

Aktuelle Medienmitteilung

2019: 20 Absolventen HFP in der Milchwirtschaft Diese Köpfe prägen die Zukunft der Milchwirtschaft

Eidgenössisch diplomierte Milchtechnologen HFP nennen sich die AbsolventInnen der höchsten Weiterbildungsstufe als Milchtechnologe. Der HFP-Abschluss entspricht dem früheren Meisterdiplom. Am Tag der Milchwirtschaft 2019 konnte der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein SMV in Stans 20 Diplome HFP überreichen. Die Diplomierten sind auch Vorbilder für den zukünftigen Nachwuchs – als Ausbilder, Inhaber einer Käserei oder Kader in einem Industriebetrieb.



Die frisch gebackenen eidg. diplomierten Milchtechnologen haben die Höhere Fachprüfung HFP bestanden – die höchste Stufe in der Berufsbildung der Milchtechnologen. Von der Lehre bis zum Diplom haben sie rund 8 Jahre in diese Entwicklung investiert.

Thomas Arnold, Präsident des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins SMV, betonte an der Feier:



«Ein diplomierter Milchtechnologe ist gerüstet für eine Kaderstelle in der Industrie bzw. im Gewerbe oder dafür, einen eigenen Betrieb zu führen – sei es fachlich oder auch betriebswirtschaftlich. Diesen hochqualifizierten Fachkräften stehen Tür und Tor in unserer Branche offen.» Thomas Arnold appellierte an die Diplomanden, sich in ihrer Karriere um die Nachwuchstalente der Milchtechnologen zu kümmern und Lernende auszubilden: «Einen guten Ausbilder für Milchtechnologen zeichnet aus, dass er oder sie das Feuer und die Begeisterung für unseren Beruf an die jungen Leute weitergeben kann.»

Thomas Arnold weiss, wovon er spricht. Denn er hat einst als Molkerist begonnen und im Jahr 2001 seine Meisterprüfung abgelegt. Seit 2011 ist er bei der Emmi Schweiz AG Standortleiter in Emmen.

Karin Imboden leitet die Geschäftsstelle des SMV seit 1. März 2019. Sie hat jahrelange Erfahrung im



Bereich Marketing und führt in ihrer Rolle als Geschäftsführerin unter anderem die Nachwuchsförderung und die Berufsbildung der Branche weiter in die Zukunft. Ihr ist es ein grosses Anliegen, dass die frisch Diplomierten auch Botschafter für den Beruf Milchtechnologe sind: «Die eidg. diplomierten Milchtechnologinnen und Milchtechnologen tragen das Image des Berufes in die Welt; sie zeigen, wie vielseitig und kreativ er ist. In der Branchenentwicklung spielen sie eine sehr wichtige Rolle. Sie sind der Beweis, dass die Karriere mit dem Lehrabschluss nicht zu Ende ist. Ihnen steht eigentlich die ganze Welt offen. Ich habe von Nachwuchskräften gehört, die nach Amerika oder Südafrika

gegangen sind. In diesem Berufsweg steckt extrem viel Potenzial», so das Fazit von Karin Imboden.

Peter Barmettler ist einer der 9 AbsolventInnen aus der Deutschschweiz. In seiner Diplomarbeit hat er den Businessplan zum Neubau der in 6383 Niederrickenbach ansässigen Alpkäserei Bleiki erarbeitet. Für die Weiterbildung bis zur HFP hat sich Peter Barmettler entschieden, um die Entwicklung eines Betriebes noch besser zu verstehen. «Ich habe viel Neues gelernt», freut er sich. Von seiner Zukunft hat er eine klare Vorstellung: «Ich möchte als Betriebsleiter in einem regionalen Unternehmen tätig sein.» Am Beruf Milchtechnologe begeistert ihn vor allem der Umgang mit dem Produkt und mit den Menschen. Milchtechnologe zu werden war sein Kindertraum: «Ich habe das immer gewollt und will es noch», erklärt er. Die Zukunft der Milchwirtschaft beurteilt der frisch diplomierte Milchtechnologe positiv: «Wir müssen mit dem Markt mitgehen und etwas Neues erfinden.»



Patricia Estermann konnte 2019 als einzige Deutschschweizerin das Diplom entgegennehmen. Die bei Emmi Milch AG in 6252 Dagmersellen tätige junge Frau hat sich im Rahmen der Diplomarbeit der wirtschaftlichen Optimierung der Magerschmelzwasser-Verwertung aus der Mozzarellaproduktion gewidmet. Nach ihrer dreijährigen Ausbildung in einer gewerblichen Käserei hat sie zu Emmi gewechselt, wo sie zuerst als Anlagenführerin tätig war. Seit 7 Jahren arbeitet sie bei Emmi in der Produktion von Mozzarella. Die Weiterbildung hat sie besucht, um neben ihren Aufgaben in der Familie und als Mutter einer kleinen Tochter ein höheres Diplom in der Tasche zu haben. Sie geht davon aus, dass damit auch ihre Chancen für einen späteren Teilzeitjob steigen. Die Chancen für Frauen sind in der Milchwirtschaft intakt, findet sie: «Ich möchte Frauen dazu motivieren, sich weiterzubilden – auch wenn sie eine Familie gründen möchten. Es ist alles möglich – wo ein Wille ist, ist auch ein Weg», sagt sie, nimmt ihre kleine Tochter an die Hand und feiert ihr neues Diplom mit ihrer Familie.



Michael Fedier arbeitet bei Emmi Frischprodukte AG in 6032 Emmen. Die Betriebsanalyse und Prozessoptimierung in der Regio Molkerei beider Basel AG war das Thema seiner Diplomarbeit. «Ich wollte den ganzen Mechanismus der Produktion verstehen, um so effizient mein Team zu führen», erklärt er seine Motivation für die Weiterbildung zum diplomierten Milchtechnologe. Rückblickend empfindet er die Zeit der Weiterbildung als sehr wertvoll: «Wir waren ein kleines Grüppchen Absolventen mit einem guten Zusammenhalt. Auch mit den Fachlehrern haben wir eine gute Zeit verbracht.» In Zukunft will Michael Fedier im In- und Ausland weitere Erfahrungen sammeln. Zudem möchte er wie bisher als stellvertretender Abteilungsleiter tätig sein und ein Team führen. Denn: «Ich motiviere gerne Menschen und mag es, kreative Problemlösungen zu erarbeiten.» Er erwartet, dass die Digitalisierung die Milchwirtschaft noch stark prägen wird. «Das heisst aber nicht, dass wir weniger Fachleute brauchen werden. Denn auch die beste Automation wird das Know-how über Prozesse und das Qualitätsverständnis eines Milchtechnologen nicht ersetzen können», fasst Michael Fedier zusammen.



Tradition und Innovation

Motivation war auch das Thema der Abenteurerin und Extremsportlerin Evelyne Binsack, die an der Diplomfeier in Stans über ihre Erfahrungen am Nord- und Südpol berichtet hat. Der Nidwaldner Landwirtschafts- und Umweltdirektor, Herr Regierungsrat Joe Christen, freute sich nicht nur besonders über das Diplom von Peter Barmettler, der in seinem Kanton tätig ist. Er zeigte auch auf, dass in Nidwalden sehr gute Käsereien in der Tradition wie in der Innovation gleichermassen zuhause sind.

Videos und Informationen unter milchtechnologie.ch • [facebook.com/milchtechnologie](https://www.facebook.com/milchtechnologie) • [youtube.com/milchtechnologie](https://www.youtube.com/milchtechnologie) • twitter.com/milchtechnologie • [instagram.com/milchtechnologie.ch](https://www.instagram.com/milchtechnologie.ch)

Fotos und Pressematerial: <https://share.iriswirz.com/s/qYRCieo9iGdr3p9>

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