

§ 1 IMLebensmFPrV — Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Fortbildungsabschlusses

Industriemeister-Lebensmittel-Fortbildungsprüfungsverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Mit der Prüfung zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel und Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel soll die auf einen beruflichen Aufstieg abzielende Erweiterung der beruflichen Handlungsfähigkeit nachgewiesen werden.

(2) Die Prüfung wird von der zuständigen Stelle durchgeführt.

(3) Durch die Erweiterung der beruflichen Handlungsfähigkeit soll der Geprüfte Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel oder die Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel in der Lage sein, in Betrieben unterschiedlicher Größe sowie in verschiedenen Bereichen und Tätigkeitsfeldern eines Betriebes Sach-, Organisations- und Führungsaufgaben wahrzunehmen und sich auf Änderungen von Methoden und Systemen in der Produktion, auf neue Strukturen der Arbeitsorganisation und auf neue Methoden der Organisationsentwicklung, der Personalführung und -entwicklung einzustellen sowie den technisch-organisatorischen Wandel im Betrieb mitzugestalten. Zur erweiterten beruflichen Handlungsfähigkeit gehören im Einzelnen folgende Aufgaben:

1. Sachaufgaben:

- a) die lebensmittelspezifischen Produktionsprozesse überwachen und optimieren,
- b) die In- und Außerbetriebnahme von Produktionsanlagen organisieren und überwachen,
- c) den Einsatz von Betriebs- und Produktionsmitteln koordinieren und deren Erhaltung und Betriebsbereitschaft sowie deren Werterhalt sicherstellen,
- d) den Werterhalt von Rohwaren, Zusatz- und Hilfsstoffen sowie von Halbfabrikaten, Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien bei Transport und Lagerung sicherstellen,
- e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Betriebsstörungen einleiten und die Energieversorgung für die Produktionsabläufe sichern,
- f) bei der Einrichtung von Arbeitsstätten und der Gestaltung von Arbeitsplätzen unter Beachtung ergonomischer Gesichtspunkte und entsprechender Vorschriften mitwirken,
- g) technologische Weiterentwicklungen im Unternehmen umsetzen und
- h) bei der Entwicklung von Vorschlägen für neue technische Konzepte und Spezifikationen mitarbeiten und den kontinuierlichen Verbesserungsprozess mitgestalten;

2. Organisationsaufgaben:

- a) die Arbeitsabläufe zur Herstellung von Lebensmitteln planen und überwachen sowie sich an der Planung und Umsetzung neuer Produktionsprozesse beteiligen,
- b) die Kontrollen der ein- und ausgehenden Produkte sowie die Dokumentationen der Produktionsprozesse sicherstellen,
- c) Kostenpläne aufstellen sowie die Kostenentwicklung überwachen und auf einen wirtschaftlichen Ablauf achten,
- d) bei der Auswahl und Beschaffung von Geräten, Maschinen und Produktionsanlagen mitwirken,
- e) Qualitäts- und Quantitätsvorgaben planen und deren fristgemäße Einhaltung gewährleisten,
- f) die Rückverfolgbarkeit von Produkten und Prozessen sicherstellen,
- g) die Instandhaltung in Abstimmung mit den zuständigen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie mit den beteiligten betrieblichen Bereichen koordinieren und überwachen,
- h) die Einhaltung der Arbeitssicherheits-, Umwelt-, Gesundheits- und Hygienevorschriften sicherstellen;

3. Führungsaufgaben:

- a) die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Sinne der Unternehmensziele führen und ihnen Aufgaben unter Berücksichtigung betrieblicher Vorgaben, nach betriebswirtschaftlichen und arbeitsrechtlichen Gesichtspunkten und unter Berücksichtigung ihrer individuellen Eignung, ihrer Kompetenzen und ihrer Interessen zuordnen, sie zu selbstständigem, verantwortlichem Handeln anleiten, ihre Motivation fördern und sie an Entscheidungsprozessen beteiligen,
 - b) bei der Planung des Personalbedarfs und bei Stellenbesetzungen mitwirken,
 - c) Arbeitsgruppen betreuen und moderieren,
 - d) die ziel- und lösungsorientierte Kooperation und Kommunikation zwischen und mit den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, mit den Führungskräften sowie mit dem Betriebsrat fördern,
 - e) Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sowie Gruppen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen beurteilen, Personalentwicklungsmaßnahmen fördern sowie Unterweisungen durchführen und veranlassen,
 - f) die Innovationsbereitschaft der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern; neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in ihre Arbeitsbereiche einführen,
 - g) die Ausbildung der zugeteilten Auszubildenden vorbereiten und organisieren und die Durchführung der Ausbildung sicherstellen sowie
 - h) Qualitätsziele umsetzen sowie das qualitätsbewusste Handeln und die Kundenorientierung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern.
- (4) Die erfolgreich abgelegte Prüfung nach § 2 Absatz 1 Nummer 1 führt zusammen mit dem erbrachten Nachweis nach § 2 Absatz 1 Nummer 2 zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel oder Geprüfte Industriemeisterin – Fachrichtung Lebensmittel.

Zitiervorschlag: § 1 IMLebensmFPrV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/IMLebensmFPrV/1>