

**Berufslehre heute** Als angehende Lebensmittelpraktikerin EBA mit Schwerpunkt Backwaren führt Vinoja Nagamani die Backanlage und kontrolliert die Produkte. Ihr Lehrmeister Stefan Stäheli ist seit 20 Jahren im Beruf und noch immer fasziniert von den technischen Entwicklungen.



Bildungsdirektion Kanton Zürich  
8090 Zürich  
043/ 259 23 14  
www.bildungsdirektion.zh.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 19'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 38  
Fläche: 83'837 mm<sup>2</sup>

## Berufslehre heute

Als angehende Lebensmittelpraktikerin EBA mit Schwerpunkt Backwaren führt Vinoja Nagamani die Backanlage und kontrolliert die Produkte. Ihr Lehrmeister Stefan Stäheli ist seit 20 Jahren im Beruf und noch immer fasziniert von den technischen Entwicklungen.

Text: Charlotte Spindler Foto: Sabina Bobst




 Bildungsdirektion Kanton Zürich  
 8090 Zürich  
 043/ 259 23 14  
 www.bildungsdirektion.zh.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 19'000  
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

 Themen-Nr.: 540.003  
 Abo-Nr.: 1088177  
 Seite: 38  
 Fläche: 83'837 mm<sup>2</sup>

Vinoja Nagamani, im weissen Kittel, ein Häubchen auf den dunklen Haaren, steht vor dem Fliessband. Plundergebäck mit Vanillefüllung gleitet vorbei und verschwindet in der Gefrieranlage. Die Lernende der Jowa AG in Volketswil zeigt ein Blatt, auf dem das süsse Gebäck in seiner Idealform abgebildet ist. Mit dieser vergleicht sie die Gebäckstücke auf dem Fliessband. Jene, die in Höhe, Form und Erscheinungsbild nicht dem Standardmass entsprechen, entfernt sie. Die anderen werden schockgefroren und gelangen anschliessend in die Verpackungsanlage, wo sie versandbereit gemacht werden. Sie gehen an die regionalen Migros-Hausbäckereien und die Migrolino-Tankstellenshops, wo sie kurz vor dem Verkauf fertig gebacken werden.

Später dann sind es Bagels, die über das blaue Band laufen: Diesmal handelt es sich um Versuchsprodukte, die noch einen längeren Weg vor sich haben, bis sie in den Take-aways der Migros-Filialen landen, aufgeschnitten und gefüllt werden. Während Vinoja Nagamani mit raschem Griff nicht perfekt geformte Ringlein vom Band nimmt, erklärt Stefan Stäheli: «Jedes Produkt, das neu in den Handel kommt, durchläuft bei uns zunächst ein strenges Testverfahren.»

#### Immer mehr wird automatisiert

Stefan Stäheli macht es sichtlich Freude, solche Entwicklungen mitzuverfolgen. Er arbeitet seit zwanzig Jahren bei der Jowa AG, seit fünf Jahren ist er für die Berufsbildung am Produktionsstandort in Volketswil zuständig. Die Bäckerei hat für ihn über all die Jahre nichts von ihrer Faszination verloren: «Es kommen

laufend neue Produkte auf den Markt», meint er, «spannend ist auch, wie die Automatisierung immer weiter vorangetrieben wird.»

Derzeit betreut er zehn angehende Lebensmitteltechnologe und drei Lebensmittelpraktiker, etwas mehr als die Hälfte sind junge Männer. Vinoja Nagamani ist im zweiten Lehrjahr; ihr gefällt ihre Ausbildung. Die 22-Jährige hat nach der Sek B und einem zehnten Schuljahr in verschiedenen Bereichen geschnuppert, als Pharmaassistentin, Detailhandelsassistentin und medizinische Praxisassistentin. «An der Oberstufe hatte ich keine sehr gute Noten», erzählt die junge Frau ganz offen. «Erst im Berufsvorbereitungsjahr merkte ich, welche Anforderungen eine Ausbildung überhaupt stellt; ich begann zu lernen, und meine Noten wurden immer besser.» An der Berufsfachschule im Strickhof in Wädenswil, wo die Lebensmitteltechnologe und die Lebensmittelpraktiker blockweise unterrichtet werden, habe sie keine Mühe mit dem Schulstoff, der unter anderem Rohstoffkunde, Maschinenkunde, Chemie und Physik umfasst.

#### Früher Arbeitsbeginn ist unvermeidlich

Und die Arbeit? «Ja, doch, streng ist sie manchmal schon. Ich bin den ganzen Tag auf den Beinen, aber ich habe mich daran gewöhnt, auch an den Lärm der Maschinen.» In der Backwarenproduktion der Jowa arbeitet man Schicht; die Lernende, die im Kanton Aargau wohnt, muss sehr früh aufstehen, wenn sie um 6.15 Uhr mit der Arbeit beginnt. In einer Bäckerei sei der frühe Arbeitsbeginn unvermeidlich,

erklärt ihr Ausbilder Stefan Stäheli, die frische Ware müsse bei Ladenöffnung im Regal liegen. «In der Produktion arbeiten wir auch nachts und am Wochenende, vor allem vor den Feiertagen, wenn spezielle Backwaren wie Königskuchen, Osterchüechli oder Grittibänzen hergestellt werden.» Nicht nur wegen der unregelmässigen Arbeitszeiten ist der Beruf körperlich anstrengend. Auch wenn sie keine schweren Mehlsäcke stemmen müsse, erzählt Vinoja Nagamani, erfordere es doch Kraft, schwerere Anlageteile wie Walzen oder Schneidmesser mit dem kleinen Gabelstapler durch die langen Gänge zu karren.

#### Strenge Hygienevorschriften

Die wichtigsten Aufgabenbereiche der Lebensmittelpraktikerin sind das Überwachen der elektronisch gesteuerten Fertigungsanlage und der Verpackungsmaschinen, die Qualitätskontrolle und das Aufbereiten der Produkte. Gegenüber der Technik hat die junge Frau keine Berührungsängste: «Die Anlagenführung macht mir Spass, man hat den Überblick und ist für die Abläufe verantwortlich.» Strenge Hygienevorschriften sind jedoch einzuhalten – und: Wer den ganzen Tag mit Backwaren zu tun hat, darf keine Mehlstauballergie haben.

«Mir ist es wichtig, einen Berufsabschluss zu haben», sagt Vinoja Nagamani. Wie es danach weitergehe, wisse sie noch nicht so genau, sie denke aber an eine Weiterbildung, zum Beispiel an eine Handelsschule. «Doch zuerst würde ich gerne noch eine Zeit lang bei der Jowa bleiben.» ○



Bildungsdirektion Kanton Zürich  
8090 Zürich  
043/ 259 23 14  
www.bildungsdirektion.zh.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 19'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 38  
Fläche: 83'837 mm<sup>2</sup>

## Der Beruf Lebensmittelpraktiker/in EBA

**Ausbildung:** zweijährige berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest EBA. **Acht Schwerpunkte:** Backwaren, Schokolade, Zuckerwaren, Fleischerzeugnisse, Convenience-Produkte, Trockenwaren, Getränke, Bier.

**Anforderungen:** abgeschlossene Volksschule, handwerkliches Geschick, Freude an der Arbeit mit Maschinen und am Umgang mit Lebensmitteln. Sauberes und hygienisches Arbeiten, guter Geschmacks- und Geruchssinn, keine Allergien (Mehl, Nüsse, Reinigungsmittel usw.). **Weiterbildungsmöglichkeiten:** zum Beispiel Lebensmitteltechnologe/in EFZ, Dipl. Lebensmitteltechnologe (Höhere Fachprüfung), Dipl. Techniker/in HF, Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie.

➤ [www.lebensmitteltechnologie.ch](http://www.lebensmitteltechnologie.ch)

## Berufslehre heute

Jedes Jahr treten im Kanton Zürich rund 12 500 Jugendliche eine Lehrstelle an. Sie erlernen neue, altbekannte oder exotische Berufe, solche, die schulisch hohe Anforderungen mit sich bringen, und andere, die mehr auf praktisches Talent ausgerichtet sind. Das Schulblatt porträtiert in einer Serie jeweils eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner (Lehrmeister) und eine Lernende oder einen Lernenden (Lehrling) in ihrem Arbeitsalltag.