

Aktuelle Medieninformation

Neue Meister bei den Milchtechnologien Mit Milch zur Unternehmerkarriere

Am Tag der Milchwirtschaft konnte der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein in Delémont 15 Milchtechnologien aus der Deutschschweiz und der Romandie das eidgenössische Diplom als Milchtechnologie sowie das Diplom des SMV als Käser- oder Molkereimeister übergeben. Damit haben sie sich als zukünftige Unternehmer und Führungscrew der Milchwirtschaft qualifiziert. Die Mehrheit der Absolventen der Höheren Fachprüfung HFP träumt von der Übernahme eines eigenen Betriebes. Ihnen gemeinsam ist das Vertrauen in die Zukunft der Milchwirtschaft. Sorgen macht ihnen nur der fehlende Nachwuchs. Hier soll die neue Nachwuchsförderung der Milchwirtschaft Abhilfe schaffen.

Die 350 Lernenden, die aktuell zu Milchtechnologien und Milchpraktikern ausgebildet werden, reichen nicht aus. Das Ziel ist eine Erhöhung um rund einen Drittel – ein ehrgeiziges Ziel! Doch Hans Aschwanden, Präsident des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins, ist zuversichtlich. «Der Käsekonsum steigt; auch der Konsum der anderen Milchprodukte. Doch es fehlt an Kader, also an Milchtechnologien, die sich über die Berufsprüfung oder Höhere Fachprüfung weiterbilden. Das steht im Widerspruch zu den Milchprodukten, die sich ja einer enormen Beliebtheit erfreuen und für Swissness schlechthin stehen. Nur wenige wissen, dass Milchtechnologien immer eine Stelle finden – in der Schweiz oder im Ausland – und dass sie hervorragende Karrieremöglichkeiten haben.» Diese Chance haben nun die 15 diesjährigen Absolventen der Höheren Fachprüfung HFP ergriffen. Ob sie in einem gewerblichen Betrieb, also einer der 500 Schweizer Käsereien, oder in einem der rund 20 führenden Industriebetriebe tätig sind – bei allen ist die Begeisterung für ihre Branche und ihren Beruf deutlich spürbar. Das kommt wohl auch von der bodenständigen Mischung aus Tradition und Innovation.

Kundenkontakte in USA

Kevin Rapin aus Granges-Marnand zum Beispiel hatte seit seiner Kindheit 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 in Kontakt mit unseren Kunden.» 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. 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.» Sein Kollege **Romain Esseiva** (26) aus Riaz konnte bereits einen eigenen Betrieb übernehmen und produziert das Trendprodukt Frozen Joghurt. **Roland Meier** (28) aus Rüti bei Riggisberg arbeitet bei Cremo in Thun; dem einzigen Deutschschweizer Betrieb des Unternehmens aus der Romandie, das Milchpulver, Edamer Suisse, Raclette und Fondue herstellt. Die Weiterbildung HFP hat er absolviert, um einmal einen eigenen Betrieb zu führen. 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 Litern Milch die Vorgaben der Suva und des Cremo-Hauptsitzes eingehalten werden. Urs Gasser aus Grosshöchstetten ist in dem mittelgrossen Emmentaler Betrieb mit 20 Lieferanten als Stellvertreter des Chefs tätig. «Ich schätze, dass man mir zutraut, Dinge selbstständig zu bewerkstelligen. Bei unserer Arbeit sieht man am Schluss, was man am Tag produziert 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.»

170'000 Besucher in Schaukäserei

Dominik Stutz ist in der Mittelland-Molkerei 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. 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 Betriebe, zum Teil auch in anderen Ländern. Für die Zukunft könnte er sich vorstellen, einmal einen Standort seines Arbeitgebers Emmi zu leiten. Die Zukunftschancen der Branche schätzt Dominik Stutz als sehr gut ein. «In diesem umkämpften Markt kommt es auf die Fachkräfte an.» Auch **Walter Grob** ist von seinem Arbeitsort begeistert: «Ich bin in der schönen Schaukäserei Kloster Engelberg tätig. 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 gehören auch ein Bistro und ein Käseerladen. Pro Jahr besuchen uns 170'000 Menschen. 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 hier in Engelberg.» **Stefanie Manser** (27), tätig bei Züger Frischkäse AG in Oberbüren, ist die einzige Frau unter den diesjährigen Meistern. Ihr Arbeitgeber produziert mit 200 Mitarbeitenden ausschliesslich Frischkäse wie Mozzarella, Salzlakenkäse, Grillkäse, Quark oder Mascarpone. Mit der Weiterbildung war bei ihr bereits ein erster Schritt auf der Karriereleiter bei der Züger Frischkäse AG verbunden – sie wurde stellvertretende Auszubildnerin der Lernenden. Im Grossbetrieb teilt sie die Mitarbeiter ein oder plant Produktionen. Stefanie Manser: «Ich brauche Maschinen- und Anlagekenntnisse sowie Produktwissen. Ich beschäftige mich auch damit, wie wir die Produktivität steigern können. 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.» An der Branche gefällt ihr, neben den vielversprechenden Zukunftsaussichten, der Zusammenhalt unter den Betrieben. Von zukünftigen Lernenden erwartet sie Interesse für Milchprodukte, Verbundenheit mit der Natur und Affinität für Maschinenteknik.

Nachwuchsförderung: Wir produzieren Genuss

Damit Stefanie Manser und ihre Kollegen in Zukunft vielen interessierten Lernenden das Wissen weitergeben können, intensiviert der Milchwirtschaftliche Verein die Nachwuchsförderung. Unter dem Slogan «Wir produzieren Genuss» zeigen Lernende auf der Website und auf Facebook, an Erlebnistagen

und Berufsmessen, welche Menschen hinter den leckeren und gesunden Käsesorten, Joghurts und Desserts stehen. Zusätzlich nutzt die Branche die Verkaufskanäle für die Berufswerbung. So stellt die Migros aktuell in Kooperation mit dem Schwyzer Milchhuus auf 100'000 Milchflaschen Werbefläche für den Beruf des Milchtechnologen zur Verfügung.

Technik, Informatik, Biologie und Chemie

Der Beruf wird auch von frisch gebackenen Milchtechnologen sehr gelobt. Zu ihnen zählt Cornel Betschart, einer der besten Milchtechnologen, die in diesem Jahr abgeschlossen haben. Ihn fasziniert die Verknüpfung der verschiedensten Bereiche wie Technik, Informatik, Biologie und Chemie. «Man muss zum Beispiel wissen, wie die Anlagen und Pumpen funktionieren, wie die verschiedenen Kulturen und Enzyme bei der Herstellung einzusetzen oder die verschiedenen Reinigungsmittel zusammengesetzt sind», so Betschart.

Die Absolventen Interviews im separaten Dokument, nach PLZ

Kevin Rapin	1523 Granges-Marnand, Fromagerie Le Maréchal SA in 1523 Granges-Marnand
Tobie Genoud	1618 Châtel-St-Denis
Nicolas Terreaux	1628 Vuadens
Romain Esseiva	1632 Riaz, tätig bei Romain Esseiva SA in 1632 Riaz
Julien Jungo	1700 Fribourg, tätig in der Käserei Struss in 1717 St. Ursen
Alain Jungo	1717 St. Ursen, tätig in der Käserei Struss 1717 St. Ursen
Aurélien Ducommun	1754 Corjolens, tätig in der Fromagerie Onnens in 1756 Onnes
Roland Meier	3099 Rüti bei Riggisberg, tätig bei Cremo in Thun, 3613 Steffisburg
Urs Gasser	3506 Grosshöchstetten, tätig in der Käserei Mühlekehr in 3556 Trub
Dominik Stutz	4653 Obergösgen, tätig bei der Mittelland-Molkerei Suhr, 5034 Suhr
Manuel Lang	6289 Hämikon, tätig in der Käserei Neudorf in 6025 Neudorf
Walter Grob	6390 Engelberg, tätig in der Schaukäserei Kloster Engelberg, 6390 Engelberg
Severin Camenzind	8492 Schalchen, tätig in der Käserei Camenzind GmbH in 8492 Schalchen-Wila
Manuel Müller	8580 Amriswil, tätig in der Käserei Müller-Thurgau in 8580 Amriswil
Stefanie Manser	9113 Degersheim, tätig bei Züger Frischkäse AG in 9245 Oberbüren

**Eindrücke vom Beruf: Videos und Informationen unter milchtechnologie.ch
facebook.com/milchtechnologie**

Milchtechnologen – Swissness als Beruf

In der dreijährigen Lehre zum Milchtechnologen / zur Milchtechnologin erlernen die Jugendlichen die Herstellung vielseitiger und innovativer Produkte aus Schweizer Milch. Auf Natürlichkeit und Gesundheit der Produkte wird sehr viel Wert gelegt – auch das schliesslich ein Grund, warum diese weltweit für ihre höchste Qualität bekannt sind. Ob es um die zahlreichen Käsesorten, Raclette oder Fondue, Milch Shake, Joghurt, Caffé Latte, Glacé oder Desserts wie Crème brûlée oder Mousse au Chocolat geht – der Herstellung haftet auch heute noch ein Hauch Magie an. Denn Milch ist ein rasch vergängliches Naturprodukt, das durch die Verarbeitung in haltbare Genussmittel verwandelt wird. Ein optischer Genuss ist auch die Aussicht von zahlreichen gewerblichen Betrieben bzw. Käsereien. Die rund 500 Käsereien sind oft an idyllischen Orten gelegen – da kommt bei aller Leistung Ferienstimmung auf. Milchtechnologen finden auch bei den führenden Schweizer Industriebetrieben wie u.a. Cremo, Elsa, Emmi und Nestlé gute Zukunftsaussichten. Denn Schweizer Milchtechnologen sind weltweit begehrte Mitarbeiter. Sie bilden sich über die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Milchtechnologen/in (Käserei- oder Molkereimeister/in) weiter. Als selbständige UnternehmerInnen übernehmen sie die Verantwortung für die Produkte – von der Erfindung über die Herstellung bis zum Marketing und Verkauf. Ihre soziale Kompetenz beweisen sie im Kontakt mit Kunden und Lieferanten oder als Teil ihres Teams. In der Industrie und im Gewerbe stehen ihnen vielfältige Karrierewege offen. Auch als Kader sind sie sehr gesucht.

Pressematerial: <https://goo.gl/uRUKUP>

Informationen, Fotos, Kontakte:

Iris Wirz c&p communications, Tel. 043 500 52 88, presse@milchtechnologie.ch