

Pressemitteilung: Goldau, 18.03.2022

Von Milchprodukten, Hygiene und Technik

Insgesamt 12 Mädchen und Jungs der Oberstufe waren zu Besuch an der FOCUS-Veranstaltung bei der Schwyzer Milchhuus AG in Seewen. Sie lernten den Beruf Milchtechnologe/-login EFZ kennen. Ein Beruf, der auf Interesse stiess.

Beatrice Gwerder, Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung Goldau

9 Schülerinnen und 3 Schüler der 1. und 2. Oberstufe informierten sich am vergangenen Mittwochnachmittag über den Beruf Milchtechnologe/-login EFZ. René Stöckli, Teamleiter Joghurt und Verantwortlicher Berufsbildung, empfing die interessierten Jugendlichen zur FOCUS-Veranstaltung bei der Firma Schwyzer Milchhuus AG. Dass Hygiene in der Lebensmittelindustrie einen wichtigen Stellenwert einnimmt, zeigte sich gleich zu Beginn: Alle Teilnehmenden wurden mit Haube und Mantel ausgestattet, auch langes Haar musste unter der Kopfbedeckung versorgt werden. Danach stellte Herr Stöckli sich, seinen Werdegang und die Firma vor. Auch der Teamleiter Käserei, Philipp Suter, war vor Ort und erzählte von seiner beruflichen Laufbahn. In zwei Gruppen führten sie im Anschluss durch den Produktionsstandort. Die Schülerinnen und Schüler erhielten Einblick in den Milchverarbeitungsprozess mit seinen Abfüll-, Verschliess- und Etikettier-Anlagen, sahen Aromabehälter für die Joghurtverfeinerung und lernten die wichtigsten Arbeitsschritte in der Käseherstellung kennen. Dabei machten sie Bekanntschaft mit für einen Produktionsbetrieb von Käserei- und Molkereierzeugnissen typischen Arbeitsinstrumenten, Gerüchen und Geräuschen. Eine Schülerin fasste am Ende zusammen: «Ich bin beeindruckt, welch grosse Mengen an Milch hier verarbeitet werden.»

Danach trafen sich die beiden Gruppen wieder in den Büroräumlichkeiten. René Stöckli beschrieb die Grundbildung Milchtechnologe/-login EFZ und informierte über Weiterbildungsmöglichkeiten. Wichtige Voraussetzungen für eine erfolgreiche berufliche Laufbahn seien die Freude im Umgang mit Lebensmitteln, ein vorhandenes Hygieneverständnis und Gefallen an genauem, sorgfältigem Arbeiten. Daneben seien auch Teamfähigkeit und das Interesse an Technik relevant. Dies zum einen, weil gegenseitiges Unterstützen bei den verschiedenen Handgriffen zum beruflichen Alltag gehöre. Zum andern habe die letzten Jahre trotz weiterhin vorwiegend handwerklich-körperlicher Arbeit die Digitalisierung auch in ihrem Berufsfeld Einzug gehalten. Gerade dadurch benötigten verschiedene Aufgaben weniger Körperkraft, was wiederum die erfreuliche Folge habe, dass der Beruf bei den Mädchen auf stetig steigendes Interesse stosse. Herr Stöckli schloss damit, dass der Arbeitsmarkt nach der beruflichen Grundbildung aktuell sehr gut sei und der Beruf später viele Entwicklungsmöglichkeiten zu bieten habe.

Die Schülerinnen und Schüler konnten viele wertvolle Eindrücke mitnehmen, die ihnen beim Entscheid helfen, ob sie sich in der weiteren Berufswahl mit dem Beruf Milchtechnologe/-login EFZ vertiefter befassen möchten.

Organisiert wurde dieser Nachmittag von der Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung des Kantons Schwyz im Rahmen der „FOCUS Berufe und Schulen“ Veranstaltungen für Oberstufen-Schülerinnen und -Schüler. Weitere Veranstaltungen und Anmeldung unter www.sz.ch/focus.

"Wir machen aus jeder Frage eine Perspektive!"

Die Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (BSLB) des Kantons Schwyz bietet Berufs- und Studienwahlberatungen, Laufbahnberatungen für Erwachsene, Standortbestimmungen, Veranstaltungen zu Beruf, Studium und Weiterbildung, Unterstützung in Entscheidungsprozessen, Diagnostik, Kurzberatungen im BIZ, Bewerbungs-Checks, Integrationsberatungen für Migrantinnen und Migranten und Fachauskünfte zu Aus- und Weiterbildungen. Die BSLB ist regional verankert und mit verschiedenen Partnerorganisationen aus Bildung und Wirtschaft vernetzt.

Kontakt:

Amt für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
BIZ Pfäffikon – BIZ Goldau – BIZ Einsiedeln

www.sz.ch/biz

Bild 1



Bild 2



Bildlegende:

Bild 1: René Stöckli, Teamleiter Joghurt und Verantwortlicher Berufsbildung, führt durch die Milchverarbeitung.

Bild 2: Philipp Suter, Teamleiter Käserei, erklärt die Käseherstellung.