

ErnährungswissenschaftlerIn

[Im BIS anzeigen](#)



Haupttätigkeiten

ErnährungswissenschaftlerInnen befassen sich mit allen Fragestellungen, die sich aus der Beziehung des Menschen zur Nahrung ergeben. Untersucht werden z.B. der Nährstoffstatus verschiedener Personengruppen und unter unterschiedlichen Lebensbedingungen. ErnährungswissenschaftlerInnen konzipieren, koordinieren und betreuen Studien, welche Interaktionen zwischen Lebensmittel-Ernährung-Gesundheit untersuchen und entwickeln Lösungsmodelle für Ernährungs- und Gesundheitsprobleme. Weitere Tätigkeitsbereiche z.B. in der Nahrungsmittelindustrie sind die Produktentwicklung, Qualitätskontrolle sowie Produktmanagement oder die Verbraucherinformation. Im Schwerpunktbereich Public Health Nutrition steht die Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen, und die Förderung einer guten Gesundheit der Gesamtbevölkerung.

Einkommen

ErnährungswissenschaftlerInnen verdienen ab 3.060 bis 3.970 Euro brutto pro Monat.

- Akademischer Beruf: 3.060 bis 3.970 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten

ErnährungswissenschaftlerInnen arbeiten in öffentlichen Einrichtungen (Bundesministerien, Verbraucherberatungsstellen), Bildungseinrichtungen, Forschungsinstituten, Beratungseinrichtungen, der Lebensmittelindustrie, in Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung oder sind selbstständig tätig. Oft arbeiten sie auch mit DiätologInnen, PharmazeutInnen und ÄrztInnen zusammen oder agieren interdisziplinär.

Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): [2 ↗](#) zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Ausbildungen im Bereich Komplementärmedizin
- Betreuung klinischer Studien
- Biochemische Grundlagenforschung
- Diabetologie
- Ernährungsberatung
- Erstellung von Ernährungsplänen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lebensmittelchemie
- Lebensmitteltechnologie
- Medizinische Gesundheitsvorsorge
- Pädagogikkenntnisse
- Projektmanagement im Wissenschafts- und Forschungsbereich
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Sportmedizin
- Vorbereitung von Lebensmittel-Verkostungen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Ernährungsberatung
- Ernährungslehre
- Kenntnis wissenschaftlicher Arbeitsmethoden

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Biotechnologie-Kenntnisse
 - Lebensmitteltechnologie
- Chemiekenntnisse
- Ernährungsberatung
 - Ernährungslehre (z. B. Ernährungsphysiologie)
 - Ernährungstherapie
- Gesundheitsförderung
 - Betriebliche Gesundheitsförderung
- Industrial-Design-Kenntnisse
 - Produktentwicklung (z. B. Lebensmittelproduktentwicklung)
- Journalistische Fachkenntnisse
 - Journalistisches Schreiben
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
 - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Produktkennzeichnung)
- Kenntnis wissenschaftlicher Arbeitsmethoden
 - Projektmanagement im Wissenschafts- und Forschungsbereich
 - Wissenschaftliche Recherche (z. B. Recherche in wissenschaftlichen Bibliotheken)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
 - Herstellung von Functional Food (z. B. Entwicklung von Functional Food)
 - Herstellung von Gewürzen (z. B. Entwicklung von Gewürzmischungen)
 - Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln (z. B. Entwicklung von Nahrungsergänzungsmitteln)
 - Lebensmittelkennzeichnung (z. B. Loskennzeichnung)
- Managementkenntnisse
 - Produktmanagement
- Marketingkenntnisse
- Medizinisch-analytische Labormethodenkenntnisse
- Personalmanagement-Kenntnisse
 - Personalführung (z. B. Führung von Mitarbeitergesprächen)
 - Personalentwicklung (z. B. Mitarbeiterschulung)
- PR-Kenntnisse
 - Pressearbeit
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
- Rechtskenntnisse
 - Wirtschaftsrecht (z. B. Lebensmittelrecht)
- Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften
 - Biologie
 - Ernährungswissenschaft (z. B. Ökotrophologie)
 - Physik
 - Chemie (Wissenschaft) (z. B. Biochemie)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Analytische Fähigkeiten
- Lernbereitschaft

Digitale Kompetenzen nach DigComp

| 1 Grundlegend | 2 Selbstständig | 3 Fortgeschritten | 4 Hoch spezialisiert |
|---------------|-----------------|-------------------|----------------------|
| | | | |

Beschreibung: Die digitalen Kompetenzen von ErnährungswissenschaftlerInnen sind besonders in Zusammenhang mit der Recherche, Bewertung und Interpretation von Informationen und Daten sowie in der Kommunikation und Dokumentation gefragt. Aber auch in der Gestaltung eigener digitaler Inhalte werden digitale Kompetenzen für ErnährungswissenschaftlerInnen immer wichtiger. Das Thema Sicherheit und Schutz spielt im Umgang mit Daten und Anwendungen in diesem Beruf eine große Rolle.

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

| Kompetenzbereich | Kompetenzstufe(n) von ... bis ... | | | | | | | | Beschreibung |
|---|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ErnährungswissenschaftlerInnen müssen die Möglichkeiten digitaler Tools und Anwendungen für den eigenen Arbeitsbereich verstehen und diese selbstständig auch in neuen Arbeitssituationen und Fragestellungen anwenden können. |
| 1 - Umgang mit Informationen und Daten | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ErnährungswissenschaftlerInnen müssen digitale Informationen und Daten recherchieren, strukturieren, bewerten und interpretieren können. |
| 2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ErnährungswissenschaftlerInnen müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, ProjektpartnerInnen oder auch Studierenden, Medien usw. selbstständig anwenden und an den eigenen Bedarf anpassen können. |
| 3 - Kreation, Produktion und Publikation | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ErnährungswissenschaftlerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erstellen und in bestehende digitale Tools einpflegen können. Sie erstellen neue digitale Inhalte beispielsweise in Form von Auswertungen, Analysen, Berichten oder Lernmaterialien. |
| 4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ErnährungswissenschaftlerInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die für ihren Arbeitsbereich relevanten Regeln, halten sie ein und veranlassen aktiv Maßnahmen, wenn sie mögliche Sicherheitslücken beispielsweise im Umgang mit Daten entdecken. |
| 5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | ErnährungswissenschaftlerInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen. |

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Akademischer Beruf

Ausbildung

Hochschulstudien [NQR^{vii}](#) [NQR^{viii}](#)

- Ernährung, Bewegung und Sport
 - Diätologie
 - Ernährung

- Informatik, IT
 - Bioinformatik
- Technik, Ingenieurwesen
 - Agrar- und Lebensmitteltechnologie

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Berücksichtigung von Allergenen
- Betriebliche Gesundheitsförderung
- Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Diabetologie
- Fitnesstraining
- Healthcare-IT
- Komplementärmedizin
- Produktentwicklung
- Public Health Nutrition
- Toxikologie

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Gesundheit, Soziales, Pädagogik
- Ausbildung zum/zur diplomierten GesundheitsmanagerIn
- Ausbildungen im Bereich Komplementärmedizin
- Dipl. Fitness- und GesundheitstrainerIn
- Hochschulstudien - E-Health
- Hochschulstudien - Gesundheitswissenschaften
- Hochschulstudien - Sport und Bewegung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Fachspezifische Universitäts- und Fachhochschullehrgänge

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Datensicherheit
- Englisch
- Projektmanagement
- Qualitätsmanagement
- Vortrags- und Präsentationstechnik

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs ↗
- Österreichische Gesellschaft für Ernährung ↗
- Verband der Diaetologen Österreichs ↗
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- Fachhochschulen
- Universitäten

Deutschkenntnisse nach GERS

B2 Gute bis C1 Sehr gute Deutschkenntnisse

Sie beherrschen das wissenschaftliche Arbeiten und damit auch die Kommunikation der Ergebnisse dieser Arbeit sowohl schriftlich als auch mündlich. Sie entwickeln beispielsweise schriftliche Ernährungsprogramme, kommunizieren mit Kolleginnen und Kollegen, aber auch mit Expertinnen und Experten aus anderen Fachbereichen sowohl mündlich als auch schriftlich. Da Menschen und die Kommunikation mit ihnen einen wichtigen Teil ihrer Forschung ausmachen, benötigen sie meist sehr gute Deutschkenntnisse. Hinweis: An den

meisten österreichischen Universitäten wird für die Zulassung zu einem Bachelorstudium das Sprachniveau C1 vorausgesetzt.

Weitere Berufsinfos

Selbstständigkeit

Der Beruf kann freiberuflich ausgeübt werden.

Berufsspezialisierungen

Ernährungs- und FitnessberaterIn

Ernährungs- und GesundheitsberaterIn - Lebensmittel

ErnährungsberaterIn

ErnährungswissenschaftlicheR BeraterIn

MenüplanerstellerIn

Haushalts- und ErnährungswissenschaftlerIn

HaushaltswissenschaftlerIn

Ökotrophologe/-trophologin

BetriebswirtIn im Bereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Ernährungs- und VersorgungsmanagerIn

Verwandte Berufe

- Diätologe/Diätologin 

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Wissenschaft, Bildung, Forschung und Entwicklung

- Naturwissenschaften, Lebenswissenschaften

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 844824 Ernährungswissenschaftler/in

- 844827 Haushaltswissenschaftler/in

Informationen im Berufslexikon

-  Ökotrophologe/Ökotrophologin (Uni/FH/PH)

Informationen im Ausbildungskompass

-  ErnährungswissenschaftlerIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 01. November 2025.