

Schoggijob für einen Quereinsteiger

Am Anfang von Adrian Kabashis Weg stand eine abgebrochene Berufslehre. Jetzt ist er in der Ausbildung zum Techniker HF. Und hat seinen persönlichen Schoggijob gefunden. **VON BERNHARD BURGER**



Adrian Kabashi bei seiner Arbeit für das Unternehmen Lindt & Sprüngli: Kabashi ist einer der vier Anlageführer und koordiniert die Arbeit von 15 Mitarbeitenden. Bild: zvg

Adrian Kabashi ist einer von etwa 450 Mitarbeitenden in der Produktion und ist nur durch Zufall bei Lindt & Sprüngli gelandet. Eine Lehre als Elektroinstallateur hatte er aus verschiedenen Gründen kurz vor Abschluss der Ausbildung abgebrochen. Auf der Suche nach Arbeit begann er als Aushilfe in der Schokoladenfabrik in Kilchberg. Weil ein Anlageführer krankheitshalber ausgefallen war, ergab sich für ihn die aussergewöhnliche Möglichkeit, die Aufgaben in dieser Funktion zu erlernen. Er bewährte sich, und der Produktionsleiter schlug ihm schliesslich eine zweijährige berufliche Grundbildung als Lebensmittelpraktiker im Unternehmen vor. Die ver-

kürzte Lehre für die anspruchsvollere Grundbildung Lebensmitteltechnologie schloss er nahtlos daran an, und nun ist er schon in der nächsten Ausbildung auf Stufe höhere Berufsbildung als Techniker HF.

Adrian Kabashi ist einer von insgesamt vier Anlageführern. Er koordiniert und leitet die Arbeit von 15 Mitarbeitenden, die in Schichten bis zwei Uhr morgens an der Produktionsanlage «Bindler 21», einer neuen Anlage, Schokolade giessen und verpacken. Für jede der 10 bis 15 verschiedenen Tafeln, die auf der «Bindler 21» produziert werden, gibt es ein Rezept. Die Zutaten wie Nüsse, Mandeln oder andere Zutaten sowie die

Anlageparameter, die genau einzuhalten sind, werden ständig überprüft und wenn nötig angepasst.

Verantwortung für Qualität und Sicherheit

Eine Herausforderung für die Anlageführer ist die grosse Verantwortung für Lebensmittelsicherheit und Qualität. Deshalb ist die sorgfältige Reinigung der Anlagen wichtig, insbesondere, wenn in der letzten Charge Allergene wie etwa Nüsse verwendet wurden. Die Kakaobohnen werden in Olten erst verarbeitet und dann im Werk in Kilchberg am Zürichsee grob- und feingewalzt. In der sogenannten Conche, einem speziellen Knet- und Rührwerk, entsteht dann die schokoladentypische flüssige Masse mit dem wunderbaren Aroma. Von der Grundfabrikation kommt die Masse mit 45 Grad Celsius zu «Bindler 21», wo sie zuerst gekühlt und anschliessend nachgewärmt wird: Mit rund 32 Grad ist sie für das Vergiessen optimal. In zwei sogenannten Batchmischern hat es je Platz für 600 Kilogramm Masse, die Zutaten werden hier gleichmässig verteilt und dann in die Kunststoffformen gegossen.

Kontrolle: sehen, hören, fühlen

Häufigste Arbeit neben der Anlagebedienung ist die Qualitätskontrolle. Ob die Tafel auch das Zielgewicht hat, wird stündlich kontrolliert. Die allgemeine Qualitätskontrolle umfasst die optische Kontrolle, ob die Tafel ansprechend aussieht, und die akustische beziehungsweise haptische Kontrolle: Klingt die Tafel beim Brechen so, wie sie sollte, oder ist die Tafel zu weich oder zu hart? Für die Lebensmittelsicherheit entscheidend ist die spezielle Kontrolle mehrmals pro Schicht beim Critical Control Point: Der Metalldetektor wird auf richtiges Funktionieren überprüft. Mit Sieben, Filtern und Magneten würden Fremdkörper wie Metallstaub entdeckt und die Produktion sofort gestoppt, wenn ein Sicherheitsproblem auftauchen sollte. Jede Charge hat zudem einen eigenen Code zur Rückverfolgbarkeit. Pro Charge werden schliesslich drei Tafeln zur firmeninternen Qualitätskontrolle gebracht, degustiert und nur bei einer guten Beurteilung weiter zur Kundschaft ausgeliefert.

Tempo und Abwechslung

Schwierig für jemanden, der neu in der Schokoladenfabrik arbeitet, ist das Tempo: Alles läuft sehr schnell, Stehen und Warten gibt es kaum – Adrian Kabashi kommt nicht selten auf 15 000 Schritte während seiner Arbeitszeit. In der Ausbildung erhalten lernende Lebensmitteltechnologininnen und -technologien einen umfassenden Einblick in alle Bereiche, und man ist nie länger als einen Monat an derselben Anlage. Auch nach mehreren Jahren Erfahrung hat Adrian Kabashi immer wieder Aha-Momente.

Gelernte Lebensmitteltechnologininnen und -technologien sowie Lebensmittelpraktikerinnen und -praktiker sind gesuchte Fachkräfte. Stellen für Anlageführerinnen und -führer sind momentan schwer zu besetzen.