

Die erfolgreichen Absolventen

MAS: Nenad Ivanovic, Regensdorf.

DAS: Pius Reichmuth, Altdorf; Peter Schnyder, Möriken; Marco Stoob, Zürich; Stephan Trinkler, Adliswil; Roland Zehnder, Kriegstetten.

CAS: Benjamin Betschart, Ibach; Robert Bühler, Kriens; Andrea Gerber, Maienfeld; Matthias Guélat, Wien; Thomas Hediger, Bülach; Daniela Heinis, Basel; Claudia Isler, Schwerzenbach; Kristin Krauss, Greifensee; Kay Malsch-Spitzer, Urdorf; Thomas Sandor, Altbüron; Stephan Schenke, Basel; Jochen Schmidt, Chur; Peter Schnyder, Möriken; Matthias Sprenger, Bischofszell; Marco Stoob, Zürich; Stephen Strössenreuther, Zürich; Stephan Trinkler, Adliswil; Eliane Widin, Landschlacht; Daniel von Wyl, Alpnach Dorf.

Innovationen und Ernährungskonzepte fundiert zu gestalten und zu kommunizieren.

CAS in Food Finance and Supply Chain Management: Dieser CAS-Lehrgang fokussiert darauf, künftig Unternehmensstrategien in Lebensmittelunternehmen zu verstehen, zu formulieren und zu kontrollieren.

CAS in Food Product & Sales Management: Der CAS richtet sich an alle, die eine umfassende Multi-Channel-Kompetenz erwerben wollen, um authentische Foodwelten erfolgreich zu konzipieren, zu planen und umzusetzen.

CAS in Food Business Management (neu im Programm): Dieser CAS richtet sich an Führungskräfte und Fachpersonal in der Food- und Umweltbranche, welche neue Führungsmethoden erlernen, Veränderungen erfolgreich und den Umgang mit Risiken kompetenter managen wollen.

redaktion@alimentaonline.ch

Züger lanciert neue Berufsausbildung

Mit dem schweizweit einzigartigen Ausbildungslehrgang zum milchwirtschaftlichen Laboranten setzt das Unternehmen Züger in Bezug auf die Ausbildung von Schweizer Fachkräften ein markantes Zeichen.

Für die Wettbewerbsfähigkeit eines Unternehmens ist es wesentlich, dass das Wissen und Können der Mitarbeitenden auf dem neuesten Stand sind. Diese Erkenntnis begleitet 200 Beschäftigte der Züger Frischkäse AG durch den Berufsalltag. Neuestes Beispiel dafür ist das Berufsbild der/des milchwirtschaftlichen Laboranten/-in. Während Jahren griff das Unternehmen für ihre Laboruntersuchungen auf selbst ausgebildete Leute zurück. Einen eidgenössischen Fähigkeitsausweis konnten diese jedoch nicht erlangen, weil ein solches Ausbildungsmodul in der Schweiz schlicht nicht existierte.

Züger lanciert Ausbildung

Mit der Inbetriebnahme eines hochmodernen Labors befasste sich die Firmenleitung zusammen mit Heike Kuerschner, Bereichsleiterin Qualitätsmanagement, mit diesem Fachkräftemangel im Bereich Qualitätssicherung. Dies führte zur Überlegung, die in Deutschland etablierte Ausbildung zum/zur milchwirtschaftlichen Laboranten/-in ebenfalls in der Schweiz anzubieten. Das Niveau der Berufsausbildung wird durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation bestätigt.

Den fachlichen Teil absolvieren zwei Züger-Milchtechnologien

während ihrer Zusatzausbildung in einzelnen Modulen im spezialisierten Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik im bayrischen Triesdorf. Auch Studierende aus Österreich und Italien erlernen dort die Qualitätsüberwachung von Milch und Milcherzeugnissen durch chemische, physikalische und mikrobiologische Verfahren. Durch ihre Arbeit leisten sie anschliessend einen wertvollen Beitrag in der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung und tragen damit auch wesentlich zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens bei.

Der Beruf der milchwirtschaftlichen Laborantin bzw. des milchwirtschaftlichen Laboranten ist äusserst gefragt. So finden diese Fachkräfte interessante Betätigungsfelder in verschiedensten Bereichen, auch ausserhalb milchwirtschaftlicher Betriebe. Ein Beruf mit Zukunft, und die Züger Frischkäse AG hat ihn in der Schweiz salonfähig gemacht. Eine tolle Pionierleistung. *pd*

redaktion@alimentaonline.ch



Die Züger Frischkäse AG bringt die Ausbildung zum milchwirtschaftlichen Laboranten in die Schweiz.