

## Tag der Milchwirtschaft 2016, 18. November 2016, Delémont **Diplomfeier: Höhere Fachprüfung – die Absolventen**

### «Erfolgreiche Geschäftsführung gelernt»

*Kevin Rapin aus 1523 Granges-Marnand, tätig in Fromagerie Le Maréchal SA in 1523 Granges-Marnand*  
Im Familienunternehmen in Grange-Marnand produziert Kevin Rapin gemeinsam mit seinem Vater und seinen zwei Brüdern sowie zwei Mitarbeiter-Teams Rohmilchkäse und Butter. Seit seiner Kindheit hatte er den Traum, dem väterlichen Vorbild zu folgen, sich einmal selbständig zu machen und handwerklich tätig zu sein. An der Weiterbildung zur HFP schätzt er vor allem das Wissen über die erfolgreiche Geschäftsführung. «Ich übernehme alle administrativen Aufgaben und das Management des Betriebs. Ausserdem stehe ich im Kontakt mit unseren Kunden.» An seiner Tätigkeit gefallen ihm vor allem die Beziehungen zu Kunden und Milchlieferanten. In Zukunft möchte Kevin Rapin sein Englisch weiter auffrischen. Er hat bereits eine Sprachschule absolviert und auf seinen Reisen Kontakte zu Käufern in den USA geknüpft. Auch er hält die Zukunftsperspektiven der Milchwirtschaft für gut. «Es gibt viele Lehrstellen und wir benötigen Nachwuchs. Die Ausbildung in der Milchwirtschaft empfehle ich jedem, der wirklich arbeiten will, gewissenhaft ist, gerne Lebensmittel herstellt und Qualitätsprodukte schätzt.»

### «Jeder Tag ist anders»



*Tobie Genoud (28) aus 1618 Châtel-St-Denis, tätig in der Laiterie de Corcelles-le-Jorat in 1082 Corcelles-le-Jorat*

In der Laiterie de Corcelles-le-Jorat werden täglich eine Vielzahl an Genussmittel aus Milch produziert. Sei das der Gruyère AOP, die Raclette-Spezialität «Joraclette», Sérac oder auch Joghurt in den verschiedensten Geschmacksrichtungen. Die Weiterbildung HFP hat Tobie Genoud absolviert, um einmal seinen eigenen Betrieb führen zu können. Er lernte viel über Personalführung, Buchhaltung und das erfolgreiche managen eines Betriebes. Das kommt ihm jetzt in seinem Alltag zu Gute, denn nun kann er mehr Verantwortung übernehmen. Einen typischen Tagesablauf gibt es für Tobie Genoud nicht: «Jeder Tag ist anders», so der Welschschweizer. Neue Situationen bedeuten neue Herausforderungen, die es zu meistern gibt. Diese machen den Alltag abwechslungsreich. Was konstant bleibt, ist das Frühaufstehen. Jedoch bedeutet das auch, dass man am Nachmittag frei hat. Der frisch gebackene, eidgenössisch diplomierte Milchtechnologe sieht der Zukunft positiv entgegen: «In der Milchwirtschaft wird die Arbeit nie ausgehen, denn die Menschen werden immer Käse- und Milchprodukte von höchster Qualität konsumieren wollen.» Aus diesem Grund empfiehlt Genoud allen eine Ausbildung in der Milchwirtschaft. Wichtig sei die Freude am Beruf und die Motivation, selbst Hand anzulegen, um ein Qualitätsprodukt zu schaffen.

### «Nicht mehr bloss ausführen, sondern auch leiten»



*Nicolas Terreaux (28) aus 1628 Vuadens, tätig in den Ateliers Laitiers de Grangeneuve in 1725 Posieux*

1,7 Millionen Kilo Milch werden in den Ateliers Laitiers de Grangeneuve jährlich verarbeitet. Nicolas Terreaux produziert mit seinem Team verschiedene Spezialitäten, wie Gruyère, Vacherin und Le Bleu de Fribourg. Er wollte die Höhere Fachprüfung absolvieren, da er seinen Beruf liebt und auf einem hohen Niveau ausüben will. Ausserdem hat er den Wunsch eines Tages seinen eigenen Betrieb zu leiten. Die Ausbildung gab ihm dafür das nötige Werkzeug. Nicolas Terreaux erzählt, seine Aufgaben hätten sich durch die Weiterbildung sehr verändert. «Man führt die Arbeiten nicht mehr bloss aus, sondern kann jetzt Mitarbeiter leiten und an verschiedenen Orten einsetzen. Man muss vorausschauend denken, die Qualität sicherstellen und dafür sorgen, dass die Mitarbeiter ihre Arbeit gut ausführen. Denn jetzt trägt man die ganze Verantwortung.» Teil seines breiten Aufgabengebietes ist die Personalleitung. Er bildet Lehrlinge aus und unterstützt sie bei ihrer Arbeit. Die Vielseitigkeit seiner Aufgaben und der Teamgeist gefallen ihm besonders. Ausserdem schätzt er, wie man beim ganzen Verwandlungsprozess von einem Rohprodukt in ein hochwertiges Endprodukt dabei ist.

### «Frozen Joghurt herstellen»



*Romain Esseiva (26), aus 1632 Riaz, tätig bei Romain Esseiva SA in 1632 Riaz*

Im Betrieb Romain Esseiva SA wird das «Soupe de Chalet» hergestellt – ein typisches Produkt des Kantons Fribourg. Romain Esseiva macht Dinge gerne richtig – deshalb hat er sich für die Weiterbildung zum Käsereimeister entschieden. Er hat viel über die Technologie und die Produktion, die Personalführung und die Administration der Finanzen gelernt. Dank seines Wissens konnte er bereits einen Betrieb übernehmen. An seiner Tätigkeit schätzt er besonders die spannende Herstellung von hochwertigen Produkten und den Kontakt mit den Kunden. «Ich mag auch die Freiheit, die man hat und dass man den ganzen Herstellungsprozess eines Produktes von Anfang bis zum Schluss verfolgen kann.» Romain Esseiva stellt Frozen Joghurt her und kann sich für die Zukunft eine Weiterbildung im Marketing vorstellen. Die Perspektiven seiner Branche schätzt er als sehr positiv ein: «Es ist eine Branche, die nicht zu Ende gehen wird, denn die Menschen werden immer Lebensmittel brauchen.» Zur Ausbildung zum Milchtechnologen rät er allen, die Naturprodukte lieben und aus einem Rohstoff ein wertvolles Endprodukt kreieren möchten.

### «Hohe Qualität und Zusammenhalt in der Branche»



*Julien Jungo (30) aus 1700 Fribourg, tätig in der Käserei Struss in 1717 St. Ursen*

Julien Jungo verarbeitet im Familienbetrieb Struss jährlich gemeinsam mit seinem Vater, seiner Mutter und seinem Bruder 2.6 Mio. kg Milch zu Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP und zu weiteren Spezialitäten. 17 Milchproduzenten liefern zwei Mal täglich die frische Milch an. Julien Jungo wird einmal gemeinsam mit seinem Bruder die Käserei übernehmen und hat sich mit der Weiterbildung zum Käsereimeister darauf vorbereitet. Er schätzt das neu gewonnene Wissen zu den Themen Management, Marketing, Mitarbeiterführung und Finanzen sowie die neuen wertvollen Kontakte, die er

während der Weiterbildung zur HFP knüpfen konnte. Heute ist Julien Jungo im Betrieb speziell auch für die Qualitätssicherung zuständig. Die viermonatige Herstellung und Reifung des Käse, die hohe Kundenzufriedenheit und der regelmässige Kontakt zu den Milchproduzenten machen ihm besonders viel Freude. Sorgen machen ihm die Nachwuchsprobleme. Die Zukunft der Branche beurteilt er positiv, trotz der aktuellen Wirtschaftslage. Er meint: «Wichtig ist der Zusammenhalt in der Branche und eine sehr hohe Qualität unserer Produkte.» Von der Qualität der Aus- und Weiterbildung ist er sehr überzeugt: «Das öffnet sehr viele Türen und ermöglicht vielversprechende berufliche Entwicklungen.»

#### «Vom Labor über das Marketing oder die Forschung»



*Aurélien Ducommun (27) aus 1754 Corjolens, tätig in der Fromagerie Onnens in 1756 Onnes*

Die Fromagerie Onnens stellt Gruyere AOP her. Mit dem Ziel der späteren Selbständigkeit hat der dort tätige Aurélien Ducommun die Weiterbildung zum Käsereimeister absolviert. Ihm ist es ein Anliegen, Lernende auszubilden, sein Wissen weiterzugeben und die Tradition der Schweizer Käseherstellung zu erhalten. In der Weiterbildung hat er gelernt, ein Unternehmen zu strukturieren, zu organisieren und zu führen. Seine Aufgaben haben sich im Vergleich zu früher nicht stark verändert, aber ihm wird heute mehr Verantwortung übertragen. Die Begeisterung an seiner Tätigkeit ist ihm anzusehen: «Ich mag an meiner Arbeit, dass man das Resultat der fertigen Produkte sieht. Also, dass man den ganzen Prozess mitverfolgen kann von der Milch bis zum fertigen Produkt. Ebenfalls gefällt mir, dass man diesen Genuss an die Kunden weitergeben kann.» Die zukünftigen Chancen sind intakt: «Die Chancen sind sehr gut. In unserer Branche haben wir nicht genügend Fachkräfte. Es gibt eine grosse Nachfrage nach ausgebildeten Milchtechnologe. Jemand mit der Ausbildung des Milchtechnologe hat einen guten Ruf in dieser Branche; man ist isehr gefragt in der Lebensmittelindustrie. Ich empfehle diesen Beruf Jugendlichen, die sorgfältig arbeiten, pünktlich und bodenständig sind. Gut ausgeprägte Sinne zu haben ist auch wichtig.»

#### «Einen eigenen Betrieb führen»



*Roland Meier (28), aus 3099 Rüti bei Riggisberg, tätig bei Cremo in Thun, 3613 Steffisburg*

Roland Meier ist bei Cremo in Thun tätig, dem einzigen Deutschschweizer Betrieb des Unternehmens aus der Romandie, das Milchpulver, Edammer Suisse, Raclette und Fondue herstellt. Die Weiterbildung HFP hat er absolviert, um einmal einen eigenen Betrieb zu führen. Er konnte mehrfach profitieren. «Dank der Weiterbildung gewinnt man Einblick und Durchblick in der Milchwirtschaft – mit den Problemen und den Herausforderungen. Ich habe viel über die wirtschaftlichen Aspekte gelernt, wie man zum Beispiel ein Geschäft ökonomisch führt und Personal führt.» Roland Meier war früher in einem gewerblichen Betrieb bereits Stellvertreter des Chefs. Mit dem neuen Abschluss kann er einen gewerblichen Betrieb führen oder in der Industrie Aufgaben als Abteilungsleiter oder Teamleiter übernehmen. Heute ist er bei der Cremo in der Käseerei-Abteilung als Sicherheitskoordinator tätig. Er sorgt dafür, dass bei der täglichen Verarbeitung von 35'000 Liter Milch die Vorgaben der Suva und des Cremo-Hauptsitzes eingehalten werden. Bei der Arbeit gefällt ihm der Einblick in die geschäftlichen Rahmenbedingungen. «Bei den

Sitzungen bei Cremo in Fribourg sehe ich, was die ganze Firma ausmacht – nicht nur an einem Standort, sondern auch an den anderen. Es ist alles sehr verknüpft.» Die Ausbildung in der Milchwirtschaft bietet für jeden etwas: «Industriebetriebe eignen sich vor allem, wenn man urban aufgewachsen ist und die Zusammenhänge zur Landwirtschaft nicht so kennt. Wer gern etwas produziert, Prozesse verfolgen, kontrollieren und optimieren will, ist hier genau richtig. Das Gewerbe ist sehr spannend, wenn man gerne handwerklich tätig ist und die Zusammenarbeit mit den Bauern schätzt.»

#### «Mehr Verantwortung tragen»



*Urs Gasser (30) aus 3506 Grosshöchstetten, tätig in der Käserei Mühlekehr in 3556 Trub*

Urs Gasser ist in dem mittelgrossen Emmentaler Betrieb mit 20 Lieferanten als Stellvertreter des Chefs tätig. Weil die Milchwirtschaft eine Branche mit Zukunft ist und er sich die Option offenhalten wollte, selber einmal einen Betrieb zu führen, hat er die Weiterbildung zum Käsereimeister absolviert. Die Vorteile der Höheren Fachprüfung HFP sieht er in den Karrierechancen. «Man kann eine führende Position übernehmen und mehr Verantwortung tragen.» In Zukunft wird er sein Aufgabengebiet in der Käserei Mühlekehr möglicherweise auf das Qualitätsmanagement ausweiten können. «Ich schätze, dass man mir das zutraut, Dinge selbstständig zu bewerkstelligen. Bei unserer Arbeit sieht man am Schluss, was man an diesem Tag gemacht hat – ein Qualitätsprodukt.» Die Branche hat eine gute Zukunft, meint er: «Die Schweiz stellt hochstehende Produkte mit einem guten Ansehen her, und Milch wird immer gebraucht.» Seiner Meinung nach eignen sich für den Beruf des Milchtechnologen Jugendliche mit Interesse an hochwertigen Produkten aus Milch. Dank der neuen Maschinen ist die Tätigkeit nicht mehr so anstrengend wie früher: «Auch für Frauen ist der Beruf sehr gut denkbar.»

#### «Eine Gruppe oder einen Standort leiten»



*Dominik Stutz (30) aus 4653 Obergösgen, tätig bei der Mittelland-Molkerei AG Suhr, 5034 Suhr*

Dominik Stutz in der Mittelland-Molkerei AG tätig. Der Betrieb produziert hauptsächlich Butter, UHT Milch, Pastmilch und Säfte. Er hat sich zur Weiterbildung zum eidgenössisch diplomierten Milchtechnologen/in (Käserei- oder Molkereimeister/in) entschlossen, weil er Führungsaufgaben übernehmen will. Er erklärt: «Mit der Lehre gab es zwei Optionen, entweder Studieren oder die Fachschule machen. Studieren war nicht so mein Ding, also habe ich die HFP abgeschlossen. Ich habe die Chancen in der Branche gesehen und wollte Neues lernen.» Die Vorteile der Weiterbildung sieht er vor allem darin, dass einem damit viele Türen offenstehen. Als Molkereimeister führt er Personal, stellt die Produktequalität sicher und kümmert sich um die betriebswirtschaftlichen Belange wie Budgets für Personal, Anlagen und Unterhalt. Aktuell befasst er sich mit der Optimierung von Prozessen. In diesem Rahmen besucht er auch andere Werke, zum Teil auch in anderen Ländern. «Ich schätze, dass man sich neue Kompetenzen aneignen kann und nun viel mehr selber entscheidet und bewirkt. Ich bin heute eher organisatorisch tätig und kann meine eigenen Ideen einbringen.» Für die Zukunft könnte er sich vorstellen, einmal eine Gruppe oder einen Standort zu leiten. Die Zukunftschancen der Branche schätzt Dominik Stutz sehr hoch ein. «In

diesem umkämpften Markt kommt es auf die Fachkräfte an.» Die Lehre zum Milchtechnologen empfiehlt er allen, die qualitativ hochstehende Produkte für KonsumentInnen herstellen möchten.

#### «Florierendes Wachstum der Firma bewirken»



*Walter Grob aus 6390 Engelberg, tätig in der Schaukäserei Kloster Engelberg, 6390 Engelberg*

Walter Grob ist von seinem Arbeitsort begeistert: «Ich führe die schöne Schaukäserei Kloster Engelberg. Wir produzieren die gefüllten Mini-Kloster-Brie wie Chilino, Schnittolino, Wasabilino – in ganz vielen verschiedenen Aromen–, verschiedene Halbhart- und Hartkäse, die traditionelle Engelberger Klostersglocke und viele feine Joghurts. Zu unserem Betrieb gehört auch ein Bistro und ein Käseiladen. Dort findet man vorwiegend regionale Käsespezialitäten. Pro Jahr besuchen uns 170'000 Menschen.» Die Weiterbildung zur HFP half Walter Grob, sich seinen Traum zu erfüllen: Einmal eine eigene Käserei zu führen. «Durch diese Weiterbildung habe ich sehr viele Chancen bekommen.» Walter Grob führt Mitarbeitende, stellt die Produktequalität sicher und befasst sich auch mit betriebswirtschaftlichen Fragen wie Personalbudget, Anlagen- und Unterhaltbudgetierungen. Sein Alltag ist immer unterschiedlich, mal ist er in der Käseproduktion tätig, dann arbeitet er im Laden und hat mit Kunden zu tun. «Meine Aufgaben haben sich durch diese Ausbildung sehr verändert. Nach dem Abschluss machte ich ein Auslandjahr und war an einem Aufbauprojekt in Tschechien beteiligt. Jetzt bin ich Geschäftsführer.» Er freut sich bereits auf seine Zukunft als selbstständiger Unternehmer, der ein florierendes Wachstum seiner traditionellen Käserei bewirkt. Die Zukunftsaussichten der ausgebildeten Milchtechnologen schätzt er als sehr gut ein. «Wir haben einen Fachkräftemangel in unserer Branche. Stellensuchende können wählen, wo sie hinwollen.» Die Lehre empfiehlt er allen, die Freude an der Herstellung und Veredelung von Naturprodukten haben, über handwerkliches Geschick verfügen und mechanisches Flair mitbringen.

#### «Vom Labor über das Marketing oder die Forschung»



*Severin Camenzind aus 8492 Schalchen, tätig in der Käserei Camenzind GmbH in 8492 Schalchen-Wila*

Severin Camenzind arbeitet im väterlichen Familienbetrieb und ist vor allem in der Produktion tätig. Die Weiterbildung zur HFP hat er absolviert, um einmal einen eigenen Betrieb zu führen. Als Käsereimeister arbeitet er in mehreren Abteilungen des kleinen Betriebes, vom Käsekeller über die Produktion, den Verkauf und das Marketing bis zu den Verhandlungen mit den Lieferanten und Kunden sowie der Buchhaltung. «Ich schätze an meinen Aufgaben, dass sie sehr vielseitig sind. Ich habe Kontakt mit den Bauern; wir verhandeln über Milchpreise und Milchqualität, wir verhandeln über Käsepreise. Wir sind im Moment auch gerade an einem neuen Projekt in unserem Betrieb, wir planen einen neuen Käsekeller.» Severin Camenzind würde den Betrieb gerne zusammen mit seinem Bruder übernehmen – dieser steckt noch in der Lehre. «Die Zukunftsaussichten sind sehr gut. Leider besteht ein Nachwuchsmangel; es gibt nicht viele Kandidaten in unserer Region. Dabei weiss ich von vielen Betrieben, dass sie gute Leute suchen, Abteilungsleiter zum Beispiel. Man hat gute Chancen auf einen Arbeitsplatz.» Die Ausbildung zum Milchtechnologen eignet sich seiner Meinung nach für handwerklich Interessierte wie für Technik-Interessierte. «Vom Labor über das Marketing oder die Forschung – für jedes Interesse ist etwas dabei!»

### «Sich an die Veränderungen anpassen»



*Manuel Müller (30) aus 8580 Amriswil, tätig in der Käserei Müller-Thurgau in 8580 Amriswil*

Manuel Müller ist in zwei jeweils zehnköpfigen Betrieben tätig: «Am einen Ort stellen wir Appenzeller Halbhartkäse und im anderen Emmentaler her. Zusätzlich produzieren wir Spezialitäten.» Zur Höheren Fachprüfung hat er sich entschieden, weil er einmal den väterlichen Betrieb übernehmen möchte. Zu seinen Tätigkeiten sind seit Beginn der Weiterbildung mehr Büroarbeit sowie Mitarbeiterführung und Qualitätssicherung hinzugekommen. Für die Zukunft liebäugelt er mit der Handelsschule oder einer Weiterbildung im Marketing. Manuel Müller: «Wichtig ist einfach, dass man innovativ ist und sich auch an die Veränderungen anpasst.» Der sehr vielseitige Beruf des Milchtechnologen ist seiner Meinung nach eine gute Basis für Männer wie für Frauen. Von der Hygiene bis zum Labor und zur Käseproduktion – man hat viele Optionen. Davon ist Manuel Müller überzeugt.

### «Maschinen- und Anlagenkenntnisse und Produktwissen»



*Stefanie Manser (27) aus 9113 Degersheim, tätig bei Züger Frischkäse AG in 9245 Oberbüren*

Beim Arbeitgeber von Stefanie Manser produzieren 200 Mitarbeitende ausschliesslich Frischkäse wie Mozzarella, Salzlachekäse, Grillkäse, Quark oder Mascarpone. Stefanie Manser hat sich für die HFP entschieden, um ihr Wissen zu vertiefen und sich Kompetenzen in der Betriebswirtschaft anzueignen. Mit der Weiterbildung war bei ihr bereits ein Schritt auf der Karriereleiter bei der Züger Frischkäse AG verbunden – sie wurde stellvertretende Ausbilderin der Lernenden. Im Grossbetrieb teilt sie die Mitarbeiter ein oder plant Produktionen. Stefanie Manser: «Ich brauche Maschinen- und Anlagenkenntnisse sowie Produktwissen. Ich beschäftige mich auch damit, wie wir die Produktivität steigern können.» Der Betrieb geht stark auf Kundenwünsche ein, was sich auch auf die Produktionsplanungen auswirkt. Stefanie Manser ist der persönliche Kontakt zu den Mitarbeitenden sehr wichtig. So begrüsst sie zu Arbeitsbeginn jeweils alle Mitarbeitenden. «Nur so weiss ich, wie es den Menschen in unserem Team geht. Ich möchte auch ihre Fähigkeiten gut kennen, um sie optimal einzuteilen. Als stellvertretende Leiterin der Verpackungsabteilung bin ich zudem für die Überwachung der Apparate zuständig. Ich prüfe, ob alles stimmt, ob zum Beispiel das richtige Datum auf der Verpackung steht. Aktuell optimieren wir das System der Rückverfolgbarkeit. So können wir aufgrund der Nummer auf den Päckchen feststellen, woher die Milch kam.» Stefanie Manser betreut sehr gerne die Schnupperlernenden und engagiert sich mit Begeisterung im Team. In Zukunft möchte sie im Ausland ihre Sprachkenntnisse verbessern. An der Branche gefällt ihr neben den vielversprechenden Zukunftsaussichten der Zusammenhalt unter den Betrieben. «Es ist sehr schön, wie man sich gegenseitig hilft Lernende zu finden.» Von zukünftigen Lernenden erwartet sie Interesse für Milchprodukte, Verbundenheit mit der Natur und Affinität für Maschinenteknik.