

Aktuelle Medieninformation

Vom Milchtechnologe zum erfolgreichen Unternehmer 19 neue Meister – frische neue Kader und Nachfolger

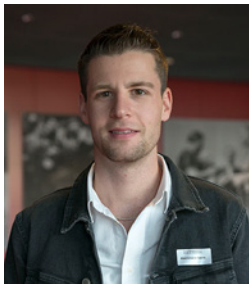
Die Milchwirtschaft freut sich über 19 neue Meister ihres Fachs. Sie haben die höhere Fachprüfung (HFP) erfolgreich absolviert und erhielten am Tag der Milchwirtschaft im Stade de Suisse in Bern das eidgenössische Diplom als Milchtechnologe/in. Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein SMV überreichte ihnen zudem die Urkunde mit dem Branchentitel «Käser- und Molkereimeister». Die Mehrheit der frisch gebackenen Meister träumt von der Übernahme einer Käserei. Das trifft sich gut. Denn in zahlreichen der insgesamt 500 Schweizer Käsereien steht demnächst eine Nachfolgeregelung an. Der Nachwuchs ist parat. Auch in den rund 20 Industriebetrieben bieten sich den HFP-AbsolventInnen hervorragende Chancen, in der Schweiz wie auch im Ausland.



Schweizer Milchprodukte sind in der Schweiz und im Ausland richtige Verkaufsschlager. Hinter jedem dieser Genussmittel stehen Menschen, die den Beruf Milchtechnologe ausüben. Von diesen Fachkräften gibt es zu wenige in unserem Land. Deshalb setzt sich der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein SMV zusammen mit den regionalen Nachwuchsförderungsgruppen, den Käsereien und den Industriebetrieben für die zukünftigen MilchtechnologInnen ein. So haben in den vergangenen 12 Monaten dank

der Bereitschaft von Emmi, Schwyzer Milchhaus und Migros bereits 1.9 Mio. Milchverpackungen Werbung für den Beruf gemacht. Auch lokale Käsereien bringen auf ihren Produkten Sticker mit Berufswerbung an. Über Social Media haben schon rund 350'000 Menschen ein Video zum Beruf angeschaut. Der Aufwand hat sich gelohnt: Im Vergleich zum Vorjahr beginnen 2017 8% mehr neue Lernende eine Lehre zum Milchtechnologe oder zur Milchtechnologin. Doch damit ist es nicht getan, denn die Branche sucht dringend zukünftige Betriebsinhaber und Kader. «Wir brauchen nicht nur mehr Lernende. Auch für AbsolventInnen der eidgenössischen Prüfung HFP besteht eine grosse Nachfrage. Sie können als Betriebsnachfolger eine von mehreren hundert Käsereien übernehmen oder die Entwicklung der Milchwirtschaft als Kader in einem Industriebetrieb prägen. Die rund 20 Industriebetriebe wie zum Beispiel der Migrosbetrieb ELSA in der Romandie, Emmi, Nestlé, Züger, Baer oder Cremo, brauchen kompetente und unternehmerisch denkende Mitarbeitende. Deshalb freuen wir uns über die 19 neuen Meister, denen ich das eidgenössische Diplom als Milchtechnologe/in überreichen konnte. Nun dürfen sie auch den Branchentitel *Käser- und Molkereimeister* tragen. Für sie ergeben sich hervorragende Karrieremöglichkeiten – in der Schweiz und im Ausland», erklärt Hans Aschwanden, Präsident des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins. Diese Chance haben die 19 diesjährigen erfolgreichen Absolventen der eidgenössischen Prüfung HFP ergriffen. Im Interview haben sechs Diplomanden HFP bzw. «Käser- und Molkereimeister» erklärt, welche Ziele sie verfolgen.

Die perfekte Vorbereitung für eine Karriere in der Milchwirtschaft



Patrik Bachmann aus 3634 Thierachern arbeitet seit sieben Jahren bei Emmi Schweiz AG am Standort 3072 Ostermundigen in der Joghurt- und Quarkproduktion. In den letzten Jahren war er als Schichtführer tätig. «Ich habe Schichten übernommen und übergeben, mich aber auch um Probleme der verschiedenen Abfüllanlagen gekümmert, Aufträge bearbeitet und Produktkontrollen durchgeführt», schildert Patrik Bachmann die abwechslungsreichen Tätigkeiten. Für ihn war von Anfang an klar, dass er die Weiterbildung zum eidgenössisch diplomierten Milchtechnologen machen wird, denn: «Die Weiterbildung hilft mir, im Betrieb weiterzukommen.» So möchte er in den nächsten Jahren weiterhin in der Industrie tätig sein und mehr Verantwortung übernehmen. Die Zukunftsaussichten in der Branche und im Beruf schätzt er als gut ein: «Milchproduktion wird in der Schweizer Landwirtschaft immer ein wichtiges Thema bleiben.»

Lukas Michel aus 6243 Eglozwil wünscht einmal seinen eigenen regionalen Betrieb zu führen. Zurzeit ist er in der Molkerei Kunz in Triengen tätig. «Regionalität und Kundenkontakt zeichnen uns aus», sagt er. Die Weiterbildung hat ihn aus unternehmerischer Hinsicht weitergebracht, ihm aber auch geholfen, wertvolle Kontakte mit anderen Leuten aus der Branche zu knüpfen.



Maike Oestreich aus 7433 Casti-Wergenstein GR ist eine der zwei Frauen unter den diesjährigen Meistern. Ihr Wissen setzt sie in drei beruflichen Bereichen ein. So ist sie in der Sennerei in 7434 Sufers beschäftigt, in der Kuh-, Ziegen- und Schafmilch zu Käsespezialitäten verarbeitet werden. Ausserdem arbeitet sie selbstständig in der Planungs- und Produktionsberatung für kleingewerbliche Milchverarbeitungsbetriebe in der Schweiz. Darüber hinaus ist sie im milchwirtschaftlichen Planungs-, Beratungs- und Bildungswesen in Osteuropa und Zentralasien tätig. Mithilfe der Weiterbildung zur eidgenössisch diplomierten Milchtechnologin möchte sie gerne noch stärker im Bildungs- und Beratungswesen arbeiten, aber auch Praxis und Forschung miteinander verknüpfen. Das sollte dank der Kombination von Praxis mit themenübergreifendem Hintergrundwissen während der Weiterbildung in Sursee kein Problem sein, denn: «So konnte ich meine Fachkenntnisse vertiefen und meine beruflichen Perspektiven erweitern», erklärt sie. Da Milchprodukte täglich von vielen Menschen konsumiert werden, macht sich Maike Oestreich auch über die Zukunft keine Sorgen: «Solange die Berufs-, Ausbildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten attraktiv gestaltet werden, kann auch dem Fachkräftemangel entgegengewirkt werden.»



Johannes Eberle aus 9313 Muolen SG möchte in drei bis fünf Jahren den Betrieb seines Vaters, die Dorfkäserei Muolen, übernehmen. Die Weiterbildung zum eidgenössisch diplomierten Milchtechnologen wird es ihm ermöglichen: «Mithilfe der Weiterbildung konnte ich wertvolle Tipps und Richtlinien sammeln. Vor allem das Gelernte über die Buchhaltung und das Erstellen eines Businessplans wird mir im zukünftigen eigenen Betrieb helfen», erklärt er.





Dieser Meinung ist auch **Simon Rickenbach** aus 9565 Oppikon. Für die Weiterbildung hat er sich entschlossen, da ihm sein jetziger Beruf im mittelgrossen Emmentaler- und Appenzellerbetrieb Müller Thurgau in 8580 Amriswil gefällt. «In der Weiterbildung habe ich von A bis Z alles gesehen und gehört, um in Zukunft meinen eigenen Betrieb zu führen oder Teil der Betriebsleitung zu sein». Die Abwechslung gefällt ihm, denn sie ermöglicht Einblicke in verschiedenste Vorgänge. Dadurch kann er sich stets neues Wissen aneignen.

Auch **Primin Rohner** aus 9602 Bazenhaid kann sich vorstellen, in Zukunft die väterliche Käserei Rohner AG zu übernehmen. Der Betrieb verarbeitet jährlich 3 Millionen Liter Milch zu Emmentaler, Käsebutter, eingesottener Butter, Mutschli und Joghurt. Die Zukunft sieht Pirmin Rohner positiv: «Solange man am Ball bleibt und innovativ ist, stehen einem alle Türen offen. Und solange man Freude an der Arbeit hat, ist das leicht zu erreichen», stellt er fest.



19 neue Meister

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1188 Gimel | Kevin Gay |
| 1417 Essertines-sur-Yverd | Johan Jambon |
| 1609 Besencens | Franck Liaudat |
| 1632 Riaz | Philippe Pasquier |
| 1636 Broc | Christian Charrière |
| 1670 Ursy | Cédric Baudois |
| 1674 Montet | Livio Duc |
| 1676 Chavannes-les-Forts | Florian Castella |
| 1687 Vuisternens-devant-Romont | Julien Linford |
| 3634 Thierachern | Patrik Bachmann |
| 4802 Strengelbach | Adriano La Placa |
| 6218 Ettiswil | Kathrin Notter |
| 6243 Egolzwil | Lukas Michel |
| 7433 Donat | Maike Oestreich |
| 8370 Sirmach | Raffael Gantenbein |
| 8646 Wagen | Patrick Liechti |
| 9313 Muolen | Johannes Eberle |
| 9565 Oppikon | Simon Rickenbach |
| 9602 Bazenhaid | Pirmin Rohner |

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

Milchtechnologien – Swissness als Beruf

In der dreijährigen Lehre zum Milchtechnologien / 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. MilchtechnologeInnen finden auch bei den führenden Schweizer Industriebetrieben wie u.a. Cremo, ELSA, Emmi und Nestlé gute Zukunftsaussichten. Denn Schweizer MilchtechnologeInnen sind weltweit begehrte Mitarbeiter. Sie bilden sich über die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Milchtechnologe/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://share.iriswirz.com/s/HuWOS3RJiZ5ByCU>

Informationen, Fotos, Kontakte:

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