



Lebensmittel-Industrie  
8750 Glarus  
055/ 645 37 56  
www.lebensmittelindustrie.com

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 11  
Fläche: 56'375 mm<sup>2</sup>

# Innovatives Ausbildungsmodell



Der Lebensmitteltechnologie-Lernende Simon Hörler und sein Ausbildungsverantwortlicher Stefan Stäheli sind vom innovativen Modell begeistert.

**In der Grundbildung zum/zur Lebensmitteltechnologe/n in EFZ erhalten die jungen Lernenden eine neue Facette in der Ausbildung. Sie haben dank einem neu entwickelten Modell der BMS «Natur, Landschaft und Lebensmittel» vom Strickhof die Möglichkeit, integriert in ihren Blockunterricht die Berufsmaturität zu absolvieren.**

Brigitt Hunziker Kempf

**S**chon immer stand und steht er gerne in der Küche und hilft seiner Mutter, die Zutaten zu feiner Kost zu verarbeiten. Mehr über Lebensmittel erfährt Simon Hörler aus Adliswil nun in

seiner dreijährigen Ausbildung zum «Lebensmitteltechnologe EFZ». Diese absolviert er in der Jowa AG. Zurzeit kümmert er sich um die Produktion von rund 14 000 Gipfeli, die stündlich in der regionalen Bäckerei in Volketswil hergestellt werden. Er lernt, die Maschinen für die Produktion vorzubereiten, einzustellen, den Herstellungsprozess der Gipfeli zu kontrollieren und nach Produktionsende die Gerätschaften zu reinigen. Der 16-jährige Simon Hörler ist seit rund drei Monaten in der Ausbildung. Er war in der Oberstufe ein guter Schüler und hätte die Chance gehabt, ins Gymnasium zu gehen. «Ich wollte aber nach der Schule arbeiten gehen und nicht weiterhin Vollzeit die Schulbank drücken», erklärt er.

## Dreiwöchige Blockkurse

Dank einem neuentwickelten Berufsmaturitäts-Modell der BMS «Natur, Landschaft und Lebensmittel» hat er im ersten



Lebensmittel-Industrie  
8750 Glarus  
055/ 645 37 56  
www.lebensmittelindustrie.com

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 11  
Fläche: 56'375 mm<sup>2</sup>

Jahrgang nun die Chance erhalten, während der Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe EFZ parallel die Berufsmaturitäts-Schule zu absolvieren. Die zusätzlichen BM-Schulstunden sind neu in die dreiwöchigen Blockkurse des Berufskundeunterrichtes am Strickhof in Au-Wädenswil integriert. Nach Abschluss der dreijährigen Ausbildung besucht Simon Hörler anschliessend direkt weiter den BMS-Unterricht – dies für fünf Monate im Vollzeitstudium mit Abschluss im Dezember. Dann wird ihm das Berufsmaturitätszeugnis zusätzlich zum Fähigkeitsausweis überreicht. Für Simon Hörler ist dies eine optimale Lösung.

**Noch in der Pilotphase**

Auch Simon Hörlers Ausbildungsverantwortlicher bei der Jowa, der 38-jährige Stefan Stäheli, ist mehr als zufrieden über die neu dargebotene Möglichkeit. «Dank diesem BM-Modell können wir die schulisch Guten für unsere Ausbildung begeistern und verlieren sie nicht an die Gymnasien. Die Lernenden sind pro Jahr nur eine Woche länger weg als jene, die keine BM besuchen.» Denn Berufsleute mit BM-Abschluss, die später ein Studium abschliessen und zum Teil als Kaderperson in der Lebensmittelbranche arbeiten, sind für Stäheli sehr wertvolle Berufsleute. «Sie kennen die Branche, die Berufsleute, die Bedürfnisse der Produktion, und dies

seit Anbeginn ihres Berufslebens. Sie können die Entwicklung der Branche mitgestalten.» Er hofft nun, dass sich in naher Zukunft viele Lernende und ihre Ausbildungsfirmen für das neue BM-Modell entscheiden werden. Denn zurzeit steckt die BM-Lösung des Strickhofs in Au-Wädenswil noch in einer Pilotphase und benötigt genügend Lernende im Klassenzimmer, damit die Idee zu einem festen Bestandteil der Ausbildungswelt wird. Seinen Worten folgen eigene Taten. Bereits im November wurden Ausbildungsverträge mit zukünftigen Lernenden der Jowa unterschrieben, die parallel die BM besuchen werden.

Und wie sieht Simon Hörlers Berufswunsch nach seiner Ausbildungszeit aus? Der 16-jährige junge Mann muss nicht lange überlegen: «Gerne würde ich studieren gehen – wahrscheinlich an der ETH Lebensmittelingenieur.» Bis es aber so weit ist, wird er noch einiges über die Produktion von Lebensmitteln und deren Bestandteile erfahren. Um die Gipfeli-Produktion kümmert er sich noch bis Ende Dezember, dann wird er eine interne Prüfung absolvieren und anschliessend in die Produktion der Madeleines wechseln. Simon Hörler strahlt: «Ja, ich freue mich jeden Tag aufs Arbeiten!» ■

[www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)