



Zeitschrift

Die Zeitschrift Lebensmittelchemie ist das Organ der LChG; sie erscheint mit 6 Heften pro Jahr und ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Hier werden auch die Arbeitsergebnisse der AGs publiziert, z.B. Positions- oder Grundlagenpapiere.

Schriftenreihe

Die LChG-Schriftenreihe Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität (Behr's Verlag) macht Ergebnisse von Arbeitsgruppen der LChG interessierten Fachkreisen zugänglich. Bisher liegen 26 Einzelbände vor.

Weitere Druckerzeugnisse

Die Broschüre Lebensmittelchemiker – Experten für den Verbraucher- und Umweltschutz informiert die Öffentlichkeit über Berufsbild und Tätigkeitsfelder.

Das Merkblatt für Studienbewerber und Studenten der Lebensmittelchemie wendet sich vor allem an Abiturienten, die sich für den Beruf interessieren.

Als Ergebnis des Projekts „Aktuelle Wochenschau der Lebensmittelchemischen Gesellschaft 2009“, in der in 52 Internetbeiträgen die verschiedenen Facetten des Berufsbilds „Lebensmittelchemiker“ und dessen Tätigkeiten dargestellt wurden, wurde eine Broschüre „HighChem“ aufgelegt. Die Originalbeiträge sind weiterhin über www.aktuelle-wochenschau.de zugänglich.

Die Broschüren und das Merkblatt können über die nebenstehende Kontaktadresse bezogen werden.

Mitglieder der LChG können werden:

- alle an der Lebensmittelchemie interessierten Personen des In- und Auslandes, die ordentliche GDCh-Mitglieder oder GDCh-Jungmitglieder sind,
- alle Studierenden der Lebensmittelchemie, Chemie und anderer naturwissenschaftlicher Fächer, die studentische Mitglieder der GDCh sind und andere Mitglieder der GDCh in Ausbildung,
- alle Personen mit abgeschlossener Hochschulbildung, die weder Lebensmittelchemiker noch Chemiker sind, aber an der Mitarbeit in der LChG interessiert und deshalb assoziierte Mitglieder der GDCh sind.
- Firmen, Körperschaften, Behörden, wissenschaftliche Institute und Vereine können die Aktivitäten der LChG durch Spenden fördern und auch fördernde Mitglieder der GDCh werden.

Kontakt

Gesellschaft Deutscher Chemiker
 – Lebensmittelchemische Gesellschaft –
 Varrentrappstr. 40–42, 60486 Frankfurt a. M.
 ☎ (069) 7917-580 – Fax (069) 7917-1580
fg@gdch.de | www.gdch.de/lchg



AG Junge Lebensmittelchemiker:
www.ag-jlc.de



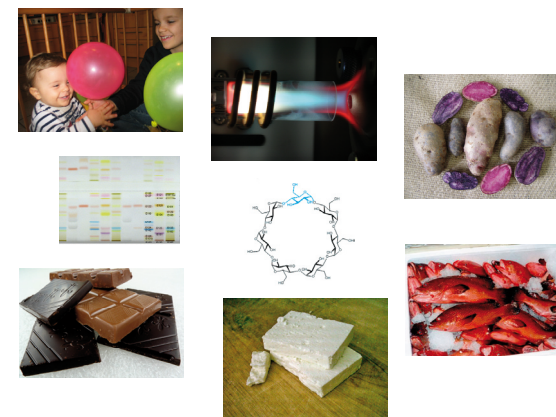
Zertifizierungsstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern:
zfl@gdch.de | www.zefo.org



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

Lebensmittelchemische Gesellschaft

Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker



Lebensmittelchemische Gesellschaft

Die Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG) hat zur Zeit etwa 2900 Mitglieder und ist damit die größte Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh). In ihr arbeiten Lebensmittelchemiker aus Überwachung und Behörden, Lebensmittelindustrie, Forschung, freiberuflicher oder anderer Tätigkeit gemeinschaftlich in allen Fragen zusammen.

Die LChG

- vermittelt den Gedankenaustausch und fachliche Anregungen unter den Fachkollegen,
- fördert die Fortbildung durch Tagungen auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene sowie durch Kurse und Seminare,
- unterhält unter dem Dach der GDCh eine unabhängige Zertifizierungsstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern (ZFL),
- bearbeitet in ihren Arbeitsgruppen alle anstehenden wissenschaftlichen, technischen, lebensmittelrechtlichen und berufsständischen Fragen,
- pflegt die Beziehungen zu fachverwandten Gesellschaften, Ausschüssen und Verbänden im In- und Ausland,
- fördert den wissenschaftlichen Nachwuchs auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und zeichnet hervorragende Leistungen von Fachkollegen aus:
 - Die **Juckenack-Medaille** wird für den Einsatz für die Lebensmittelchemische Gesellschaft bzw. den Berufsstand verliehen,
 - der **Kurt-Täufel-Preis** des jungen Wissenschaftlers soll Leistungen junger Fachkollegen fördern,
 - der **Bruno-Roßmann-Preis** fördert wissenschaftliche Arbeiten auf den Gebieten Schnellmethoden, einfache Methoden, sowie Methoden zur Verbesserung der Ernährung usw.

Arbeitsgruppen

Intensive sachbezogene Arbeit wird vor allem in den Arbeitsgruppen geleistet. Aktive Mitglieder sind jeweils bis zu 20 Lebensmittelchemiker aus Überwachung, Industrie, Forschung und freiberuflicher Tätigkeit, die auf den betreffenden Gebieten besonders sachverständig sind. Weitere interessierte Fachleute können als korrespondierende Mitglieder mitwirken. Derzeit bestehen 24 Arbeitsgruppen:

- Aromastoffe
- Bedarfsgegenstände
- Biochemische und molekularbiologische Analytik
- Elemente und Elementspezies
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Fleischwaren
- Fragen der Ernährung
- Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke
- Futtermittel
- Hochschullehre
- Junge LebensmittelchemikerInnen (JLC)
- Kosmetische Mittel
- Lebensmittel auf Getreidebasis
- Lebensmittellaboratorien
- Lebensmittelüberwachung
- Lebensmittelwirtschaft
- Milch und Milchprodukte
- Pestizide
- Qualitätsmanagement und Hygiene
- Spirituosen
- Stabilisotopenanalytik
- Tierarzneimittelrückstände
- Wein
- Zusatzstoffe

Vorstand

Im Vorstand der LChG, der jeweils für drei Jahre gewählt wird, sind die Bereiche Forschung/Hochschule, Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelindustrie, Freiberufliche Lebensmittelchemiker soweit möglich mit je einem Mitglied vertreten. Hinzu kommen der Vorsitzende und sein Stellvertreter, die abwechselnd aus den verschiedenen Bereichen kommen. Außerdem gehören dem Vorstand der Chefredakteur der Zeitschrift Lebensmittelchemie sowie ein Vertreter der AG JLC an.

Aktuelle Arbeitsschwerpunkte

- Ausbildungs- und Nachwuchsförderung
- Studienreform
- Fortbildungs- und Informationstage zu aktuellen Themen der Lebensmittelchemie
- Förderung der Harmonisierung der Lebensmittel- und Futtermittelüberwachung in der Wertschöpfungskette sowie im föderalen System
- Expertenanhörungen durch Bund und Länder
- Verbraucheraufklärung in Presse und anderen Medien
- Mitwirkung in nationalen europäischen Gremien und Gesellschaften, z. B. in der Food Chemistry Division der European Chemical Societies (EuChemS)
- Fortbildungszertifizierung: um der Forderung nach ständiger Fortbildung der in der Lebensmittelüberwachung tätigen Personen nachkommen zu können, ist es wichtig, Mindestinhalte, -themen und Fortbildungsdauern zu definieren. In diesem Zusammenhang kommt der Zertifizierung von Fortbildungsveranstaltungen besonderes Gewicht zu. Auf Initiative der Lebensmittelchemischen Gesellschaft wurde die Zertifizierungsstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern (ZFL) gegründet.