen nicht nur oberflächlich sondern in der ganzen Breite und Tiefe zu bearbeiten.

### Wie wichtig war das Mentoring-Programm für Sie?

Durch das Programm wurde eine klare Struktur aufgezeigt. Mit der Unterstützung der Mentoren konnte ich meine Ziele erreichen und hatte in jeder Situation eine Unterstützung.

### Zu welchem Thema haben Sie Ihre Master Thesis verfasst?

Mit meiner Masterarbeit untersuchte und analysierte ich anhand von experimentellen Laborentwicklungen das Extraktionsverhalten von Proteinen aus pflanzlichen Rohstoffen wie Weizenkeimen und Moringablättern. Das Interesse an pflanzlichen Proteinen als alternative

Proteinquelle für die menschliche Ernährung gewinnt, aufgrund des wachsenden Bewusstseins für gesunde und nachhaltige Lebensmittel, zunehmend an Bedeutung.

### Wem würden sie ein solches Studium weiterempfehlen?

Das Masterstudium mit Vertiefung in «Food and Beverage Innovation» lege ich all denjenigen nahe, die sich im Bereich Produktentwicklung weiterbilden möchten. Mit dem Studium wird der Weg von der Idee bis zum fertigen Produkt analysiert und aufgezeigt. Durch die Mischung zwischen Theorie und Praxis ist man in der Lage, das Gelernte umzusetzen.





## Kontakt

### **ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften**

Life Sciences und Facility Management  
ILGI Institut für Lebensmittel- und  
Getränkeinnovation  
Grüentalstrasse 14  
Postfach  
8820 Wädenswil/Schweiz

Studiensekretariat:  
Tel. +41 58 934 59 61  
studiensekretariat.lsfm@zhaw.ch

Studienberatung:  
studienberater.lm.lsfm@zhaw.ch

[www.zhaw.ch/ilgi/master](http://www.zhaw.ch/ilgi/master)

Besuchen Sie uns

