

10/2016 13. Oktober  
83. Jahrgang

Organ des Schweizer  
Obstverbandes in Zug

Organe de la Fruit-Union  
Suisse à Zoug

VORANZEIGE | AVIS

**Nationaler Brennertag**

**12. November 2016**

**Journée nationale  
des distillateurs**

**12 novembre 2016**

Früchte  
Fruits



Gemüse  
Légumes



#### **7 DIE STEINOBST- UND BEERENSAISON 2016**

Trotz kaltnassem Frühjahr fuhren Schweizer Produzenten eine gute Beerenernte ein. Anders sieht es bei den Kirschen aus.

#### **10 CAMPAGNE DE FRUITS À NOYAU ET BAIES**

Le printemps frais et humide n'a pas réussi à gâcher la récolte des petits fruits suisses, au contraire des cerises.

#### **24 WEITERBILDUNGSKURSE**

Wir zeigen einen Überblick über das vielfältige Kursangebot.

#### **24 FORMATION CONTINUE**

Nous présentons un aperçu de l'offre de cours variée.

**Ausbildung Lebensmitteltechnologe / Lebensmitteltechnologin EFZ**

# Vom ersten Ausbildungstag an integriert

Mathias Zogg aus Grabserberg SG ist im 2. Lehrjahr zum Lebensmitteltechnologen EFZ bei der Möhl AG in Arbon TG. Es ist seine Zweitausbildung, er erlernte zuerst den Beruf Polymechniker.

**Früchte & Gemüse: Was war für Sie ausschlaggebend für die Wahl dieser Ausbildung?**

*Mathias Zogg: Meine Eltern führen in Grabserberg SG eine kleine gewerbliche Mosterei und Lohnbrennerei als Familienunternehmen. So erhielt ich schon als Kind den Bezug zu Obstbau und -verwertung. Mit 15 Jahren, und nach der Schule, hätte ich allerdings noch nicht die Möglichkeit zur Ausbildung zum Lebensmitteltechnologen gehabt. Obwohl mir dies bereits damals schon zugesagt hätte. Inzwischen ist mir dies möglich, da ich in der Nähe von Arbon wohne.*

*Als ich den Entscheid für eine Schnupperlehre bei Möhl fasste, kam es mir sehr entgegen, auch im Herbst dabei zu sein. So wurde mir gegenwärtig, was mich bei Arbeitsspitzen erwartet.*

*Ich bin sehr froh, mit der Zweitausbildung die für mich absolut richtige Berufswahl getroffen zu haben. Die Fähigkeiten meiner Erstausbildung Polymechniker bilden eine gute Grundlage für meine heutige Arbeit und kommen mir nur zugute.*

**Früchte & Gemüse: Was gefällt Ihnen besonders an Ihrer Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe?**

*Mathias Zogg: Möhl-Säfte sind stark präsent und es gefällt mir doch sehr, zu wissen, dass ich einen Teil dazu beigetragen habe zu Produkten, die von vielen Konsumenten geschätzt werden.*

*Obwohl die Möhl AG eine Grossmosterei ist, herrscht hier ein recht familiäres Klima. Ich spüre, dass meine Arbeit geschätzt wird. So macht es natürlich mehr Spass. Und ich habe persönlichen Kontakt zu meinen Vorgesetzten. In meiner Erstausbildung vermisste ich solche Aspekte.*



Der Lehrmeister Dario Hüther vertraut auf den sprichwörtlich «guten Geschmack» seines Lehrlings Mathias Zogg, der regelmässige Geschmackstests vornehmen muss.

**Le formateur Dario Hüther se fie au palais de son apprenti Mathias Zogg qui doit régulièrement faire des tests d'analyse sensorielle.**

Photo: Isabelle Schwander

**Früchte & Gemüse: Wie gestaltet sich Ihr aktueller Tagesablauf in der Herbstsaison?**

*Mathias Zogg: Derzeit bin ich hauptsächlich in der Produktion tätig. Ich lege jeden Tag mehrere Kilometer zurück auf dem Weg zwischen Keller und Labor. Das stellt doch einige Anforderungen an die Fitness. Im Herbst ist – saisonal bedingt – die Nachfrage nach Saft ab Presse besonders gross. Ich arbeite periodisch auch an den anderen Produkten aus der Möhl-Sortimentspalette mit.*

**Früchte & Gemüse: Würden Sie anderen Jugendlichen die Ausbildung Lebensmitteltechnologe empfehlen?**

*Mathias Zogg: Ich kann diese nur empfehlen. Im Berufsschulunterricht (am Strickhof Au), wo wir eine Klasse mit 20 Lernenden sind, werden uns alle Kenntnisse zu Rohwaren aus der gesamten Lebensmittelbranche, also nicht nur Getränke, vermittelt und die Kenntnisse in Biologie und*

*Mikrobiologie vertieft. Im 2. Lehrjahr habe ich zusätzlich ausbildungsspezifische Lektionen für die Obstverwertung.*

*Dadurch, dass im Berufsschulunterricht ein so breites Wissen vermittelt wird, bin ich nicht festgelegt und es eröffnen sich mir damit später viele berufliche Optionen innerhalb der lebensmittelverarbeitenden Industrie.*

**Nachgefragt**

Dario Hüther ist der Lehrmeister von Mathias Zogg. Die Möhl AG bietet pro Jahr durchschnittlich einem Lehrling die Möglichkeit, eine dreijährige Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe zu absolvieren.

**Früchte & Gemüse: Welche Anforderungskriterien müssen Bewerber für eine Ausbildung bei Ihnen erfüllen?**

*Dario Hüther: Da sind zunächst die schulischen Anforderungen, die für uns zählen: Ideale Voraussetzungen sind die Sekundarschule auf Niveau E. Gute Noten in Mathe-*

matik, Biologie, Chemie und ausgewiesene handwerkliche Begabung sind wichtig. Soziale Kompetenzen wie Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit sind ebenso wichtig. Und nicht zuletzt muss sich der Auszubildende mit der Arbeit und den Produkten identifizieren können. Und eine gute Geschmacksensorik zu besitzen, ist sicher von Vorteil.

**Früchte & Gemüse: Können Interessenten jederzeit eine Schnupperlehre absolvieren?**

Dario Hüther: Ja, diese ist bei uns unerlässlich. Bevor wir einen Kandidaten für einen Ausbildungsplatz berücksichtigen, absolviert er bei uns sowohl an Tagen unter dem Jahr sowie im Herbst Schnuppertage. Insbesondere die Tage während der intensivsten Produktionsphase des Jahres geben sowohl dem Berufsinteressenten wie auch uns den besten Eindruck über die tatsächliche Eignung für diesen Beruf.

**Früchte & Gemüse: Wenn ein Kandidat diese Hürden bewältigt hat, was erwartet ihn bei Lehrantritt?**

Dario Hüther: Ich denke, die Qualität der Ausbildung bei uns zeichnet sich dadurch aus, dass ein Lehrling vom ersten Arbeitstag an in alle Arbeitsabläufe im Betrieb integriert wird und alle Produktionsstufen kennenlernt: Vom Labor, Pressen/Konzentrieren über Warenannahme und Qualitätskontrolle bis zur Keller und zur Abfüllung. Es erwarten ihn drei spannende, abwechslungsreiche Lehrjahre in einem besonderen Arbeitsumfeld. Im Gegenzug erwarten wir Selbständigkeit, Zuverlässigkeit, beispielsweise bei der Arbeit im Labor, sowie angenehme Umgangsformen im Kontakt mit unseren Kunden und Lieferanten.

Es ist auch recht viel Selbstdisziplin erforderlich, wenn der Lehrling ausserkantonale jeweils einige Wochen, verteilt über das Lehrjahr, den Block-Kurs gemeinsam mit 80 bis 100 anderen jungen Leuten besucht. Und Charakterstärke ist gefragt, wenn es darum geht, alle seine persönlichen Angelegenheiten selbst zu regeln, fernab vom Elternhaus. ■

Isabelle Schwander

**AUSBILDUNG LEBENSMITTELTECHNOLOGE**

Lebensmittel-Technologen befassen sich mit der industriellen Verarbeitung und Veredelung von Nahrungsmitteln. Sie begleiten die Produktion von der Annahme der Rohstoffe bis zum Abfüllen und Verpacken des fertigen Produktes. Der Schweizer Obstverband (SOV) ist Mitglied der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologe (AG LMT) und ist verantwortlich für den Schwerpunkt Getränke. Die AG LMT ist ein Verein, der den Zweck hat, optimale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung von Lebensmitteltechnologe EFZ und Lebensmittelpraktikern EBA sowie ihre Weiterbildung zur Berufsprüfung oder Höheren Fachprüfung zu schaffen. Mitgliedsbetriebe des SOV bilden in erster Linie LMT mit Schwerpunkt «Getränke» aus.

**Formation de Technologie en denrées alimentaires CFC**

# Associé aux processus dès le premier jour

trad. Mathias Zogg de Grabserberg SG est en 2<sup>e</sup> année d'apprentissage de technologie en denrées alimentaires CFC chez Möhl AG à Arbon TG. C'est sa deuxième formation, après un apprentissage de polymécanicien en première formation.

**Fruits & Légumes: Qu'est-ce qui vous a fait opter pour cette formation?**

Mathias Zogg: Mes parents gèrent en entreprise familiale à Grabserberg SG une petite installation cidricole et une distillerie à façon. On peut donc dire que «je suis tombé dedans» petit. Mais à l'âge de quinze ans en quittant l'école je n'aurais pas pu me former comme technologue en denrées alimentaires. Pourtant, l'envie y était déjà. Maintenant j'en ai la possibilité,

car j'habite près d'Arbon et j'ai le permis de conduire.

Quand j'ai décidé de faire un stage chez Möhl, j'ai apprécié d'être dans le coup en automne. J'ai ainsi pu prendre conscience de ce qui m'attendrait lors des pics de travail.

Je suis très heureux d'avoir choisi en deuxième formation pile le bon métier. Mais les compétences acquises en première formation comme polymécanicien sont une bonne base pour mon travail actuel et ne sont que bénéfique.

**Fruits & Légumes: Qu'appréciez-vous spécialement dans votre formation comme technologue en denrées alimentaires?**

Mathias Zogg: Les jus Möhl sont très présents sur le marché et il me plaît de savoir que j'ai participé à l'élaboration de produits appréciés de nombreux consommateurs. Möhl AG est une grande installation cidricole, mais l'ambiance y est familiale. Aussi je sens que mon travail est très apprécié. C'est plus agréable comme ça. Et je suis en contact personnel avec mes chefs. Cela me manquait dans ma première formation.

**Fruits & Légumes: Comment se déroulent vos journées de travail en automne?**

Mathias Zogg: En ce moment, je travaille surtout en production. Chaque jour, je parcours plusieurs kilomètres entre le chai et le laboratoire. Cela demande une certaine

forme physique. En automne, c'est saisonnier, la demande en moût est spécialement forte.

Je collabore par périodes aussi à d'autres produits de l'assortiment de Möhl.

### Fruits & Légumes: Conseilleriez-vous la formation comme technologue en denrées alimentaires à d'autres jeunes?

*Mathias Zogg: Je ne peux que la recommander. L'école professionnelle (Strickhof Au), où nous sommes une classe de vingt apprentis, nous transmet des connaissances sur les matières premières de tout le secteur agro-alimentaire, pas seulement les boissons, et nous y approfondissons nos connaissances en biologie et en microbiologie. En deuxième année d'apprentissage, je bénéficie en plus des cours spécifiques à la transformation des fruits.*

*Grâce aux vastes connaissances transmises à l'école professionnelle, je ne serai pas fixé et de nombreuses options professionnelles dans l'industrie agro-alimentaires s'ouvriront à moi.*

### Renseignements pris

Dario Hüther est le formateur de Mathias Zogg. Möhl AG offre chaque année à un apprenti en moyenne la possibilité d'apprendre en trois ans le métier de technologue en denrées alimentaires.

### Fruits & Légumes: Quelles sont vos exigences pour qu'un candidat puisse entrer en apprentissage chez vous?

*Dario Hüther: La premier point qui nous importe est le niveau scolaire: Un 3<sup>e</sup> cycle HarroS préparant au gymnase ou à l'apprentissage est une base idéale. De bonnes notes en mathématiques, biologie et chimie et des aptitudes manuelles sont importantes. Il faut également des compétences sociales comme l'aptitude au travail en équipe et la fiabilité. La personne à former doit aussi pouvoir s'identifier au travail et aux produits. Un bon palais est à coup sûr un avantage.*

### Fruits & Légumes: Est-ce que les personnes intéressées peuvent faire des stages n'importe quand?



**Mathias Zogg** wirft regelmässig einen Kontrollblick auf den Computerpanel für die Steuerung vom Flascheninspektor an der Glaslinie.

**Mathias Zogg** surveille régulièrement l'écran d'ordinateur de la commande de «l'inspecteur de bouteilles» sur la ligne d'embouteillage.

Photo: Isabelle Schwander

*Dario Hüther: Oui, chez nous c'est même une condition. Avant de prendre en considération un candidat à l'apprentissage, nous lui faisons faire plusieurs jours de stage tout au long de l'année et en automne. Les jours pendant la phase de production la plus soutenue de l'année, surtout, donnent au candidat comme à nous l'impression la plus réaliste de sa véritable aptitude professionnelle.*

### Fruits & Légumes: Qu'est qui attend le candidat qui a franchi cette étape quand il entame sa formation?

*Dario Hüther: Je pense que l'association dès le premier jour à tous les processus de l'entreprise de l'apprenti qui découvre ainsi toutes les étapes de production est un gage de qualité de notre formation. L'apprenti découvre le laboratoire, le pressurage et la concentration, la réception de marchandise, le contrôle de qualité ainsi que le chai et l'embouteillage. Il peut s'attendre à trois années d'apprentissage passionnantes et variées dans un environnement de travail particulier. En contrepartie nous attendons de l'indépendance, de la fiabilité, par exemple au laboratoire, un comportement agréable avec nos clients et nos fournisseurs. Il faut aussi une bonne dose d'autodiscipline quand l'apprenti doit accomplir à*

*l'extérieur du canton plusieurs semaines de cours de bloc réparties sur l'année en groupe avec quatre-vingts à cent autres jeunes. De la force de caractère aussi quand il s'agit de gérer ses affaires personnelles en toute autonomie, loin des parents. ■*

Isabelle Schwander

### FORMATION DE TECHNOLOGUE EN DENRÉES ALIMENTAIRES

Les technologues en denrées alimentaires sont spécialisés dans la transformation et l'affinage des produits alimentaires. Ils accompagnent la production depuis la prise en charge des matières premières jusqu'au remplissage et emballage du produit fini. La Fruit-Union Suisse (FUS) est membre de la Communauté de travail des technologues en denrées alimentaires (TDA) et responsable pour la spécialisation en boissons. La TDA est une société, dont le but est de créer des conditions optimales à une bonne formation de technologues en denrées alimentaires EFZ et de praticiens agro-alimentaires EBA ainsi qu'à la poursuite de leur formation pour l'obtention de la maîtrise ou d'un diplôme de hautes études. Des exploitations membres de la FUS forment en première ligne des candidats avec l'accent mis sur les «boissons».