



brennpunkt
nahrung

**Fachkonferenz über Trends,
Märkte und Management**

*Q & A Session C:
Bildung – Basis für
qualifiziertes Fachpersonal*

Herzlich willkommen



brennpunkt
nahrung

**Fachkonferenz über Trends,
Märkte und Management**

Bildung – Basis für qualifiziertes Fachpersonal

Albert Baumann, Unternehmensleiter Micarna

Stéphane Quellet, Leiter Produktionsentwicklung Feldschlösschen,
Präsident Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologie

Ramona Bolliger, Bäcker-Konditorin, Goldmedallengewinnerin WorldSkills 2017

Moderation: **Christoph Böhnert,** Leiter Dienststelle Landwirtschaft und Wald Kt. LU
Gabi Buchwalder, Projektleiterin Wirtschaftspolitik Migros



brennpunkt
nahrung



LMT/TDA

Lebensmitteltechnologie
Technologie en denrées alimentaires



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

Stéphane Quellet



- Vertretung der schweizerischen Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie als “Organisation der Arbeitswelt” (OdA) in allen Fragen der Aus- und Weiterbildung
- Betreuung des gesamten Berufsfeldes Lebensmittel-technologie: Erarbeitung und regelmässige Überprüfung von Bildungsverordnungen, Bildungsplänen und Anschlussdokumenten, Organisation der überbetrieblichen Kurse und Qualifikationsverfahren, Schulung von Berufsbildern, PR
- Ausbildung Lebensmitteltechnologie/-gin EFZ in acht Schwerpunkten: Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren
- Weiterbildung zum LMT mit eidg. Fachausweis, LMT mit eidg. Diplom oder dipl. Techniker Lebensmitteltechnologie
- Mitgliederversammlung bestehend aus ca. 100 Ausbildungsbetrieben oder Verbänden; ehrenamtlicher Vorstand
- Geschäftsstelle in Muri bei Bern: www.lebensmitteltechnologie.ch

Feldschlösschen als Arbeitgeber



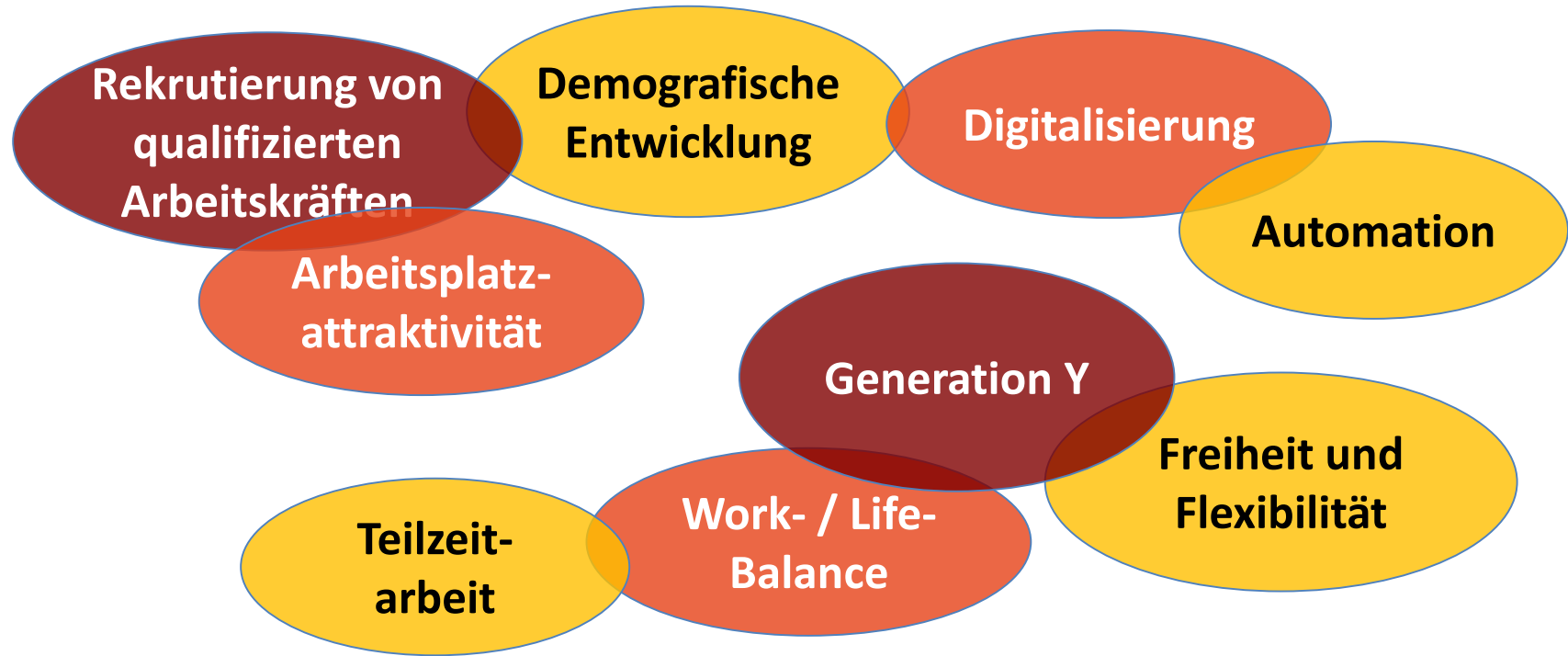
Unternehmen Feldschlösschen:

- Führende Brauerei und grösste Getränkehändlerin der Schweiz
- Attraktiver Arbeitgeber mit überdurchschnittlichen Resultaten in Mitarbeiterumfragen und tiefer Fluktuation
- Grundbildung in acht verschiedenen Berufen; umfangreiches Weiterbildungsangebot
- Soziales Engagement für Mitarbeitende, Umwelt und Gesellschaft

Speziell im Bereich Produktion:

- Modularisiertes Entwicklungskonzept mit Kompetenzmatrix und Schulungsplänen
- Hohe Lieferbereitschaft durch flexible Arbeitszeiten und abteilungsübergreifende Einsatzmöglichkeiten (job rotation)
- Lean-Ansatz (kontinuierliche Verbesserung am Arbeitsplatz, Problemlösungskompetenz, autonome Instandhaltung)
- Sicheres und gesundes Arbeitsumfeld; Vision «Zero Accidents»

Schwierigkeiten/Schwerpunkte in Zukunft





brennpunkt
nahrung





brennpunkt
nahrung

These 1:

«Die Berufslehre verliert im Vergleich zum gymnasialen Weg weiter an Boden, sodass künftig qualifiziertes Fachpersonal fehlt.»



brennpunkt
nahrung

These 2:

«Brot, Milch und Fleisch bestehen nicht aus Bits und Bites. Die Digitalisierung ist für die Branche deshalb vernachlässigbar.»



brennpunkt
nahrung



Urteil der Weltmeisterin
Ramona Bolliger: Liegen
die Experten mit ihrer
Einschätzung richtig?



brennpunkt
nahrung

