

# «Ihre Employability ist hoch, die Lebensmittelindustrie braucht Sie»

Am Strickhof fand die Diplomfeier der Techniker/innen HF Lebensmitteltechnologie und der Lebensmitteltechnolog/innen HFP statt. Wie gut sind die Absolvierenden gerüstet?

Achtzehn Lebensmitteltechnolog/innen der Höheren Fachprüfung (HFP) und fünfzehn Techniker/innen HF (Höhere Fachschule) in Lebensmitteltechnologie konnten Ende August am Strickhof ihre Diplome in Empfang nehmen. Die Diplomfeier wurde in Kooperation mit der AG LMT durchgeführt. Matthias Zürcher, stellvertretender Direktor und Leiter der Höheren Berufsbildung am Strickhof, betonte in seiner Begrüssungsrede: «Ihre Employability ist hoch, die Lebensmittelindustrie braucht Sie.» Gastreferent Lorenz Hirt, Geschäftsführer der Fial, zeigte beispielhaft auf, welche Zielkonflikte entstehen in der Bestrebung, nachhaltige Ernährungssysteme zu fördern.

## Vor 10 Jahren lanciert

Grund zu feiern hat dabei auch der Strickhof selbst: Denn die Ausbildung zum Techniker/Technikerin HF Lebensmitteltechnologie am Strickhof ist vor zehn Jahren lanciert worden; seit 2016 ist diese vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI akkreditiert und anerkannt. In diesen zehn Jahren habe sich die Ausbildung in einigen Punkten «den kontextbedingten Herausforderungen in Bildung und der Lebensmittelindustrie angepasst, mit denen sich auch die



Sprachen zu den Absolvierenden: Matthias Zürcher, stellvertretender Direktor und Leiter der Höheren Berufsbildung Strickhof (links) und Lorenz Hirt, Geschäftsführer Fial. (Bilder: Strickhof)



Unternehmen auseinandersetzen», sagt Marlys Hirt, Lehrgangseleiterin der Techniker/innen HF-Lebensmitteltechnologie: «Mit dem digitalen Wandel gehen, sich mit Nachhaltigkeit, neuen Organisationsformen befassen und für die Studierenden die Praxisnähe gewährleisten, ist dabei zentral.» Geblieben sei jedoch, «dass die Absolvierenden dieses Lehrgangs als Führungs- und Fachleute das Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis bilden können – und damit im Markt sehr gesucht sind.»

Das bestätigt auch Martin Amschwand, stellvertretender Geschäftsführer der Seiler Käseerei AG und Fachlehrer am Strickhof:

Die Absolvierenden könnten «langfristig Positionen im mittleren bis höheren Kader erreichen», sagt er und spricht dabei auch aus eigener Erfahrung: Er selbst gehörte zu den ersten Absolvierenden des Lehrgangs zum Techniker HF Lebensmitteltechnologie am Strickhof (siehe Interview Seite 24).

## Beste Abschlüsse

Besonders geehrt in diesem Abschlussjahrgang wurden Dominic Oettli (Note 5,5), Jeannette Schuster (Note 5,4) und Alina Wyss (Note 5,3) für ihre besten Abschlüsse der Höheren Fachprüfung. Bei der Höheren Fachschule schlossen Jenny Jenzer (Note 5,7), →



Die Absolvierenden Lebensmitteltechnolog/innen HFP.



Die Absolvierenden Techniker HF Lebensmitteltechnologie.

→ Nik Fehlmann (Note 5,6) und Kevin Contiero (Note 5,4) am besten ab. Jenny Jenzer und Nik Fehlmann schlossen zudem ihre Diplomarbeit mit der Note 6.0 ab.

Nik Fehlmann, stellvertretender Leiter der HofManufaktur bei der Jucker Farm AG am Standort Bächlihof in Jona, hat in seiner Diplomarbeit untersucht, wie der Nährstoffgehalt in einem Haferdrink, der im Betrieb produziert wird, verändert werden kann. «Wir können die Ergebnisse im Betrieb nun gut verwenden», sagt er: «Wir wissen jetzt, wie sich der Proteingehalt auf natürliche Weise durch eine Protease erhöhen liesse und wie wir die Rezeptur umstellen könnten.» Auch in einem anderen Projekt, an dem er gerade arbeite für ein weiteres Getränk auf Haferbasis könne er die Ergebnisse nun mit einfließen lassen. Für ihn war

die Diplomarbeit denn auch ein sehr spannender Teil der Ausbildung: «So akribisch tief an einem Thema forschen, das kann ich im Betrieb sonst selten.»

Im Betrieb angewendet worden ist auch die Diplomarbeit von Jenny Jenzer, diese habe zur Grundlage der Entscheidung für die Geschäftsleitung gedient, erläutert sie. Jenzer ist ursprünglich gelernte Lebensmitteltechnologin EFZ und hat nun für die Diplomarbeit für den Abschluss zur Technikerin HF Lebensmitteltechnologie eine Nutzwertanalyse durchgeführt und ausgewertet, welches Labor für das Unternehmen bei einem Laborwechsel am besten geeignet wäre. Inzwischen hat sie jedoch bereits eine neue Stelle angetreten – und somit gerade aktuell erlebt, wie gut die Ausbildung sie auf künftige Aufgaben vorbereitet: «Ich war schon an meiner



Diplomarbeit mit Note 6,0: Nik Fehlmann...

vorherigen Stelle in der Qualitätssicherung tätig und nun an meiner neuen Stelle bei der Panetta SA (Ospelt Gruppe) ebenfalls. Und das vertiefte Wissen aus der Ausbildung über Themen von HACCP über Mikrobiologie bis

## «Es braucht mehr Schwung auf politischer Ebene»

Martin Amschwand hat einst selbst den Lehrgang zum Techniker HF Lebensmitteltechnologie absolviert. Heute ist er stellvertretender Geschäftsleiter der Seiler Käserei AG und Fachschullehrer am Strickhof. Sein Fazit zum Lehrgang.

*Herr Amschwand, Sie gehören zu den ersten Absolventen, die die Ausbildung zum Techniker HF Lebensmitteltechnologie von 2013 bis 2016 durchlaufen haben. Was hat Sie damals dazu bewogen, diese Ausbildung anzufangen?*

**Martin Amschwand:** Ich war damals Mitte 40 und habe eine persönliche Standortbestimmung vorgenommen, so wie viele dies in diesem Alter tun. Bei mir kam hinzu, dass ich davor gesundheitlich dreieinhalb Monate ausser Gefecht gesetzt war. Nicht zuletzt auch in dieser Zeit reifte in mir die Idee, noch einmal eine Ausbildung zu starten. Für mich ein wichtiges Argument für die Ausbildung war, dass diese am Strickhof berufsbegleitend stattfindet. Denn ich stand

damals schon voll im Beruf und hätte keine Vollzeit-Ausbildung absolvieren können.

*Sie sind heute QM-Verantwortlicher und stellvertretender Geschäftsleiter der Seiler Käserei AG. Waren Sie damals schon in der Geschäftsleitung, oder haben Sie diesen Schritt auch dank der Ausbildung erreicht?*

Der Schritt in die Geschäftsleitung war damals gerade in Verhandlung und die Ausbildung hat dies sicher verfestigt.

*Seit dem Jahr 2018 sind Sie zusätzlich auch als Fachschullehrer am Strickhof tätig. Welche Veränderungen können Sie als Lehrkraft feststellen, wenn*

*Sie den Lehrgang, den Sie absolviert haben, mit dem heutigen Angebot vergleichen?*

Die Ausbildung hat in den letzten zehn Jahren einen sehr starken Wandel erlebt – allein schon im Bereich IT/Digitalisierung. Das ist eine Entwicklung, die sicher auch weitergehen wird im Sinne eines Blended Learning, also der Kombination aus computerunterstütztem Lernen und klassischem Unterricht. Doch auch sonst wird sich die Ausbildung weiter stark wandeln, zum Beispiel in der ganzen Thematik rund um Umwelt, Ernährung, Landwirtschaft und wie wir uns künftig ernähren wollen. Hier bringen auch wir Lehrkräfte viel mit ein aus unseren Erfahrungen im Betrieb.



... und Jenny Jenzer bei der Diplomfeier.

zum Lebensmittelrecht kann ich jetzt natürlich gut gebrauchen», sagt sie. Generell sei ihr Blick durch die Ausbildung weiter geworden: «Ich verstehe heute besser, warum ein Unternehmen diesen oder jenen Weg wählt, sei es

strategisch oder technisch, ich sehe vermehrt das grosse Ganze, die Zusammenhänge.»

Auch Nik Fehlmann, der ursprünglich Gärtner EFZ und später Koch EFZ gelernt hat, fühlt sich für die Zukunft gut gerüstet: «Ich habe mit dieser Ausbildung, die sehr gut geführt war, eine gute Grundlage erhalten und habe dabei auch gelernt, wie ich mein Wissen künftig weiter vertiefen kann, wenn Fragestellungen auftauchen.» Es seien anstrengende drei Jahre gewesen, so sein Fazit. Doch: «Jetzt habe ich einen Abschluss in der Tasche, der in der Lebensmittelindustrie anerkannt ist und mit dem ich mich vielerorts gut bewerben kann.» ■

Selina Mathis

Strickhof  
www.strickhof.ch

## Die beiden Lehrgänge am Strickhof

- **Abschluss Abschluss: Eidg. Dipl. Lebensmitteltechnologe/-in HFP:**
- Dauer der Weiterbildung: 1 x 2 Wochen, und 1 x 1 Woche.
- Kosten: Rund 7500 Franken.
- Nächster Ausbildungsstart: Januar 2025, Details zur Anmeldung finden sich in Kürze auf der Homepage des Strickhofs.

### Abschluss: Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie:

- Dauer der Weiterbildung: Drei Jahre berufsbegeleitend; Unterrichtstage Freitag und Samstag.
- Schulgeld: Rund 20 000 Franken.
- Nächster Ausbildungsstart: August 2024

Anmeldung ab sofort unter:  
[www.strickhof.ch/anmeldung-weiterbildung-dipl-techniker-in-hf-lebensmitteltechnologie](http://www.strickhof.ch/anmeldung-weiterbildung-dipl-techniker-in-hf-lebensmitteltechnologie)

### Ist das eine Stärke dieser Ausbildung, dass die Lehrkräfte ihre Erfahrungen aus der Praxis mit einfließen lassen können?

Ja und nein: Ich spiele nicht so gerne Theorie und Praxis gegeneinander aus. Denn es braucht einfach beide Seiten, auch bei den Lehrkräften, um ein gutes Päckchen zu schnüren. Zumal sich ja auch der Lehrgang selbst zwischen Theorie und Praxis positioniert, der Abschluss siedelt sich genau zwischen Meisterprüfung und Fachhochschule an. In der Deutschschweiz klaffte hier zuvor lange Jahre eine Lücke. In der Westschweiz, in Grangeneuve, gab es das Angebot des Technikers HF Lebensmitteltechnologie bereits.

### Sind die Absolvierenden, die jetzt die Ausbildung abgeschlossen haben, aus Ihrer Sicht gut gerüstet für die Zukunft?

Mit dem Wissen, das sie in den letzten drei Jahren erhalten haben, haben sie auf jeden Fall einen gut gepackten Rucksack erhalten. Jene, die es jetzt verstehen, weiterzulernen, ihre Erfahrungen zu sammeln und sich auch in Führungsaufgaben weiterzuentwickeln, sind dann sogar sehr gut gerüstet und in den Betrieben auch sehr gesucht: Sie können langfristig Positionen im mittleren bis höheren Kader erreichen.



Martin Amschwand, Seiler Käserei AG.

### Was könnte am Lehrgang noch verbessert werden?

Im Lehrgang selbst kann man natürlich immer etwas optimieren. Mir wichtig wäre aber ein ganz anderer Aspekt, nämlich generell eine höhere Akzeptanz der Höheren Fachschulen. Derzeit ist es ja so: Der Bund unterstützt die Fachhochschulen und Hochschulen viel stärker als die Höheren Fachschulen. Das führt zum Beispiel dazu, dass bei den Höheren Fachschulen die Absolvierenden die Kosten der Ausbildung im Moment oft komplett selbst zahlen müssen; es gibt zum Teil Stipendien oder kantonale Regelungen, aber keine staatliche Unterstützung. Oder es gibt Regelungen wie bei uns im Betrieb: Wir haben jetzt einem Absolvie-

renden die Ausbildung finanziert, dafür bleibt er mindestens noch zwei Jahre in unserem Betrieb.

### Was also bräuchte es konkret?

Es braucht mehr Schwung auf politischer Ebene, um zu erreichen, dass die Höheren Fachschulen staatlich stärker unterstützt werden. Mich schmerzt diese Diskussion zuweilen etwas: Früher hatte ein Meister noch einen hohen Stellenwert; heute werden die Höheren Fachprüfungen (HFP) und die Bildungsgänge der Höheren Fachschulen (HF) oft etwas stiefmütterlich behandelt. Natürlich haben diese Absolvierenden keine Matura, aber sie sind gleichwohl sehr wertvolle Top-Fachkräfte, die wissen, wie sich etwas im Betrieb konkret umsetzen lässt. Problematisch sehe ich zudem, dass es derzeit ein Lohngefälle gibt: Fachhochschul- und Hochschulabsolvierende verdienen mehr als Absolvierende der Höheren Fachschulen. Damit besteht die Gefahr, dass jene, die es können, verstärkt den Weg über die Fachhochschule und Hochschule wählen und den Weg über die Höheren Fachschulen gar nicht in Erwägung ziehen. Auch das führt dazu, dass in den Betrieben dann genau diese Personen fehlen: Jene, die das Theoretische ins Praktische umsetzen können. ■