



CHANCEN

WEITERBILDUNG UND LAUFBAHN

NAHRUNG

Industrielle Nahrungsmittelproduktion
Müllerei, Bäckerei, Konditorei, Confiserie
Metzgerei und Fleischwarenproduktion
Milchverarbeitung
Getränkeproduktion



Life Sciences und
Facility Management

Jetzt
informieren!

ZHAW Life Sciences und Facility Management

Studieren und Forschen in Wädenswil: praxisnah, kreativ, leidenschaftlich und reflektiert.

An der ZHAW in Wädenswil beachten wir alle für Lebensmittel relevanten Entwicklungen in Gesellschaft, Wirtschaft, Technik und Natur. Wir denken holistisch und handeln fokussiert. In unseren Studiengängen bilden wir gesuchten Expertinnen und Experten aus und fördern das Unternehmertum für regenerative Ernährungssysteme.

Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie mit Vertiefungen in

- Food Management & Sustainability
- Food Processing & Automation
- Food Safety & Quality

Master of Science in Life Sciences mit Vertiefung in Food and Beverage Innovation

Master of Science in Preneurship for Regenerative Food Systems

Weiterbildung

Zahlreiche MAS, DAS, CAS sowie Kurse

www.zhaw.ch/lspm





Sabine Brunner, Berufs- und Laufbahnberaterin BIZ Biel

Verantwortliche Fachredaktorin für dieses Chancenheft

Liebe Leserin, lieber Leser

Essen ist überlebenswichtig: Rund 844 kg Nahrungsmittel verbraucht eine Person in der Schweiz pro Jahr. Etwa ein Achtel seines Budgets gibt ein Schweizer Privathaushalt pro Monat für die Ernährung aus. Diese beiden Zahlen zeigen, wie wichtig die Berufsleute im Berufsfeld Nahrung sind.

Convenience Food oder Bio-Lebensmittel sind Produkte, die viele Konsumentinnen und Konsumenten heute selbstverständlich in ihren Einkaufskorb legen. Proteinprodukte, Nahrungsmittel mit Insekten, pflanzliche Fleischalternativen oder Fleisch aus dem Labor zeigen, dass es immer wieder neue Trends und Entwicklungen gibt.

Während der Pandemie gingen die Ausgaben in der Schweiz für Ernährung inklusive Mahlzeiten und Getränke in Gaststätten deutlich zurück. Durch die Ukraine-Krise stiegen die Energie- und Rohstoffpreise. Eine zusätzliche Herausforderung ist heute für viele Betriebe im Berufsfeld Nahrung der Fachkräftemangel. All dies zwingt Unternehmen und Berufsleute sich ständig weiterzuentwickeln und nach möglichen Lösungen zu suchen.

Dieses Heft behandelt alle Berufsgebiete, die aus landwirtschaftlichen Produkten Nahrungsmittel oder Getränke herstellen. Der Schwerpunkt liegt auf Weiterbildungen der sogenannten «höheren Berufsbildung». Zentraler Bestandteil des Hefts sind Porträts von Personen, die in einem Beruf des Berufsfelds Nahrung tätig sind.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und viel Erfolg auf dem Weg zur nächsten Station Ihrer beruflichen Laufbahn!

Dank

Wir danken allen beteiligten Personen, Firmen und Verbänden herzlich für ihre Mitarbeit. Dieses Heft wird unterstützt vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI.

Die Heftreihe **«Chancen: Weiterbildung und Laufbahn»** präsentiert branchenspezifische Angebote im Bereich der höheren Berufsbildung: Kurse, Lehrgänge, Berufsprüfungen, höhere Fachprüfungen, höhere Fachschulen. Auch die Angebote der Hochschulen werden kurz vorgestellt, aber nicht vertieft. Die Reihe besteht aus insgesamt 32 Titeln, welche im Vier-Jahres-Rhythmus aktualisiert werden. Das gesamte Editionsprogramm finden Sie auf Seite 59.

Ausführliche Informationen zu allen Studien an Fachhochschulen, Universitäten, ETH und Pädagogischen Hochschulen vermittelt die zweite Heftreihe des SDBB **«Perspektiven: Studienrichtungen und Tätigkeitsfelder»**.



Die Reihe besteht aus insgesamt 48 Titeln, welche ebenfalls im Vier-Jahres-Rhythmus aktualisiert werden.

Alle diese Medien können unter www.shop.sdbb.ch online bestellt oder bei den Berufsinformationszentren BIZ der Kantone ausgeliehen werden.

Weitere Informationen zu den Heftreihen finden sich auf www.chancen.sdbb.ch und www.perspektiven.sdbb.ch.

BRANCHENPULS

7

Interview

«Die Pandemie hat die Wertigkeit der Lebensmittel der Bevölkerung nähergebracht»

Interview mit Helena Meier, Geschäftsführerin der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien AG LMT, Markus Zimmerli, stellvertretender Direktor und Leiter Bildung der Richemont Fachschule und Philipp Sax, Mitglied der Geschäftsleitung und Ressortleitung Bildungspolitik und Kommunikation des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF 8

Allgemeine Infos zur Branche 10

AUS- UND WEITERBILDUNG

16

Einstieg in die Branche 16

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung 18

Fachausbildungen und Kurse 19

Berufsprüfungen BP 20

Höhere Fachprüfungen HFP 21

Höhere Fachschulen HF 22

Fachhochschulen FH, Uni, ETH 23

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTEL-PRODUKTION

25

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

Alina Wyss, Lebensmitteltechnologin HFP 26

Lukas Andres, Lebensmitteltechnologe HFP 27

Emanuel Bucher, Lebensmitteltechnologe HFP 28

Natalie Christinger, Lebensmittelingenieurin FH 29

Weiterbildungen und Berufsfunktionen 30

26

Alina Wyss, Teamleiterin Produktion, Delica AG, Birsfelden: «Dank der Berufsprüfung kann ich auch eine Führungsposition übernehmen. Zudem fühle ich mich am Arbeitsplatz sicherer, kann Entscheidungen noch selbstständiger treffen und bleibe ruhig und organisiert.»



MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE 33

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

Lukas Bruder, Dipl. Müllereitechniker SMS	34
Daniel Hächler, Chef Bäcker-Konditor BP	35
Vanessa Schnyder, Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP	36

Weiterbildungen und Berufsfunktionen	37
--------------------------------------	----

METZGEREI UND FLEISCHWARENPRODUKTION 39

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

Leandra Schweizer, Fleischfachfrau EFZ, Berufsbildnerin	40
Benjamin Germann, Metzgermeister HFP	41
Reto Fässler, Metzgermeister HFP	42

Weiterbildungen und Berufsfunktionen	43
--------------------------------------	----

MILCHVERARBEITUNG 45

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

Hansueli Neuenschwander, Milchtechnologe HFP	46
Benedikt Wüthrich, Milchtechnologe HFP	47
Ruth Huber, Milchtechnologin HFP	48

Weiterbildungen und Berufsfunktionen	49
--------------------------------------	----

GETRÄNKEPRODUKTION 51

Laufbahnbeispiele – Porträts von Berufsleuten

David Santschi, Brau- und Malzmeister	52
Mike Karlovsky, Lebensmitteltechniker HF	53
Lukas Kindhauser, Weinbautechniker HF	54

Weiterbildungen und Berufsfunktionen	55
--------------------------------------	----

SERVICE 57

Adressen, Tipps und weitere Informationen	57
---	----

Impressum	57
-----------	----

Bestellinformationen	57
----------------------	----

Editionsprogramm	59
------------------	----

Index	60
-------	----

Dieses Heft wurde in enger Zusammenarbeit mit der Redaktion von berufsberatung.ch erarbeitet. Auf dem offiziellen Portal der schweizerischen Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung www.berufsberatung.ch stehen **ergänzende und aktuelle Informationen** bereit:

Berufe



Informationen über alle Berufe der Grundbildung, Berufe der höheren Berufsbildung und Berufsmöglichkeiten nach einem Hochschulstudium. Bilder und Filme geben Einblick in die Arbeitswelt eines Berufs. Die wichtigsten beruflichen Funktionen im Schweizer Arbeitsmarkt werden kurz beschrieben.

Aus- und Weiterbildungen

Freie Lehrstellen der Schweiz und rund 25 000 Aus- und Weiterbildungen sowie weitere wichtige Informationen für alle Bildungsstufen und Altersklassen (inkl. Tipps zur Finanzierung von Aus- und Weiterbildungen).

Das interaktive Bildungsschema zeigt die Bildungslandschaft und übliche Aus- und Weiterbildungswege.

Arbeit und Beschäftigung

Einstiegsmöglichkeiten in den Arbeitsmarkt, Tipps zu Laufbahnplanung, Stellensuche, Bewerbung und Vorstellungsgespräch. Informationen zu Arbeit und Ausbildung im Ausland.

Adressen und Informationsstellen

Links zu Berufs-, Studien- und Laufbahnberatungsstellen, Stipendienstellen, Ausbildungsstätten, Weiterbildungsinstitutionen, Schulen und Hochschulen.

Ingenieur/in in Lebensmitteltechnologien Bachelor of Science in Life Technologies



Konkret

Ingenieur/innen für Lebensmitteltechnologie spezialisieren sich auf das Wissen und die Anwendung innovativer und nachhaltiger Lebensmittelherstellungsprozesse, um Lebensmittelprodukte zu entwickeln, die den aktuellen Umwelt- und gesellschaftlichen Herausforderungen gerecht werden.

Aussichten

Dank modernster Technologien und Labore arbeitet die Hochschule für Ingenieurwissenschaften eng mit Unternehmen und Universitäten an Forschungsprojekten zu pflanzlichen Proteinen und fleischähnlichen Produkten, der Verwertung von Lebensmittelnebenprodukten sowie gezielter Fermentation.

Hes·so VALAIS WALLIS

 School of Engineering



Sprachen und Master of Science

Die in drei Sprachen (Französisch-Englisch-Deutsch) angebotenen Studiengänge sind in der Schweiz und international anerkannt und können durch einen Master in den Lebenswissenschaften vertieft werden, sei es in der Schweiz oder im Ausland.

www.hevs.ch/lt



swissuniversities



vorwärts kommen

WEITERBILDUNG

Die umfassendste **Datenbank für alle Weiterbildungsangebote in der Schweiz** mit über 33 000 Kursen und Lehrgängen.

www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag | Belpstrasse 37 | Postfach | 3001 Bern | Telefon 031 320 29 00 | info@sdbb.ch
SDBB Vertrieb | Industriestrasse 1 | 3052 Zollikofen | Telefon 0848 999 001 | Fax 031 320 29 38 | vertrieb@sdbb.ch



www.sdbb.ch

BRANCHENPULS AUS- UND WEITERBILDUNG



«Die Pandemie hat die Wertigkeit der Lebensmittel der Bevölkerung nähergebracht»

Die Lebensmittelbranche ist vielfältig: Vom Kleinstbetrieb bis zum multinationalen Grossbetrieb gibt es alles. Als Rohstoffe verwendet sie landwirtschaftliche Produkte aus dem In- und Ausland. Die grosse Konkurrenz und die Ansprüche der Kunden zwingen die Firmen neben bewährten Produkten auch ständig auf Innovation zu setzen. Zusätzliche Herausforderungen waren in den letzten Jahren die Pandemie und die Ukraine-Krise. Im Interview geben drei Fachleute aus der Branche Auskunft.

Für die Nahrungsmittelindustrie äussert sich Helena Meier, Geschäftsführerin Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien AG LMT, für die Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie Markus Zimmerli, Stellvertretender Direktor und Leiter Bildung der Richemont Fachschule, und für die Branche Metzgerei und Fleischwarenproduktion Philipp Sax, Mitglied der Geschäftsleitung und Ressortleitung Bildungspolitik und Kommunikation des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF.

Wie sieht die aktuelle wirtschaftliche Situation in Ihrem Berufsfeld aus?

Wie hat sich die Pandemie ausgewirkt? Und welche Auswirkungen hat die Ukraine-Krise auf die Branche?

H. Meier: Der Fach- und Arbeitskräftemangel ist in der Industrie sehr ausgeprägt. Körperliche Arbeit, Schichtarbeit und noch zu wenig Teilzeitstellen erschweren die Suche nach Arbeitskräften. Während der Pandemie waren die Regale nie leer, die Industrie passte sich rasch an die Umstände an und setzte die zusätzlichen Sicherheitsvorkehrungen zum Schutz der Gesundheit um. In einigen Unternehmen nahmen die Aufträge ab (z. B. Produkte für Gastronomie, Duty-Free), andere Betriebe kamen kaum nach, die gestiegene Nachfrage zu bewältigen. Die Industrie verarbeitet Rohstoffe zu Lebensmitteln und benötigt dazu Energie. Die Ukraine-Krise, die gestiegenen Energiepreise sowie Unterbrüche und Verzögerungen in den Lieferketten haben aktuell einen grossen Einfluss auf die Branche.

M. Zimmerli: Durch Backimporte aus dem Ausland und dem Mehrangebot an Verkaufsstellen steigt der Druck enorm. Unsere Branche hat die Pandemie sehr unterschiedlich gemeistert, dies war vor allem vom Standort (Stadt/Land) abhängig und wie die Betriebe ausgerichtet waren. Die Bäckereien-Confisereien durften ihre Verkaufsstellen immer offenhalten, was schmerzte waren die Schliessungen der Kaffees. Dank der finanziellen Unterstützung des Bundes konnten viele Betriebe diese Situation meistern und waren auf gutem Weg, die Umsätze nahezu wieder auf Vor-Pandemiewerte zu bringen. Der Konflikt in der Ukraine hat nun extreme Auswirkungen auf unsere Branche.

Die steigenden Energie- und Rohstoffpreise drücken massiv auf der Kostenseite, dazu kommt der akute Fachkräftemangel.

P. Sax: Innovative Fachleute sind in der Fleischbranche sehr gefragt. Der demografische Wandel und das altersbedingte Ausscheiden vieler Beschäftigter verschärfen den Fachkräftemangel. Mit der Anerkennung der Versorgungsrelevanz im Rahmen der Pandemie wurde ein wichtiges Zeichen für die Bedeutung unserer Berufe gesetzt. Die Ukraine-Krise wirkt sich indirekt vor allem auf die Rohstoff-, Verpackungs- und Energiepreise aus.

Was hat sich in den letzten Jahren sonst verändert? Welche Trends zeichnen sich ab?

H. Meier: In der Industrie erleben wir seit Jahren den Trend zu Automatisierung und Digitalisierung. Das erfordert die Bereitschaft der Mitarbeitenden, bestehende Prozesse zu hinterfragen und Änderungen mitzutragen. Von Seite der Konsumentinnen und Konsumenten sind für die Branche die Gesundheits- und Ernährungstrends von Bedeutung: z. B. vegane Produkte, Produkte mit möglichst wenig Zusatzstoffen, laktose- und glutenfreie Produkte, low carb, high protein.

M. Zimmerli: Die Pandemie hat die Wertigkeit der Lebensmittel der Bevölkerung

nähergebracht, die Kundinnen und Kunden sind bereit, für regionale, gute und gesunde Lebensmittel auch mehr zu bezahlen. Leider geht dieses Verständnis auch schnell wieder verloren (hohe Mieten, Energiekosten usw.).

P. Sax: Fleisch gilt seit jeher als Lebensmittel, das am meisten Emotionen weckt, da es naturgemäss mit dem Tod eines Tieres verbunden ist. Wir sehen gewisse Probleme

«Die Fähigkeit, ein Problem strukturiert anzugehen, wird immer wichtiger.»

darin, dass breite Bevölkerungsschichten den Bezug zur Landwirtschaft und das Wissen, wie Lebensmittel erzeugt werden, verloren haben. Transparenz über die Produktions- und Verarbeitungsprozesse ist daher sehr wichtig.

Welche Kompetenzen sind heute auf dem Arbeitsmarkt besonders wichtig?

H. Meier: Die Fähigkeit, ein Problem strukturiert anzugehen, wird immer wichtiger. Auch das Erkennen und Verstehen von Zusammenhängen gewinnt an Bedeutung. Zudem die Fähigkeit, verständlich und empfängergerecht zu kommunizieren, sowie den Menschen aufzuzeigen, welchen Beitrag sie am grossen Ganzen leisten. Auch Teamfähigkeit ist und bleibt eine wichtige Kompetenz.

M. Zimmerli: Ich bin überzeugt, dass der Wandel die einzige Konstante sein wird. Nur wer sich ständig weiterbildet, wer bereit ist, sich zu verändern und/oder neue Herausforderungen anzunehmen, wird in Zukunft erfolgreich sein. Gerade der Bereich Mitarbeiterführung ist von grosser Wichtigkeit. Wer richtig selektioniert, die Aus- und Weiterbildung fördert, Verantwortung abgibt und unterschiedliche Arbeitsmodelle zulässt, kann bestehendes Personal behalten und neues finden.

P. Sax: Kompetenzen wie Flexibilität, Genauigkeit, Zuverlässigkeit sowie die Ver-



Helena Meier ist Geschäftsführerin der Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologininnen - und technologen (AG LMT). Sie hat einen Master in Betriebswirtschaft und einen Master of Advanced Studies in Business Communications abgeschlossen.

Ihre Funktion ermöglicht ihr die Vernetzung der Berufsbildung und der Lebensmittelindustrie – zwei Bereiche, die ihr am Herzen liegen. Dank einem definierten Aufgabenbereich und planbaren Projekten kann sie Familie und Beruf vereinbaren.



Markus Zimmerli ist stellvertretender Direktor & Leiter Bildung der Richemont Fachschule. Er hat Diplome als Bäcker-Konditor HFP, das SVEB 1 Zertifikat in Erwachsenenbildung und das Leadership-Zertifikat SFV erworben. Er ist seit 31 Jahren an der Richemont Fachschule in verschiedenen Funktionen tätig. Markus Zimmerli vertritt die Ausbildungs- und Prüfungsbranche Bäckerei-Confiserie in diversen Gremien im Detailhandel und ist für die gesamte Ausbildung in der Branche Bäckerei-Confiserie verantwortlich.



Philipp Sax ist Mitglied der Geschäftsleitung und Ressortleitung Bildungspolitik und Kommunikation des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF. Er hat den Metzgerberuf gelernt und schloss danach die Weiterbildung zum Ingenieur Lebensmitteltechnologie FH ab. Von 2011 bis 2019 arbeitete er als nebenamtlicher Berufsfachschullehrer.

mittlung von fundiertem Fachwissen sind gefragt. Weitere Kompetenzen hängen von der Fachrichtung bzw. dem Schwerpunkt des Arbeitsbereiches ab. So sind im Verkauf Kreativität, Einfühlungsvermögen und gute Kommunikationsfähigkeiten sehr wichtig. Im Produktionsbereich sind unter anderem Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit sowie Eigenverantwortung unabdingbar.

Wie sehen die Berufschancen für ausgebildete Berufsleute aus?

H. Meier: Die Nachfrage nach ausgebildeten Berufsleuten ist gross. Die Berufs- und Aufstiegschancen sind hervorragend. Berufsleute können aus mehreren Angeboten auswählen.

M. Zimmerli: Die Mitarbeitenden können aktuell die Betriebe auswählen und diese sind dann enorm gefordert, z. B. mit zum Teil sehr hohen Lohnforderungen oder Forderungen bezüglich Arbeitstagen und -Zeiten.

P. Sax: Wir haben einen akuten Fachkräftemangel, teilweise sind Unternehmen ge-

zwungen, sich aus Personalmangel zu spezialisieren und so beispielsweise einzelne Produkte nicht mehr selbst zu produzieren. Somit haben Arbeitnehmer grosse Chancen sich nach ihren Bedürfnissen zu positionieren.

Welche Anforderungen müssen Quereinsteiger aus anderen Branchen/Berufsfeldern erfüllen?

H. Meier: Es braucht Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, saubere Arbeitsweise und Sinn

«Die Berufs- und Aufstiegschancen sind hervorragend.»

für Hygiene, Interesse an Maschinen und Lebensmitteln, technisches Geschick, Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten und eine gute Gesundheit (stehende Tätigkeit und teilweise grosse Temperaturunterschiede).

M. Zimmerli: Es braucht Verständnis für Hygiene und Freude im Umgang mit Roh-

stoffen und Lebensmitteln. Natürlich auch die Bereitschaft «Neues» zu lernen, sich weiterzubilden und sich in ein Team zu integrieren. Quereinsteiger aus verwandten Berufen wie Fleischfachmann/frau oder Koch/Köchin bringen viel Wissen mit und können auch in der Produkteentwicklung mitarbeiten.

P. Sax: Für Quereinsteiger/innen ist Leidenschaft für das Lebensmittel Fleisch essenziell. Dazu gehören, wie in allen Lebensmittelberufen, Kenntnisse über Hygiene, Ernährung und den schonenden Umgang mit Ressourcen.

TÄTIGKEITSFELDER

Die Lebensmittelkette umfasst den Weg von der Rohstoffproduktion in Landwirtschaft und Fischerei über die Verarbeitung und den Handel bis zur Mahlzeit auf dem Teller der Konsumentinnen und Konsumenten. In der Schweiz waren 2020 rund 535 000 Personen oder 10 Prozent aller Beschäftigten innerhalb der Lebensmittelkette tätig. Am meisten Personen arbeiteten in Verpflegungsstätten, in der Primärproduktion (Landwirtschaft und Fischerei) und im Detailhandel.

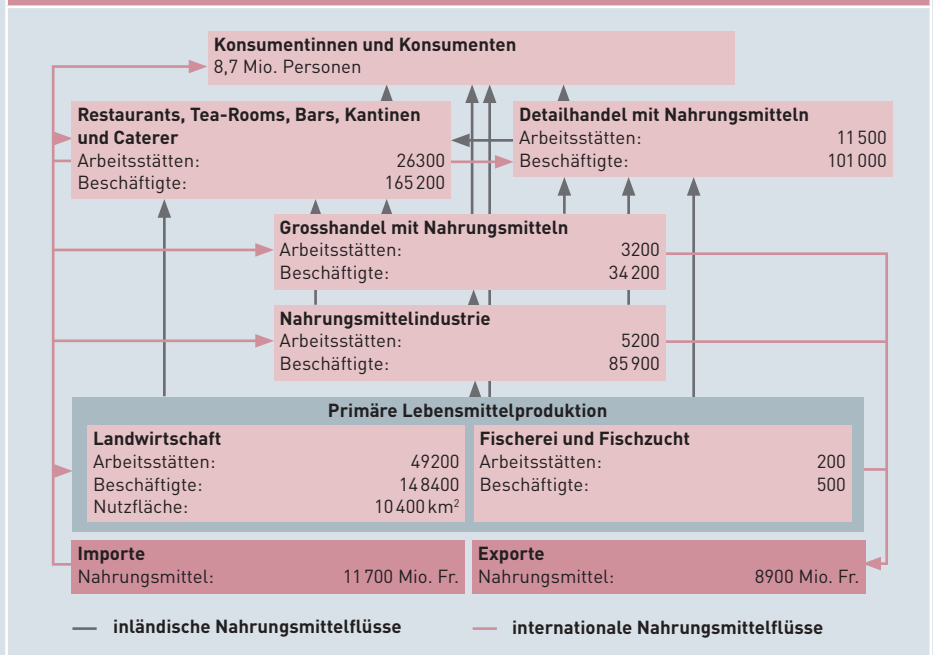
Das vorliegende Heft informiert zu Berufen in der Herstellung von Nahrungsmitteln. Das Arbeitsfeld Landwirtschaft wird im Chancenheft «Natur» vorgestellt, dem Detailhandel ist das Chancenheft «Handel und Verkauf» gewidmet und die Gastronomie findet man im Chancenheft «Gastgewerbe, Hauswirtschaft/Facility Management».

Handwerkliche versus industrielle Nahrungsmittelproduktion

Im Chancenheft «Nahrung» finden sich Porträts von Berufsleuten mit einer Weiterbildung in der Lebensmitteltechnologie oder in (ursprünglich) handwerklichen Nahrungsmittelberufen. Viele Verfahren in der industriellen Nahrungsmittelproduktion haben sich aus der handwerklichen Produktion weiterentwickelt. Industrielle Herstellung kann gleichgesetzt werden mit standardisierter Qualität, grossen Mengen, oft kleinerem Preis und viel durch Maschinen ausgeführte Arbeitsschritte – kurz, einer höheren Produktivität. In der handwerklichen Nahrungsmittelherstellung wird ebenfalls mit Maschinen gearbeitet, die Arbeitsteilung ist aber weniger gross. Die kleineren Mengen und der grössere Anteil Handarbeit sowie die teilweise wertvolleren Zutaten rechtfertigen den höheren Preis im Kleinbetrieb hergestellter Produkte.

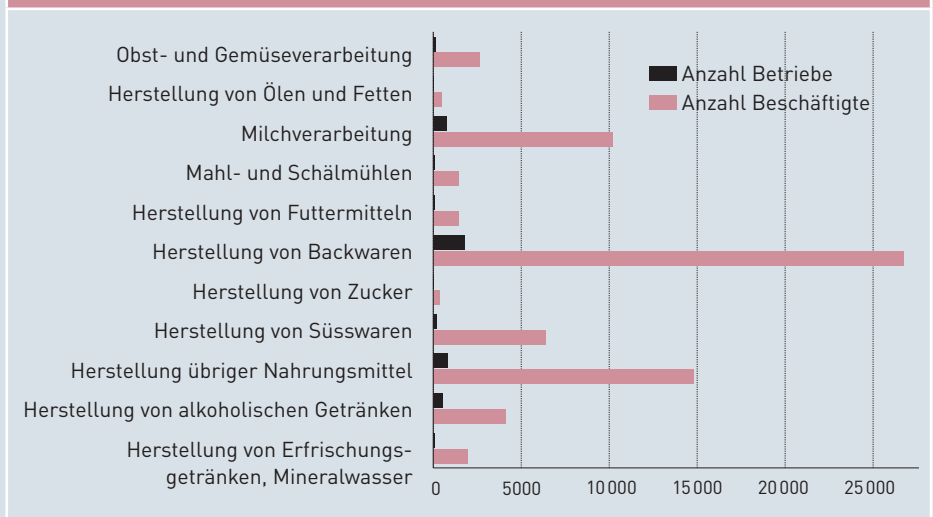
Die Tabelle rechts zeigt wie viele Betriebe und Beschäftigte es in der Herstellung von Lebensmitteln 2020 in der Schweiz gab.

DIE LEBENSMITTELKETTE IN DER SCHWEIZ, 2020



Quellen: BAZG – Aussenhandelsstatistik; BFS – STATENT, STATPOP, Landwirtschaftliche Strukturerhebung

BESCHÄFTIGTE IN DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN IN DER SCHWEIZ



Quelle: Bundesamt für Statistik, STATENT 2020

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTELPRODUKTION

Die schweizerische Nahrungsmittelindustrie beschäftigt in der Schweiz (ohne landwirtschaftliche Urproduktion, aber inklusive gewerbliche Kleinbetriebe) insgesamt rund 100 000 Arbeitnehmende. Zahlreiche weitere

DIE ARBEITSGEMEINSCHAFT LMT

Die Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnolog/innen (AG LMT) ist ein Verein, der den Zweck hat, optimale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung von Lebensmittelpraktikerinnen EBA und Lebensmittelpraktikern EBA oder Lebensmitteltechnologinnen EFZ und Lebensmitteltechnolog EFZ sowie ihre Weiterbildung zur Berufsprüfung oder Höheren Fachprüfung zu schaffen. Die AG LMT ist die Organisation der Arbeitswelt (OdA), welche die schweizerische Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie vertritt, wenn es um Fragen der Aus- und Weiterbildung geht. Sie arbeitet eng zusammen mit dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI und den Kantonen. Sie übernimmt die operative Leitung von Reformprozessen.

Quelle: www.lebensmitteltechnologie.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE

Noch immer werden Produkte in Hunderten von kleinen Bäckereien und Konditoreien mit wenig Maschineneinsatz sorgfältig von Hand hergestellt. Die Konkurrenz durch industrielle Grossproduzenten auch aus dem Ausland, vermehrter Verkauf von Tiefkühlprodukten, die in Ladenbackstationen aufgebakken werden, sowie die veränderten Kundenbedürfnisse zwingen die alteingesessenen Betriebe, sich nach neuen Wegen in der Produktion und Vermarktung umzusehen. Um mit der Konkurrenz mithalten zu können, passen Bäckereien und Konditoreien-Confiseries das Sortiment an: Sie bieten Take-Away-Essen an, führen Convenience-Produkte, Bio/Fair Trade-Artikel, Sauerteigbrote, lokale authentische Produkte, Brot mit viel Omega-3-Fettsäuren und glutenfreie Brote. Während der Pandemie war die Situation zum Teil sehr schwierig. Durch die Ukraine-Krise stiegen die Energie- und Rohstoffkosten. Auch der Fachkräftemangel macht der Branche zu schaffen. Die Anzahl der Verkaufsstellen ist in den letzten Jahren rückläufig, zum Teil werden Bäckereien als Filialen eines anderen Geschäfts weiterbetrieben.

Arbeitsplätze finden sich in Zulieferfirmen für Rohstoffe, Halbfabrikate, Zusatzstoffe und Verpackungsmaterialien jeder Art, in der Maschinen- und Geräteindustrie, in der Werbebranche und im Verkauf. So wird ein Umsatz von über 30 Milliarden Franken, davon fast 4 Milliarden Franken im Ausland, erzielt. Die Nahrungsmittelindustrie verarbeitet über die Hälfte der Schweizer Milch, des Schweizer

Fleisches, des Schweizer Mehls und des in der Schweiz verbrauchten Zuckers sowie die gesamte schweizerische Ölsaaternte und einen erheblichen Teil der Kartoffel- und Gemüseernten zu qualitativ hochstehenden Nahrungsmitteln. Hinzu kommt die Verarbeitung ausländischer Rohstoffe zu Erzeugnissen wie beispielsweise Schweizer Schokolade und Kaffeeprodukten.

BRANCHENVERBAND FIAL

Die Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fial) ist der Zusammenschluss der Branchenverbände der Schweizer Nahrungsmittel-Industrie in Vereinsform. Die fial bezweckt die Wahrung der gemeinsamen wirtschaftlichen und wirtschaftspolitischen Interessen der angeschlossenen Branchen und deren Mitgliedfirmen.

Der fial gehören folgende Branchenverbände an:

- Dachverband Schweizerischer Müller (DSM)
- Interessengemeinschaft Tee, Gewürze und verwandte Produkte (IGTG)
- Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)
- Schweizerischer Hefeverband (SHV)
- Swiss Association of Nutrition Industries (SANI)
- SwissPasta Vereinigung der Schweizerischen Teigwarenindustrie
- Verband der Hersteller von Bäckerei- und Konditoreihalbfabrikate (VHK)
- Verband der Schweizerischen Schmelzkäseindustrie (SESK)
- Verband Glacesuisse
- Verband Schweizerischer Hersteller von Suppen und Saucen (Culinaria Suisse)
- Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS)
- Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie (VMI)

Quelle: www.fial.ch

DAS BÄCKEREI-, KONDITOREI- UND CONFISERIEGEWERBE IN ZAHLEN (2022)

Ca. 2500	Verkaufsstellen des Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbes versorgen die Schweizer Bevölkerung flächendeckend mit Brot und Backwaren sowie Konditorei- und Confiserieprodukten.
1,4 Mio.	Kundenkontakte finden pro Tag in den Verkaufsstellen statt [Schätzung des SBC, Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband].
Ca. 35 000	Arbeitsplätze sind direkt oder indirekt mit dem Bäckerei-Konditorei- und Confiserie-Gewerbe verbunden
2128	Lernende in Produktion und Verkauf sind gegenwärtig in Ausbildung.
2 Mia. CHF	Beträgt der Jahresumsatz des Schweizer Bäckerei- Konditorei- und Confiserie-Gewerbes.

Quelle: Jahresbericht Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC (2022)

METZGEREI UND FLEISCHWAREN-PRODUKTION

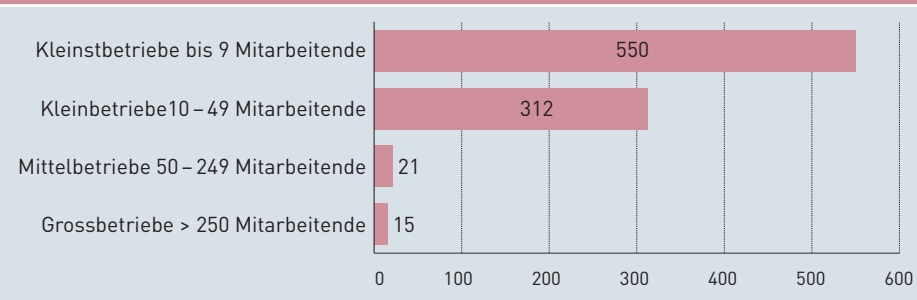
Der Fleischkonsum bleibt trotz viel beschwo-rener Tendenz zum Fleischverzicht länger-fristig gesamthaft konstant. Der Pro-Kopf-Verbrauch in der Schweiz lag 2022 bei 50,8 kg, bei einem Inlandanteil von 82,2 Prozent. Viele Konsumenten und Konsumentinnen bleiben dem Nahrungsmittel Fleisch gegenüber weiterhin positiv eingestellt. Die Metzgerei-branche bemüht sich aktiv um die Vermark-tung und mehr Transparenz: grösseres Biofleischangebot, vermehrte Naturbelassen-heit der Produkte, handwerkliche Kompetenz in der Veredelung, übersichtliche, regional orientierte Sortimentsgestaltung, kompetente Beratung und Verankerung in Quartier und Dorf. Sorge bereiten der Einkaufstourismus ins benachbarte Ausland sowie der Nach-wuchsmangel. Auch in dieser Branche sind die Mitgliederzahlen beim Berufsverband rückläufig.

Quelle: www.proviande.ch

Veränderung in der Grundbildung

Bei der Revision der Berufe Detailhandels-fachmann EFZ und Detailhandelsassistent EBA entschied der Schweizer Fleischfach-verband SFF, die Branche Detailhandel Fleischwirtschaft nicht mehr weiterzuführen. In der Branche Lebensmittel ist das Thema Fleisch aber weiterhin vertreten. Im Beruf Fleischfachmann EFZ werden teilweise nun vermehrt Lernende im Schwerpunkt Feinkost und Veredelung ausgebildet.

MITGLIEDERSTRUKTUR DES SCHWEIZERISCHEN FLEISCHFACHVERBANDES (2022)



Quelle: Jahresbericht Schweizerischer Fleischfachverband (2022)

Grossverteiler haben Stellenangebote für Quereinsteiger im Fleischverkauf.

Quelle: Jahresbericht Schweizerischer Fleischfachverband (2022)

Wachstum bei Fleischersatzprodukten

Vor dem Hintergrunde des Klimawandels sowie des Konsumtrends hin zu einer ver-mehrt fleischlosen Ernährung hat sich der Absatz von Fleischersatzprodukten im Schweizer Detailhandel in den letzten Jahren etabliert. Zwischen 2016 und 2020 ist die Nachfrage nach Fleischersatzprodukten stark gestiegen. 2020 hat der Schweizer Detail-handel einen Umsatz von 117 Mio. CHF mit Fleischersatzprodukten erwirtschaftet, gegenüber 60 Mio. CHF im Jahr 2016. Dies entspricht bei einer jährlich durchschnitt-lichen Wachstumsrate von 18,4 Prozent

nahezu einer Verdoppelung. Verglichen mit Fleisch bleibt Fleischersatz aber weiterhin ein Nischenmarkt mit einem Marktanteil von 2,3 Prozent im Detailhandel.

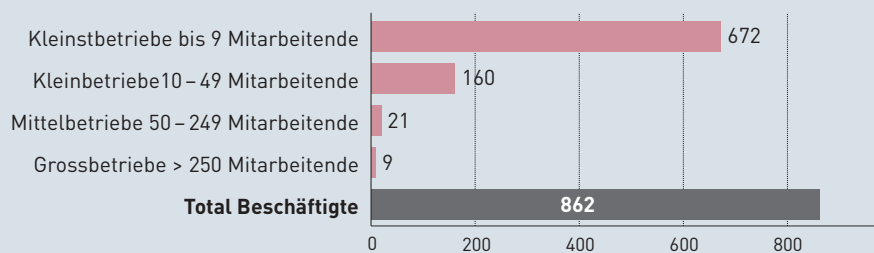
Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft, Fachbereich Marktanalysen (2021), Report zum Schweizer Fleischersatzmarkt.



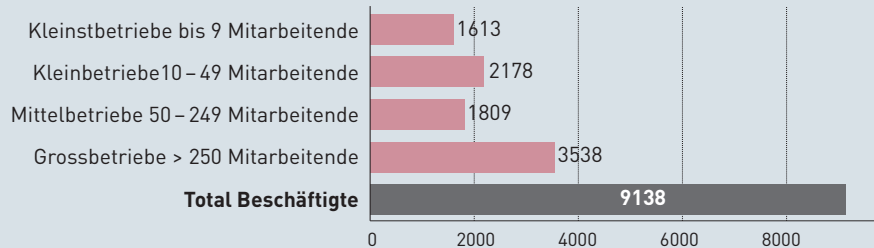
MILCHVERARBEITUNG

Die Schweiz weist eine stark zweigeteilte Struktur in der Milchverarbeitung auf. Die sechs grössten Molkereien sowie etliche Mittel- und Kleinmolkereien verarbeiten zusammen rund 2 Millionen Tonnen Milch zu Konsummilch, Rahm, Butter, Milchpulver, Joghurt, Käse und Milchspezialitäten. Dies entspricht etwa zwei Dritteln der gesamten Milchmenge. Ein Drittel der Milchmenge wird in gewerblichen Käsereien vorwiegend zu den bekannten Schweizer Käsespezialitäten verarbeitet. Hier hat die Anzahl der Beschäftigten in den letzten Jahren abgenommen. Diese Betriebe bieten aber auch in Zukunft interessante Entwicklungsmöglichkeiten für kreative Unternehmerinnen und Unternehmer. In der Milchindustrie stossen Firmen zunehmend in internationale Märkte vor. Dies ermöglicht es flexiblen Berufsleuten, auch internationale Erfahrungen zu sammeln und ihren beruflichen und gesellschaftlichen Horizont zu erweitern.

DIE BETRIEBSSTRUKTUR DER MILCHVERARBEITUNG



BESCHÄFTIGTE IN ARBEITSSTÄTTEN DER MILCHVERARBEITUNG NACH GRÖSSENKLASSE (2020)



Quelle: www.swissmilk.ch 2023

Wachstum bei Milchersatzprodukten

Zwischen 2017 und 2021 hat die Nachfrage nach Milchersatzprodukten stark zugenommen. Der mit Milchersatzprodukten erzielte Umsatz vergrösserte sich von 96 Millionen Franken im Jahr 2017 auf 172 Millionen Franken im Jahr 2021, was einem Zuwachs um 79,3 Prozent entspricht. Im Vergleich zu den Milchprodukten besetzen die Milchersatzprodukte noch eine Nischenposition.

Jedoch stieg ihr Marktanteil im Detailhandel stetig, und zwar von 2,7 Prozent im Jahr 2017 auf 4,2 Prozent im Jahr 2021.

Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft, Fachbereich Marktanalysen (2022), Bericht über Milchersatzprodukte in der Schweiz.

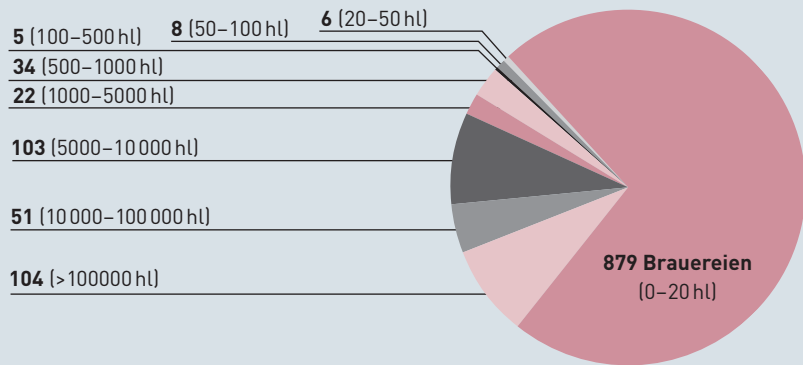


GETRÄNKEPRODUKTION

Die Mineralwasser- und Softdrinkbranche konnte sich in den letzten Jahren gut halten. Der Konsum alkoholischer Getränke nimmt aber seit Jahrzehnten tendenziell ab. Bei der Bierproduktion nahm die Anzahl steuerpflichtiger Brauereien in den letzten 20 Jahren rasant zu. Auch während der Zeit der Corona Krise entstanden zahlreiche innovative Kleinstbrauereien. Aktuell ist die Zahl der Brauereien rückläufig. Dies kann mit gestiegenen Rohstoffpreisen, höheren Preisen für Flaschen, höheren Energiekosten und auch damit begründet werden, dass die grossen Produzenten inzwischen ebenfalls Spezialitätenbiere ins Sortiment aufgenommen haben. Am grossen Ganzen ändert das nicht viel: Rund 50 Brauereien produzieren 99 Prozent des Schweizer Biers.

Nach der Ausbildung zum Lebensmitteltechnologen EFZ im Schwerpunkt Bier wird oft eine Weiterbildung im Ausland z. B. in Deutschland zum Brau- und Malzmeister absolviert. Die national und international vernetzte Brauwelt ermöglicht es Fachleuten, in allen Ländern und Kontinenten tätig zu sein. Auch der Schweizer Wein ist nach wie vor beliebt. Biologische und integrierte Produktionen

ANZAHL BRAUEREIEN NACH ANTEIL AN GESAMTPRODUKTION 2020



Quellen: Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit, Schweizer Brauerei-Verband

verzeichnen steigende Erfolge und eröffnen einen neuen Konsumentenkreis. Bei den Spirituosen bestehen für begeisterte Fachleute auch heute noch gute Berufsaussichten. Spezialitäten und Edelbrände sind nach wie vor begehrt.

Die Tabelle mit den absolvierten Abschlüssen auf Stufe der höheren Berufsbildung im Jahr 2022 zeigt, welche Ausbildungen wie häufig gewählt wurden. Die Anzahl der Abschlüsse variieren von Jahr zu Jahr.

BERUFSVERBÄNDE

Berufsverbände setzen sich für die Interessen ihres Berufsstandes ein. Sie vertreten die Branche nach aussen, informieren nach innen, engagieren sich in der Politik und sind massgeblich an den Aus- und Weiterbildungen beteiligt. Oft findet sich auf den Webseiten der Berufsverbände interessante Informationen zur jeweiligen Branche, wie z. B. Hinweise zu Stiftungen, die bei der Finanzierung einer Weiterbildung unterstützen.

TABELLE ABSCHLÜSSE DER HÖHEREN BERUFSBILDUNG 2022

Nicht vom SBFJ reglementierte Abschlüsse			
Dipl. Müllereitechniker/in SMS	20	17	3
Dipl. Mischfuttertechniker/in SFT	12	11	1
Berufsprüfungen (BP)			
Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft BP	14	10	4
Betriebsleiter/in Weintechnologie BP	1	1	0
Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie BP	3	0	3
Chef/in Bäcker/in-Konditor/in Confiseur/in BP	12	2	10
Lebensmitteltechnologe/-login BP	26	20	6
Milchtechnologe/-login BP	24	21	3
Höhere Fachprüfungen (HFP)			
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie (HFP) *Zahlen von 2021, da 2022 kein Kurs.	3	2	1
Lebensmitteltechnologe/-login (HFP)	3	3	0
Metzgermeister/in (HFP)	7	7	0
Milchtechnologe/in (HFP)	8	5	3
Weintechnologemeister/in (HFP)	0	0	0
Höhere Fachschulen (HF)			
Lebensmitteltechniker/in HF	18	15	3
Weinbautechniker/in HF	6	5	1

Quellen: Bundesamt für Statistik, Bildungsabschlüsse 2022 / www.sft-uzwil.ch

LÖHNE

Branchenübliche Löhne können mit dem «Salarium» des Bundesamtes für Statistik unter www.salarium.ch oder mit dem Lohnrechner des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes unter www.lohnrechner.ch errechnet werden. Die effektiven Löhne können nach unten und oben abweichen und sind abhängig von Alter, Berufserfahrung, Bildungsstand und Region.

BIO-LEBENSMITTEL

Von 2018 bis 2022 stieg der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln von 2,68 auf 3,28 Milliarden Franken und damit um 22,5 Prozent. Der Umsatz von Nicht-Bio-Lebensmitteln nahm im gleichen Zeitraum um 6,9 Prozent zu. Entsprechend erhöhte sich der Marktanteil von Bio-Lebensmitteln am gesamten Lebensmittelumsatz im Schweizer Detailhandel von 9,9 Prozent auf 11,2 Prozent. Die steigenden Lebenshaltungskosten könnten die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln jedoch hemmen. Auch Lebensmittel-Discounter bieten immer mehr eigene Bio-Lebensmittel an.

Quelle: Bundesamt für Landwirtschaft, 2023.

SELBSTVERSORGUNGSGRAD

Die Schweiz wies 2020 einen Brutto-Selbstversorgungsgrad von 56 Prozent aus. Der Netto-Selbstversorgungsgrad, der ausschliesslich die mit einheimischen Futtermitteln produzierten Nahrungsmittel berücksichtigt, betrug 49 Prozent. Der Abwärtstrend bei der Selbstversorgung ist darauf zurückzuführen, dass die Bevölkerung schneller gewachsen ist als die Nahrungsmittelproduktion. Der Brutto-Selbstversorgungsgrad der tierischen Produktion liegt bei 94 Prozent. Beim Pflanzenbau bewegt er sich hingegen bei 40 Prozent.

Quelle: Bundesamt für Statistik, Legislaturindikator: Selbstversorgungsgrad bei Nahrungsmitteln.

ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN IN DER SCHWEIZ

Ein Vergleich von verschiedenen schweizweiten Datensätzen zu Ernährung, Einkauf und Verkauf zeigte folgende regionale Unterschiede: In der Genferseeregion, der französisch-sprechenden Region des Mittellandes und im Tessin wird mehr Fisch gekauft, verkauft und konsumiert als in den Regionen der Deutschschweiz, wohingegen in der Deutschschweiz mehr Milchprodukte verkauft, eingekauft und konsumiert werden. Unterschiede zwischen Verkauf, Einkauf und Konsum sind auch für Früchte/Nüsse, Gemüse und Fleisch ersichtlich.

Quelle: Schweizer Ernährungsbulletin 2021 | Verkaufen, kaufen und konsumieren, BLV.

KI KREIERT GEWÜRZ

Die Nestlé-Tochter Ankerkraut hat mit künstlicher Intelligenz ein neues Gewürz kreiert. «Entwickle eine Gewürzmischung, die im Trend liegt und mit der die Verbraucher:innen zum Kochen motiviert werden». ChatGTP schlug die Lösung «Paprikanova» vor, eine Paprika-Gewürzmischung. Neben der Rezeptur lieferte ChatGTP auch den Produktnamen, einen Claim, Social-Media-Posts und eine Pressemitteilung. Danach prüften die Mitarbeitenden die Mischung und testeten sie in Rezepten.

Quelle: www.foodaktuell.ch

KLIMASTRATEGIE LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG 2050

Das Bundesamt für Landwirtschaft BLW, das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV und das Bundesamt für Umwelt BAFU legten im September 2023 einen Massnahmenkatalog vor, der die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft klimafreundlicher machen soll. Zu den drei Oberzielen gehören:

Selbstversorgungsgrad: Mindestens 50 Prozent des inländischen Nahrungsmittelbedarfs aus Schweizer Produktion, die das Standortpotenzial und die Tragfähigkeit der Ökosysteme berücksichtigt.

Ernährung: Die Schweizer Bevölkerung ernährt sich gesund und ausgewogen, umwelt- und ressourcenschonend. Die Ernährung entspricht den Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide, und der Treibhausgas-Fussabdruck der Ernährung pro Kopf ist gegenüber 2020 um mindestens zwei Drittel reduziert.

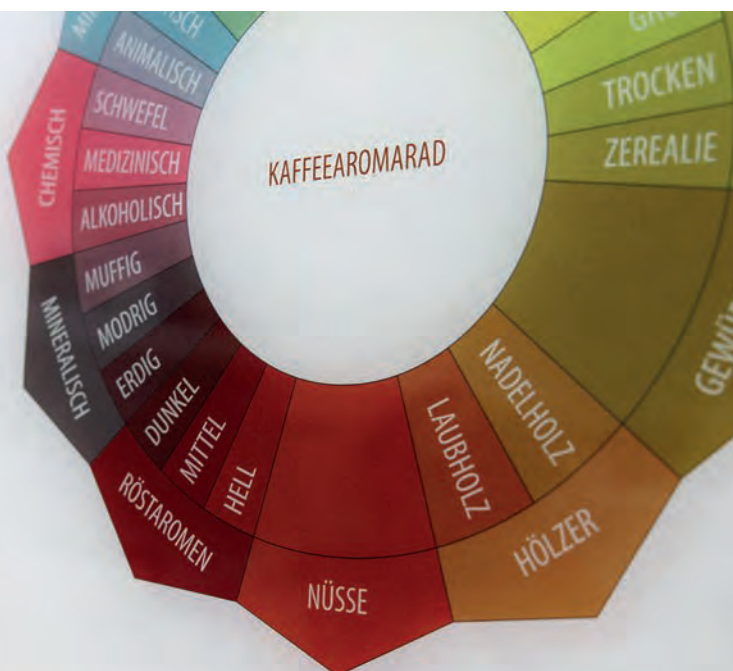
Klimaschutz: Die Treibhausgasemissionen aus der Schweizer Landwirtschaft werden gegenüber 1990 um mindestens 40 Prozent reduziert, der Rest wird so weit wie möglich ausgeglichen.

Die beschriebenen Oberziele sollen über acht Teilziele erreicht werden: Ressourcenschonende Konsummuster erreichen, Food Waste minimieren, Handelsbeziehungen nachhaltig ausrichten, Produktionsportfolios optimieren, Tier- und Pflanzenernährung verlustarm gestalten, Wasserressourcen schonend bewirtschaften, Bodenfruchtbarkeit erhalten und Kohlenstoffspeicherung erhöhen, Energiebedarf reduzieren und erneuerbare Energien stärken.

Quelle: Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050, BLW: BLV, BAFU 2023

AUSBLICK

Das Ernährungssystem hat heute eine Komplexität erreicht, die nicht einfach zu durchschauen ist und nicht von einzelnen Akteuren kontrolliert werden kann. Schlüsselakteure sind Unternehmen, die Politik sowie auch Konsumenten und Konsumentinnen. Betriebe und Berufsleute im Berufsfeld müssen sich daher immer wieder auf ändernde Rahmenbedingungen, Trends und Herausforderungen einstellen oder sogar versuchen, diese vorzusehen. Gut daran bleibt: Essen ist überlebenswichtig und macht idealerweise nicht nur satt, sondern auch noch glücklich.



Einstieg in die Branche

Einstieg in die Branche

Meist erfolgt der Einstieg über eine dreijährige berufliche Grundbildung mit Fähigkeitszeugnis. Die häufigsten Grundbildungen mit EFZ im Berufsfeld Nahrung sind Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ (2022 zirka 520 neue Lernende in beiden Fachrichtungen), Fleischfachmann/-frau EFZ (2022 zirka 180 neue Lernende in allen Fachrichtungen zusammen), Milchtechnologe/-login EFZ (2022 zirka 145 neue Lernende), Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Bäckerei/Konditorei/Confiserie (2022 zirka 150 neue Lernende) und Lebensmitteltechnologe/-login EFZ (2022 zirka 90 neue Lernende). In fast allen Berufen im Berufsfeld Nahrung ist es möglich, mit einer beruflichen Grundbildung mit Berufsattest zu beginnen, z. B. Milchpraktiker/in EBA oder Lebensmittelpraktiker/in EBA.

Berufsabschluss als Erwachsene nachholen?

Der Abschluss einer beruflichen Grundbildung ist für Erwachsene über eine Nachholbildung möglich. Der häufigste Weg ist die direkte Zulassung zum Qualifikationsverfahren (Abschlussprüfung), im Berufsbildungsgesetz im Artikel 32 geregelt. Personen mit mindestens 5 Jahren Berufspraxis und Fachkompetenzen auf Niveau Lehrabschluss können das eidgenössische Fähig-



David Santschi begann seine Laufbahn mit der beruflichen Grundbildung zum Lebensmitteltechnologen EFZ, Fachrichtung Biertechnologie. Heute ist er technischer Geschäftsleiter. Porträt Seite 52

keitszeugnis auf diesem Weg erreichen. Das theoretische Wissen (Allgemeinbildung und Fachkenntnisse) erwerben die Erwachsenen meistens durch den Besuch des regulären Berufsfachschulunterrichts. Möglich wäre die Vorbereitung auch im Selbststudium, oder für einige wenige Grundbildungen gibt es spezielle Vorbereitungskurse für Erwachsene. Im Berufsfeld Nahrung besteht nur für Anlagenführer/innen EFZ ein solches Angebot. Weitere Informationen finden Sie auf www.berufsberatung.ch > Berufsabschluss für Erwachsene.

Ist ein Quereinstieg möglich?

Quereinsteiger/innen in der industriellen Nahrungsmittelproduktion haben oft schon eine andere Ausbildung aus einem verwandten Berufsfeld, beispielsweise als Koch/Köchin EFZ. Diese Berufsleute brin-

gen bereits gute Kenntnisse im Bereich Hygiene, Ernährung, Sensorik und dem Umgang mit Rohstoffen mit. In grossen Betrieben der industriellen Produktion braucht es auch Fachleute mit technischen Ausbildungen. Dies bedeutet, dass unter anderem auch Polymechniker/innen EFZ, Automatisierer/innen EFZ und Anlagenführer/innen EFZ beschäftigt werden. Als Folge des Fachkräftemangels bietet Coop Quereinstiegsprogramme auch für Personen an, die noch kein EFZ abgeschlossen haben. Für Umsteiger/innen, welche nicht eine berufliche Grundbildung im Berufsfeld Nahrung nachholen möchten oder bereits eine andere Grundbildung mitbringen, bietet sich eine Qualifizierung auf Stufe Berufsprüfung oder höhere Fachschule an. Teilweise werden auch Absolventinnen und Absolventen anderer Grundbildungen zugelassen, sofern sie über die (meist längere) Berufspraxis in der angestrebten Branche verfügen.

Lehrabschluss – und dann?

Ein eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ ist eine wichtige Voraussetzung für den Zugang zur Höheren Berufsbildung (Berufsprüfung, höhere Fachprüfung oder höhere Fachschule). In diesen Weiterbildungen erwirbt man die Kompetenzen für anspruchsvolle Aufgaben, für Führungsaufgaben oder die berufliche Selbständigkeit. Die Weiterbildungsmög-



lichkeiten im Berufsfeld Nahrung sind sehr gut. Für Berufsleute mit eidgenössischem Berufsattest EBA ist der Zugang zur höheren Berufsbildung in der Regel nur mit zusätzlichem Abschluss eines Fähigkeitszeugnisses EFZ möglich.



EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Fachrichtungen: Bäckerei-Konditorei, Konditorei-Confiserie
Dauer: 3 Jahre [zusätzliches 4. Lehrjahr für die andere Fachrichtung möglich]
www.swissbaker.ch
www.forme-deine-zukunft.ch

Detailhandelsfachmann/-frau EFZ

Bäckerei-Confiserie
Dauer: 3 Jahre
www.swissbaker.ch
www.forme-deine-zukunft.ch
www.bds-fcs.ch

Fleischfachmann/-frau EFZ

Fachrichtungen: Gewinnung, Verarbeitung, Feinkost und Veredelung
Dauer: 3 Jahre
www.swissmeatpeople.ch
www.sff.ch

Kaufmann/-frau EFZ Nahrungsmittel-Industrie

Dauer: 3 Jahre
www.kv-nmi.ch

Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

Schwerpunkte: Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren
Dauer: 3 Jahre
www.lebensmitteltechnologie.ch
www.strickhof.ch

Milchtechnologe/-login EFZ

Dauer: 3 Jahre
www.milchtechnologie.ch

Müller/in EFZ

Fachrichtungen: Lebensmittel oder Tiernahrung
Dauer: 3 Jahre [zusätzliches 4. Lehrjahr für die andere Fachrichtung möglich]
www.mueller-in.ch

Weintechnologe/-login EFZ

Dauer: 3 Jahre
www.strickhof.ch, www.agri-job.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Agrarpraktiker/in EBA

Fachrichtung Weinbereitung
Dauer: 2 Jahre
www.strickhof.ch
www.agri-job.ch

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Dauer: 2 Jahre
www.swissbaker.ch
www.forme-deine-zukunft.ch

Detailhandelsassistent/in EBA

Bäckerei-Confiserie
Dauer: 2 Jahre
www.swissbaker.ch
www.forme-deine-zukunft.ch
www.bds-fcs.ch

Fleischfachassistent/in EBA

Dauer: 2 Jahre
www.swissmeatpeople.ch
www.sff.ch

Lebensmittelpraktiker/in EBA

Dauer: 2 Jahre
www.lebensmitteltechnologie.ch
www.strickhof.ch

Milchpraktiker/in EBA

Dauer: 2 Jahre
www.milchtechnologie.ch

WEITERE MÖGLICHE BERUFLICHE GRUNDBILDUNGEN

Anlagenführer/innen EFZ

Dauer: 3 Jahre
www.foma-oma.ch

Küfer/in EFZ

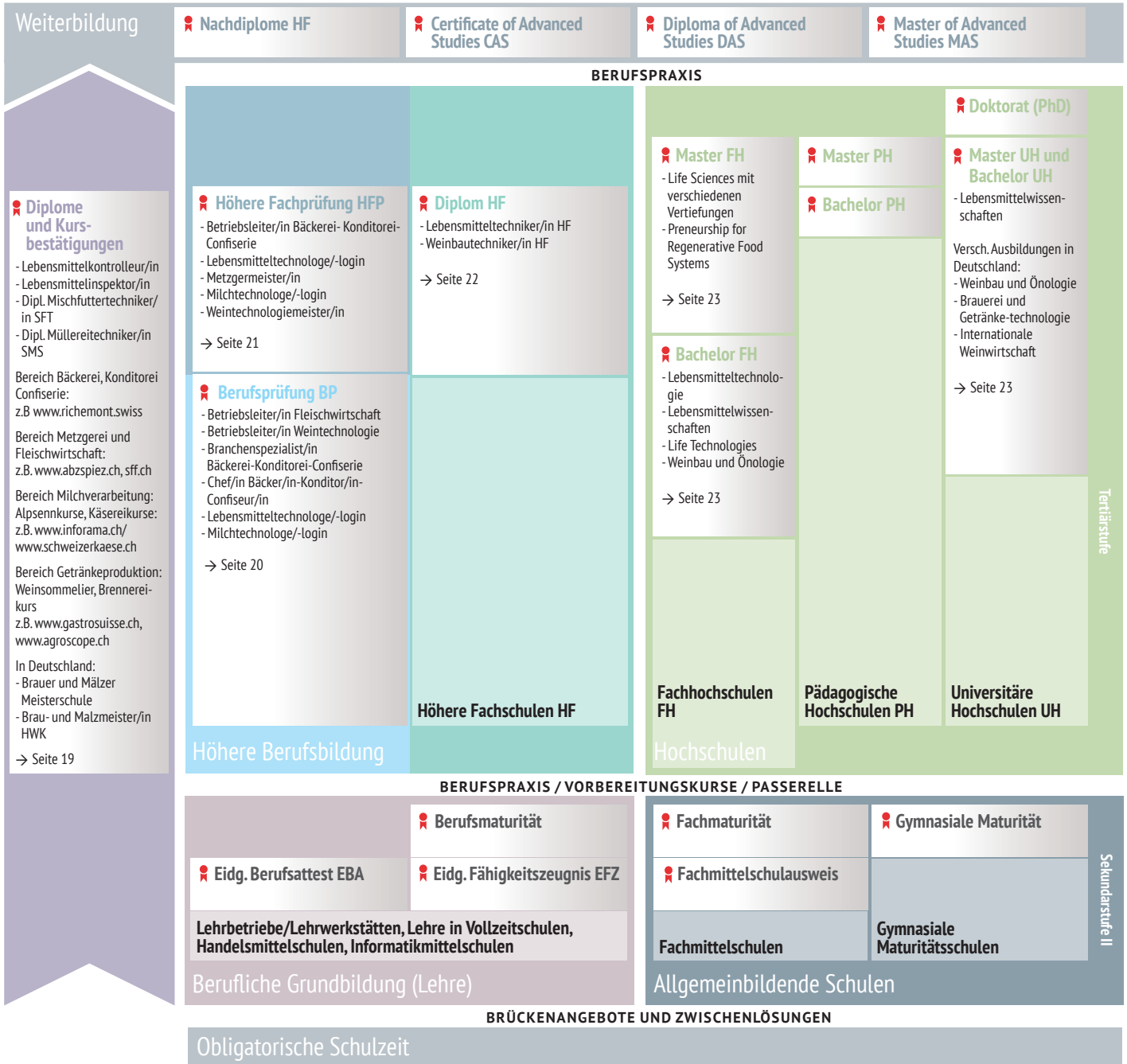
Dauer: 3 Jahre
www.kunsthandwerk-holz.ch
www.holzbildhauerei.ch

Polymechaniker/innen EFZ

Dauer: 4 Jahre
www.swissmem-berufsbildung.ch
www.swissmechanic.ch

➔ **Detaillierte Informationen** zu den einzelnen Berufen unter www.berufsberatung.ch/berufe

Bildungswege nach der beruflichen Grundbildung



KURZ ERKLÄRT

Die **berufliche Grundbildung** gliedert sich in die zweijährigen beruflichen Grundbildungen mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) und die drei- und vierjährigen beruflichen Grundbildungen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). Sie zählen zusammen mit den allgemeinbildenden Schulen (Gymnasien, Fachmittelschulen) zur Sekundarstufe II.
→ Weitere Informationen siehe Seite 16

Die **Berufsmaturität** kann während oder nach einer drei- oder vierjährigen Grundbildung absolviert werden. Sie erlaubt in der Regel den prüfungsfreien Zugang zu einem Fachhochschulstudium im entsprechenden Berufsfeld.

Mit der **Passerelle** können Absolvierende einer Berufs- oder Fachmaturität nach einer Zusatzprüfung an einer Schweizer Universität oder an einer Eidgenössischen Technischen Hochschule studieren.

Die **Höhere Berufsbildung** umfasst den praktisch ausgerichteten Teil der Tertiärstufe und gliedert sich in die eidgenössischen Berufsprüfungen, die eidgenössischen Höheren Fachprüfungen und die Höheren Fachschulen.

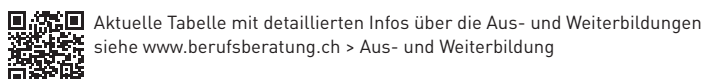
Eidgenössische Berufsprüfungen BP schliessen mit einem eidgenössischen Fachausweis ab. Sie führen zu einer fachlichen Vertiefung oder Spezialisierung und zu Führungspositionen. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss und Berufserfahrung.
→ Weitere Informationen siehe Seite 20

Wer die **Eidgenössische Höhere Fachprüfung HFP** besteht, erhält ein eidgenössisches Diplom. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss, Berufserfahrung und je nach Prüfung eidgenössischer Fachausweis.
→ Weitere Informationen siehe Seite 21

Höhere Fachschulen HF werden mit einem eidgenössisch anerkannten Diplom mit Zusatz «HF» abgeschlossen. Eidgenössisch geregelt sind sowohl die Ausbildung wie auch die Prüfung. Zulassung: EFZ oder gleichwertiger Abschluss und Berufserfahrung.
→ Weitere Informationen siehe Seite 22

Fachhochschulen FH werden nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: EFZ mit Berufsmaturität, Fachmaturität oder gymnasiale Maturität mit Zusatzqualifikationen.
→ Weitere Informationen siehe Seite 23

Universitäten und Eidgenössisch Technische Hochschulen ETH werden ebenfalls nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: gymnasiale Maturität oder Berufsmaturität/Fachmaturität mit Passerelle.
→ Weitere Informationen siehe Seite 23



Fachausbildungen und Kurse

Weshalb eine Fachausbildung oder einen Kurs machen?

Hier werden neue berufliche Qualifikationen erworben, bestehende erneuert, vertieft oder erweitert. Kurse und Fachausbildungen vermitteln theoretische und praktische Kenntnisse und können meist berufsbegleitend absolviert werden. Sie können eine Vorbereitung auf einen Ein- oder Umstieg sein, eine fachliche Vertiefung ermöglichen oder als Zwischenschritt auf dem Weg zu einer Berufsprüfung dienen. Teilweise richten sich diese Kurse an Personen mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis, teilweise ist ein einschlägiger Abschluss keine Voraussetzung.

Welchen Stellenwert haben Zertifikate und Diplome von Kursen und Fachausbildungen?

Fachkurse haben im Berufsfeld Nahrung eine grosse Bedeutung. Es ist wichtig, dass

die Mitarbeitenden stets auf dem neusten Stand ihres Wissens sind. Deshalb besteht einerseits ein Angebot an Kursen, die eine Basis für Spezialisierungen legen. Dort wo keine eidgenössisch anerkannten Weiterbildungsabschlüsse bestehen, gibt es andererseits in der Branche hoch anerkannte Fachausbildungen: Die Fachausbildung zum Mischfuttertechniker SFT wird an der Schule für Futtermitteltechnik SFT in Uzwil absolviert. Absolventen der Fachausbildung als Müllereitechniker SMS besuchen einen Teil der Ausbildung in Deutschland an der Meisterschule in Hoppenlau bei Stuttgart und einen Teil an der Schweizerischen Müllereifachschule in St. Gallen. Auch Mitarbeiter/innen von Brauereien finden Fachausbildungen im Ausland.

Wie wähle ich einen passenden Kurs oder eine Weiterbildung aus?

Fachkurse werden von öffentlichen oder

privaten Schulen sowie von Berufs- und Branchenorganisationen angeboten. Beim Erwerb von Zusatzqualifikationen lohnt es sich, vorgängig zu prüfen, welche Ziele angestrebt werden und was auf dem Arbeitsmarkt gefragt ist. Dauer, Voraussetzungen, Kosten und Abschluss der verschiedenen Weiterbildungsangebote variieren stark. Auf www.berufsberatung.ch/weiterbildung finden sich Tipps zur Prüfung der Qualität von Angeboten.

Wo sind die Angebote zu finden?

Viele Kurse und Fachausbildungen sind in der Datenbank unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar. Die Berufsverbände bieten auf ihren Webseiten ebenfalls eine breite Palette von Kursen für Berufsleute und teilweise Quereinsteiger/innen oder fachfremde Interessierte an.

LEHRGÄNGE UND SPEZIALISIERUNGEN

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTEL-PRODUKTION

Fachkurs Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit; www.bfh.ch/hafl

Schicht- und Gruppenleiter/in STF (branchenübergreifend); www.stf.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE

Dipl. Mischfuttertechniker/in SFT

Schule für Futtermitteltechnik, Uzwil
Deutsch oder Englisch sowie auch diverse
Kurzurse (z.B. für Firmen), Onlinekurs
www.sft-uzwil.ch

Dipl. Müllereitechniker/in SMS

Schweizerische Müllereifachschule, St. Gallen
Deutsch oder Englisch; www.sms-sg.ch

Diplomlehrgang Bäckerei, Konditorei, Confiserie oder Detailhandel (auch für Quereinsteiger/innen)

www.richemont.swiss

Produktion, Verkauf, Betriebswirtschaft für Bäckerei, Konditorei und Confiserie:

Diverse Kurse an der Richemont Fachschule, Luzern; www.richemont.swiss

METZGEREI UND FLEISCHWAREN-PRODUKTION

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft, Spiez

Diverse Fach- und Weiterbildungskurse
www.abzspiez.ch, www.sff.ch

MILCHVERARBEITUNG

Alpsennenkurs/Alpkäser/innen-Kurs

www.inforama.ch, www.landwirtschaft.sg.ch,
www.lz-visp.ch

Milchverarbeitung auf dem Hof/

Ziegenmilchverarbeitung; www.plantahof.ch

GETRÄNKEPRODUKTION

Weinbaukurs/Degustationskurse

www.lsfm.zhaw.ch, www.plantahof.ch,
www.liebegg.ch

Wein und Sensorik, Weindiplome

(verschiedene WSET® Niveau), Weinsommelier,
Biersommelier, Spirituosensommelier,
Käsensommelier; www.gastrosuisse.ch,
www.bier.sommelier.ch, www.wyschule.ch,
www.weinausbildung.ch

Brennereikurs; www.agroscope.ch

Weinhändler; www.cscv-swk.ch

AUSBILDUNGEN IN DEUTSCHLAND (BEISPIELE)

Meisterschule Brauer und Mälzer

Ferdinand-von-Steinbeis-Schule, Ulm
www.fss.schule.ulm.de

Brau- und Malzmeister/in HWK

Doemens Fachschule, Gräfelfing bei München
www.doemens.org

WEITERE KURSE

Lebensmittelkontrolleur/in mit eidg. Diplom/

Lebensmittelspektor/in mit eidg. Diplom

Ausbildung setzt Anstellung in einem
kantonalen Laboratorium voraus

www.kantonschemiker.ch
Amtliche kantonale Lebensmittelkontrolle
(admin.ch)

Auch an den Fachhochschulen werden immer wieder Kurse zu verschiedenen Themen angeboten.

www.zhaw.ch/lsfm
www.bfh.ch/hafl/de

➔ **Weitere Lehrgänge und Kurse und detaillierte Informationen** zu den einzelnen Weiterbildungen finden sich auf den vermerkten Webseiten oder auf: www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Berufsprüfungen BP

Was ist eine Berufsprüfung?

Berufsprüfungen gehören im schweizerischen Bildungssystem zusammen mit den höheren Fachprüfungen und den höheren Fachschulen zur höheren Berufsbildung. Im Berufsfeld Nahrung gibt es ein breites Angebot an Berufsprüfungen. Mit einer Berufsprüfung wird eine praxisorientierte Weiterbildung mit einem eidgenössischen Fachausweis abgeschlossen. Er qualifiziert für Stellen, in denen vertiefte Fachkenntnisse und/oder Führungskompetenzen erforderlich sind. Die Abschlüsse sind staatlich anerkannt und stehen unter der Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI. Zur besseren Anerkennung im Ausland kann der englische Titel «Federal Diploma of Higher Education» verwendet werden.

Wer wird zu den Prüfungen zugelassen?

Für die Berufsprüfungen sind Zulassungsbedingungen festgelegt: Meistens ist es eine abgeschlossene, mindestens dreijährige berufliche Grundbildung mit Fähigkeitszeugnis EFZ im betreffenden Tätigkeitsfeld und einige Jahre Berufserfahrung. Teilweise werden auch Berufsleute mit branchenfremden Grundbildungen zugelassen, vorausgesetzt sie bringen mehrjährige Berufserfahrung im entsprechenden Fachgebiet mit. Die detaillierten Zulassungsbedingungen für die verschiedenen Berufsprüfungen sind unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe unter dem jeweiligen Beruf zu finden.

Wie kann man sich auf die Prüfungen vorbereiten?

Grundsätzlich können sich Interessierte den Prüfungsstoff selbstständig aneignen. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass Vorbereitungskurse das nötige Fachwissen gezielt vermitteln und in der Regel unumgänglich sind. Die Kurse dauern zwischen einem und vier Semestern, sie werden berufsbegleitend absolviert und sind oft modular organisiert. Die Vorbereitungskurse mit Details zu den Inhalten, den Kosten und zur Durchführung sind abrufbar unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung.



Der mehrfach ausgezeichnete Daniel Hächler hat die Berufsprüfung zum Chef Bäcker-Konditor absolviert und ist heute Geschäftsführer.
Porträt Seite 35

Absprachen mit dem Arbeitgeber

Die Vorbereitungskurse auf eine Berufsprüfung finden teilweise auch während der Arbeitszeit statt. Deshalb sollten die Rahmenbedingungen vorgängig mit dem Arbeitgeber besprochen und allenfalls in einem Weiterbildungsvertrag geregelt werden.

Bundesbeiträge für Kurse, die auf eidgenössische Prüfungen vorbereiten

Für Kurse, die auf Berufsprüfungen vorbereiten, werden direkte Bundesbeiträge ausgerichtet. Wer die Berufsprüfung absolviert, kann beim Bund eine Rückvergütung von maximal 50 Prozent der bezahlten Kurskosten beantragen. www.sbf.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Bundesbeiträge vorbereitende Kurse BP und HFP.

Berufsprüfung – und dann?

Eine bestandene Berufsprüfung legitimiert die Absolventen und Absolventinnen für eine bestimmte berufliche Funktion und eröffnet damit ein neues oder erweitertes Tätigkeitsfeld. In vielen Fällen ist die abgelegte Berufsprüfung auch Voraussetzung für die Zulassung zu einer Höheren Fachprüfung im gleichen Berufsfeld. Andere Weiterbildungsmöglichkeiten sind ein Studium an einer Höheren Fachschule oder Fachhochschule.

ABSCHLÜSSE MIT EIDG. FACHAUSWEIS

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTEL- PRODUKTION

Lebensmitteltechnologie/-login BP
www.lebensmitteltechnologie.ch
www.strickhof.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE

Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP
mit den 2 Fachrichtungen **Bäckerei-Konditorei, bzw. Konditorei-Confiserie**
oder mit dem Abschluss **Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie BP**
www.richmont.swiss, www.swissbaker.ch

Detailhandelsspezialist/in BP
www.bds-fcs.ch

METZGEREI UND FLEISCHWAREN- PRODUKTION

Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft BP
www.abzspiez.ch, www.sff.ch

MILCHVERARBEITUNG

Milchtechnologie/-login BP
www.milchtechnologie.ch, www.bbzn.lu.ch,
www.grangeneuve.ch

GETRÄNKEPRODUKTION

Betriebsleiter/in Weintechnologie BP
www.strickhof.ch, www.agri-job.ch

Sommelier/-ière BP
www.hotelgastro.ch

WEITERE MÖGLICHE BERUFSPRÜFUNGEN

**Fachmann/-frau Unternehmensführung
KMU BP**
www.bfgschweiz.ch

**Spezialist/in für Arbeitssicherheit und
Gesundheitsschutz BP**
www.diplom-asgs.ch, www.ekas.admin.ch

Automatikfachmann/-frau BP
www.automatikfachmann.ch

Produktionsfachmann/-frau BP
www.vmtw.ch

Prozessfachmann/-frau BP
www.prozessfachmann.ch

Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin BP
www.landfrauen.ch, www.agri-job.ch

➔ **Detaillierte Informationen** zu den aufgeführten Berufsprüfungen finden sich auf den vermerkten Internetseiten oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe
Allgemeine Informationen unter www.sbf.admin.ch/berufsbildung > Bildung > Höhere Berufsbildung > Berufs- und Höhere Fachprüfungen

Höhere Fachprüfungen HFP

Die höheren Fachprüfungen gehören zusammen mit den Berufsprüfungen und den höheren Fachschulen zur höheren Berufsbildung. Der Abschluss einer höheren Fachprüfung qualifiziert Berufsleute als Expertinnen und Experten in ihrem Berufsfeld. Nebst einem vertieften Fachwissen verfügen die Absolventinnen und Absolventen einer höheren Fachprüfung auch über Kenntnisse in Personalführung, Organisation und Betriebswirtschaft. Sie sind in Experten- oder Führungsfunktionen zu finden, arbeiten als Geschäftsführer/innen oder besitzen ein eigenes Unternehmen.



Alina Wyss ist Lebensmitteltechnologin HFP. In ihrem Porträt gibt sie einen Einblick in ihren spannenden Alltag als Teamleiterin Produktion. Seite 26

Wer wird zu den Prüfungen zugelassen?

Oft wird eine entsprechende Berufsprüfung oder eine andere anerkannte Vorbildung plus zusätzliche qualifizierte Berufs- und Führungspraxis verlangt.

Wie kann man sich auf die Prüfungen vorbereiten?

In der Regel werden von Berufsverbänden oder von öffentlichen oder privaten Schulen Vorbereitungskurse angeboten. Diese finden oft am Abend oder am Samstag statt und können in den meisten Fällen berufsbegleitend besucht werden. Die Vorbereitungskurse müssen nicht zwingend belegt werden. Das Fachwissen kann auch im Selbststudium erarbeitet werden. In der Praxis sind die Kurse jedoch meistens unumgänglich. Details zu Kursinhalten, Durchführung und Kosten sind abrufbar auf www.berufsberatung.ch/weiterbildung.

Ist die höhere Fachprüfung eidgenössisch anerkannt?

Wer eine höhere Fachprüfung besteht, erhält ein eidgenössisches Diplom. Die Prüfung steht unter der Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation SBFI. Zur besseren Anerkennung im Ausland kann der englische Titel «Advanced Federal Diploma of Higher Education» verwendet werden.

Wie ist die Bedeutung auf dem Arbeitsmarkt?

Die bestandene höhere Fachprüfung ist ein Nachweis von spezifischem Fachwissen, betriebswirtschaftlichem Wissen und qualifizierter Berufserfahrung in einer leitenden Position. Die Wirtschafts- und Fachverbände bestimmen die Inhalte der Weiterbildung aufgrund der in der Praxis benötigten Kompetenzen.

Abreden mit dem Arbeitgeber

Die Vorbereitungskurse auf eine Höhere Fachprüfung finden teilweise auch während der Arbeitszeit statt. Deshalb sollten die Rahmenbedingungen vorgängig mit dem Arbeitgeber besprochen und allenfalls in einem Weiterbildungsvertrag geregelt werden.

Bundesbeiträge für Kurse, die auf eidgenössische Prüfungen vorbereiten

Für Kurse, die auf höhere Fachprüfungen vorbereiten, werden direkte Bundesbeiträge ausgerichtet. Wer die höhere Fachprüfung absolviert, kann beim Bund eine Rückvergütung von maximal 50 Prozent der bezahlten Kurskosten beantragen. www.sbf.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Bundesbeiträge vorbereitende Kurse BP und HFP

Höhere Fachprüfung – und dann?

Mit entsprechender Berufserfahrung ist häufig der Zugang zu fachspezifischen Weiterbildungen und Nachdiplomstudiengängen (CAS, DAS, MAS) an Fachhochschulen und teilweise auch an Universitäten/ETH möglich. Auch höhere Fachschulen bieten Nachdiplomstudien (NDS HF) an.

INDUSTRIELLE NAHRUNGSMITTELPRODUKTION

Lebensmitteltechnologie/-login HFP

www.lebensmitteltechnologie.ch
www.strickhof.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONDITOREI, CONFISERIE

Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

Voraussetzung ist eine der drei Berufsprüfungen der Branche + das SIU-Diplom Fachmann/-frau Unternehmensführung + ein Vorbereitungskurs (Gesamtbranche BKC) www.richemont.swiss
www.siu.ch

Detailhandelsmanager/in HFP

www.bds-fcs.ch, www.detailhandelsmanager.ch

METZGEREI UND FLEISCHWARENPRODUKTION

Metzgermeister/in HFP

www.abzspiez.ch, www.sff.ch

MILCHVERARBEITUNG

Milchtechnologe/-login HFP

www.milchtechnologie.ch
www.bbzn.lu.ch, www.grangeneuve.ch

GETRÄNKEPRODUKTION

Weintechnologiemeister/in HFP

www.strickhof.ch, www.agri-job.ch,
www.changins.ch

WEITERE MÖGLICHE HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

Betriebswirtschafter/in KMU HFP

www.bfgschweiz.ch

➔ **Detaillierte Informationen** zu den aufgeführten Höheren Fachprüfungen finden sich auf den angegebenen Internetseiten oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe
Allgemeine Informationen unter www.sbf.admin.ch/berufsbildung >] Bildung > Höhere Berufsbildung > Berufs- und Höhere Fachprüfungen

Höhere Fachschulen HF

Die höheren Fachschulen gehören zusammen mit den Berufsprüfungen und den höheren Fachprüfungen zur höheren Berufsbildung. Die Bildungsgänge der höheren Fachschulen vermitteln arbeitsmarktorientierte Fach- und Führungskompetenzen sowie eine vertiefte Allgemeinbildung.

Wer kann eine Höhere Fachschule besuchen?

Die Bildungsgänge der höheren Fachschulen richten sich an Personen mit einer abgeschlossenen beruflichen Grundbildung (oft im entsprechenden Bereich) und Berufserfahrung. Je nach Bildungsgang sind auch Personen mit einer gymnasialen Maturität oder einer Fachmaturität zugelassen.

Wie ist die Ausbildung organisiert?

Die Berufspraxis ist neben der schulischen Bildung ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung. Die meisten Bildungsgänge werden berufsbegleitend angeboten und in der Regel wird eine Berufstätigkeit von mindestens 50 Prozent verlangt. Die Ausbildung Lebensmitteltechniker/in HF kann berufsbegleitend in drei Jahren am Ausbildungszentrum in Grangeneuve-Posieux (FR) zweisprachig (Deutsch und Französisch) oder am Ausbildungszentrum Strickhof in Wädenswil (ZH) (Deutsch) absolviert werden. Auch die höhere Fachschule als Weinbautechniker/in HF kann berufsbegleitend in 3 Jahren am Ausbildungszentrum Strickhof (Deutsch) absolviert werden. In Changins /Nyon (VD), ist die Ausbildung zum/zur Weinbautechniker/in HF in Vollzeit (2 Jahre) oder auch in Teilzeit (3 Jahre) (Ausbildungssprache Französisch) möglich.

Anerkennung der Diplome – auch international?

Die Ausbildungsgänge der höheren Fachschulen werden inhaltlich laufend durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI geprüft. Die Diplome der höheren Fachschulen sind eidgenössisch anerkannt. International ist der Abschluss jedoch auch mit dem englischen Titel «Advanced Federal Diploma of Higher Education» nur schwer einzuordnen. Der Schweizerische Verband der dipl. Absolventinnen und Absolventen HF ODEC ermög-

licht mit dem Verbandstitel «Professional Bachelor ODEC» eine internationale Vergleichbarkeit der Diplome (www.odec.ch).

In welchen Funktionen arbeiten

Personen mit HF-Diplom?

Dank ihrer vertieften fachlichen und betriebswirtschaftlichen Kenntnisse übernehmen Absolventinnen und Absolventen von höheren Fachschulen generalistische Aufgaben mit Kaderfunktion. Sie sind in Expertenfunktionen, in der Beratung, Schulung, Verbandstätigkeit und Führung anzutreffen.



Mike Karlovsky ist Lebensmitteltechniker HF und arbeitet in der Teamleitung Qualitätssicherung bei der Rivella AG in Rothrist. In seinem Porträt auf Seite 53 gibt er Einblicke in seinen Berufsalltag.

Diplom HF – und dann?

Die höheren Fachschulen bieten auch Nachdiplomstudiengänge (NDS HF) an. Diese ermöglichen eine Vertiefung von Fach- oder Führungskompetenzen oder eine Spezialisierung. Es gibt jedoch wenig berufsfeldspezifische NDS HF im Berufsfeld Nahrung. Allerdings kann für Fachpersonen aus der Branche Nahrung auch ein Nachdiplomstudiengang in Betriebswirtschaft, Projektmanagement, Marketing oder Unternehmensführung interessant sein. Zudem werden Absolventinnen und Absolventen von höheren Fachschulen zu den entsprechenden Bachelorstudiengängen an Fachhochschulen zugelassen. Die jeweiligen Schulen geben Auskunft darüber, ob vorgängig noch zusätzliche Kompetenzen erworben werden müssen. Zum Teil stehen auch fachbereichsspezifische Weiterbildungen und Nachdiplomstudiengänge (CAS, DAS, MAS) an Fachhochschulen oder an Universitäten/ETH offen.

Lebensmitteltechniker/in HF

www.lebensmitteltechnologie.ch
www.strickhof.ch
www.grangeneuve.ch

Weinbautechniker/in HF

www.agri-job.ch
www.strickhof.ch
www.changins.ch

➔ **Detaillierte Informationen** zu den Ausbildungsgängen an den Höheren Fachschulen HF mit Details zu den Inhalten, zur Durchführung und zu den Kosten unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Allgemeine Informationen zu Höheren Fachschulen HF unter: Konferenz der Höheren Fachschulen HF www.k-hf.ch; Schweizerischer Verband der Absolventen Höherer Fachschulen HF www.odec.ch oder www.sbfi.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Höhere Fachschulen

Fachhochschulen FH, Uni, ETH

Unterschiede zwischen Fachhochschulen FH und universitären Hochschulen Uni/ETH
Die Studiengänge an den Fachhochschulen sind praxisorientiert. Sie vermitteln wissenschaftliche Grundlagen und Methoden im Hinblick auf deren Umsetzung und Anwendung im beruflichen Alltag. An den Fach-

hochschulen ist der Bachelorabschluss in der Regel eine gute Grundlage für den Berufseinstieg im betreffenden Bereich. Das Studium an den Universitäten ist primär wissenschaftlich ausgerichtet. Hier wird Gewicht gelegt auf die Grundlagenforschung und deren Methodik, berufspraktische Kom-

petenzen werden weniger stark gewichtet. An universitären Hochschulen schliesst die Mehrheit der Studierenden mit dem Master ab. Absolvierende beider Hochschultypen arbeiten als hochwertige Spezialistinnen und Spezialisten oder nehmen Kaderfunktionen ein.

STUDIENGÄNGE FH/UNI/ETH

BACHELORSTUFE FH

Lebensmitteltechnologie FH (BSc)

Vertiefungen Food Management & Sustainability, Food Processing & Automation, Food Safety & Quality
www.zhaw.ch/de/lsvm

Lebensmittelwissenschaften FH (BSc)

Vertiefungen Konsumwissenschaften und Marketing, Lebensmittelwirtschaft, Technologie
www.hafl.bfh.ch

Life Technologies FH (BSc)

Vertiefung Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelbiotechnologie
www.hevs.ch

Weinbau und Önologie FH (BSc)

www.changins.ch

MASTERSTUFE FH

Life Sciences (MSc)

Der auf Englisch durchgeführte Studiengang ist Teil des Master of Science in Life Sciences. Dieser ist eine Kooperation der vier Schweizer Fachhochschulen: Berner Fachhochschule BFH, Haute école spécialisée de Suisse occidentale HES-SO, Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW und ZHAW Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften:
www.bfh.ch/de/studium/master/life-sciences-food-nutrition-health/
<https://www.hes-so.ch/master/hes-so-master/formations/life-sciences>
www.fhnw.ch/de/studium/lifesciences/master/life-sciences
<https://www.zhaw.ch/de/lsvm/studium/master/food-and-beverage-innovation/>
Es gibt verschiedene Vertiefungsrichtungen.

Preneurship for Regenerative Food Systems (MSc)

www.zhaw.ch/de/lsvm/studium/master/preneurship/

UNIVERSITÄRE ABSCHLÜSSE (BACHELOR BSC/MASTER MSC)

Lebensmittelwissenschaft (BSc/MSc ETHZ)
<https://ethz.ch/de/studium/bachelor/studienangebot/systemorientierte-naturwissenschaften/lebensmittelwissenschaften/details.html>

WEITERE MÖGLICHKEITEN (AUSWAHL):

Ernährung und Diätetik FH (BSc)

www.bfh.ch/gesundheit
www.fernfachhochschule.ch

Biotechnologie FH (BSc)

www.zhaw.ch/de/lsvm/studium/bachelor/biotechnologie

Chemieingenieurwissenschaften (BSc / MSc)

<https://ethz.ch/de/studium/bachelor/studienangebot/naturwissenschaften-und-mathematik/chemieingenieurwissenschaften.html>

FACHHOCHSCHUL- UND UNIVERSITÄRE AUSBILDUNGEN IN DEUTSCHLAND (AUSWAHL):

Weinbau und Önologie (BSc) / Internationale Weinwirtschaft (BSc/MSc) / International Winebusiness (BSc) / Getränketechnologie (BSc/MSc) / Önologie (MSc) / Vinifera Euro-master (MSc): Hochschule Geisenheim
www.hs-geisenheim.de

Brau- und Getränketechnologie (BSc): Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
www.hswt.de

Brauerei und Getränketechnologie (BSc / MSc):
www.brauwesen.tu-berlin.de

NACHDIPLOMSTUDIENGÄNGE FH CAS/DAS/MAS (AUSWAHL)

EXCELLENCE IN FOOD Diese Weiterbildungen sind ein gemeinsames Produkt der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil (www.zhaw.ch), der Food Business Academy foodward (www.foodward.ch) und der Berner Fachhochschule (BFH HAFL) in Zollikofen (www.bfh.ch).

- CAS Digital Food Competencies
- CAS Food Business Management
- CAS Food Finance and Supply Chain Management
- CAS Food Product and Sales Management
- CAS Food Quality Insight
- CAS Food Responsibility
- CAS Food and Nutrition
- CAS International Food Business
- CAS Local value networks & alpine food
- DAS Excellence in Food EIF = Drei erfolgreich absolvierte CAS
- MAS Excellence in Food EIF = Vier erfolgreich absolvierte CAS + Masterarbeit

CAS Verfahrenstechnischer Maschinen- und Apparatebau

Die Hochschule Luzern (www.hslu.ch) bietet am Institut für Energie und Maschinentechnik eine Weiterbildung im Bereich verfahrenstechnische Einrichtungen und Anlagen an, wie sie vor allem in der chemischen und pharmazeutischen, aber auch in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie in der Biotechnologie benötigt werden.

➔ **Weitere Informationen** zu Studiengängen auf Bachelorstufe und Masterstufe an Fachhochschulen und Universitäten siehe Heft «Agrarwissenschaften, Lebensmittelwissenschaften, Waldwissenschaften» oder «Biologie» aus der Heftreihe «Perspektiven».
Detaillierte Informationen zu den Ausbildungsgängen an den Hochschulen mit Details zu den Inhalten unter www.berufsberatung.ch/studium oder www.studyprogrammes.ch
Allgemeine Infos zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch.

Wege an eine Fachhochschule

Um an einer Fachhochschule zu studieren, braucht man in der Regel eine berufliche Grundbildung mit Berufsmaturität oder eine Fachmaturität/gymnasiale Maturität plus Berufspraxis. Die Berufsmaturität BM1 wird parallel zur beruflichen Grundbildung erworben. Oder sie wird später erlangt, als BM2 nach Abschluss der beruflichen Grundbildung, berufsbegleitend in zwei Jahren oder als Vollzeitausbildung in einem Jahr. Der Unterricht an den öffentlichen Schulen ist kostenlos. Teilweise gibt es auch andere Wege, um an die FH zu gelangen: mit speziellen Zulassungsprogrammen der Fachhochschulen, «sur dossier» oder allenfalls mit dem Abschluss einer höheren Fachprüfung oder höheren Fachschule.

Fachhochschulabschluss – und dann?

Eine Weiterqualifizierung ist durch die zahlreichen Nachdiplom-Studiengänge (CAS, DAS, MAS) möglich. Eine Auswahl spezifischer Nachdiplome auf Fachhochschulstufe ist nebenan aufgelistet. Ebenfalls ist der Einstieg in ein Bachelor- oder Masterstudium an einer Universität oder Technischen Hochschule möglich. In welchem Semester eingestiegen werden kann, ist mit der jeweiligen Universität zu klären.



Nathalie Christinger ist mit Leib und Seele Lebensmittelingenieurin FH. In ihrem Porträt auf Seite 29 gibt sie einen vertieften Einblick in ihren Berufsalltag.

Welche Studienmöglichkeiten bietet die gymnasiale Maturität? Kann sie von Erwachsenen nachgeholt werden?

Die gymnasiale Maturität ermöglicht den prüfungsfreien Zugang zu den Studiengängen der Universitäten und der ETH. Erwachsene können die gymnasiale Maturität auf dem zweiten Bildungsweg erwerben. Übrigens: Mit der Berufsmaturität ist eine verkürzte Ausbildungszeit an gymnasialen Maturitätsschulen für Erwachsene möglich. Für ein Studium an Fachhochschulen wird nach dem Gymnasium in der Regel ein zusätzliches Praxisjahr verlangt. Einige Fachhochschulen bieten auch spezielle direkte Zugangsmöglichkeiten mit integrierter Praxis für Studierende mit gymnasialer Matur an.

Ist ein Studium an einer Uni mit der Berufsmaturität möglich?

Ja, jedoch mit einem zusätzlichen Zwischenschritt. Die sogenannte Passerelle eröffnet Absolvierenden einer Berufs- oder Fachmaturität den Weg an die universitären Hochschulen der Schweiz. Dieser Bildungsgang bereitet in zwei bis drei Semestern auf die Ergänzungsprüfung vor, die von der Schweizerischen Maturitätskommission organisiert wird.



INDUSTRIELLE NAHRUNGS- MITTELPRODUKTION



Fortschreitende Automatisierung, immer neue Konsumtrends und steigende Anforderungen im Bereich Lebensmittelsicherheit fordern die Berufsleute heraus. Innovative Ideen, Nischenprodukte und solide betriebswirtschaftliche Kenntnisse helfen auf dem Markt zu bestehen.

LL 6416



«Am Morgen weiss ich oft nicht, was mich erwartet...»



Alina Wyss interessierte sich schon früh für Gesundheitsthemen. Auch ihr Vater war Lebensmitteltechnologe und arbeitete in der Planung bei Nestlé. Als Kind besuchte Alina Wyss ihn oft bei der Arbeit und bekam einen guten Einblick ins Berufsfeld. Bei der Firma Delica AG begann sie die berufliche Grundbildung als Lebensmitteltechnologin EFZ. In diesem Betrieb wird Rohkaffee zu verschiedenen Arten von Kaffee veredelt (Alukapseln, Bohnenkaffee, Mahlkaffee und Coffee B). Die Veredelung beinhaltet das Reinigen des Rohkaffees, Rösten, Mahlen, sowie Abpacken. Nebst der Kaffeeproduktion packt die Firma auch Trockenfrüchte, Hülsenfrüchte, Nüsse und Pilze ab.

Berufserfahrung sammeln

Schon ein halbes Jahr vor ihrem EFZ-Abschluss wurde Alina Wyss eine Stelle in der Qualitätslenkung angeboten. Sie sagte zu und wurde direkt nach ihrer Ausbildung in dieser Abteilung angestellt. Für sie war es eine grosse Chance, erste Berufserfahrungen zu sammeln und ihr Wissen laufend weiter zu vergrössern. Die Mitarbeitenden der Qualitätslenkung sind Ansprechpartner für die Produktion bei allen Qualitätsthemen. Bei Abweichungen der Qualität wird dies der Qualitätslenkung gemeldet und sie entscheidet entweder selbst über das weitere Vorgehen oder klärt es mit den involvierten

Abteilungen zusammen ab. Das Spektrum der Arbeit ist sehr breit: «Intern habe ich mit so gut wie allen Abteilungen täglich Kontakt, da die Qualitätslenkung auch «Schlüsselfunktion» genannt werden kann. Extern bin ich in Kontakt mit den anderen Standorten unserer Firma, wie Buchs, Meilen, Stabio oder Taverner. Ebenfalls bin ich teilweise in Kontakt mit den Packmateriallieferanten, wenn bei Verarbeitungsproblemen Tests durchgeführt werden müssen. Zu den wichtigen regelmässigen Tätigkeiten gehören: Stündliche Prozesskontrolle der verschiedenen Aufträge, Prüfmittelverantwortung (Kalibrierung, Reparatur, Eichung, usw.), Durchführen von A3-Ursachenanalysen, Salzmessungen der gesalzenen oder mit verschiedenen Gewürzen veredelten Nüsse, Schulungen geben, Auswertungen von verschiedenen optimierungsfähigen Prozessen, Lehrlingsbetreuung und Vorbereitung von Prüfungen.»

Weiterbildung

Alina Wyss wollte nach Abschluss der beruflichen Grundbildung noch mehr lernen und absolvierte die Berufsprüfung als Lebensmitteltechnologin BP. Sie schätzte es, dass die Schule blockweise stattfand und sie sich das Lernen sehr gut organisieren konnte. Mit der Berufsprüfung konnte Alina Wyss ihr fachspezifisches Wissen erweitern und

ALINA WYSS, Teamleiterin Produktion, Delica AG, Birsfelden

- 18** Lebensmitteltechnologin EFZ: Delica AG, Birsfelden
- 18** Mitarbeiterin Qualitätslenkung: Delica AG, Birsfelden
- 22** Abschluss Lebensmitteltechnologin BP: Strickhof, Wädenswil
- 22** Berufsbildungskurs: Berufsbildungszentrum, Liestal
- 22** Kurs interne Auditorin, SQS
- 23** Abschluss Lebensmitteltechnologin HFP: Strickhof, Wädenswil

kann nun Dinge schneller miteinander verknüpfen. «Durch die BP bin ich auch qualifiziert, um eine Führungsposition zu übernehmen. Am Arbeitsplatz fühle ich mich dadurch in meiner Arbeit sicherer, kann Entscheidungen noch selbstständiger treffen und bleibe so auch in dringenden Situationen immer noch ruhig und organisiert.»

Zukunft

Vieles fasziniert Alina Wyss weiterhin an ihrer Arbeit: «Der Arbeitsalltag ist nicht monoton und auch schlecht im Voraus planbar. Wenn ich am Morgen aufstehe, weiss ich noch nicht, was mich während des Tages erwartet. So bleibt es immer spannend und ich lerne laufend Neues dazu.» Besonders gut, gefällt ihr die Sorgfalt, welche in diesem Beruf gebraucht wird und die Wichtigkeit, etwas genau zu betrachten: «Da ich von Natur aus eine sehr strukturierte Person bin, gefällt es mir in diesem Beruf sehr, dass man geplant und überlegt vorgehen muss.» Vor kurzem hat Alina Wyss auch die Weiterbildung zur Lebensmitteltechnologin HFP abgeschlossen und arbeitet in einer neuen Funktion als Teamleiterin Produktion: «Aktuell finde ich herausfordernd wichtige von unwichtigen Informationen zu trennen und gleichzeitig den Überblick zu behalten. Es macht mir grosse Freude, die Mitarbeitenden bei Unklarheiten zu unterstützen und mitzuerleben, wie sie sich weiterentwickeln und ihre Arbeit immer besser ausführen.» (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Den typischen Tag gibt es nicht»



Herr Andres, was motivierte Sie für die Berufsprüfung und die Höhere Fachprüfung?

Die JOWA AG Gränichen produziert Backwaren. Dies beinhaltet Gross- wie auch Kleinbrote, ein grosses Sortiment an Konditoreiartikeln, Süssgebäcke wie Hefeschnecken oder Russenzöpfe sowie auch salzige Artikel wie Schinkengipfeli und Tiefkühlpizzas. Ich wollte noch mehr Verantwortung bei meiner Arbeit übernehmen und Erfahrungen in der Führung machen. Daher war von Anfang an das Ziel, die Höhere Fachprüfung absolvieren zu können. Da mich die JOWA AG finanziell wie auch zeitlich unterstützt hat und ich noch keine Kinder habe, waren die Weiterbildungen ohne Probleme umsetzbar. Mit dem Abschluss stösst man viele Türen auf. Man kann sich auf Stabsstellen konzentrieren wie Qualitätssicherheit oder als Produktionsassistent, aber natürlich auch den klassischen Weg über Gruppenleiter/Schichtleiter und dann Teamleiter/Abteilungsleiter gehen.

Was waren Ihre Aufgaben in Ihrer vorherigen Funktion als Gruppenleiter und Stv. Planer?

Bei meiner Tätigkeit als Gruppenleiter war Übersicht alles. Daher startete jede Schicht mit einer ausführlichen Schichtübergabe durch meinen Kollegen. Während der Schicht musste das Zusammenspiel von verschiedenen Aufgaben funktionieren: einerseits die

Kontrolle der Qualität und der Mitarbeitenden, andererseits das Lösen der anstehenden Probleme/Herausforderungen wie zum Beispiel Anlagenausfälle oder das Fehlverhalten eines Mitarbeitenden. Die Erfahrungen, die ich in der Produktion als Führungskraft sammeln durfte, helfen mir heute sehr in meinem Alltag, da mir viele Prozesse vertraut sind und ich einen Grossteil der Mitarbeiter persönlich kenne. Zusätzlich habe ich in dieser Zeit viel über den Umgang und die Zusammenarbeit mit Menschen gelernt, was mir heute vor allem in schwierigen Situationen weiterhilft.

Was sind aktuell Ihre Aufgaben als Fachspezialist in der betrieblichen Qualitätssicherung?

Ich bin mit unserem 4-er-Team an unserem Standort für die gesamte Dokumentation der Qualitätspunkte, wie auch für die Kontrollen unserer Detektionssysteme zuständig. Dazu zählen zum Beispiel die Gewichtsüberwachungen sowie auch die Metalldetektoren am gesamten Standort. Zusätzlich fungieren wir als Support für die Produktion in Prozess-, Qualitäts- und Systemabläufen. Dadurch, dass ich nun für den gesamten Standort zuständig bin, bekomme ich ein gesamtheitlicheres Bild der Prozesse und durfte viele Abläufe, die früher über die Grenzen meines Teams hinausgingen, kennenlernen. In meiner Funktion muss ich meine Arbeit selbstständig organisieren

LUKAS ANDRES, Fachspezialist Qualitätssicherung inkl. Stv. BQS Leiter, JOWA AG, Gränichen

- 19 Berufliche Grundbildung als Lebensmitteltechnologie EFZ: JOWA AG, Gränichen
- 19 Berufspraxis als Anlagenführer im Bäckerei Team 2: JOWA AG
- 23 Stv. Gruppenleiter im Bäckerei Team 2: JOWA AG und Lebensmitteltechnologie BP, Strickhof, Lindau
- 26 Stv. Planer im Bäckerei Team 2: JOWA AG
- 27 Lebensmitteltechnologie HFP: Strickhof, Lindau
- 28 Berufspraxis Gruppenleiter und Stv. Planer im Bäckerei Team 2: JOWA AG
- 30 Fachspezialist Qualitätssicherung inkl. Stv. BQS Leiter, JOWA AG, Gränichen

und darf Projekte selbstständig betreuen und umsetzen. Dadurch habe ich eine grössere Freiheit als vorher, als ich noch in den Schichtbetrieb eingebunden war. Meine Vorgesetztenfunktion beinhaltet momentan auch noch die Praktikantenbetreuung sowie die Stellvertretung meines Vorgesetzten bei seiner Abwesenheit. Gleichgeblieben ist, dass mein Alltag immer noch sehr unterschiedlich ist und es den normalen Arbeitstag so nicht gibt. Wir müssen in der Produktion wie auch im Bereich Qualität sehr spontan reagieren und entscheiden können.

Was fasziniert Sie persönlich an Ihrer Arbeit?

Der Kontakt mit verschiedensten Menschen und Charakteren. Es ist beeindruckend, wie verschieden Ansichten über gewisse Themen sein können und wie man trotzdem immer wieder eine gemeinsame Lösung für Herausforderungen finden kann. Neben dem Umgang mit den Menschen ist natürlich der Qualitätsanspruch an sich interessant. Freude macht es auch Produkte herzustellen, die man selber im Geschäft gerne kaufen möchte. Als Berufsmann sind mir die Qualität der Produkte, das Wohl der Mitarbeitenden und auch meine Work-Life-Balance wichtig. Ich versuche, eine klare Grenze zwischen meinem Berufs- und Privatleben zu ziehen. Heute treibe ich regelmässig Sport, der mir gut hilft nach der Arbeit abzuschalten. Ansonsten mache ich gerne Ausflüge mit meiner Frau oder treffe mich mit Freunden. (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Es benötigt Fingerspitzengefühl und Flexibilität»



Warum haben Sie sich für die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologen entschieden?

Wegen meinem Interesse an Naturwissenschaften habe ich nach der Kochlehre als Zweitlehre als Lebensmitteltechnologe absolviert. In der Ausbildung bei der Firma Wander AG hatte ich optimale Bedingungen, um mir ein möglichst breites Spektrum an Wissen und Erfahrung anzueignen. Nach Abschluss der Lehre konnte ich im 3-Schicht-Betrieb weiterarbeiten und gründete zeitgleich eine Familie. Das war nicht einfach. Zusätzliche Arbeitserfahrung bestärkte mich darin, dass ich am liebsten mit Lebensmitteln arbeite. Daher habe ich mich für die Vorbereitungskurse zur Berufsprüfung angemeldet und nach einer Stelle in einem Lebensmittelbetrieb gesucht, welcher mich bei dieser Weiterbildung unterstützt.

Nach einigen Jahren Berufserfahrung haben Sie mehrere Weiterbildungsschritte in Angriff genommen. Weshalb?

Ich wollte mein fachliches Profil schärfen und noch mehr über die naturwissenschaftlichen Aspekte der Lebensmitteltechnologie lernen. Dass ich nach der Berufsprüfung auch noch die höhere Fachprüfung machen würde, war für mich ein logischer Schritt. Dank der Unterstützung meines Arbeitgebers konnte ich beide Weiterbildungen

während meiner Arbeitszeit machen. Die Kosten deckte ich mit dem eigenen Ersparnen und dem meiner Frau. In beiden Weiterbildungen lernte ich neben Themen aus der Lebensmitteltechnologie auch viel in weiteren Bereichen wie Personalführung, Betriebspsychologie, Informatik und Projektmanagement hinzu. Dieses Wissen hilft mir sehr in meinem heutigen Arbeitsalltag. Weiterbildungen finde ich hilfreich, um am Ball zu bleiben, sich zu neuen Technologien und Erkenntnissen zu informieren und auch für die Stellensuche. Ich konnte viele Kontakte knüpfen und erhalten. Ein gut ausgebautes Netzwerk trägt auch dazu bei, dass man sich als Experte etablieren kann.

Was beinhaltet Ihre derzeitige Stelle?

Unsere Honig-Aufbereitung ist in drei wesentliche Teilbereiche unterteilt: Einteilung einzelner Honigfässer in entsprechende Chargen sowie die schonende und termingerechte Aufschmelzung der im Honig enthaltenen Zuckerkristalle / Öffnen und Entleeren der nun flüssigen Honigchargen und das Umpumpen in den Mischtank / Mischen, Filtrieren und Entgasen der Honigmischungen. Meine Aufgabe ist es zum einen den Überblick über sämtliche Teilbereiche zu haben, bei Fragen oder Problemen einzuspringen, sowie selber in einem der drei Bereiche zu arbeiten. Weiter bin ich auch

EMANUEL BUCHER, Leiter Aufbereitung / Stv. Produktionsleitung Honig, NARIMPEX, Biel/Bienne

- 21 Berufliche Grundbildung Koch EFZ: Camping Les Cerneux, Les Breuleux
- 26 Berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologie EFZ: Wander AG, Neuenegg
- 26 Operator: Wander AG, Neuenegg
- 27 Stv. Kellermeister Essigproduktion: Nutrex, Brunnen
- 29 Operator Düngerproduktion: Hauert, Suberg
- 30 Mitarbeiter Honigfabrikation: Narimpex, Biel/Bienne
- 31 Abschluss Lebensmitteltechnologie BP: Strickhof, Wädenswil
- 31 Leiter Funktion Aufbereitung / Stv. Produktionsleiter Honig, Narimpex, Biel/Bienne
- 34 Abschluss Lebensmitteltechnologie HFP: Strickhof, Wädenswil

zuständig für Industrieabfüllungen, spezielle Verfahrensschritte für cremige Honigsorten sowie allgemeine Unterhalts- und Reinigungsarbeiten. Zusätzlich unterstütze ich den Produktionsleiter bei Projektarbeiten in der Prozessoptimierung und Entwicklung, stehe in regelmässigem Kontakt zu anderen Bereichen wie Technik / Unterhalt oder dem Labor und vertrete den Produktionsleiter in dessen Abwesenheit in Sitzungen oder bei Mitarbeiterfragen. Da wir in der Schweiz die Einzigen sind, welche in diesem Ausmass Honig verarbeiten, ist es schwierig, Know-how von aussen abzuholen. Für mich bedeutet dies oft, dass ich mir Grundlagen selbst erarbeiten muss. Dadurch muss ich kreativ und ergebnisoffen an ein Projekt herangehen. Diesen Umstand schätze ich sehr.

Was fasziniert Sie persönlich an Ihrer Arbeit?

Das Spannende an der Arbeit mit Lebensmitteln ist, dass man sich immer an neue Gegebenheiten anpassen muss. Die Rohware verändert sich ständig wegen saisonalen Schwankungen und unterschiedlichen Ursprungsländern. Um dennoch ein standardisiertes Endprodukt herstellen zu können, benötigt man viel Fingerspitzengefühl und Flexibilität. Ich nehme diese Herausforderung gerne jeden Tag aufs Neue an. (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Etwas machen, wo ich voll und ganz dahinterstehen kann»



Frau Christinger, weshalb haben Sie ein Studium als Lebensmittelingenieurin abgeschlossen?

Die Faszination und vor allem die Freude an Lebensmitteln waren der Hauptgrund für meine Studienwahl. Im Vollzeitstudium musste ich mich in der engen Struktur stark selbst organisieren. Aufgrund der intrinsischen Motivation gelang mir das gut. In den Semesterferien habe ich in der System- und Eventgastronomie, im Verkauf und als Lehrerin gearbeitet. Das Studium fand ich spannend, fordernd, aber sehr interessant. Wegen meinem Interesse an einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Ernährung und meiner Faszination für Pflanzenproteine habe ich mich bereits in der Bachelorarbeit mit dem Thema pflanzliche Proteinquellen und Fleischersatzprodukte befasst und auch ein Praktikum bei Outlawz Food AG gemacht. Durch die Weiterbildung wuchs meine Motivation und die Freude an Lebensmitteln, ich bekam einen nachhaltigen Blick auf die Lebensmittelindustrie und gewann viele Freunde und berufliche Kontakte.

Wie verlief der Einstieg in den Beruf?

Es war mein Wunsch, nach Abschluss der Ausbildung in die Entwicklung zu gehen und zwar spezifisch für Fleischersatzprodukte. Der Wunsch nach Veränderung und Traditionen neu zu denken war gross. Der

vegane Markt ist aus meiner Sicht sehr spannend, weil man noch viele Freiheiten hat und neu entwickeln kann. Der Einstieg direkt im Start-up war fordernd, anstrengend und verbunden mit vielen Hochs und Tiefs. Es gab natürlich schwierigere Momente auch aufgrund des frühen Stadiums der Unternehmung, aber diese Erfahrungen haben sehr schnell zu viel Wissen und Mut geführt. Wir konnten gemeinsam extrem schnell Fortschritte erzielen und es war schön, zu sehen, wie rasch, unkompliziert und unkonventionell wir vorwärtsgegangen sind. Viel Wissen aus dem Studium konnte ich 1:1 in der Berufswelt einsetzen.

Was sind Ihre aktuellen Hauptaufgaben?

Das Start-up Outlawz Food AG stellt Fleischersatzprodukte auf Basis von Weizenprotein (Seitan) in allen möglichen Formen her. Als Leiterin Produktentwicklung und Qualitätssicherung bin ich zuständig für die Leitung des gesamten Entwicklungsprozesses (von der Marktanalyse bis zum Up Scaling), die Leitung des gesamten Qualitätsmanagements (Aufbau des QM Systems, Führung der Dokumentationen, interne Laboranalysen), Schulungen, mikrobiologische Analysen, Einhaltung der Anforderungen von FSSC 22000, Prototypen Produktion, Marktanalysen und die Rohstoffbeschaffung für Prototypen. Ich kümmere mich auch ums Spezifi-

NATHALIE CHRISTINGER Leitung Qualitätssicherung & Entwicklung, Outlawz Food AG, Thun

- 20 Abschluss gymnasiale Matura inkl. Austauschjahr in Neuseeland
- 21 Kaufmännisches Praktikum 1 Jahr
- 24 Bachelor Abschluss HAFL Zollikofen in Lebensmittelwissenschaften inkl. Minor in Unterricht und Beratung
- 24 Praktikum Outlawz Food AG, Thun, Entwicklung und Qualitätssicherung
- 25 Leitung Produktentwicklung und Qualitätssicherung, Outlawz Food AG, Thun
- 26 Berufsfachschullehrperson im Nebamt für Lebensmitteltechnologien und Lebensmitteltechnologe EFZ: Strickhof, Wädenswil

kationswesen und um lebensmittelrechtliche Anforderungen (Deklaration, Inhaltsstoffe, Analysen). Weiter bin ich mitverantwortlich für die Betreuung von Praktikant*innen und Lernenden (Lebensmittelpraktiker und Lebensmittelpraktikerinnen EBA).

Was schätzen Sie besonders an Ihrer Arbeit?

Da gibt es vieles: Die Kreativität, die Möglichkeit, Traditionen und Ansätze neu zu denken, unsere kurzen Entscheidungswege, der starke Zusammenhalt und auch die intrinsische Motivation des Teams. Ich darf jeden Tag Neues bewegen, mache manche Tätigkeiten auch zum ersten Mal und lerne daraus. So lerne ich z.B. neue Rohstoffe kennen, experimentiere damit und kann so mein Wissen weiter vertiefen. Dabei habe ich viel Verantwortung und auch Kompetenzen. Ich mache etwas, wo ich 100% dahinterstehen kann.

Sie unterrichten auch an der Berufsschule angehende Lebensmitteltechnologeinnen und Lebensmitteltechnologeinnen. Was schätzen Sie daran?

Der Einstieg als Berufsfachschullehrperson war fordernd, aber sehr positiv. Der gegenseitige Wissensaustausch und Lernende begleiten zu dürfen aus unterschiedlichsten Betrieben ist wertvoll und macht Spass! Als Berufsfachschullehrperson freue ich mich darauf, Klassen vom 1. Lehrjahr bis zum QV betreuen zu dürfen, sowie auch gegebenenfalls bei der Umstrukturierung und Modernisierung des Lehrplans mitwirken zu können. (SAB)

Weiterbildungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

➔ **Detaillierte Infos** zu den einzelnen Weiterbildungen und Vorbereitungskursen sind auf www.berufsberatung.ch und www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

Unter **Weiterbildungen** fallen Abschlüsse der höheren Berufsbildung wie eidg. Fachausweise, Diplome der höheren Fachprüfungen und höheren Fachschulen sowie Fachabschlüsse mit hoher Branchenakzeptanz.

AUSBILDER/IN BP

Ausbilderinnen und Ausbilder planen und leiten Bildungsangebote für Erwachsene. Sie konzipieren und organisieren Kurse und Seminare zu diversen Themen und sind verantwortlich für deren Durchführung und Auswertung.

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE

Berufsfachschullehrer und Berufsfachschullehrerinnen unterrichten an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Sie vermitteln den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leiten sie zu selbstständigem Lernen an.

BETRIEBSWIRTSCHAFTER/IN KMU HFP

Betriebswirtschafter und Betriebswirtschafterinnen KMU leiten selbstständig ein KMU oder sind in leitender Stellung in einem Unternehmen tätig. Sie führen Mitarbeitende, sind für die Buchhaltung zuständig, erarbeiten Marketingkonzepte und entwickeln das Unternehmensleitbild.

FACHMANN/-FRAU UNTERNEHMENSFÜHRUNG KMU BP

Fachleute Unternehmensführung KMU arbeiten in eigentümergeführten Unternehmen. Sie übernehmen Führungs- und Managementaufgaben und sind massgeblich für den Geschäftsverlauf verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNIKER/IN HF

Lebensmitteltechniker und Lebensmitteltechnikerinnen stellen Nahrungsmittel industriell her. Dazu verarbeiten sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Milch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Sie arbeiten in der Produktion,

im Labor, im Management, im Verkauf oder in der Kundenberatung und übernehmen dort Führungsfunktionen. Die Berufsleute haben vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN BP

Lebensmitteltechnologien und Lebensmitteltechnologininnen arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleitende und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

➔ **Porträts von Alina Wyss und Emanuel Bucher auf Seiten 26 und 28**

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN HFP

Lebensmitteltechnologininnen und Lebensmitteltechnologien übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.

➔ **Porträts von Lukas Andres und Emanuel Bucher auf Seiten 27 und 28**

SCHICHT- UND GRUPPENLEITER/IN STF

Schicht- und Gruppenleiter und Gruppenleiterinnen führen eine Gruppe von Mitarbeitenden in der Produktion in fachlicher und betrieblicher Hinsicht. Sie sind verantwortlich für die Einhaltung von Qualität und Quantität und generell für die Überwachung der Produktion sowie für die Behebung von Störungen an den Produktionsmitteln.

Berufsfunktionen und Spezialisierungen

Unter **Berufsfunktionen** und **Spezialisierungen** sind Tätigkeitsprofile und Berufsbezeichnungen aufgeführt, welche innerhalb der Branche allgemein gebräuchlich und geläufig sind.

AROMATIKER/IN

Aromatiker und Aromatikerinnen entwickeln im Labor aus diversen natürlichen und synthetischen Grundsubstanzen Aromen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Mit hochempfindlichen Laborgeräten kreieren und verbessern sie Geruchs- und Geschmacksstoffe und entwickeln diese weiter.

BERUFSBILDNER/IN

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein, definieren Lernziele, begleiten, unterstützen und fördern die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilen die Lernergebnisse.

LEBENSMITTELCHEMIKER/IN

Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen befassen sich mit der Isolierung und Charakterisierung von Lebensmittel-Inhaltsstoffen, der Entwicklung von Herstellungsprozessen zur optimalen Qualitätserhaltung und dem Einfluss von Aroma- und Geschmacksstoffen auf die sensorische Qualität.

LEBENSMITTELKONTROLLEUR/IN

Lebensmittelkontrolleure und Lebensmittelkontrolleurinnen sorgen im Auftrag eines Kantons dafür, dass Betriebe, die mit Lebensmitteln zu tun haben (Produktions- und Handelsbetriebe, Restaurants usw.), die gesetzlichen Vorschriften vor allem im Bereich Hygiene einhalten. Sie prüfen visuell, nehmen vor Ort einfachere Messungen vor oder erheben Proben, die im kantonalen Labor analysiert werden. Sie kontrollieren auch die fristgerechte Umsetzung von Verbesserungsmaßnahmen.

LEBENSMITTELINSPEKTOR/IN

Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren stellen sicher, dass die Hygiene- und Gesundheitsvorschriften bei der Zubereitung, Verarbeitung, Aufbewahrung und beim Verkauf von Lebensmitteln eingehalten werden. Sie überwachen die Qualität von Lebensmitteln sowie die Prozesse in Unternehmen und in öffentlichen Einrichtungen wie Lebensmittelgeschäften, Krankenhäusern, Restaurants oder Snackautomaten.

LINIENFÜHRER/IN (NAHRUNGSMITTEL)

Linienführerinnen und Linienführer sind verantwortlich für eine gesamte Produktionslinie vom Rohprodukt bis zum verpackten Fertigprodukt. Sie sorgen in Zusammenarbeit mit meist mehreren Anlagenführern für eine reibungslose und effiziente Produktion.

MASCHINENFÜHRER/IN ODER ANLAGENFÜHRER/IN (NAHRUNGSMITTEL)

Maschinenführerinnen oder Anlagenführer bedienen eine oder mehrere hintereinander geschaltete Maschinen einer Produktionsanlage. Sie sind verantwortlich für das Zusammenfügen der Rohstoffe nach exakten Rezepten bis zum fertig geformten oder gebackenen Produkt bzw. Teilfabrikat. Während des Produktionsprozesses kontrollieren sie laufend Gewicht und Qualität. Quereinsteiger/innen aus anderen Nahrungsmittel-Sparten werden in die spezifischen Kenntnisse eingeführt.

PRODUKTENTWICKLER/IN (NAHRUNGSMITTEL)

Produktentwickler und Produktentwicklerinnen arbeiten in einem grösseren Betrieb oder in der Zulieferindustrie an der Entwicklung neuer Produkte für die nationalen und internationalen Märkte. Sie betreuen als Prozessbegleiter oder Prozessbegleiterinnen ein Produkt von der Idee über die Realisierung bis zur Einführung im Markt.

PRODUKTIONSPLANER/IN (NAHRUNGSMITTEL)

Produktionsplanerinnen und Produktionsplaner planen aufgrund der eingegangenen Bestellungen bzw. Produktionsaufträge die Produktion und den Personaleinsatz, zum Beispiel für den nächsten Monat. Sie sorgen durch optimale Verteilung der Aufträge für eine möglichst

effiziente Produktion ohne unnötige Umstellungen, Reinigungen und Stillstände. Sie führen Arbeitsstudien durch mit dem Ziel, Produktionsabläufe zu verbessern.

PROJEKTLEITER/IN (NAHRUNGSMITTEL)

Projektleiter und Projektleiterinnen (Nahrungsmittel) planen die Produktion im Entwicklungsteam und bestimmen die Produktionsbedingungen. Sie sind verantwortlich für die Kosten- und Terminkontrolle, den Einsatz des Personals und die Überwachung der Produktion. Ebenso koordinieren sie die Aktivitäten von der Entwicklung bis zur maschinellen Grossproduktion.

SPRINGER/IN (NAHRUNGSMITTEL)

Springerinnen und Springer werden an verschiedenen Orten im Betrieb eingesetzt, wo gerade jemand fehlt – als Anlagenführer, Linienführerin, Maschinenführer usw. Sie verfügen über langjährige Erfahrung im Betrieb.

Hochschulberufe

Unter **Hochschulberufen** finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Masterabschlüsse sowie typische Branchenspezialisierungen aus dem Hochschulumfeld.

INGENIEUR/IN FH WEINBAU UND ÖNOLOGIE

Ingenieurinnen und Ingenieure FH Weinbau und Önologie sind Fach- und Führungskräfte im Weinbau und in der Weinbereitung. Sie erkennen komplexe Zusammenhänge in der Weinwirtschaft und entwickeln Konzepte für die Produktion und Vermarktung.

LEBENSMITTELINGENIEUR/IN FH

Lebensmittelingenieurinnen und Lebensmittelingenieurinnen übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung von Lebensmittelprodukten verantwortlich.

LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLER/IN ETH

Lebensmittelwissenschaftlerinnen und Lebensmittelwissenschaftler übernehmen leitende Funktionen in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie: Einkauf, Forschung und Entwicklung, Qualitätsmanagement, Marketing, Management. Im privaten Dienstleistungsbereich arbeiten sie als Selbstständige oder bei Beratungs- und Ingenieurbüros.





vorwärts kommen

WEITERBILDUNG

Die umfassendste **Datenbank** für
alle Weiterbildungsangebote in der Schweiz
mit über 33 000 Kursen und Lehrgängen.

www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag | Belpstrasse 37 | Postfach | 3001 Bern | Telefon 031 320 29 00 | info@sdbb.ch
SDBB Vertrieb | Industriestrasse 1 | 3052 Zollikofen | Telefon 0848 999 001 | Fax 031 320 29 38 | vertrieb@sdbb.ch



SDBB

www.sdbb.ch

MÜLLEREI, BÄCKEREI, KONFITOREI, CONFISERIE



Viele Produkte werden noch in kleinen Betrieben mit wenig Maschineneinsatz sorgfältig von Hand hergestellt. Veränderte Kundenbedürfnisse und die Konkurrenz industrieller Grossproduzenten fordern die gut ausgebildeten Berufsleute heraus, für ihre erstklassigen Produkte auch neue Vertriebswege zu finden.

«Die Arbeit soll Spass machen und Freude bereiten»



Weil ihn die Produktion von Lebensmitteln interessierte, machte Lukas Bruder eine Schnupperlehre als Lebensmitteltechnologe. Er erlebte die Arbeit als etwas zu industriell, suchte weiter und schnupperte als Müller in beiden Fachrichtungen (Tiernahrung und Lebensmittel). Das passte und er beschloss, dass er beide Fachrichtungen lernen wollte. Sein neuer Lebensabschnitt begann als Lernender im Beruf Müller Fachrichtung Tiernahrung. Durch den langen Arbeitsweg mit Bus und Zug wurde sein Durchhaltewillen gestärkt und die Berufsschule im Blocksystem in Flawil förderte seine Selbstständigkeit. Lukas Bruder schloss die Ausbildung als Müller EFZ Fachrichtung Tiernahrung erfolgreich ab und machte gleich mit der Zusatzlehre als Müller Fachrichtung Lebensmittel weiter. Es war hilfreich, dass noch ein zweiter Lernender im dritten Lehrjahr war. So wurden ihm viele der neuen Arbeiten gut gezeigt, und sie konnten zusammen die Ausbildung zum Müller EFZ Fachrichtung Lebensmittel erfolgreich abschliessen.

Berufserfahrung

Aktuell arbeitet Lukas Bruder als Obermüller bei der Stadtmühle Schenk AG in Ostermundigen: «Meine Hauptaufgabe ist die Führung der Spezialmühle. Dies beinhaltet die Planung der Produktion aufgrund

von Bestellungen durch Kunden oder auch durch Produktionen in anderen Abteilungen. Zum Führen einer Mühle gehört die optimale Vorbereitung des Getreides anhand der spezifischen Eigenschaften, die optimale Einstellung der verschiedenen Anlagen und Maschinen des Mahlprozesses, um dem Kunden ein Endprodukt zu liefern, welches seinen vorgegebenen Spezifikationen entspricht. Das sollte gleichzeitig auch noch wirtschaftlich sein. Ich stelle gerne Maschinen und Prozesse optimal ein und versuche, wenn möglich Dinge zu perfektionieren. Aufträge für die Herstellung von neuen Produkten machen mir in der Planung und Umsetzung grossen Spass, auch wenn es manchmal knifflig sein kann. Auch die Überwachung und Kontrolle der Prozesse der Hauptmühle gehört zu meinen Tätigkeiten. Dort unterstütze ich den für die Hauptmühle zuständigen Müller. Die Kontrolle der Lagerbestände unserer Spezialmehle und Komponenten sind ein wichtiger Punkt, um die korrekten Lieferfristen einzuhalten. Weiter gehört auch die Durchführung von Wartungsarbeiten zu meinen Aufgaben. Ebenso bin ich für die Ausbildung der Auszubildenden im 3. Lehrjahr zuständig.»

Schwierig im Beruf findet Lukas Bruder unvorhersehbare Situationen. Während der Corona-Pandemie sei es beispielsweise sehr

LUKAS BRUDER, Obermüller, Stadtmühle Schenk AG, Ostermundigen

- 18 Müller EFZ, Fachrichtung Tiernahrung:
Kunz Kunath Fors AG, Burgdorf
- 19 Müller EFZ, Fachrichtung Lebensmittel:
Stadtmühle Schenk AG, Ostermundigen
- 23 Müllermeister: Stuttgart (D)
- 23 Dipl. Müllereitechniker SMS: St. Gallen
- 23 Funktion als Obermüller bei der Stadtmühle Schenk AG, Ostermundigen

schwierig gewesen, einzuschätzen, wie viel von welchem Produkt nötig gewesen sei. Schlechte Ernten könnten zu Schwierigkeiten bei der Erhaltung der gewünschten Endproduktqualität führen.

Weiterbildung

Weil er sein Wissen weiter vertiefen wollte, absolvierte Lukas Bruder die Weiterbildungen zum Müllermeister in Stuttgart und anschliessend zum Müllereitechniker an der Schweizer Müllereifachschule in St. Gallen. Mit Unterstützung der Freundin und der Familie gelang das sehr gut. Lukas Bruder ist seinen Eltern dankbar, dass sie schon früh Geld für eine Weiterbildung für ihn zur Seite gelegt hatten. Das erlernte Wissen kann er gut am Arbeitsplatz einsetzen: «Bei Planungen und Entscheiden werde ich mehr mit einbezogen und kann auch eigene Ideen einbringen.» Das habe auch das Vertrauen in sein Wissen und seine Fähigkeiten erhöht. Auch auf dem Stellenmarkt sei die abgeschlossene Weiterbildung sicher ein Vorteil.

Wissen an Lernende weitergeben und ein guter Umgang im Team

Für die nächsten Berufsjahre wünscht sich Lukas Bruder: «Ich möchte in Zukunft noch mehr Verantwortung in der planerischen und technischen Hinsicht übernehmen und das Unternehmen mit meinen Ideen und deren Umsetzungen weiterbringen. Auch mein Wissen möchte ich noch besser an Lernende weitergeben. Ein gepflegter und kollegialer Umgang mit allen Mitarbeitern und Arbeitskollegen ist mir sehr wichtig. Denn nur als Team kann man Ziele erreichen und sich stetig verbessern. Die Arbeit soll Spass machen und Freude bereiten.» (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** [www.berufsberatung.ch/
weiterbildungsberufe](http://www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe)

«Produkte geschmacklich und äusserlich perfektionieren»



Daniel Hächler, Sie haben als Bäcker-Konditor in verschiedenen Landesteilen und Betrieben gearbeitet. Wie haben Sie davon profitiert?

An meiner ersten Arbeitsstelle in Murten hatte ich anfangs Mühe. Ich war alleine und weit weg von meinen Freunden und der Familie. Alles war neu für mich: die Produkte, die Herstellungsarten usw. Aber eigentlich motivierte mich genau, dies an verschiedenen Orten der Schweiz zu arbeiten: um möglichst unterschiedliche Produkte, Betriebe und Menschen kennenzulernen. In der Westschweiz war die Arbeit sehr an Frankreich orientiert. Dort bekam ich etliches im Bereich Pâtisserie und Chocolaterie mit. In Chur war ich verantwortlich für die Nachtschicht und konnte viel betreffend Mitarbeiterführung in einem grösseren Betrieb lernen. In Murten produzierten wir in handwerklich höchster Qualität. Dies hat mein handwerkliches Geschick verfeinert. Die lehrreichste Zeit war an der Richemont Fachschule in Luzern. Dort durfte ich viele Produkte entwickeln und konnte mein Fachwissen extrem vertiefen. Zudem lernte ich durch die intensive Arbeit am Buch «Feinbäckerei», wie ein Produkt fotografisch richtig in Szene gesetzt wird.

Was brachte Ihnen die Weiterbildung?

Ich wollte mein Fachwissen weiter vertie-

fen. Ständiges Weiterbilden ist essenziell für mich, um immer auf dem aktuellsten Wissensstand bezüglich Bäckerei-Konditorei zu sein, und nicht den Anschluss zu verlieren. Die Ausbildung zum Chef Bäcker-Konditor war berufsbegleitend und dank meinem finanziellen Polster für mich problemlos bezahlbar. Zeitlich hingegen war es sehr anstrengend und knapp. Der Aufwand zum Schreiben und Kalkulieren aller Rezepte sowie das Lernen waren äusserst intensiv. Da mir aber bewusst war, dass diese Belastung nur vorübergehend ist, konnte ich mich gut motivieren. Durch diese Weiterbildungen gelingt es mir besser, Verantwortung zu tragen und ich bin weniger schnell überfordert. Ich kann die Backstube besser organisieren und weil mir auch die Prozesse klar verständlich sind, fällt es mir leichter, diese effizient zu gestalten. Zudem habe ich mehr Selbstvertrauen gewonnen, um all meine Aufgaben erfolgreich zu meistern. Auch mein berufliches Netzwerk konnte ich weiterentwickeln.

Wie sieht bei Ihnen ein Arbeitstag aus?

Morgens ab 5.00 Uhr: Mitarbeit in der Backstube, Formen von diversen Broten, Kontrolle der Bestellungen. Ab 6.00 Uhr: Arbeit im Büro, Mails beantworten und Backzettel vorbereiten. Ab 10.00 Uhr: Teige für den nächsten Tag vorbereiten, Sauerteige

**DANIEL HÄCHLER, Geschäftsführer
Bäckerei-Konditorei Hächler AG,
Seengen**

- 18 Berufliche Grundbildung Bäcker-Konditor
EFZ: Bäckerei Ruckli, Sarmenstorf
- 19 Teilnahme Schweizermeisterschaften:
Rang 4 / Bäcker-Konditor: Bäckerei
Aebersold, Murten
- 20 Rekrutenschule / Europameisterschaften
Team Schweiz: Rang 1
- 21 Bäcker-Konditor: Bäckerei-Konditorei
Merz, Chur
- 22 Bäcker-Konditor: Richemont Fachschule,
Luzern
- 25 Berufsprüfung Chef Bäcker-Konditor BP:
Richemont Fachschule, Luzern
- 26 Europameisterschaften Nantes: Platz 2 /
Bäcker-Konditor: Confiserie Boillat, St. Prex
- 27 Einstieg im Familienbetrieb als
Produktionsleiter, Seengen
- 28 Fachmann Unternehmensführung: SIU
- 30 Geschäftsführer: Bäckerei-Konditorei
Hächler, Seengen

auffrischen und kontrollieren, Bestellungen von Rohmaterial (Mehl, Zucker usw.) machen. Weitere Aufgaben sind: unsere Website aktuell halten – dafür Fotos machen, bearbeiten und online stellen, Social Media betreuen, E-Mails von Kunden beantworten, neue Produkte entwickeln und optimieren, Gespräche mit Lieferanten führen, Lehrlingsausbildung, Verkaufspreise kalkulieren, Offerten schreiben und auch Herstellen von saisonalen Produkten. Das ist noch nicht alles: Ich bin auch als Experte von praktischen und theoretischen Lehrabschlussprüfungen sowie Experte von praktischen Berufsprüfungen tätig.

Welche Eigenschaften braucht es, um erfolgreich zu sein?

Wichtig ist die Freude am Kreieren von Esswaren, und vor allem braucht es eine tüchtige Portion Leidenschaft, Kreativität, Belastbarkeit und Flexibilität bezüglich Schlaf. Als Berufsmann ist es mir besonders wichtig, auf unseren Beruf stolz zu sein und mutig neue Wege zu gehen. Wir machen eine ehrliche Arbeit mit ehrlichen Zutaten. Speziell gut gefällt es mir, traditionelle Produkte wie eine Cremeschmitte, das Ruchbrot oder das Croissant geschmacklich und äusserlich zu perfektionieren. (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** [www.berufsberatung.ch/
weiterbildungsberufe](http://www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe)

«Meine Kreativität fliesst in die Entwicklung neuer Produkte»



Vanessa Schnyder, was produziert Ihre Confiserie?

Wir produzieren hochwertige und handwerkliche Konditorei- und Confiserieprodukte wie Torten, Patisserie, Traiteurartikel, Pralinen, Schokoladenfiguren und -spezialitäten, Feingebäcke und Glace. Unser Lieblingsprodukt ist der St. Galler Biber. Ausserdem betreiben wir ein Café/TeaRoom im Wienerstil. Unser Familienbetrieb ist stark in der Ausbildung von Lernenden in der Konditorei-Confiserie und im Detailhandel.

Wie kam es zu Ihrem Berufswunsch?

Ich bin bereits mit Schokolade im Blut zur Welt gekommen. Mein Vater hat am Tag meiner Geburt vor lauter Aufregung einen grossen Eimer Schokolade verschüttet. Ich bin mit dieser Confiserie aufgewachsen, und es hat mich immer fasziniert, wie die Konditorinnen diese wundervollen Produkte herstellen. Schon früh habe ich ausgeholfen und so mein Sackgeld verdient. Auch meine Lehre habe ich hier absolviert.

Wie sammelten Sie Berufserfahrung?

Mein Ziel war es immer, Neues dazulernen, um später einmal einen eigenen Betrieb zu führen. Aus diesem Grund blieb ich an keiner Stelle länger als 1,5 Jahre. Meine erste Saisonstelle war im Südtirol in einer Konditorei, die sich auf die Herstellung von Pa-

tisserie spezialisiert hat. Danach führte ich den Tortenposten in einer kleinen Konditorei in Bülach. Bei einem Chocolatier in Crans Montana verfeinerte ich meine Fähigkeiten in der Produktion von Schokoladenartikeln und Pralinen, in der Hotelküche in Arosa erlernte ich das Herstellen von Desserttellern, und in Zürich arbeitete ich in der Entwicklung veganer Desserts und entdeckte so eine weitere Möglichkeit, in diesem Beruf kreativ zu sein. Anschliessend leitete ich die Confiserieabteilung in einer führenden Confiserie in Zug und bin jetzt als Produktionsleiterin in den Familienbetrieb zurückgekehrt. Berufsbegleitend machte ich die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung und konnte mich so persönlich weiterentwickeln und über meine Grenzen gehen.

Welches sind Ihre aktuellen Hauptaufgaben?

Als Produktionsleiterin habe ich folgende Aufgaben: Schreiben der Arbeitspläne, Betreuung der Lernenden, Bearbeitung neuer Bestellungen, Hygienekontrollen, Qualitätskontrollen, Bestellungen tätigen, Entwicklung und Kalkulation neuer Produkte, Schreiben der Deklarationen, stetige Verbesserung der Prozesse und Betreuung der sozialen Medien. Ich arbeite mit allen Mitarbeiterinnen in der Produktion direkt zusammen. Sie organisieren und koordi-

VANESSA SCHNYDER, Produktionsleiterin, Confiserie Roggwiller AG, St. Gallen

- 20 Abschluss Berufliche Grundbildung
Konditorin-Confiseurin EFZ: Confiserie Roggwiller AG, St. Gallen
- 21 Berufspraxis als Konditorin und Training für SwissSkills und WorldSkills: Acherer, Bruneck IT
- 22 Leitung diverser Posten im Lehrbetrieb: Confiserie Roggwiller AG, St. Gallen
- 24 Berufspraxis als Leiterin Tortenposten: Confiserie Klaus, Bülach
- 25 Saisonstellen als Confiseurin: David l'Instant Chocolat, Crans Montana & Arosa Kulm Hotel, Arosa
- 28 Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin BP, Fachrichtung Konditorei-Confiserie / Expertin an WorldSkills
- 29 Entwicklung von veganen Desserts: Unmeat Zürich
- 30 Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP, Leitung Confiserieabteilung: Speck Genuss AG, Zug
- 32 Produktionsleitung: Confiserie Roggwiller AG, St. Gallen / Betriebsübernahme zusammen mit den Schwestern

nieren ihre Aufgaben grundsätzlich selbstständig. Ich stehe zur Verfügung, wenn es um die Organisation grösserer oder ausserordentlicher Bestellungen geht. Ausserdem unterstütze ich die Mitarbeiterinnen bei der Herstellung der Produkte. Mit den Mitarbeiterinnen im Verkauf habe ich Kontakt, wenn es um die Einführung neuer Produkte oder Degustationen geht. Als eine der zukünftigen Geschäftsführerinnen der Confiserie gehe ich zwischendurch in den Laden, begrüsse die Kunden und stehe bei Fragen zur Verfügung. Ausserdem habe ich Kontakt mit unseren Lieferanten, wenn ich Bestellungen tätige oder neue Rohstoffe ausprobieren möchte. Die tägliche Arbeit empfinde ich als sehr kreativ. Nicht nur das effektiv kreative Arbeiten an einem schönen Kundenauftrag, auch das Planen der Arbeiten benötigt immer mehr Kreativität. Ich finde es sehr spannend, dass bei diesem Beruf immer wieder neue Techniken dazukommen und man nie ausgelernt hat. Ernährungstrends wie zum Beispiel glutenfrei, laktosefrei oder vegan beschäftigen auch unsere Branche. Es ist ein Vorteil, dass wir sie schneller und individueller umsetzen können als die Grossverteiler. (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Weiterbildungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

➔ **Detaillierte Infos** zu den einzelnen Weiterbildungen und Vorbereitungskursen sind auf www.berufsberatung.ch und www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

Unter **Weiterbildungen** fallen Abschlüsse der höheren Berufsbildung wie eidg. Fachausweise, Diplome der höheren Fachprüfungen und höheren Fachschulen sowie Fachabschlüsse mit hoher Branchenakzeptanz.

AUSBILDER/IN BP

Ausbilderinnen und Ausbilder planen und leiten Bildungsangebote für Erwachsene. Sie konzipieren und organisieren Kurse und Seminare zu diversen Themen und sind verantwortlich für deren Durchführung und Auswertung.

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE

Berufsfachschullehrer und Berufsfachschullehrerinnen unterrichten an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Sie vermitteln den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leiten sie zu selbstständigem Lernen an.

BETRIEBSLEITER/IN BÄCKEREI-KONDITOREI-CONFISERIE HFP

Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen Unternehmen oder sind in Kaderfunktionen von Bäckereien, Konditoreien, Confisereien oder Produktionsbetrieben der Back- und Süßwarenindustrie tätig. Sie koordinieren die Aufgaben und Aufträge zusammen mit Mitarbeitenden, Lieferanten und Partnerinnen des Betriebs.

➔ **Porträt von Vanessa Schnyder** auf Seite 36

BETRIEBSWIRTSCHAFTER/IN KMU HFP

Betriebswirtschafter und Betriebswirtschafterinnen KMU leiten selbstständig ein KMU oder sind in leitender Stellung in einem Unternehmen tätig. Sie führen Mitarbeitende, sind für die Buchhaltung zuständig, erarbeiten Marketingkonzepte und entwickeln das Unternehmensleitbild.

BRANCHENSPEZIALIST/IN BÄCKEREI-KONDITOREI-CONFISERIE BP

Branchenspezialisten und Branchenspezialistinnen Bäckerei-Konditorei-Confiserie leiten eine Verkaufsstelle. Sie entwickeln ein Sortiment, das den Bedürfnissen ihrer Kunden und Kundinnen entspricht, führen ihre Mitarbeitenden und rekrutieren bei Bedarf neues Personal.

CHEF/IN BÄCKER/IN-KONDITOR/IN-CONFISEUR/IN BP

Chefs Bäcker-Konditor-Confiseur und Chefinnen Bäckerin-Konditorin-Confiseurin übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einer Bäckerei, Konditorei, Confiserie oder in industriellen Produktionsbetrieben. Sie sind in einem von drei Fachbereichen tätig: Bäckerei, Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie.

➔ **Porträt von Daniel Hächler** auf Seite 35

DETAILHANDELSMANAGER/IN HFP

Detailhandelsmanager und Detailhandelsmanagerinnen übernehmen eine Führungsposition in einem Unternehmen des Detailhandels. Ihr branchenspezifisches Wissen setzen sie ein in der Unternehmensführung, der Organisationsgestaltung, im Marketing, im Finanzwesen und im Kommunikationsmanagement.

DETAILHANDELSPEZIALIST/IN BP

Detailhandelsspezialisten und Detailhandelsspezialistinnen übernehmen anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben im Detailhandel. Sie beschaffen Waren, bewirtschaften das Lager, betreiben Marktforschung und werten Kundenbefragungen aus.

FACHMANN/-FRAU UNTERNEHMENSFÜHRUNG KMU BP

Fachleute Unternehmensführung KMU arbeiten in eigentümergeführten Unternehmen. Sie übernehmen Führungs- und Managementaufgaben und sind massgeblich für den Geschäftsverlauf verantwortlich.



LEBENSMITTELTECHNIKER/IN HF

Lebensmitteltechniker und Lebensmitteltechnikerinnen stellen Nahrungsmittel industriell her. Dazu verarbeiten sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Milch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Sie arbeiten in der Produktion, im Labor, im Management, im Verkauf oder in der Kundenberatung und übernehmen dort Führungsfunktionen. Die Berufsleute haben vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/- LOGIN BP

Lebensmitteltechnologien und Lebensmitteltechnologininnen arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleitende und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/- LOGIN HFP

Lebensmitteltechnologininnen und Lebensmitteltechnologien übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.

MISCHFUTTERTECHNIKER/IN SFT

Mischfuttertechnikerinnen und Mischfuttertechniker führen und leiten die Produktion von Futtermitteln für Tiere in einem Mischfutterwerk nach betriebs- und marktwirtschaftlichen sowie ökologischen Grundsätzen oder übernehmen leitende Funktionen in grösseren Betrieben. Sie verfügen über vertiefte Berufskennnisse in allen Bereichen des Berufsfeldes. Sie bilden auch Lernende (Müller) aus.

MÜLLEREITECHNIKER/IN SMS

Müllereitechnikerinnen und Müllereitechniker führen und leiten selbstständig die Produktion von Mehlen und/oder Hartweizen-Griessen in einem Mühlenbetrieb nach betriebs- und marktwirtschaftlichen sowie ökologischen Grundsätzen oder übernehmen leitende Funktionen in grösseren Betrieben. Sie verfügen über vertiefte Berufskennnisse in allen Bereichen des Berufsfeldes. Sie bilden Lernende (Müller) aus.

➔ [Porträt von Lukas Bruder auf Seite 34](#)

Berufsfunktionen und Spezialisierungen

Unter **Berufsfunktionen** und **Spezialisierungen** sind Tätigkeitsprofile und Berufsbezeichnungen aufgeführt, welche innerhalb der Branche allgemein gebräuchlich und geläufig sind.

BERUFSBILDNER/IN

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein, definieren Lernziele, begleiten, unterstützen und fördern die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilen die Lernergebnisse. In grösseren Betrieben wird die Ausbildung oft auf mehrere Personen verteilt.

LEITER/IN GETREIDESAMMELSTELLE

Leiter und Leiterinnen Getreidesammelstelle leiten selbstständig eine Getreidesammelstelle. Dabei sind sie zuständig für den reibungslosen Ablauf der Getreideannahme, die Übernahme, Einlagerung und Abgabe des Getreides, die Qualitätskontrolle, die Abrechnung mit den Getreideproduzenten und den Einsatz des Personals.

OBERMÜLLER/IN

Obermüller und Obermüllerinnen leiten einen Mühlenbetrieb und/oder ein Futterwerk. Sie führen die Mitarbeitenden der verschiedenen Abteilungen. Sie sind weiter auch verantwortlich für das Fabrikationsprogramm und somit zuständig für die Produktions- und Unterhaltsplanung, die Qualitätskontrolle, die Rohstoffbeschaffung, den Einsatz des Personals sowie die Ausbildung der Lernenden.

POSTENMÜLLER/IN

Postenmüllerinnen und Postenmüller überwachen im Schichtbetrieb die Mühlen und können selbstständig die Vermahlung umstellen.

SILOMEISTER/IN

Silomeisterinnen und Silomeister nehmen Rohwaren an, unterziehen diese einer ersten qualitativen Beurteilung, entscheiden über die Einlagerung, füllen die Silos und überwachen die Lagerung. Sie sind in Grossbetrieben tätig und werden dort auch Abteilungsleiter/in genannt. Sie können auch bei einer Reederei ein Getreide-Silo bewirtschaften und die Verantwortung für dessen korrekte Funktion tragen.

Hochschulberufe

Unter **Hochschulberufen** finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Masterabschlüsse sowie typische Branchenspezialisierungen aus dem Hochschulumfeld.

LEBENSMITTELINGENIEUR/IN FH

Lebensmittelingenieurinnen und Lebensmittelingenieurinnen übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung von Lebensmittelprodukten verantwortlich.

LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLER/IN ETH

Lebensmittelwissenschaftlerinnen und Lebensmittelwissenschaftler übernehmen leitende Funktionen in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie: Einkauf, Forschung und Entwicklung, Produktion, Qualitätsmanagement, Marketing, Management. Im privaten Dienstleistungsbereich arbeiten sie als Selbständige oder bei Beratungs- und Ingenieurbüros.

METZGEREI UND FLEISCHWARENPRODUKTION



Auch heute sind neue, kreative Ideen für pfannenfertige Produkte, regionale Spezialitäten, Partydienste und ansprechende Buffetauslagen gefragt. Zum Erfolg trägt bei, wenn berücksichtigt wird, dass für viele Kunden Transparenz über die Produktions- und Verarbeitungsprozesse immer wichtiger ist.

«Auf Tierschutz und Tierethik achten»



Leandra Schweizer ist auf einem Bauernhof aufgewachsen, war als Kind beim Schlachten dabei und half danach der Mutter bei der Weiterverarbeitung zu fertigen Produkten. Schon früh war ihr klar, dass sie einen handwerklichen Beruf mit Lebensmitteln lernen wollte. Die Schnupperlehre in der Metzgerei im Dorf gefiel ihr, und sie bekam die Lehrstelle als Fleischfachfrau Fachrichtung Verarbeitung. Im Lehrbetrieb entdeckte sie dann die Leidenschaft für den Metzgerberuf. Auch heute findet es Leandra Schweizer immer noch faszinierend, wie breit gefächert der Beruf mit den drei Fachrichtungen Gewinnung, Verarbeitung und Feinkost&Veredelung ist: «Was montags noch ein halbes Schwein war, kann am Dienstag schon eine fertige Wurst oder ein feiner Braten sein, oder wenn es eine Woche gelagert wurde, ein zartes Filet oder ein Filet im Teig.»

Nach der Ausbildung – Wettkampf

Nach der Lehre arbeitete Leandra Schweizer in ihrem Lehrbetrieb weiter. Es kamen neue Aufgaben wie Verkauf, die Betreuung von Lernenden und auch das Bestellungen machen dazu. Für die Teilnahme an den EuroSkills 2021 qualifizierte sie sich einerseits durch ihr gutes Abschneiden an der Schweizer Meisterschaft anlässlich den SwissSkills 2018 und andererseits durch

den Gewinn einer internen Ausmarchung im Jahr 2019. Erschwerend für alle Teilnehmenden 2021 war die Tatsache, dass die Europameisterschaft der Berufe wegen der Corona-Pandemie zweimal verschoben werden musste und auch das Trainieren nur eingeschränkt möglich war. Zudem musste Leandra Schweizer mit einer weiteren Unsicherheit fertigwerden. Erst am Vorbereitungstag erfuhr sie den Inhalt der Wettbewerbs-Aufgaben, meisterte diese aber mit Bravour und gewann die Goldmedaille.

Leandra Schweizer hatte zuvor schon geholfen, Lernende auszubilden. Mit dem Berufsbildnerkurs holte sie sich auch noch das theoretische Wissen und das Diplom: «Ich bringe den Lernenden alles bei, was man fürs Metzgerhandwerk braucht: zum Beispiel Ausbeinen, Würste machen, küchenfertige Produkte herstellen und das Wichtigste: niemals aufgeben.» An der Weiterbildung schätzte sie die Informationen zum Thema Jugendliche in der Pubertät, Handlungsanleitungen und auch die rechtlichen Grundlagen: «Durch verschiedene Beispiele im Kurs habe ich gemerkt, dass es manchmal zehn Anläufe braucht, um etwas zu erklären, bis es verstanden wird. Oft haben Jugendliche, die Schwierigkeiten in der Ausbildung haben, auch noch andere Probleme – auch dafür muss man Verständnis haben. Jedoch muss man sich als Berufs-

LEANDRA SCHWEIZER, Stellvertretende Betriebsleitung, Metzgerei Sigrist, Rafz

15–18	Berufliche Grundbildung Fleischfachfrau EFZ, Fachrichtung Verarbeitung: Metzgerei Sigrist, Rafz
19	Weiterarbeit als Metzgerin im Lehrbetrieb
20	Vorbereitungen Euroskills
21	Stellvertretende Betriebsleitung, Berufsbildnerin: Metzgerei Sigrist, Rafz
21	Kurs Berufsbildnerin
21	Teilnahme an den Euroskills (Graz) und Goldmedaillengewinn

bildnerin auch nicht alles gefallen lassen.» Heute ist Leandra Schweizer stellvertretende Betriebsleiterin, sie fungiert als Coach für ihre Nachfolgerin an den Euroskills und wird zukünftig auch Expertin für Lehrabschlussprüfungen sein.

Im Betrieb arbeitet Leandra Schweizer mit ihrem Chef, den Mitarbeitenden, den Lernenden des Metzgerei-Teams und dem Team der Lebensmittelabteilung zusammen. Die Metzgerei produziert Steaks, Plätzli, Schinken, Mostbröckli, diverse Würste, Rohwürste, Teigartikel, Filet im Teig, Schinkenkipfeli, verschiedene Convenienceprodukte wie Sülzli, fixfertige Salate, kalte Platten, heisse Mittagsangebote wie Fleischkäse, Burger, gegrillte Poulets, Hackbraten usw. Immer häufiger gibt es auch ein vegetarisches/veganes Angebot.

Als Berufsfrau ist es Leandra Schweizer sehr wichtig, «dass man sein Fleisch in der Region kauft und dass sehr auf Tierschutz und Tierethik geachtet wird. Ebenso, dass man lieber etwas weniger kauft und dafür nichts wegschmeisst oder die Resten einfach nochmals aufwärmt.»

Weitere berufliche Ziele

Die Euroskills haben sehr viel Zeit und Training in Anspruch genommen. Darum möchte Leandra Schweizer im Moment einfach mal nur arbeiten: «Ich bin Stellvertretung im Betrieb, Berufsbildnerin und werde noch Expertin, ich mache lieber meine Aufgaben gut als zu viele dann nicht mehr gut.» Ein nächster möglicher Weiterbildungsschritt könnte dann Betriebsleiterin Fleischwirtschaft BP sein. (SAB)

«Qualitativ hochstehende Produkte und motivierte Mitarbeitende»



Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln

Benjamin Germann wusste schon als kleiner Junge, dass er später einen Beruf mit Lebensmitteln erlernen wollte. Sein Vater betrieb eine eigene Käserei, hatte aber auch einen Mastbetrieb mit Schweinen. Benjamin Germann kam dadurch in Kontakt mit dem Dorfmetzger und war begeistert vom Beruf. Er fühlte sich zwar noch hin und her gerissen zwischen Käser und Metzger. Nach einer Schnupperlehre als Metzger war der Entscheid klar. Benjamin Germann durchlebte eine intensive und spannende Lehrzeit und erlernte im Kleinbetrieb sämtliche Arbeiten des Fleischfachmanns. Anschließend absolvierte er die Rekrutenschule als Truppenkoch und konnte auch hier mit Lebensmitteln arbeiten. Der Einstieg in den Berufsalltag verlief danach nicht so einfach. Das Tempo im Grossbetrieb, wo Benjamin Germann nun angestellt war, war sehr hoch. Ebenso gab es viele Routinearbeiten. Der frischgebackene Berufsmann biss sich aber durch und legte an Tempo und Routine zu. Für ihn war jedoch schnell klar, dass er nicht sein Leben lang am Zerlegeband arbeiten, sondern mehr Verantwortung tragen und sich weiterentwickeln wollte.

Weiterbildung

Um Fachwissen aufzubauen und seine Führungsqualitäten zu entwickeln, begann Benja-

min Germann die berufsbegleitende Weiterbildung zum Betriebsleiter Fleischwirtschaft BP. Seine Familie war ihm eine starke Unterstützung, und finanziell konnte er die Weiterbildung mit Erspartem finanzieren. Benjamin Germann ist überzeugt, dass er von der Weiterbildung zum Betriebsleiter Fleischwirtschaft BP profitiert hat: «Meine Führungsqualitäten haben sich stark verbessert, bei Problemen und Unsicherheiten weiss ich, wie diese zu lösen sind, ich kann viel Erlernetes eins zu eins im Arbeitsalltag gebrauchen und bin auch ein Vorbild für die Mitarbeitenden.» Ein logischer nächster Schritt war bald danach das Absolvieren der SIU Unternehmensschulung und die Vorbereitung auf den erfolgreichen Abschluss als Metzgermeister HFP. «Vor allem für die wirtschaftliche Führung einer grösseren Abteilung konnte ich hier nochmals viel dazulernen», fasst Benjamin Germann zusammen.

Aktuelle Tätigkeit

Mit dem Abschluss als Metzgermeister HFP hat Benjamin Germann bei seiner Arbeitgeberin vor Kurzem neue Aufgaben übernommen und ist nun für die Abteilungen kalte Küche, Produktion Charcuterie (Wursterei) und Abpackerei Charcuterie zuständig. Aus seiner Sicht zeichnet sich seine Firma durch Regionalität, einem hohes Bewusstsein für Qualität und Tierwohl, sowie als innovatives

BENJAMIN GERMANN, Leiter
Charcuterie, Betriebszentrale
Genossenschaft Migros Ostschweiz,
Gossau

- 19 Berufliche Grundbildung: Fleischfachmann
EFZ Gewinnung: Metzgerei Forster GmbH,
Arnegg
- 20 Mitarbeiter Grobzerlegerei: Betriebs-
zentrale Genossenschaft Migros
Ostschweiz, Gossau
- 22 Teamleiter Frischfleisch-Annahme:
Betriebszentrale Genossenschaft Migros
Ostschweiz / Abschluss Handelsschule
- 25 Weiterbildung Betriebsleiter Fleisch-
wirtschaft BP: ABZ, Spiez
- 25 Teamleiter Feinzerlegerei maschinell:
Betriebszentrale Genossenschaft Migros
Ostschweiz, Gossau
- 25 Start SIU Unternehmensschulung
- 28 Weiterbildung Metzgermeister HFP:
ABZ Spiez
- 30 Leiter Charcuterie: Betriebszentrale
Genossenschaft Migros Ostschweiz,
Gossau

Unternehmen aus, welches für jeden Kunden etwas hat. Benjamin Germann hat als Leiter Charcuterie viele verschiedene Aufgaben: wirtschaftliche Führung der Abteilungen, Kontrolle über sämtliche Kosten in den Abteilungen, Kontrolle der Tagesproduktion (Rohmaterial, Mitarbeiterbesprechungen), Kontrolle der hergestellten Produkte, personelle Aufgaben (Zeitmanagement, Rekrutierung & Austritte, Zwischengespräche), Lieferantengespräche, Sicherstellung der Rohmaterialbeschaffung (genügend Rohmaterial zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort), Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit der Produkte (Kontrollen vor Ort und im System), Mithilfe und Unterstützung im Arbeitsprozess sowie Planung von vorgegebenen Aktionen.

Als wichtig für seine Funktion erachtet er Sozialkompetenzen, fundiertes Fachwissen, Durchhaltewillen und die Motivation, Probleme zu lösen. An seiner Arbeit fasziniert ihn Folgendes: «Jeder Tag ist anders, jeden Tag warten neue kleine Herausforderungen. Meine Aufgabe ist es, täglich so zu planen, zu strukturieren und die Produktion zu gewährleisten, dass am Ende die Produkte qualitativ hochstehend sind und die Mitarbeiter zufrieden nach Hause gehen und am nächsten Tag mit Freude und motiviert wieder zur Arbeit kommen.» (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** [www.berufsberatung.ch/
weiterbildungsberufe](http://www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe)

Sauber arbeiten und würdevoll mit den Tieren umgehen



Wie erlebten Sie die Grundbildung und die ersten Berufsjahre?

Meine Lehrzeit war sehr abwechslungsreich, da ich in einem altbewährten Betrieb die Ausbildung geniessen konnte und so das Handwerk von Grund auf lernte. Allerdings war ich bei den praktischen Arbeiten immer langsam, weil ich die BMS berufsbegleitend absolvierte und deshalb nur drei Tage in der Woche im Betrieb zum Üben kam. Nach der Lehre musste ich mir deshalb mehr Geschwindigkeit antrainieren. Die Stelle bei der Suttero AG war dafür ideal, da man am Band seine Leistung bringen muss und so automatisch schneller wird. Anschliessend habe ich immer nach ungefähr sechs bis acht Monaten wieder die Stelle gewechselt und konnte dadurch in verschiedenen Betrieben in verschiedene Aufgabenbereiche reinschauen: bei Fürer Flawil im Laden, bei Ziegler Zürich in der Wursterei, bei Suttero in die Zerlegerei und bei Zünd Transporte als Chauffeur Kategorie CE. Das war eine interessante Zeit.

Was motivierte Sie für Ihre Weiterbildungen?

Ich wollte schon immer Metzgermeister werden, also musste ich auch die Weiterbildungen anpacken. Zudem ging ich ja immer gerne in die Schule, um etwas dazuzulernen, neue Leute aus der Branche kennenzu-

lernen und mir so ein Netzwerk aufzubauen. Da ich in der Rekrutenschule und während der Weiterbildung zum Fourier Geld auf die Seite legen konnte, lag eine Weiterbildung mit Lohneinbussen finanziell gut drin. Zusätzlich kam immer etwas Lohn rein, weil ich die Weiterbildungen ja berufsbegleitend absolvierte. In der Regel habe ich an zwei Abenden vor den Schulblöcken gelernt, das hat eigentlich immer genügt. Durch meine Weiterbildung kann ich sämtliche Aufgaben im Betrieb wahrnehmen, das heisst, nebst dem handwerklichen Teil auch die administrativen Aufgaben wie Kalkulationen, Offeren, Personalwesen usw. Genau das ist es, was mich an meiner Arbeit fasziniert: die enorme Vielfalt und man sieht am Abend, was man verarbeitet hat, das gibt ein sehr befriedigendes Gefühl. Einen guten Ausgleich zur Arbeit finde ich in der Feuerwehr, beim Singen in verschiedenen Formationen sowie mit meiner Familie und Freunden.

Wie hat sich der Familienbetrieb in den letzten Jahren verändert?

Vorher waren meine Eltern die Chefs, und wir Geschwister waren stellvertretende Geschäftsführer und arbeiteten im «normalen» Tagesgeschäft mit. 2020 übernahm ich mit meinen Geschwistern Benjamin und Denise zusammen von unseren Eltern die Metzgerei in fünfter Generation. Weiter haben

RETO FÄSSLER, Geschäftsführer,
Metzgerei Fässler AG und Filialleiter
Filiale Metzgerei Fässler AG im
Coop Appenzell, Appenzell

- 19 Berufliche Grundbildung Metzger, Fachrichtung Fleischgewinnung (heute: Fleischfachmann EFZ) mit Berufsmaturität: Metzgerei Forrer, Bühler
- 20 Rekrutenschule und Weiterbildung zum Fourier
- 20 Berufserfahrung sammeln (Stellen in Produktion, Verkauf, Auslieferung in versch. Betrieben in der Deutschschweiz)
- 23 Metzger BP (heute Betriebsleiter Fleischwirtschaft BP): ABZ, Spiez/gibb, Bern
- 25 Assistent Betriebsleitung und Fertigungssteuer: Suttero AG, Gossau/Fachmann Unternehmensführung KMU: SIU
- 26 Metzgermeister HFP: ABZ, Spiez
- 28 Stv. Geschäftsleiter: Metzgerei Fässler AG, Appenzell
- 32 Geschäftsführer Metzgerei Fässler AG mit den zwei Geschwistern & Filialleiter in der Filiale der Metzgerei Fässler AG im Coop Appenzell

wir eine Filiale im Coop Appenzell eröffnet. Ich mache dort die Filialeitung und bin für die Kalkulationen und die Personalplanung verantwortlich. Schön finde ich die Selbstständigkeit, man kann sich gewisse Privilegien herauspicken, hat aber auch eine hohe Präsenzzeit und viel Verantwortung. Seit ein paar Jahren bin ich ausserdem als Prüfungsexperte für die Lernenden beider Kantone Appenzell tätig.

Welche Entwicklungen sehen Sie in Ihrer Branche?

Als Familienunternehmen, welches sämtliche Produkte selber herstellt und frisch produziert, bilden wir auch Lernende aus. Es wird aber immer schwieriger, junge Berufsleute zu gewinnen. Im Appenzell haben wir das Glück, dass das Handwerk immer noch einen sehr hohen Stellenwert hat und wir uns seit Jahren auf diversen Veranstaltungen zeigen können. Sorgen macht mir, dass die Fleischbranche immer wieder von diversen Seiten angegriffen wird. Für uns Metzger ist es deshalb wichtig, dass wir sauber arbeiten und würdevoll mit den Tieren umgehen. (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Weiterbildungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

➔ **Detaillierte Infos** zu den einzelnen Weiterbildungen und Vorbereitungskursen sind auf www.berufsberatung.ch und www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

Unter **Weiterbildungen** fallen Abschlüsse der höheren Berufsbildung wie eidg. Fachausweise, Diplome der höheren Fachprüfungen und höheren Fachschulen sowie Fachabschlüsse mit hoher Branchenakzeptanz.

AUSBILDER/IN BP

Ausbilderinnen und Ausbilder planen und leiten Bildungsangebote für Erwachsene. Sie konzipieren und organisieren Kurse und Seminare zu diversen Themen und sind verantwortlich für deren Durchführung und Auswertung.

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE

Berufsfachschullehrer und Berufsfachschullehrerinnen unterrichten an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Sie vermitteln den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leiten sie zu selbstständigem Lernen an.

BETRIEBSLEITER/IN FLEISCHWIRTSCHAFT BP

Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen Fleischwirtschaft übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einem Fleischfachbetrieb, in industriellen oder gewerblichen Produktionsbetrieben. Sie stehen in Kontakt mit Lieferanten, Kundinnen und Kunden und bilden als Vorgesetzte Lernende aus.

BETRIEBSWIRTSCHAFTER/IN KMU HFP

Betriebswirtschafter und Betriebswirtschafterinnen KMU leiten selbstständig ein KMU oder sind in leitender Stellung in einem Unternehmen tätig. Sie führen Mitarbeitende, sind für die Buchhaltung zuständig, erarbeiten Marketingkonzepte und entwickeln das Unternehmensleitbild.

FACHMANN/-FRAU UNTERNEHMENSFÜHRUNG KMU BP

Fachleute Unternehmensführung KMU arbeiten in eigentümergeführten Unternehmen. Sie übernehmen Führungs- und Managementaufgaben und sind massgeblich für den Geschäftsverlauf verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNIKER/IN HF

Lebensmitteltechniker und Lebensmitteltechnikerinnen stellen Nahrungsmittel industriell her. Dazu verarbeiten sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Milch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Sie arbeiten in der Produktion, im Labor, im Management, im Verkauf oder in der

Kundenberatung und übernehmen dort Führungsfunktionen. Die Berufsleute haben vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN BP

Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologin arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleitende und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN HFP

Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologin übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.

METZGERMEISTER/IN HFP

Metzgermeister und Metzgermeisterinnen führen einen Betrieb der Fleischwirtschaft. Sie analysieren die Bilanzen und sind für die wirtschaftliche Ausrichtung des Geschäfts zuständig. Sie führen ein Fleischfachgeschäft oder sind als Bereichsleitende in industriellen oder gewerblichen Unternehmen tätig.

➔ **Porträts von Reto Fässler und Benjamin Germann auf Seite 42 und 41**



Berufsfunktionen und Spezialisierungen

Unter **Berufsfunktionen** und **Spezialisierungen** sind Tätigkeitsprofile und Berufsbezeichnungen aufgeführt, welche innerhalb der Branche allgemein gebräuchlich und geläufig sind.

BANKMETZGER/IN

Bankmetzger und Bankmetzgerinnen sind Fachpersonen für den Verkauf von Fleisch und Fleischstücken. Sie richten Fleischstücke für den Verkauf und stellen küchen- und pfannenfertige Produkte und Traiteurartikel her. Sie beraten die Kundschaft bei Fragen zu Fleischsorten und deren Zubereitung, und dressieren die Fleischstücke so, wie die Kundschaft dies wünscht.

BERUFSBILDNER/IN

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein, definieren Lernziele, begleiten, unterstützen und fördern die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilen die Lernergebnisse.

➔ **Porträt von Leandra Schweizer auf Seite 40**

CHEFMETZGER/IN VERKAUF

Chefmetzger und Chefmetzgerinnen leiten eine Metzgerei-Filiale oder einen Metzgerei-Verkaufsladen in personeller

und ökonomischer Hinsicht. Sie führen und schulen das Personal, stellen den optimalen Bedarf und die kundenfreundliche Präsentation des Warensortiments sicher, überwachen das Budget und befassen sich mit Kundenreklamationen.

VERKAUFSBERATER/IN METZGEREI/CHARCUTERIE

Verkaufsberater und Verkaufsberaterinnen Metzgerei/Charcuterie bearbeiten im Innendienst als Koordinator/in den Verkauf, prüfen die Verfügbarkeit der bestellten Waren, erstellen Lieferscheine und sorgen für die reibungslose Ausführung der Bestellungen. Im Aussendienst sind sie für Fachgeschäfte, Hotels, Restaurants, Kantinen und andere Grossabnehmer tätig, informieren über das Sortiment und verkaufen die Produkte.

VIEHEINKÄUFER/IN

Vieheinkäufer und Vieheinkäuferinnen arbeiten meist im Auftrag von Schlachthöfen oder Grossmetzgereien. Sie sind zuständig für die Beschaffung von Lebewidvieh und Ansprechperson oder auch Berater/in für die Tierzüchter/innen.

WAAGMEISTER/IN (SCHLACHTHOF)

Waagmeister und Waagmeisterinnen arbeiten im Schlachthof, wägen die geschlachteten Tierhälften und beurteilen das Fleisch in Bezug auf Fettgehalt und Qualität. Sie erfassen die so erhobenen Daten per Computer und erstellen den Waagschein.

Hochschulberufe

Unter **Hochschulberufen** finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Masterabschlüsse sowie typische Branchenspezialisierungen aus dem Hochschulumfeld.

LEBENSMITTELINGENIEUR/IN FH

Lebensmittelingenieurinnen und Lebensmittelingenieurinnen übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung von Lebensmittelprodukten verantwortlich.

LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLER/IN ETH

Lebensmittelwissenschaftlerinnen und Lebensmittelwissenschaftler übernehmen leitende Funktionen in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie: Einkauf, Forschung und Entwicklung, Produktion, Qualitätsmanagement, Marketing, Management. Im privaten Dienstleistungsbereich arbeiten sie als Selbstständige oder bei Beratungs- und Ingenieurbüros.



MILCHVERARBEITUNG



Milch ist der Rohstoff, aus dem in der Schweiz seit Jahrhunderten Käse produziert und im Inland und Ausland verkauft wird. Sowohl in der Herstellung wie auch in der Vermarktung gibt es einige wenige grosse Unternehmen. Aber auch kreative Kleinunternehmer behaupten sich im Markt.

«Abwechslung und die Möglichkeit, etwas zu bewegen»



Hansueli Neuenschwander, wie kam es, dass Sie Käser lernten?

Bereits während der Schnupperlehren faszinierte mich der Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit der Milch. Im Lehrbetrieb wurde ich aus heutiger Sicht ideal gefordert und gefördert. In der Milchwirtschaft musste ich mich nie um eine Stelle bewerben. Immer wurde ich angefragt, ob ich nicht im Betrieb XY arbeiten würde. Aus dieser Sicht war der Einstieg in den Beruf absolut problemlos.

Sie arbeiteten einige Jahre als Käsereiberater, welches waren da Ihre Aufgaben?

Meine Hauptaufgabe war die Beratung der Kundschaft, die hauptsächlich aus gewerblichen Käsereien bestand. Die Beratungen fanden in den Betrieben selber sowie teilweise auch telefonisch oder per Mail statt. Mein Büro befand sich zu Hause, meine Kundschaft besuchte ich von zu Hause aus. Die Arbeit konnte ich mir selber einteilen, dabei war Kundenwunsch, respektive Kundenzufriedenheit oberstes Gebot. Mit meinen Kollegen Käserei- und Melkberater der Beratungsplattform CASEi tauschte ich mich regelmässig telefonisch und per Mail aus. Wir trafen uns als Team in regelmässigen Abständen alle ein bis zwei Monate. Angestellt war ich via LANAT, dem Amt für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern.

Wie kam es zum Wechsel zum Geschäftsführer einer Käserei?

Die Käserei Gohl AG war ein langjähriger Kunde von mir in der Käsereiberatung und suchte eine Fachperson zur operativen Führung des Betriebs. Dass der Betrieb nur knapp 10 Minuten Fahrzeit von meinem Daheim entfernt ist, war ein weiteres Argument. Der Beratungsjob wurde zunehmend schwieriger und unsicherer, weil ein grosser Teil der Kundschaft unter dem Strukturwandel im Käsereigewerbe leidet/litt und dadurch schlechte/keine Zukunftsperspektiven hatte/hat.

Was sind Ihre aktuellen Aufgaben?

Ich bin in der Käserei zuständig für die organisatorische und fachliche Abwicklung des Tagesgeschäfts, welches sehr breit gefächert ist. Strategische Überlegungen gehören ebenfalls zur täglichen Arbeit. Das Umfeld ist hochkomplex und entsprechend herausfordernd. Mir macht die Abwechslung Freude und die Möglichkeit, in einem kleineren Unternehmen etwas zu bewegen. Dazu gehört auch die Ausbildung von Lernenden Milchtechnologien EFZ und Milchpraktikern EBA, für welche ich in unserem Betrieb die Verantwortung trage. Ausserdem unterrichte ich in einem kleinen Pensum Milchpraktiker EBA und Milchtechnologien EFZ am BBZN Sursee und bin dort

HANSUELI NEUENSCHWANDER, Geschäftsführer Käserei Gohl AG, Gohl

19	Berufliche Grundbildung Käser EFZ (heute Milchtechnologie EFZ): Käserei Glauser, Oberhünigen
21	Berufsmaturität: Inforama, Zollikofen
21	Käser + Sprachaufenthalt in Kanada: Fromagerie Noyan, Québec
24	Käser BP (heute Milchtechnologie BP): Ecole d'industrie laitière IAG, Grangeneuve
26	Milchtechnologie HFP: IAG Grangeneuve
28	Berufsfachschullehrer Milchtechnologie EFZ (Teilpensum): BZ Emme, Langnau
30	Käsereiberater CASEi: / ÜK-Instruktor + Prüfungsexperte für QV Milchtechnologien EFZ
32/34	Modul 1+2 EHB für nebenberufliche Berufsfachschullehrer
37	Berufsfachschullehrer Milchpraktiker EBA und Milchtechnologie EFZ (Teilpensum): BBZN, Sursee
40	Geschäftsführer Käserei Gohl AG: Gohl

auch als ÜK-Instruktor tätig. Drei bis fünfmal jährlich bin ich zudem Prüfungsexperte für Kandidat*innen an Qualifikationsverfahren für die beruflichen Grundbildungen, Berufsprüfungen oder höheren Fachprüfungen.

Was ist Ihnen als Berufsmann besonders wichtig?

Die gewerbliche Milchverarbeitung soll in unserer Region eine Zukunftsperspektive haben. Qualitativ hochwertige Produkte sind die Basis dazu. Es ist eine tägliche Herausforderung, den sich laufend ändernden Rohstoff Milch zu besten Produkten zu veredeln. Mit meinem Wissen und meiner Erfahrung will ich meinen Beitrag leisten, damit die Kunden unsere Produkte immer geniessen können. Mein aktueller Job ist sehr vielschichtig: Vom ABC der Produktion inkl. Qualität von Milch und Käse, über die ganze Infrastruktur und Technik, das Personalwesen, den Verkauf und alle finanziellen Aspekte einer Firma bin ich mit unterschiedlichsten Aufgabenstellungen konfrontiert. Stillstand und Langeweile kennen wir nicht. (SAB)

«Regionale Produkte für regionale Kunden»



Benedikt Wüthrich, wie kam es, dass Sie Milchtechnologie lernten?

Während der Schulzeit habe ich den Beruf in einer Schnupperlehre kennengelernt. Es hat mir gefallen, weil man das ganze Jahr im T-Shirt arbeitet und frei hat, wenn die anderen arbeiten. Nach der Lehre besuchte ich eine Käserei im Nachbardorf und fand gleich eine Stelle. Die ersten Jahre nach der Ausbildung waren anstrengend. Da merkt man erst, was wirklich von einem Mitarbeiter erwartet wird: und zwar mehr Stunden, weniger Ferien, belastbar sein und mehr Verantwortung übernehmen.

Was motivierte Sie für die Weiterbildungen?

Mir fehlten Management-Kenntnisse, und ich war neugierig, sodass ich es bis zum Ende der Ausbildungen ausgehalten habe. Schule ist oder war nämlich nicht so mein Ding. Um die Weiterbildungen zu finanzieren, habe ich zuerst gespart, dann habe ich während der Schulferien gearbeitet. Die höhere Fachprüfung ist für mich im Alltag hilfreich. Sie vermittelt viele Kenntnisse über unsere Branche, zeigt Möglichkeiten auf und öffnet Türen. Ich habe erkannt, dass man immer am Ball bleiben muss für die neusten Trends. Dies ist einer der Schlüssel zum Erfolg.

Wie sieht Ihr Arbeitsalltag heute aus?

Nach sieben Jahren in der Dorfkäserei Auboranges habe ich gekündigt und führe nun mit Jorat Viandes zusammen einen Lebensmittelladen in Forel (Lavaux). Wir bieten ausschliesslich regionale Produkte (Käse, Fleisch, Brot) an, die nach traditionellen Rezepten hergestellt wurden und kurze Vertriebswege haben. Ich bin immer noch für die Herstellung meiner Produkte verantwortlich.

Im nahen Dorf Ecoteaux produzieren wir während 365 Tagen pro Jahr 175 Tonnen Gruyère AOP und verschiedene Spezialitäten wie Fonduemischungen, Jogurt, Doppelrahm, Ziger, Butter und griechischen Schafkäse. 2017 habe ich die Fondue-Weltmeisterschaft in Tartegnin gewonnen. Auch deshalb ist unser Fondue heute immer noch sehr gefragt. Wir beliefern drei kleine Supermärkte und regionale Restaurants, bieten unsere Produkte in unserem Geschäft FroMagie an und versenden auch Käse per Post. Durch die neue Zusammenarbeit haben wir einen Synergieeffekt und können Fleisch- und Käseplatten mit Brot und Wein anbieten.

Wir produzieren regionale Produkte für regionale Kunden – das ist im Trend. Wir haben einen angestellten Milchtechnologen, einen Lernenden, zwei Verkäuferinnen und meine Frau hilft uns im Büro. Meine Haupt-

BENEDIKT WÜTHRICH, Geschäftsführer FroMagie, Forel (Lavaux)

- 19 Berufliche Grundbildung Milchtechnologie
EFZ: Fromagerie du Haut-Jorat SA,
Peney-le-Jorat
- 19 Milchtechnologie: Fromagerie Maillard,
Palézieux
- 22 Milchtechnologie BP: Ecole d'industrie
laitière, IAG Grangeneuve
- 24 Milchtechnologie HFP: IAG Grangeneuve
- 26 Anlagenführer Jogurt: Emmi,
Ostermundigen
- 28 Übernahme Dorfkäserei, Auboranges
- 34 Geschäftsführer: FroMagie, Forel (Lavaux)
- 36 Übernahme Geschäftsführung der
Gruyère Käserei in Ecoteaux (VD)

aufgaben sind: Zusammen mit den Mitarbeitern arbeiten, einspringen, wenn jemand fehlt, Lernende betreuen, Produktionsplanung, Personalplanung, Analytik und Qualitätskontrolle, Führung und Überwachen der Käsereifung im Keller, Käsefondue mischen, Qualitäts-Management Fromarte, Lager und Bestellungen beaufsichtigen, Kundendienst, Milchzahlungen, Buchhaltung und nicht zuletzt, eine gute Kommunikation mit allen pflegen. Seit einiger Zeit bin ich auch Prüfungsexperte für Lernende.

Für meine Arbeit braucht es Führungsfähigkeiten, Entscheidungsfreude, und man muss auch flexibel und diplomatisch sein können. Eine Arbeit gefällt mir speziell gut: Wenn die Milch im Kessi gerinnt, wird es plötzlich ganz ruhig in der Käserei, dann schneiden wir den Bruch, bevor der normale Lärm wieder anfängt. Und schön finde ich auch, am Ende der Reifezeit die Käseproben zu kosten und zu vergleichen.

Was ist Ihnen als Berufsmann besonders wichtig?

Dass man in den vielen Stunden harter Arbeit die besten Produkte für unsere Kunden rausholt. Wenn man dabei auch noch gut sein Leben verdient und Ferien mit der Familie machen kann, dann lohnt es sich wirklich. Meine Frau unterstützt mich in vielen Dingen. Wenn mir Zeit bleibt, genieße ich meine Hobbys Gleitschirmfliegen, Skifahren und ein gutes Essen. (SAB)

«Gefragt ist Multitasking und man muss Menschen mögen»



Ruth Huber, warum wurden Sie Käserin?

Meine ältere Schwester hatte bereits eine Ausbildung zur Käserin gemacht, und mein Vater meinte: «Lerne Käserin, dann hast du was Handfestes.» Also bin ich diesen Beruf schnuppern gegangen und zwei Wochen später hatte ich meinen Lehrvertrag in den Händen. Die erste Ausbildung habe ich als sehr abwechslungsreich und interessant in Erinnerung. Wir haben nebst dem Berner Käse viele Milchspezialitäten hergestellt. Das Personal bestand aus meinem Chef, der Chefin und mir. Da war «Mitanpacken» keine Frage, von dem ging man aus.

Was motivierte Sie für Ihre Weiterbildungen?

Nach der Lehre hat mich die Herstellung von Milchprodukten in der Industrie interessiert. Deshalb habe ich mich bereits während dem zweiten Lehrjahr als Käserin, für eine Zweitausbildung als Molkeristin entschieden. Damals waren das noch zwei Berufe. So kam ich in die Fabrikation nach Ostermundigen. Nach der Zweitausbildung arbeitete ich vorerst in der Produktion. Schichtarbeit war und ist in der Industrie ein Muss. In diesem Alter machte mir die Schichtarbeit Spass. Für mich war aber klar, dass ich mich sicher noch weiterbilden würde. Da lag eine Weiterbildung zur Molkeriemeisterin nahe. Um die vorgegebene

praktische Erfahrung zu erlangen, arbeitete ich in verschiedenen Abteilungen als sogenannte «Meisterkandidatin». Der Produktionsbetrieb in Ostermundigen hat mich sehr unterstützt. Vor Kurzem habe ich die Weiterbildung zur betrieblichen Mentorin BP erfolgreich bestanden. Diese Weiterbildung forderte und förderte mich in meiner Persönlichkeit und gibt mir die Möglichkeit, Personen in ihrem Veränderungs-, Entwicklungs- und Lernprozess lösungsorientiert noch besser auf ihrem Weg zum Ziel zu begleiten.

Welches sind heute Ihre Aufgaben in den verschiedenen Funktionen?

Als Verantwortliche Berufsbildung Produktion bin ich für die Ausbildung der Milchtechnologin EFZ, Anlagenführer EFZ und Milchpraktiker EBA verantwortlich. Das bedeutet Organisieren der Jahreseinsatzplanung, der Ferien-, Schul- und sonstigen Abwesenheiten und regelmässiger Austausch mit den Lernenden. Ich führe Probezeitgespräche und zweimal jährlich Besprechungen der Bildungsberichte durch. Ich beteilige mich an diversen internen wie externen Berufsbildungsanlässen wie Berufsmessen, Berufserlebnistag, nationaler Zukunftstag, Regio Skills. Und nicht zuletzt rekrutiere ich die Lernenden der drei Berufe und pflege den Kontakt zu

RUTH HUBER, Verantwortliche Berufsbildung Produktion, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen

18/20 Berufliche Grundbildungen Käserin EFZ / Molkeristin EFZ: Käserei Leuenberger, Heimenhausen / Inter Milch AG Ostermundigen

21 Molkeristin, Swiss Dairy Food, Ostermundigen / Molkerei Tschümperlin, Meiringen

24 Molkereifachfrau BP (heute Milchtechnologin (BP)): MLZ Rütli, Zollikofen

26 Molkereimeisterin HFP (heute Milchtechnologin HFP): MLZ Rütli Zollikofen

26/33 Berufserfahrung als Teamleiterin Produktion Ice Cream und Fachleiterin Qualitätsmanagement: Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen

36 Verantwortliche Berufsbildung Produktion Standort Ostermundigen / Assistentin Standortleitung: Emmi Schweiz AG, Ostermundigen

46 Betriebliche Mentorin BP

den Berufsschulen. Emmi-intern leite ich die Berufsgruppe der Milchtechnologin, Anlagenführer und Laboranten und bin in der Emmi Berufsbildungskommission. Ich engagiere mich ebenfalls in Berufsverbänden. So bin ich Prüfungsexpertin bei den Milchtechnologin und den Anlagenführern, als Milchtechnologin Mitglied der Fachkommission am Bildungszentrum Emme und in der Kommission Bildung und Qualität der Anlagenführer. Bei so vielen unterschiedlichen Aufgaben ist Multitasking gefragt, auch organisatorische Fähigkeiten, ein guter fachlicher Hintergrund, Einfühlungsvermögen, Flexibilität, Selbstständigkeit und «man muss Menschen mögen». Mich fasziniert diese Vielseitigkeit. Es ist interessant, sehen zu können, wie sich junge Menschen vom Beginn der Lehre bis zum erfolgreichen Bestehen der Prüfung entwickeln. Als Berufsfrau habe ich eine Vorbildfunktion: Wichtig sind mir Berufsstolz, Loyalität, Vertrauen und Ehrlichkeit. Zum Ausgleich bin ich sehr viel in der Natur und betätige mich sportlich. Meine Leidenschaft ist das «Trailrunning». Da hat man keine übrige Energie, um noch an das Geschäft zu denken. Das Ziel ist der Weg. (SAB)

Weiterbildungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

➔ **Detaillierte Infos** zu den einzelnen Weiterbildungen und Vorbereitungskursen sind auf www.berufsberatung.ch und www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

Unter **Weiterbildungen** fallen Abschlüsse der höheren Berufsbildung wie eidg. Fachausweise, Diplome der höheren Fachprüfungen und höheren Fachschulen sowie Fachabschlüsse mit hoher Branchenakzeptanz.

AUSBILDER/IN BP

Ausbilderinnen und Ausbilder planen und leiten Bildungsangebote für Erwachsene. Sie konzipieren und organisieren Kurse und Seminare zu diversen Themen und sind verantwortlich für deren Durchführung und Auswertung.

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE

Berufsfachschullehrer und Berufsfachschullehrerinnen unterrichten an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Sie vermitteln den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leiten sie zu selbstständigem Lernen an.

BETRIEBSWIRTSCHAFTER/IN KMU HFP

Betriebswirtschafter und Betriebswirtschafterinnen KMU leiten selbstständig ein KMU oder sind in leitender Stellung in einem Unternehmen tätig. Sie führen Mitarbeitende, sind für die Buchhaltung zuständig, erarbeiten Marketingkonzepte und entwickeln das Unternehmensleitbild.

FACHMANN/-FRAU UNTERNEHMENSFÜHRUNG KMU BP

Fachleute Unternehmensführung KMU arbeiten in eigentümergeführten Unternehmen. Sie übernehmen Führungs- und Managementaufgaben und sind massgeblich für den Geschäftsverlauf verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNIKER/IN HF

Lebensmitteltechniker und Lebensmitteltechnikerinnen stellen Nahrungsmittel industriell her. Dazu verarbeiten sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Milch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Sie arbeiten in der Produktion, im Labor, im Management, im Verkauf oder in der Kundenberatung und übernehmen dort Führungsfunktionen. Die Berufsleute haben vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN BP

Lebensmitteltechnologien und Lebensmitteltechnologininnen arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleitende und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN HFP

Lebensmitteltechnologininnen und Lebensmitteltechnologien übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.

MILCHTECHNOLOGE/-LOGIN BP

Milchtechnologien und Milchtechnologininnen arbeiten in Betrieben der gewerblichen und industriellen Milchverarbeitung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleiter/-innen und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

MILCHTECHNOLOGE/-LOGIN HFP

Dipl. Milchtechnologien und Milchtechnologininnen übernehmen anspruchsvolle Führungsaufgaben in industriellen oder gewerblichen Milchverarbeitungsbetrieben. Sie organisieren den Wareneinkauf und sind im Marketing tätig.

➔ **Porträts von Hansueli Neuenchwander, Benedikt Wüthrich und Ruth Huber auf Seiten 46, 47 und 48**



Berufsfunktionen und Spezialisierungen

Unter **Berufsfunktionen** und **Spezialisierungen** sind Tätigkeitsprofile und Berufsbezeichnungen aufgeführt, welche innerhalb der Branche allgemein gebräuchlich und geläufig sind.

BERATER/IN (MILCHPRODUKTION ODER KÄSEREI)

Berater und Beraterinnen (Milchproduktion oder Käseerei) beraten die Landwirte und Landwirtinnen hinsichtlich einer einwandfreien Milchproduktion (Milchproduzent/innen-Berater/in). Sie sind aber auch für gewerbliche Milchverarbeitungsbetriebe tätig und Ansprechperson in den Bereichen Milch- und Käsetechnologie sowie Analytik.

BERUFSBILDNER/IN

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein, definieren Lernziele, begleiten, unterstützen und fördern die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilen die Lernergebnisse.

KÄSEINKÄUFER/IN

Käseinkäuferinnen und Käseinkäufer prüfen als Experten/Expertinnen des Käsehandels die zu übernehmenden Käse und klassifizieren deren Qualität gemäss Vereinbarung mit dem Käsehersteller.

KÄSEREIKONSULENT/IN

Käsereikonsulenten und Käsereikonsulentinnen beraten die regionalen Käsereiberater und Käsereiberaterinnen in Spezialfällen. Sie arbeiten unter anderem in Projekten der eidgenössischen Forschungsanstalten mit (z. B. Agroscope).

MILCHKÄUFER/IN

Milchkäuferinnen und Milchkäufer führen meist als selbstständige Unternehmer und Unternehmerinnen einen gewerblichen Käsereibetrieb. Sie kaufen die Milch vom Milchverkäufer (Produzent), bestimmen die Produktpalette selber und suchen Abnehmer für ihre Produkte. Oft führen sie auch ein Verkaufsgeschäft und sind verantwortlich für die ganze Administration und das Abrechnungswesen. Auch die Zusammenarbeit mit einer milchwirtschaftlichen Genossenschaft kommt vor.

SENN/SENNERIN

Sennen und Sennerinnen sind im Auftrag von Bauern oder Genossenschaften für die Sömmerung (Juni–September) von Tieren auf einer Alp verantwortlich. Während der Saison pflegen sie die Weideflächen, kontrollieren den Gesundheitszustand der Tiere und überwachen die Herde. Sie melken die Tiere und stellen Käse, Butter und weitere Molkereiprodukte her.

SOMMELIER/-IÈRE

Sommeliers und Sommelières sind auf ein Produkt wie Wein, Bier, Tee, Whiskey, Spirituosen, Brot oder Käse spezialisiert.

Mit ihren Fachkenntnissen sind sie in der Lage, zum Menü passende Vorschläge zu machen und gehen zugleich auf die persönlichen Präferenzen der Gäste ein. Bei Interesse können sie auch über Produkteherkunft, -herstellung und -verarbeitung Auskunft geben.

Hochschulberufe

Unter **Hochschulberufen** finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Masterabschlüsse sowie typische Branchenspezialisierungen aus dem Hochschul Umfeld.

LEBENSMITTELINGENIEUR/IN FH

Lebensmittelingenieurinnen und Lebensmittelingenieure übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung von Lebensmittelprodukten verantwortlich.

LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLER/IN ETH

Lebensmittelwissenschaftlerinnen und Lebensmittelwissenschaftler übernehmen leitende Funktionen in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie: Einkauf, Forschung und Entwicklung, Produktion, Qualitätsmanagement, Marketing, Management. Im privaten Dienstleistungsbereich arbeiten sie als Selbstständige oder bei Beratungs- und Ingenieurbüros.



GETRÄNKEPRODUKTION



Die Getränkeproduktion umfasst verschiedene Bereiche mit je eigener Kultur: Mineralwasser, Erfrischungsgetränke, Bier, Wein und Spirituosen. So gross wie die Vielfalt der Getränke, so bunt ist der Markt ihrer Produzenten und Konsumentinnen. Die Weiterbildungsmöglichkeiten im In- und Ausland sind gut.

«Mir gefällt die Entwicklung von Produkten»



David Santschi, wie kam es zu Ihrem Berufswunsch?

Eigentlich hätte ich eine andere Lehrstelle gehabt. Da wir von der Schule noch ein Praktikum machen mussten, wollte ich etwas Neues ausprobieren und stiess auf den Beruf Bierbrauer. In der Schnupperlehre lernte ich den Beruf besser kennen und beschloss, dass dieser Beruf besser zu mir passt. Da ich die Ausbildung in einem mittelständischen Unternehmen und bei einem in der Branche angesehenen Lehrmeister machen durfte, profitierte ich von der Mischung von Handarbeit und moderner Technik. Trotz körperlicher Arbeit musste man stets auch die mikrobiologischen Abläufe genau verstanden haben, um wenn nötig einzugreifen. Auch nach der Ausbildung gelang es mir sehr gut, Stellen zu finden. Ich arbeitete in verschiedenen Brauereien im In- und Ausland in verschiedenen Positionen. Die Hauptaufgabe war stets die Bierherstellung.

Was sind aktuell Ihre Aufgaben?

In unserem regionalen mittelständischen Unternehmen mit einem guten Sortiment an unterschiedlichen Bieren bin ich zuständig für den Rohstoffeinkauf, das Personalwesen, die Produktions- und Sudplanung, die Koordinierung des Unterhalts, die Kundenbetreuung, die Projektleitung des Neubaus und diverse repräsentative Aufgaben. Hinzu

kommt das Inventar, Aufgaben der Qualitätssicherung, verschiedene Sitzungen (GL, Produktion und Verkauf) sowie Reinigungskontrollen. Als technischer Geschäftsleiter arbeite ich mit sämtlichen Mitarbeitenden der Brauerei zusammen, insbesondere mit meinem CO-Geschäftsleiter. Ich bin Ansprechperson für sämtliche Ämter (Gemeinde, Lebensmittelinspektorat, Arbeitsinspektorat, Amt für Abwasser) und pflege auch eine enge Zusammenarbeit mit unseren Partnerbrauereien. Weiter bin ich auch aktiv in der Zusammenarbeit mit dem SBV Schweizer Brauerei Verband.

Was hat Ihnen die Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister gebracht?

Ich organisiere gerne und wollte eine Führungsaufgabe übernehmen. Zudem wollte ich den Herstellungsprozess von Malz und Bier noch detaillierter kennenlernen. Während der Weiterbildung habe ich in München gelebt und mich zeitlich zu 100 Prozent auf die Meisterschule konzentriert (Vollzeit). Finanziell konnte ich von einem Kredit profitieren, den ich dann in den Folgejahren abarbeiten konnte. Der Vorteil des Abschlusses ist, dass man dann je nach Brauerei eine Führungsposition übernehmen kann. In jedem Fall kann man mehr Verantwortung übernehmen und sich stärker in der Produktion einbringen. Beim

DAVID SANTSCI, Technischer Geschäftsleiter und Braumeister, Albert Egger AG, Worb

18 Berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologie EFZ, Fachrichtung Biertechnologie: Brauerei Felsenau, Bern

20 Brauer: Brauerei Egger AG, Worb

22 Kellermeister/Stv. Produktionsleiter: Brauerei Egger AG, Worb

24 Brau- und Malzmeister: Meisterschule Doemens, München (Deutschland)

25 Braumeister: Brauerei Egger AG, Worb

27 Braumeister/Produktionsleiter: Les Brasseurs de Guadeloupe, Guadeloupe FR

29 Braumeister: Aarebier Bergen

34 Technischer Geschäftsleiter und Braumeister: Brauerei Egger AG, Worb

Stellenwechsel vom Brauer zum Braumeister kam ich in die Führungsposition und hatte mehr Freiheiten in der Produktion (Produkteentwicklung). Beim Stellenwechsel vom (normalen) Braumeister zum technischen Geschäftsleiter veränderte sich die Führungsposition und ich habe nun die Möglichkeit, die Brauerei erfolgreich in die Zukunft zu führen. Die Weiterbildung hat sich für mich auch finanziell gelohnt. Aktuell beschäftigt mich der Bau und die Organisation der neuen Brauerei stark. Nach der Pension meines GL-Kollegen werde ich die komplette Geschäftsleitung übernehmen.

Was ist Ihnen als Berufsmann wichtig?

Mir sind Transparenz im Team, konstruktive Kritik und ein gemeinsames Ziel als Unternehmen wichtig. Am Beruf faszinieren mich die mikrobiologischen Vorgänge bei den verschiedenen Prozessschritten. Besonders gut gefällt mir die Entwicklung, die Optimierung von Produkten. Leider komme ich nicht mehr so oft zum Brauen. Weiter ist auch der verantwortungsvolle Umgang mit Alkohol in meinem Beruf sehr wichtig. Als Braumeister habe ich eine wichtige Vorbildrolle für Mitarbeitende und Kunden. Als Berufsmann gibt es auch schwierige Situationen, in denen man es nicht allen Beteiligten recht machen kann und Entscheidungen getroffen werden müssen, die nicht allen passen. Dies hat aber mehr mit der Führungsposition als der Funktion als Braumeister zu tun. (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Besonders wichtig für mich ist das Team»



Mike Karlovsky, weshalb haben Sie eine Ausbildung als Lebensmitteltechnologe abgeschlossen?

Ich esse und trinke sehr gerne und interessierte mich als Jugendlicher für den Beruf Lebensmittelinspektor. Beim Recherchieren entdeckte ich den Beruf Lebensmitteltechnologe und erfuhr, dass die Rivella AG Lehrstellen anbietet. Es klappte mit der Lehrstelle, und so lernte ich in den nächsten drei Jahren in verschiedenen Abteilungen viel von den dort arbeitenden Mitarbeitenden. Die Berufsschule vermittelte uns Wissen über die gesamte Lebensmittelindustrie. Das war für mich zusätzlich spannend. Eher schwierig empfand ich die Schichtarbeit. Da ich nun oft frei hatte, während andere arbeiten mussten, suchte ich mir Hobbys, die man auch alleine machen kann. Biken, Joggen, Fotografieren und Angeln übe ich in der Freizeit auch heute noch aus.

Sie entschieden sich schon bald für eine Weiterbildung als Lebensmitteltechniker HF. Wie kam es dazu, und was hat sich dadurch verändert?

Nach der Lehre sammelte ich im gleichen Betrieb Arbeitserfahrung in kleineren Projekten, im Betriebslabor und als Aushilfe in vielen Abteilungen und in der Produktion. Gleichzeitig wollte ich im Berufsleben weiterkommen und informierte mich über

passende Weiterbildungen. Da ich eher praxisorientiert bin, entschied ich mich für die berufsbegleitende Ausbildung zum Lebensmitteltechniker HF. Anders als für ein Studium an einer Fachhochschule benötigte ich dazu keine Berufsmaturität. Während der HF-Ausbildung arbeitete ich 80 Prozent und ging am Freitag und Samstag zur Schule. Die Planung und Organisation von Arbeit, Schule und Schlaf war herausfordernd. Da in dieser Zeit auch ein Virus die Welt auf den Kopf stellte und man sich sowieso einschränken musste, war dies für mich aber nicht so einschneidend. Auch mein Arbeitgeber unterstützte meine Weiterbildung. Durch Themen wie Betriebs- und Volkswirtschaft, Marketing, Buchhaltung und Personalführung gewann ich ein besseres Verständnis für das gesamte unternehmerische Handeln und Denken. Viele schriftliche Arbeiten in der Ausbildung werden anhand von Beispielen aus dem eigenen Betrieb gemacht. So lernte ich den eigenen Betrieb noch besser kennen, erfuhr im Austausch mit den Mitstudierenden, wie andere Betriebe funktionieren und merkte auch, dass viele verschiedene Wege zum gleichen Ergebnis führen können.

Was sind Ihre aktuellen Hauptaufgaben?

Wir stellen Erfrischungsgetränke her. Bei Unregelmässigkeiten der Anlagen muss ent-

MIKE KARLOVSKY, Teamleiter Qualitätssicherung, Rivella AG, Rothrist

- 19 Berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologie EFZ: Rivella AG, Rothrist
- 19 Lebensmitteltechnologe: Rivella AG, Rothrist
- 20 Sprachaufenthalt
- 21 Betriebslabor: Rivella AG, Rothrist
- 23 Lebensmitteltechniker HF: Strickhof, Wädenswil
- 26 Teamleitung Qualitätssicherung: Rivella AG, Rothrist

schieden werden, ob diese sofort behoben werden müssen, oder ob dies keinen Einfluss auf die Qualität hat und die Fehlfunktion am Ende der Produktionsschicht behoben werden kann. Weitere wichtige Hauptaufgaben sind die Koordination des Laborteams (fünf Mitarbeitende), die Aufgabenverteilung, die Verantwortung für die Erstellung, Lenkung und Ablage der Qualitätssicherungs-Dokumentation, die Freigabe von Fertigprodukten für den Verkauf, das Spezifikationsmanagement im SAP, die Sperrung und Lenkung fehlerhafter Produkte, statische Auswertungen, die Weiterentwicklung von Produktions- und Qualitätssicherungsprozessen und die Unterstützung des QS-Teams bei praktischen Arbeiten. Spannend finde ich es, bestehende Prozesse oder Anweisungen zu hinterfragen und zu optimieren.

Mit wem arbeiten Sie zusammen?

Eine Kollegin und ich teilen uns die Teamleitung der Qualitätssicherung im Jobsharing. Die Organisation und der Austausch gelingen uns mit teilweise kreativen Lösungen aktuell gut. Wir arbeiten auch mit der Produktion, dem Kundendienst, Lieferanten, externen Laboratorien und externen Ämtern zusammen. Besonders wichtig für mich ist das Team. Ein Team, das sich versteht, vertraut sich gegenseitig mehr. Dadurch ist es bei grösserer Arbeitsbelastung oder in schwierigen Situationen auch bereit, als Einheit eine Situation zu meistern. (SAB)

➔ **Mehr zum Beruf:** www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

«Mit Ehrlichkeit, Transparenz und Authentizität Erfolg haben»



Lukas Kindhauser wuchs auf dem elterlichen Weingut auf. Als es um seine Berufswahl ging, wollte er nicht in den Rebberg und entschied sich für die Ausbildung als Weintechnologe. Nach dem Abschluss arbeitete er beim gleichen Arbeitgeber weiter und übernahm mehr Verantwortung. Beispielsweise packte er die Herausforderung, im Herbst für die Pressen von 1,5 Millionen produzierten Litern Wein zuständig zu sein. Sein Wissensdurst war geweckt, und Lukas Kindhauser absolvierte die verkürzte Zusatzlehre als Winzer EFZ in zwei unterschiedlichen Betrieben: der eine modern und trendig, der andere traditionell und historisch. So vergrösserte er sein Fachwissen und konnte sich nun vorstellen, selber zu keltern. Durch die Arbeit mit grossen Weinmengen im Grossbetrieb ging die Freude am Wein aber etwas verloren. Dadurch gerieten auch die Motivation und sein Traum vom eigenen Weinbaubetrieb in den Hintergrund. Lukas Kindhauser wechselte als Handlanger zu einer Firma für Bauzubehör und arbeitete im Containerbau und lernte etliches im Bereich Holzbau, Sanitär und Elektrizität. Während dieser «Winzer-Auszeit» kehrte sein Traum zurück und er begann, am Feierabend erste Pläne zu schmieden bis schliesslich das fertige Neubauprojekt des Weinkellers für das Familien-Weingut auf dem Tisch lag. Der Weinkeller wurde gebaut, Lukas Kindhauser

stieg in die Eigenkelterung im Familienbetrieb ein und übernahm nach einigen Jahren die Betriebsleitung.

Weiterbildung

Lukas Kindhauser merkte rasch, dass er im Rebbaubau und im Weinkeller zwar viel Wissen und auch Erfahrung mitbrachte, aber ihm buchhalterisches und betriebswirtschaftliches Wissen fehlte. Deshalb begann er die Weiterbildung zum Weinbautechniker HF. Nun musste alles, was bisher so selbstverständlich war, überdacht und aus verschiedenen Blickwinkeln durchleuchtet werden. Lukas Kindhauser findet: «Es ist faszinierend, wie sich mein wirtschaftliches Denken in diesen drei Jahren verändert hat.» Da er bereits einen eigenen Betrieb leitete, konnte er viel Lernstoff direkt auf den eigenen Betrieb übertragen und gleich umsetzen: schriftliche Arbeiten zu Vollkostenrechnung, Marktforschung zu Preisgestaltung, Strategien zu Rebsortenwahl, Produktionsprozess, Pflanzenschutz, Berechnung des Betriebszweigs Lohnkelterung und die Unternehmensstudie (inklusive Businessplan für die Zukunft). Lukas Kindhauser schätzte den Unterricht, den spannenden Austausch mit den anderen Lernenden und auch die lehrreichen Ausflüge. Er war sehr froh, dass ihn sein Vater in dieser Zeit während den Schultagen im Betrieb ersetzen konnte.

LUKAS KINDHAUSER, Selbstständiger Betriebsleiter, KINDHAUSER-BERGHOF, Wiesendangen

- 19 Berufliche Grundbildung Weintechnologe EFZ: Volg Weinkellereien, Winterthur
- 20 Weintechnologe: Volg Weinkellereien
- 22 Berufliche Grundbildung Winzer EFZ (2 Jahre): Weingut Steiner, Schernelz und Schloss Salenegg, Maienfeld
- 24 Weintechnologe: Volg Weinkellereien
- 26 Lagermitarbeiter: Conecta, Winterthur
- 28 Start Eigenkelterung auf Familienbetrieb (Generationengemeinschaft): Kindhauser-Berghof, Wiesendangen
- 30 Weinbautechniker HF: Strickhof, Lindau
- 31 Auflösung Generationengemeinschaft, Übernahme Betrieb

Die ganze Familie half am samstäglichen Weinverkaufstag sowie auch an den Events im Degustations- und Festraum am Wochenende mit. Seine Arbeit im Weinberg, im Keller und die Büroarbeiten versuchte Lukas Kindhauser an den restlichen Tagen zu erledigen und schloss die Ausbildung erfolgreich ab.

Sein eigener Chef sein

Heute ist Lukas Kindhauser Betriebsleiter des eigenen Weinguts. Er schätzt es, sein eigener Chef zu sein, Entscheidungen zu treffen und deren Konsequenzen zu erleben. Gerne arbeitet er in und mit der Natur und kommt durch den Wein in Kontakt mit vielen verschiedenen Menschen. Er macht sämtliche Kelterarbeiten, den Direktverkauf und die Planung und Organisation von Messeauftritten und Degustationsevents. Die Arbeit im Rebberg kommt dabei manchmal etwas zu kurz. Schwierig findet Lukas Kindhauser die finanzielle Belastung durch den Bau des Weinkellers und der Betriebsübernahme. Dass die Konsumenten heute vermehrt an Ökologie und Nachhaltigkeit interessiert sind, sieht er als Chance auch für kleine und regionale Betriebe, die so mit Ehrlichkeit, Transparenz und Authentizität punkten und Erfolg haben können. Lukas Kindhauser wünscht sich, seinen Betrieb erfolgreich in die Zukunft führen zu können und daneben genug Zeit für die Familie zu haben, um später einen laufenden, rentablen Betrieb an die nächste Generation weitergeben zu können. (SAB)

Weiterbildungen

(in alphabetischer Reihenfolge)

➔ **Detaillierte Infos** zu den einzelnen Weiterbildungen und Vorbereitungskursen sind auf www.berufsberatung.ch und www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar.

Unter **Weiterbildungen** fallen Abschlüsse der höheren Berufsbildung wie eidg. Fachausweise, Diplome der höheren Fachprüfungen und höheren Fachschulen sowie Fachabschlüsse mit hoher Branchenakzeptanz.

AUSBILDER/IN BP

Ausbilderinnen und Ausbilder planen und leiten Bildungsangebote für Erwachsene. Sie konzipieren und organisieren Kurse und Seminare zu diversen Themen und sind verantwortlich für deren Durchführung und Auswertung.

BERUFSFACHSCHULLEHRER/IN FÜR BERUFSKUNDE

Berufsfachschullehrer und Berufsfachschullehrerinnen unterrichten an Berufsfachschulen den Fachunterricht der eigenen Berufsgruppe. Sie vermitteln den Lernenden berufsbezogene Kenntnisse (Fachkunde, Fachkenntnisse) und leiten sie zu selbstständigem Lernen an.

BETRIEBSLEITER/IN WEINTECHNOLOGIE BP

Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen Weintechnologie arbeiten in leitender Funktion in Betrieben, die Wein herstellen. Sie planen und organisieren den Prozess der Weinverarbeitung, führen Mitarbeitende und übernehmen administrative Aufgaben.

BETRIEBSWIRTSCHAFTER/IN KMU HFP

Betriebswirtschafter und Betriebswirtschafterinnen KMU leiten selbstständig ein KMU oder sind in leitender Stellung in einem Unternehmen tätig. Sie führen Mitarbeitende, sind für die Buchhaltung zuständig, erarbeiten Marketingkonzepte und entwickeln das Unternehmensleitbild.

FACHMANN/-FRAU UNTERNEHMENSFÜHRUNG KMU BP

Fachleute Unternehmensführung KMU arbeiten in eigentümergeführten Unternehmen. Sie übernehmen Führungs- und Managementaufgaben und sind massgeblich für den Geschäftsverlauf verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNIKER/IN HF

Lebensmitteltechniker und Lebensmitteltechnikerinnen stellen Nahrungsmittel industriell her. Dazu verarbeiten sie landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Getreide, Milch, Fleisch, Obst oder Gemüse. Sie arbeiten in der Produktion, im Labor, im Management, im Verkauf oder in der Kundenberatung und übernehmen dort Führungsfunktionen. Die Berufsleute haben vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Wissenschaft, Wirtschaft und Technologie.

➔ **Porträt von Mike Karlovsky** auf Seite 53

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN BP

Lebensmitteltechnologien und Lebensmitteltechnologininnen arbeiten in industriellen Betrieben der Lebensmittelherstellung. Sie übernehmen Führungsfunktionen als Gruppen- oder Teamleitende und sind für den gesamten Produktionsprozess verantwortlich.

LEBENSMITTELTECHNOLOGE/-LOGIN HFP

Lebensmitteltechnologininnen und Lebensmitteltechnologien übernehmen Fach- und Führungsaufgaben im gesamten Produktionsprozess sowie im betriebswirtschaftlichen Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung.

SOMMELIER/-IÈRE BP

In gehobenen Restaurants stellen Sommelières und Sommeliers die Weinkarte zusammen, sie beraten die Gäste bei der Auswahl des Weines und sind für den Weinkeller verantwortlich. Ihr Fachwissen können sie aber auch in einer eigenen Weinhandlung einsetzen.

WEINBAUTECHNIKER/IN HF

Weinbautechnikerinnen und Weinbautechniker sind für die personelle und strategische Führung eines Weinbaubetriebs zuständig. Sie bewirtschaften einen Weinberg, organisieren die Weinbereitung und den Verkauf der Produkte.

➔ **Porträt von Lukas Kindhauser** auf Seite 54

WEINTECHNOLOGIEMEISTER/IN HFP

Weintechnologiemeisterinnen und Weintechnologiemeister führen Betriebe, die Trauben verarbeiten und Wein herstellen. Sie sind für eine nachhaltige und qualitativ hochstehende Weinproduktion sowie für die Führung der Mitarbeitenden verantwortlich.

Berufsfunktionen und Spezialisierungen

Unter **Berufsfunktionen** und **Spezialisierungen** sind Tätigkeitsprofile und Berufsbezeichnungen aufgeführt, welche innerhalb der Branche allgemein gebräuchlich und geläufig sind.

BERUFSBILDNER/IN

Berufsbildner und Berufsbildnerinnen sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. Sie führen die Lernenden in den Betriebs-, Berufs- und Arbeitsalltag ein, definieren Lernziele, begleiten, unterstützen und fördern die Lernenden in der praktischen Arbeit und beurteilen die Lernergebnisse.

BRAUMEISTER/IN

Braumeisterinnen und Braumeister sind verantwortlich für die Abwicklung und Kontrolle der gesamten Produktion von Bieren, alkoholfreien Bieren und anderen alkoholfreien Getränken. Das Verantwortungsgebiet umfasst die Beschaffung der Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, die Anschaffung von Maschinen, Installationen und Gebinden sowie die Planung und Durchführung von Rezepturen und Verfahren.

➔ **Porträt von David Santschi** auf Seite 52

KELLERMEISTER/IN / KELLERTECHNIKER/IN

Kellermeisterinnen und Kellermeister tragen die Verantwortung für die Bereitung von Wein im Weinkeller. Die Zuständigkeit beginnt meist mit der Entgegennahme des Traubenguts und erstreckt sich auf Kelterung, Gärung, Ausbau, Abfüllung und Lagerung, inklusive Qualitätskontrolle.

LEBENSMITTELCHEMIKER/IN

Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen befassen sich mit der Isolierung und Charakterisierung von Lebensmittel-Inhaltsstoffen, der Entwicklung von Herstellungsprozessen zur optimalen Qualitätserhaltung und dem Einfluss von Aroma- und Geschmacksstoffen auf die sensorische Qualität.

SCHNAPSBRENNER/IN

Schnapsbrennerinnen und Schnapsbrenner bereiten die Rohstoffe (meist Obst) in einem Dämpf- und Gärprozess auf. Sie bedienen und warten die technischen Einrichtungen wie Dampfkessel, Gärbottiche, Pumpen, usw. Sie überwachen die einzelnen Prozesse und prüfen Konzentration, Alkoholgehalt, etc. durch Entnahme von Proben. In mehreren Durchgängen brennen

sie im Destillierapparat Roh- und Feinbrand und vermischen verschiedene Essenzen nach Rezept zum Trinkbranntwein.

SOMMELIER/-IÈRE

Sommeliers und Sommelières sind auf ein Produkt wie Wein, Bier, Tee, Whiskey, Spirituosen, Brot oder Käse spezialisiert. Mit ihren Fachkenntnissen sind sie in der Lage, zum Menü passende Vorschläge zu machen und gehen zugleich auf die persönlichen Präferenzen der Gäste ein. Bei Interesse können sie auch über Produkteherkunft, -herstellung und -verarbeitung Auskunft geben.

WEINHÄNDLER/IN

Weinhändlerinnen und Weinhändler befassen sich mit dem Kaufen, Importieren und Verkaufen, der Behandlung und Lagerung von Weinen, Most und weinhaltigen Erzeugnissen. Sie kennen die Hintergründe, die Eigenart von Weinen sowie die Trends. Sie degustieren die Weine vor Ort und handeln mit Produzenten die Vertragskonditionen aus. Sie wissen Bescheid über die Einkellerung, die Lagerung und das Abfüllen der Weine und alle notwendigen administrativen Arbeiten.

Hochschulberufe

Unter **Hochschulberufen** finden sich die der Branche zugehörigen Bachelor- und Masterabschlüsse sowie typische Branchenspezialisierungen aus dem Hochschulsumfeld.

INGENIEUR/IN FH WEINBAU UND ÖNOLOGIE

Ingenieurinnen und Ingenieure FH Weinbau und Önologie sind Fach- und Führungskräfte im Weinbau und in der Weinbereitung. Sie erkennen komplexe Zusammenhänge in der Weinwirtschaft und entwickeln Konzepte für die Produktion und Vermarktung.

LEBENSMITTELINGENIEUR/IN FH

Lebensmittelingenieurinnen und Lebensmittelingenieurinnen übernehmen Forschungs- und Planungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie. Als Führungskräfte sind sie für die Betriebsführung, Qualitätssicherung und Weiterentwicklung von Lebensmittelprodukten verantwortlich.

LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLER/IN ETH

Lebensmittelwissenschaftlerinnen und Lebensmittelwissenschaftler übernehmen leitende Funktionen in allen Bereichen der Lebensmittelindustrie: Einkauf, Forschung und Entwicklung, Produktion, Qualitätsmanagement, Marketing, Management. Im privaten Dienstleistungsbereich arbeiten sie als Selbstständige oder bei Beratungs- und Ingenieurbüros.



INFORMATIONSMEDIEN

Die folgenden Publikationen können in der Regel in den Berufsinformationszentren BIZ eingesehen und teilweise ausgeliehen werden. Sie sind auch beim SDBB-Vertrieb bestellbar: vertrieb@sdbb.ch oder www.shop.sdbb.ch

Fachhefte aus der Reihe «Chancen: Weiterbildung und Laufbahn»

www.chancen.sdbb.ch

- Natur
- Gastgewerbe und Hauswirtschaft/
Facility Management
- Handel und Verkauf

Fachhefte aus der Heftreihe «Perspektiven: Studienrichtungen und Tätigkeitsfelder»

www.perspektiven.sdb.ch

- Agrarwissenschaften, Lebensmittelwissenschaften, Waldwissenschaften
- Biologie

Weitere Publikationen, SDBB-Verlag:

Faltblätter zu einzelnen Berufen

www.shop.sdbb.ch

FACHZEITSCHRIFTEN

alimenta

Fachzeitschrift für die Lebensmittelwirtschaft (Print + Online)

www.foodaktuell.ch

Lebensmittel-Technologie

Fachzeitschrift der Schweizerischen

Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie

www.sglwt.ch

Panissimo

Zeitschrift des Schweizerischen

Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes

www.swissbaker.ch

Fleisch und Feinkost

Zeitung des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

www.sff.ch

www.metzgerei.ch

Messer und Gabel

Zeitschrift von proviande/schweizerfleisch

www.schweizerfleisch.ch/messer-und-gabel

mpv info

Zeitschrift des Metzgereipersonal-

Verbandes der Schweiz

www.mpv.ch

Schweizer Obst

Zeitschrift des Schweizerischen Obstver-

bands

www.swissfruit.ch

Schweizerische Weinzeitung

www.schweizerische-weinzeitung.ch

Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau

www.obstundweinbau.ch

WICHTIGE LINKS AUF EINEN BLICK

Das Portal der Schweizerischen Berufs-,

Studien- und Laufbahnberatung infor-

miert über alles Wissenswerte rund um

Berufswahl, Studium und Weiterbildung

www.berufsberatung.ch

Aktuelle Arbeitsmarktinformationen für

die erfolgreiche Berufswahl, Weiterbil-

dung und Stellensuche

www.arbeitsmarktinfo.ch

SBFI Staatssekretariat für Bildung,

Forschung und Innovation

www.sbf.admin.ch

Konferenz der höheren Fachschulen

www.k-hf.ch

Portal der Schweizer Hochschulen

www.swissuniversities.ch

Fachportal für die Lebensmittelwirtschaft

www.foodaktuell.ch

Netzwerk- und Vermittlungsplattform

für Zusammenarbeit zwischen den

verschiedenen Akteuren des Lebens-

mittel-Ökosystems

www.clusterfoodnutrition.ch

IMPRESSUM

6. aktualisierte Auflage 2023

© 2023, SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Das SDBB ist eine Fachagentur der Kantone (EDK)

und wird vom Bund (SBFI) unterstützt.

ISBN 978-3-03753-253-9

Herausgeber

Schweizerisches Dienstleistungszentrum

Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahn-

beratung SDBB, Bern, www.sdbb.ch

Projektleitung und Redaktion

René Tellenbach, SDBB

Fachredaktion

Sabine Brunner, Berufs- und Laufbahn-

beraterin BIZ Biel

Fachlektorat

Eva Holzmann, Berufs-, Studien- und

Laufbahnberaterin

Texte

Sabine Brunner (SAB)

Fotos

Dominique Meienberg, Zürich

Gestaltungskonzept

Viviane Wälchli, Zürich

Umsetzung

Manuela Boss, Münsingen

Inserate

Gutenberg AG

Feldkircher Strasse 13

9494 Schaan

Tel. +41 44 521 69 00

www.gutenberg.li

Lithos, Druck

Somedia Production, Chur

Artikel Nr.

CH1-2023

BESTELLINFORMATIONEN

Die Heftreihe «Chancen» ist erhältlich bei:

SDBB Vertrieb

Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen

Telefon 0848 999 001

vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Preise

Einzelheft CHF 15.–

Ab 5 Hefte pro Ausgabe CHF 12.–

Ab 10 Hefte pro Ausgabe CHF 11.–

Ab 25 Hefte pro Ausgabe CHF 10.–

Preise für höhere Auflagen auf Anfrage

Abonnemente

1er-Abo (12 Ausgaben pro Jahr, 1 Heft pro

Ausgabe) CHF 12.– / Heft

Ab 5er-Abos (12 Ausgaben pro Jahr,

5 Hefte pro Ausgabe) CHF 10.– / Heft

STELLENPLATTFORMEN

www.foodaktuell.ch
 www.sglwt.ch
 www.sff.ch
 www.swissbaker.ch
 www.swissfruit.ch
 www.mpv.ch

VERBÄNDE

Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe
 www.lebensmitteltechnologie.ch

Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien
 www.fial.ch

Primavera – Verband Schweizer Lebensmittelverarbeiter der ersten Stufe
 www.primavera.swiss

Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie
 www.sglwt.ch

Vereinigung Schweizerischer Futtermittelfabrikanten
 www.vsf-mills.ch

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
 www.swissbaker.ch

Schweizerischer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband
 www.hotelgastrounion.ch > sbkpv.ch

Verband Schweizerischer Schokoladenfabrikanten CHOCOSUISSE
 www.chocosuisse.ch

Schweizerischer Verband der Backwaren- und Zuckerwaren-Industrie BISCOSUISSE
 www.biscosuisse.ch

Dachverband Schweizerischer Müller
 www.dsm-fms.ch

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz
 www.mpv.ch

Schweizer Fleisch-Fachverband
 www.sff.ch

Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft
 www.proviande.ch

FROMARTE Die Schweizer Käsespezialisten
 www.fromarte.ch

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein
 www.milchtechnologie.ch

Berufsverband Molkereifachleute der Schweiz
 www.bvm-asl.ch

Schweizer Brauerei-Verband
 www.bier.ch

Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten
 www.mineralwasser.ch

Vereinigung Schweizer Weinhandel
 www.ascv-vsw.ch

Schweizerischer Spirituosenverband
 www.spiritsuisse.ch

Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche
 www.getraenkebranche.ch

Schweizer Obstverband (mit Schweizer Brenner)
 www.swissfruit.ch





2023 | Nahrung



2023 | Sicherheit



2023 | Medien und Information 2



2023 | Begleitung und Betreuung, Therapie



2023 | Fahrzeuge



2023 | Öffentliche Verwaltung und Rechtspflege



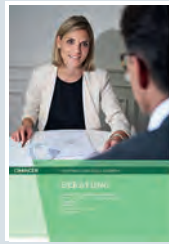
2023 | Bau



2023 | Logistik



2022 | Gesundheit: Pflege und Betreuung



2022 | Beratung



2022 | Tourismus



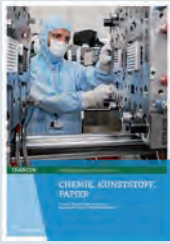
2022 | Medien und Information 1



2022 | Handel und Verkauf



2022 | Natur



2022 | Chemie, Kunststoff, Papier



2022 | Bewegung und Sport, Wellness und Schönheit



2022 | Bühne



2022 | Holz und Innenausbau



2021 | Marketing und Kommunikation



2021 | Gesundheit: Medizinische Technik und Therapie



2021 | Energieversorgung und Elektroinstallation



2021 | Verkehr



2021 | Kunst und Design



2021 | Bildung und Unterricht



2020 | Management, Immobilien, Rechnungs- und Personalwesen



2020 | Maschinen- und Elektrotechnik



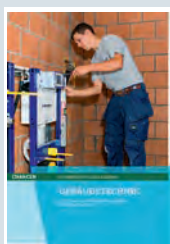
2020 | Informatik und Mediamatik (ICT)



2020 | Textilien, Mode und Bekleidung



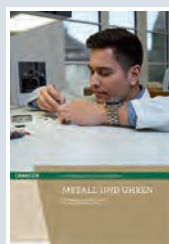
2020 | Gastgewerbe, Hauswirtschaft/ Facility Management



2020 | Gebäude-technik



2020 | Banken und Versicherungen



2019 | Metall und Uhren

➤ Weitere Informationen und Online-Bestellung:
www.chancen.sdbb.ch oder www.shop.sdbb.ch

➤ Die untenstehenden Begriffe, Berufe und Funktionen können Sie im Internet in die Suchmaske eingeben unter: www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe. Sie erhalten dann detaillierte und ständig aktualisierte Infos zu den entsprechenden Berufen oder Funktionen.

	Laufbahn	Seite
--	----------	-------

Berufliche Grundbildungen

Agrarpraktiker/in EBA		17
Anlagenführer/in EFZ		17
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA		17
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ		17
Detailhandelsassistent/in EBA		17
Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Bäckerei-Confiserie		17
Fleischfachmann/-frau EFZ		17
Kaufmann/-frau EFZ Nahrungsmittel- Industrie		17
Küfer/in EFZ		17
Lebensmittelpraktiker/in EBA		17
Milchpraktiker/in EBA		17
Milchtechnologe/-login EFZ		17
Müller/in EFZ		17
Polymechaniker/in EFZ		17
Weintechnologe/-login EFZ		17

Weiterbildungsberufe

Ausbildner/in BP		30/37 43/49/ 55
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei- Confiserie HFP	36	37
Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft BP		43
Betriebsleiter/in Weintechnologie BP		55
Betriebswirtschafter/in KMU HFP		30/37 43/49/ 55
Berufsfachschullehrer/in für Berufskunde		30/37 43/49/ 55
Branchenspezialist/in Bäckerei- Konditorei-Confiserie BP		37
Chef/in Bäcker/in-Konditor/in- Confiseur/in BP	35	37
Detailhandelsmanager/in HFP		37
Detailhandelsspezialist/in BP		37
Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU BP		30/37 43/49 55
Lebensmitteltechniker/in HF	53	30/38 43/47/ 53
Lebensmitteltechnologe/-login BP	26/27	30/38 43/49/ 56
Lebensmitteltechnologe/-login HFP	26/27 28	30/38 43/49/ 55
Metzgermeister/in HFP	41/42	43
Milchtechnologe/-login BP		49
Milchtechnologe/-login HFP	46/47 48	49

	Laufbahn	Seite
--	----------	-------

Mischfuttertechniker/in SFT		38
Müllereitechniker/in SMS	34	38
Schicht- und Gruppenleiter/in STF		30
Sommelier/-ière BP		55
Weinbautechniker/in HF	54	55
Weintechnologemeister/in HFP		55

Berufliche Funktionen und Spezialisierungen

Aromatiker/in		30
Bankmetzger/in		44
Berater/in (Milchproduktion oder Käserei)		50
Berufsbildner/in	40	30/38 44/50/ 55
Braumeister/in	52	55
Chefmetzger/in		44
Käseeinkäufer/in		50
Käsereikonsultent/in		50
Kellermeister/in / Kellertechniker/in		56
Lebensmittelspektor/in		30
Lebensmittelkontrolleur/in		30
Lebensmitteltechniker/in		30
Lebensmittelchemiker/in		30/56
Leiter/in Getreidesammelstelle		38
Linienführer/in (Nahrungsmittel)		30
Maschinenführer/in oder Anlagenführer/ in (Nahrungsmittel)		31
Milchkäufer/in		50
Obermüller/in		38
Postenmüller/in		38
Produkteentwickler/in (Nahrungsmittel)		31
Produktionsplaner/in (Nahrungsmittel)		31
Projektleiter/in (Nahrungsmittel)		31
Schnapsbrenner/in		56
Senn/Sennerin		50
Silomeister/in		38
Sommelier/-ière		50/56
Springer/in (Nahrungsmittel)		31
Verkaufsberater/in Metzgerei/ Charcuterie		44
Vieheinkäufer/in		44
Waagmeister/in (Schlachthof)		44
Weinhändler/in		56

	Laufbahn	Seite
--	----------	-------

Hochschulberufe

Ingenieur/in FH Weinbau und Önologie		31/56
Lebensmittelingenieur/in FH	29	31/38 44/50/ 56
Lebensmittelwissenschaftler/in ETH		31/38 44/50/ 56

Fokus Studienwahl



Die Studienwahl ist ein zeitintensiver Prozess und keine Entscheidung, die in kurzer Zeit gefällt wird. Das Buch «Fokus Studienwahl» begleitet die Ratsuchenden durch diesen Prozess.

Das zum Buch gehörende Heft «Fokus Studienwahl: Arbeitsheft» (CHF 5.–) regt zur aktiven Auseinandersetzung mit den entsprechenden Themen an. Das Paket eignet sich sowohl als Instrument für den Studienwahlunterricht, das Selbststudium von Maturandinnen und Maturanden, wie auch für den Beratungsalltag in der Studienberatung.

Auflage: 6. aktualisierte
Auflage 2024
Umfang: 76 Seiten
Art.-Nr: LI1-3022
Preis: CHF 18.–

«Fokus Studienwahl» orientiert sich an der Systematik des Studienwahlprozesses und gliedert sich in vier Teile:

- Interessen, Fähigkeiten, Wertvorstellungen
- Sich informieren
- Entscheiden
- Realisieren

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO
Centro svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO

SDBB Verlag | Belpstrasse 37 | Postfach | 3001 Bern | Tel. 031 320 29 00 | info@sdbb.ch | www.sdbb.ch
SDBB Vertrieb | Industriestrasse 1 | 3052 Zollikofen | Tel. 0848 999 001 | vertrieb@sdbb.ch



SDBB | CSFO

Online bestellen: www.shop.sdbb.ch

Technik und Naturwissenschaften – Berufslaufbahnen zwischen Megabytes und Molekülen



Jobs von Forschung bis Management. Welche Berufslaufbahnen folgen auf ein Studium der Natur- oder der Ingenieurwissenschaften? Wie sieht das Studium aus, wie der Arbeitsmarkt für Architekten, Chemikerinnen oder Umweltnaturwissenschaftler?

Über 30 ausführliche und aktuelle Porträts illustrieren das Arbeitsfeld von Technik und Naturwissenschaft: Von der Forschung über die Produktion bis hin zum Management.

Sprache: Deutsch
 Auflage: 3. vollständig überarbeitete
 Auflage 2015
 Umfang: 200 Seiten
 Art.-Nr.: LI1-3076
 Preis: CHF 30.–

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
 SDBB Verlag | Belpstrasse 37 | Postfach | 3001 Bern | Tel. 031 320 29 00 | info@sdbb.ch | www.sdbb.ch
 SDBB Vertrieb | Industriestrasse 1 | 3052 Zollikofen | Tel. 0848 999 001 | vertrieb@sdbb.ch

 **KANTON
LUZERN**

NEU:
Teilweise auch
als berufs-
begleitende
Kurse!

Ihre Karriere in der Milchwirtschaft – unsere Herausforderung!

Sie suchen neue Herausforderungen und möchten sich weiterbilden?
Sie suchen technologische oder betriebswirtschaftliche Unterstützung?
Sie möchten die Fachkompetenz Ihrer Mitarbeitenden weiterentwickeln?

Unsere Angebote:

- Vorbereitungskurse auf die Berufsprüfung zum/r Milchtechnologin/in mit eidg. Fachausweis
- Vorbereitungskurse auf die Höhere Fachprüfung zum/r Käser- und Molkereimeister/in
- Diverse Weiterbildungsangebote und Branchenkurse wie Käseschule
- Modellbetrieb für Produktentwicklung und Versuche

Berufsbildungszentrum
Natur und Ernährung
bbzn.lu.ch



*Finden Sie das
passende Angebot*



Grün. Nachhaltig. Zukunftssicher. Die Studiengänge der BFH-HAFL.

BSc in Food Science & Management mit Vertiefungen in:

- Consumer Science & Marketing
- Food Business
- Technology

MSc in Life Sciences mit Vertiefungen in:

- Agrarwissenschaften
- Waldwissenschaften
- Food, Nutrition and Health
- Regionalmanagement in Gebirgsräumen

BSc in Umwelt- und Ressourcenmanagement mit Vertiefungen in:

- Nachhaltige Land- und Wassernutzung
- Nachhaltige Wertschöpfungssysteme
- Nachhaltiges Energiemanagement

BSc in Agronomie

BSc in Waldwissenschaften