die natur. unsere zukunft.
la nature. notre avenir.
la natura. il nostro futuro.
www.agri-job.ch

dein beruf.
ton métier.
la tua professione.

Qualifikationsprofil

Fachfrau / Fachmann Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

Berufsbild
Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen
Anforderungsniveau

Stand 10. November 2026

1 Berufsbild

1.1 Arbeitsgebiet

Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis arbeiten in unterschiedlichen Landwirtschaftsbetrieben, von kleineren bis zu grösseren (Familien-) Unternehmen. Sie verantworten einen oder mehrere Betriebszweige und wirken je nach Betriebsform an der Gesamtbetriebsführung mit.

Landwirtschaftsbetriebe sind sehr unterschiedlich ausgerichtet. Je nach Betrieb verantworten Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis auch Produktionsbereiche oder Betriebszweige aus anderen Berufen des Berufsfelds Landwirtschaft. Die Ausbildung ist entsprechend vielfältig und auf die individuellen betrieblichen Gegebenheiten und Bedürfnisse abgestimmt.

Relevante Ansprechpartner sind Familienmitglieder, Mitarbeitende, Lernende, Kundinnen und Kunden, Abnehmer, Lieferanten, Beratungsstellen, Kontroll- und Zertifizierungsstellen, Behörden sowie Organisationen der Landwirtschaft. Je nach Betriebsform stehen sie zudem im Austausch mit der Bevölkerung, etwa im Rahmen von Direktvermarktung oder Öffentlichkeitsarbeit. Sie koordinieren interne Ressourcen und arbeiten mit externen Fachpersonen und Dienstleistern zusammen.

Typische Ziele und Aufträge bestehen darin, Ernährung und landwirtschaftliche Produkte effizient, qualitativ hochwertig und nachhaltig zu erzeugen sowie den Betriebszweig ressourcenorientiert erfolgreich zu führen. Zu den Produkten zählen pflanzliche und/oder tierische Erzeugnisse sowie bedarfsgerechte Mahlzeiten, konservierte und veredelte Hofprodukte sowie gegebenenfalls (paralandwirtschaftliche) Dienstleistungen.

1.2 Wichtigste Berufliche Handlungskompetenzen

Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis organisieren und koordinieren die Abläufe im verantworteten Betriebszweig vorausschauend. Sie planen Arbeitsprozesse und bewältigen saisonale Arbeitsspitzen. Sie gewährleisten die Arbeitssicherheit und beurteilen die Wirtschaftlichkeit des Betriebszweiges anhand geeigneter Kennzahlen. Sie planen, unterhalten und optimieren die Infrastruktur des Betriebszweigs. Dabei berücksichtigen sie Funktionalität, Sicherheit, Hygiene sowie einen effizienten und nachhaltigen Einsatz von Energie und Ressourcen. Funktionsräume und -bereiche gestalten und unterhalten sie zweckmässig und ergonomisch.

Mit Mitarbeitenden, Partnern und externen Anspruchsgruppen kommunizieren sie adressatengerecht. Dazu gehören das Führen von Teams, das Begleiten von Lernenden, der konstruktive Umgang mit Konflikten sowie das sachliche Vertreten landwirtschaftlicher Anliegen.

Ihr Selbstmanagement gestalten sie bewusst. Dazu zählen eine effiziente Arbeitsorganisation, der Umgang mit Belastungen, die Förderung der eigenen Gesundheit sowie die kontinuierliche Weiterentwicklung der persönlichen und fachlichen Kompetenzen.

Sie führen die Haus- und Ernährungswirtschaft bedarfs- und ressourcengerecht. Dabei planen sie den Einkauf und stellen eine bedarfsgerechte Verpflegung sicher. Lebensmittel lagern und verarbeiten sie fachgerecht. Sie gestalten effiziente, praxistaugliche Abläufe und legen dafür Standards (z. B. Hygiene, Reinigung, Organisation) fest.

Je nach betrieblichen Ausrichtung verfügen Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis über vertiefte Fachkenntnisse in weiteren Bereichen: In der

Tierhaltung, im Nutzgarten, im Pflanzenbau, in der Vermarktung oder im Bereich Gäste und Bildung. In der Ausbildung wählen sie einen entsprechenden Schwerpunkt.

1.3 Berufsausübung

Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis arbeiten weitgehend selbstständig und tragen hohe Verantwortung für betriebliche Entscheidungen. Sie handeln eigenverantwortlich, priorisieren Aufgaben und passen ihre Planung laufend an veränderte Rahmenbedingungen wie Wetter, Marktanforderungen oder personelle Situationen an.

Der Beruf erfordert Organisationsfähigkeit, Entscheidungsstärke, Verantwortungsbewusstsein und Offenheit gegenüber neuen Lösungen. Kreativität und Innovationsfähigkeit zeigen sich insbesondere bei der Optimierung von Abläufen, beim Einsatz neuer Technologien oder bei der Weiterentwicklung des Betriebs.

Arbeitszeiten sind unregelmässig und saisonal geprägt, die Tätigkeit körperlich wie kognitiv anspruchsvoll. Arbeit und Privatleben sind oft eng miteinander verknüpft. Das Arbeitsumfeld ist von Teamarbeit und engem Bezug zur Natur gekennzeichnet.

Von zentraler Bedeutung sind Kommunikations- und Führungskompetenzen. Die Fachpersonen leiten Mitarbeitende an, unterstützen Lernende, stimmen sich mit externen Partnern ab und klären fachliche Anliegen mit Behörden im Rahmen ihrer Aufgaben. Innovationsfähigkeit und Anpassungsbereitschaft sind entscheidend, um auf neue gesetzliche Änderungen und Marktanforderungen reagieren zu können.

1.4 Beitrag des Berufes an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis leisten einen wesentlichen Beitrag zur Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln und zur Sicherung der landwirtschaftlichen Produktion. Sie verbinden wirtschaftliche Ziele mit einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen wie Boden, Wasser, Nahrungsmittel und Energie. Sie erhöhen die Wertschöpfung, indem sie die Hofprodukte fachgerecht verarbeiten.

Durch eine nachhaltige Betriebsführung, den effizienten Einsatz von Ressourcen und die Pflege der Kulturlandschaft stärken sie den ländlichen Raum und tragen zur regionalen Wertschöpfung bei. Gleichzeitig bewahren sie landwirtschaftliches Wissen und entwickeln Betriebszweige weiter, um zukünftigen ökologischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Anforderungen gerecht zu werden.

2 Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen
Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

1.

Handlungskompetenzbereiche		**Handlungskompetenzen**					
E	Führen einer nachhaltigen Haus- und Ernährungswirtschaft	E1: Ausgewogene und bedarfsgerechte Mahlzeiten für den Betriebs- und Privathaushalt sicherstellen.	E2: Nahrungsmittel fachgerecht und professionell verarbeiten, konservieren und veredeln.	E3: Funktionsräume unter Berücksichtigung betrieblicher und individueller Aspekte nachhaltig bewirtschaften.	E4: die eigene finanzielle und rechtliche Situation auf dem Landwirtschaftsbetrieb regeln und absichern.		
F	Bewirtschaften von landwirtschaftlichen Produktionsbereichen	F1: Beurteilen der Bodenbeschaffenheit und planen der entsprechenden Bodennutzung	F2: Ausgewählte Nutztiere halten und pflegen (Schwerpunkt Nutztiere)	F3: Nutzgarten planen und bewirtschaften (Schwerpunkt Nutzgarten)	F4: Ackerbau, Futterbau oder Spezialkulturen planen und organisieren (Schwerpunkt Pflanzenbau)	F5: Landwirtschaftliche Produkte vermarkten. (Schwerpunkt Vermarktung)	F6: Verschiedene Anspruchsgruppen auf dem Betrieb willkommen heissen. (Schwerpunkt Gäste & Bildung)

Die Handlungskompetenzen E1 bis E4 sowie F1 sind für alle verbindlich.
Aus den Handlungskompetenzen F2 bis F6 ist eine Handlungskompetenz entsprechend dem gewählten Schwerpunkt verbindlich.

3 Anforderungsniveau

Handlungskompetenzbereich	E: Führen einer nachhaltigen Haus- und Ernährungswirtschaft
Kontext	Der Alltag im landwirtschaftlichen Betrieb ist geprägt von Arbeitsspitzen, wechselnden Personenzahlen und knappen Zeitfenstern. Das verlangt vorausschauende Planung, Flexibilität und verlässliche Routinen in der Verpflegung, Lagerung und Reinigung. Für die Verarbeitung und die Konservierung sind Erntefenster, Lagerkapazitäten, Geräteausstattung sowie Hygiene- und Sicherheitsvorgaben massgebend. Bei der Direktvermarktung oder im Gästebetrieb kommen Anforderungen an Selbstkontrolle und Deklaration hinzu. Familiäre und betriebliche Aspekte treffen im Arbeitsalltag von Fachleuten Ernährung und Landwirtschaft aufeinander. Sie sind gefordert, sich um ihre finanzielle und rechtliche Absicherung zu kümmern und mögliche Herausforderungen frühzeitig zu erkennen, beispielsweise durch die klare Regelung von Arbeitsverhältnissen oder im Rahmen von Hofübergaben.
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Fachleute Ernährung und Landwirtschaft gestalten auf dem landwirtschaftlichen Betrieb zentrale hauswirtschaftliche Prozesse. Sie planen und realisieren eine ausgewogene, bedarfsgerechte Verpflegung, , für Familie, Mitarbeitende und weitere Personen. Dabei berücksichtigen sie unterschiedliche Bedürfnisse, Arbeitsrhythmen und Saisonalität. Zudem verarbeiten, konservieren und veredeln sie Lebensmittel fachgerecht. So sichern sie Qualität und reduzieren Lebensmittelverluste. Funktionsräume planen sie so, dass Abläufe zweckmässig, ergonomisch und hygienegerecht funktionieren.

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien Fachleute Ernährung und Landwirtschaft…
E1: Ausgewogene und bedarfsgerechte Mahlzeiten für den Betriebs- und Privathaushalt sicherstellen	• analysieren die Gesamtsituation in Bezug auf eine nachhaltige Ernährung (Anzahl Personen, finanzielle Situation, Zeitbudget, unterschiedliche Bedürfnisse, Mengenmanagement, Ernährungsformen, Wertehaltung). • legen Qualitäts- und Budgetvorgaben für die Auswahl der Nahrungsmittel gemäss der Analyse fest und erstellen entsprechende Menü- und Einsatzpläne unter Berücksichtigung nachhaltiger Kriterien. • planen und beschaffen Nahrungsmittel und lagern diese fachgerecht. • richten den Arbeitsplatz funktional unter Berücksichtigung von Hygiene- und Sicherheitsvorgaben ein. • stellen die Zubereitung ausgewogener Mahlzeiten für die auf dem Betrieb zu verpflegenden Personen sicher.
E2: Nahrungsmittel fachgerecht und professionell verarbeiten, konservieren und veredeln	• analysieren die Betriebssituation in Bezug auf die verfügbaren Ressourcen (Zeit, Fähigkeiten, Produkte, Infrastruktur, Menge, Bedarf). • berechnen die Wirtschaftlichkeit ausgewählter Produkte und beurteilen den materiellen und immateriellen Wert. • wählen und planen geeignete Konservierungsmethoden (z. B. Tiefkühlen, Heiss einfüllen, Sterilisieren, Trocknen, Dörren, konservieren mit Öl, Essig, Fermentieren) und wenden diese fachgerecht und entsprechend dem Hygienekonzept an. • verarbeiten Lebensmittel fachgerecht und gemäss Hygienekonzept zu Produkten (z. B. Backen von Brot und Hefegebäck; Herstellen von Milchprodukten). • verpacken, beschriften und lagern Produkte fachgerecht. • reinigen Arbeitsgeräte, Arbeitsplätze und Vorratsräume und planen den Unterhalt.
E3: Funktionsräume unter Berücksichtigung betrieblicher und individueller Aspekte nachhaltig bewirtschaften	• erheben betriebliche und individuelle Anforderungen (z.B. Ergonomie, Nachhaltigkeit etc.) in Bezug auf die Funktionsräume (z.B. Hofladen, Küche, Büro, Gästezimmer, Schmutzschleusen, Waschraum). • leiten Massnahmen ab unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden

	Ressourcen (z.B. Zeit, Finanzen, Fachwissen, Gesetzgebung). • setzen die Massnahmen um (z.B. Raumeinrichtung Ausstattung). • nutzen die Funktionsräume nachhaltig und ergonomisch unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit. • koordinieren die Reinigung sowie die Pflege der Funktionsräume und definieren die Prozesse.
E4: die eigene finanzielle und rechtliche Situation auf dem Landwirtschaftsbetrieb regeln und absichern	• analysieren ihre finanzielle Situation je nach Lebensphase – für die eigene Person, in der Partnerschaft oder in der Familie. (z.B. Einkommen aus Haupt- und Nebenerwerb, finanzielle Beteiligungen, soziale Absicherung, Bedarf an Privatverbrauch). • analysieren die rechtliche Situation je nach Lebensphase – für die eigene Person, in der Partnerschaft oder in der Familie (z.B. Beteiligung/Haftung am Betrieb, Art der Partnerschaft / Güterstände / Erbrecht Wohnrecht). • leiten den allfälligen resultierenden Handlungsbedarf ab. • wägen verschiedene Optimierungsmöglichkeiten ab und treffen Entscheide für die entsprechende Umsetzung. • interpretieren und beurteilen entsprechende Verträge (z. B. Ehe- oder Konkubinatsvertrag, Scheidungsvereinbarung, Regelung Güterstände, Schenkungsvertrag, Darlehensvertrag). • interpretieren und beurteilen entsprechende Vorsorgeverträge und Versicherungen (z. B. Pensionskasse, 2. und 3 Säule, Lebensversicherung, Haftpflicht).

Haltungen	
Bewusstsein für gesunde und bedarfsgerechte Ernährung	• unterscheiden Bedürfnisse (z.B. Ernährungsformen, Lebensmittelunverträglichkeiten), nehmen diese ernst und berücksichtigen diese in der Planung. • gestalten saisonale, regionale und nachhaltige Ernährung flexibel und genussvoll.
Hygiene und Qualitätsbewusstsein	• arbeiten sauber, rationell, sicher und ergonomisch (Funktionsräume, Verarbeitung, Lager, Reinigung). • setzen Hygieneregeln konsequent um und wirken als Vorbild.
Wertschätzung für Lebensmittel und Ressourcenschonung	• gehen nachhaltig mit Lebensmitteln um. • arbeiten effizient und nutzen vorhandene Ressourcen sinnvoll (Vorräte, Geräte, Zeit).
Struktur und Prioritäten setzen	• priorisieren Arbeitsspitzen pragmatisch. • passen Abläufe flexibel und situativ an, wenn Pläne wegen Saison, Verfügbarkeit oder Tagesrhythmus ändern.

Handlungskompetenzbereich	**F: Bewirtschaften von landwirtschaftlichen Produktionsbereichen**
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Fachleute Ernährung und Landwirtschaft arbeiten in ausgewählten Bereichen der landwirtschaftlichen Produktion mit. Sie planen und bewirtschaften den Nutzgarten und/oder planen und organisieren den Ackerbau, Futterbau oder die Spezialkulturen. Sie können auch Verantwortung in der Tierhaltung oder in der Vermarktung übernehmen. Eine nachhaltige, standortgerechte und effiziente Umsetzung ist in allen Bereichen besonders zentral.
Kontext	Die Bewirtschaftung von Tierhaltung und Pflanzenbau ist stark von der Saison, dem Wetter und klimatischen Veränderungen geprägt. Erntefenster, Vegetationsphasen und Tierzyklen geben den Takt vor. Arbeitsspitzen erfordern kurzfristige Prioritätensetzung und eine enge Abstimmung mit Familie, Mitarbeitenden und Dienstleistenden. Im Stall haben Fütterung, Stallumfeld, Tiergesundheit und Fortpflanzung direkte Einwirkung auf das Tierwohl und die Leistung. Im Pflanzenbau sind Fachleute Ernährung und Landwirtschaft gefordert, mit ihren Kompetenzen im Bereich Boden, Fruchtfolge, Pflege, Pflanzenschutz und Bewässerung zu einer qualitativ guten Ernte beizutragen. Bei der Vermarktung von Produkten kommen verschiedene Zeitfaktoren (z.B. Öffnungszeiten, Bestellungen, Bereitstellung) sowie Erwartungen der Kundschaft hinzu. Gleichzeitig müssen gesetzliche Vorgaben eingehalten werden (z.B. Kennzeichnung, Hygieneverordnung), damit Produkte sicher und korrekt abgegeben werden können.

Handlungskompetenzen	Leistungskriterien Fachleute Ernährung und Landwirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis …
F1: Beurteilen der Bodenbeschaffenheit und planen der entsprechenden Bodennutzung	• beurteilen die Funktionen, die Entwicklung und die Fruchtbarkeit des Bodens, sowie dessen wichtigsten Eigenschaften. • beurteilen das Verhalten und die Dynamik des Wassers und des Stofftransports im Boden. • bewerten die Eignung der Böden und des Klimas für verschiedene Kulturen und analysieren die Lage der Parzellen (Topografie, Zugang usw.). • planen die Fruchtfolge unter der Berücksichtigung geeigneter Bodenschutzmassnahmen und des ÖLN.
F2: Nutztiere halten und pflegen Schwerpunkt Nutztiere	• prüfen, begründen und erklären die Eignung von Tierarten bzw. Rassen für den Betrieb unter Berücksichtigung von Standort und Produktionsplanung. • beobachten das Tierverhalten und leiten geeignete Massnahmen für das Tierwohl und die Tiergesundheit ab. Dabei berücksichtigen sie die Hygienevorgaben sowie die Tierschutzvorschriften. • planen die Fütterung der Nutztiere auf dem Betrieb und führen die Fütterung bedarfsgerecht durch. • erkennen wichtige Krankheiten und Zyklusstörungen und veranlassen geeignete Massnahmen zur Behandlung und Prävention. • überwachen die Fortpflanzung (z. B. Brunstüberwachung, Besamung) und reagieren bei Bedarf mit geeigneten Massnahmen. • begleiten den Geburtsablauf gemäss betrieblichen Standards, überwachen Muttertier und Nachwuchs und treffen Erstmassnahmen bei Auffälligkeiten. • überprüfen Qualitätskriterien der tierischen Produkte (z. B. Milch-/Fleisch- /Eierqualität) und ergreifen geeignete Massnahmen zur Qualitätssicherung. • planen Massnahmen zum Herdenschutz und setzten diese um.
F3: Nutzgarten planen und bewirtschaften Schwerpunkt Nutzgarten	• erarbeiten Kultur- und Anbaupläne (z. B. Gemüse / Beeren / Kräuter) unter Berücksichtigung von Arbeitsaufwand und Bedarf. • bearbeiten den Boden unter Berücksichtigung von Humusaufbau und Bodenfruchtbarkeit.

	• bauen geeignete Kulturen entsprechend der Pläne an und pflegen diese. • beurteilen und regulieren die Nährstoffversorgung und die Bewässerung. • beurteilen Schadbilder und wenden geeignete Pflanzenschutzmassnahmen an. • planen und organisieren die Ernte und die Lagerung. • ernten die Produkte und lagern diese fachgerecht. • beurteilen die Produktequalität und leiten Verbesserungsmassnahmen ab.
F4: Ackerbau, Futterbau oder Spezialkulturen planen und organisieren Schwerpunkt Pflanzenbau	• analysieren den betrieblichen Nährstoffkreislauf und ziehen Schlüsse für die optimale Nährstoffversorgung der Kultur. • planen unter Berücksichtigung des Futterbedarfs und/oder der Marktsituation und des ÖLN geeignete Grünland- und Raufutterflächen, resp. Ackerbaukulturen, resp. Spezialkulturen (Obst, Wein, Beeren, Gemüse). • legen geeignete Anbaumethoden und Pflanzenschutzmassnahmen unter Berücksichtigung der relevanten Vorschriften und Label (z.B. ÖLN, Gewässerschutz, Biodiversität) fest. • erarbeiten Kultur- und Anbaupläne unter Berücksichtigung von Arbeitsaufwand und Absatz. • planen und koordinieren die Ernte sowie die Lagerung.
F5: Landwirtschaftliche Produkte vermarkten Schwerpunkt Vermarktung	• klären Absatzkanäle und Vermarktungsformen (z. B. Direktvermarktung, Hofladen, Abos, Gastronomie, Online). • führen eine produktbezogene Markt- und Konkurrenzanalyse durch, definieren Zielgruppen und Positionierung. • prüfen rechtliche und programmbezogene Anforderungen (z. B. Kennzeichnung, Hygiene, Bewilligungen, Labels) und stellen die Einhaltung sicher. • kalkulieren Preise für spezifische Produkte und legen Konditionen (z. B. Liefer- und Zahlungsbedingungen, Margen) fest. • setzen Vermarktungsmassnahmen um (z. B. Produktauftritt, Kommunikation, Verkaufsförderung). • gestalten vor Ort (Markstand, Hofladen) den Produkteauftritt und die Warenpräsentation und definieren Massnahmen für die Verkaufsförderung. • überprüfen Absatz, Kundenrückmeldungen und Wirtschaftlichkeit anhand geeigneter

	Kennzahlen und passen Massnahmen laufend an.
F6: Verschiedene Anspruchsgruppen auf dem Betrieb willkommen heissen. Schwerpunkt Gäste & Bildung	• klären Angebotsformen (z.B. der Bewirtung / der Beherbergung / der Betreuung / Bildungsangebote). • analysieren gesetzliche Grundlagen, Versicherungen und weiteren Rahmenbedingungen (zB Serviceformen, Methoden der Didaktik). • gestalten Angebotspreise, erstellen Offerten und bauen ein Reservationsmanagement auf. • planen Distributions- und Werbemassnahmen und führen diese durch. • erarbeiten ein Qualitätsmanagement. • richten geeignete Räume ein (z.B. Verarbeitung, Beherbergung). • planen Anlässe und führen diese durch (z.B. Checklisten, Personaleinsatz, didaktische Methoden). • erstellen Abrechnungen und Wirkungsmessungen.
Haltungen	
Verantwortung für Tierwohl und Umwelt	• handeln tiergerecht und achten auf Gesundheit, Wohlbefinden und sichere Haltungsbedingungen. • berücksichtigen Auswirkungen auf Boden, Pflanzen, Tiere und Umwelt.
Sorgfalt und Qualitätsbewusstsein	• beobachten Tiere und Kulturen aufmerksam und erkennen Abweichungen früh. • leiten passende Massnahmen ab und halten das Nötigste nachvollziehbar fest. • sichern Qualität durch sorgfältige Ausführung und konsequente Kontrolle im Alltag.
Planung und Wirtschaftliches Denken	• planen Arbeiten saisonal und entlang der Produktionszyklen. • wägen Aufwand und Nutzen ab und setzen Ressourcen gezielt ein.
Anpassungsfähigkeit und Flexibilität	• reagieren auf Wetter, Klima und Arbeitsspitzen flexibel. • passen Vorgehen und Zeitfenster laufend an neue Bedingungen an.