

# Wir produzieren Genuss

## Nachwuchskampagne für Milchtechnologen

In der Schweiz gibt es 500 Käsereien und 20 Firmen der Milchindustrie wie z.B. Emmi, Nestlé, Elsa (Migros), Cremo, Züger. Sie sind in mehreren Verbänden organisiert. Die Bildung liegt beim SMV. Die Nachwuchswerbung wurde 2015 mit uns neu zentral aufgebaut und in vier Regionen in der Deutschschweiz und in der Romandie umgesetzt. Nach Abschluss der Kampagne wird die Nachwuchsrekrutierung seit 2020 mit einer neu geschaffenen Stelle inhouse bearbeitet.

### Ziele

- Die vier Regionen der Schweiz für ein gemeinsames Vorgehen in der Nachwuchswerbung gewinnen und dieses gemeinsam mit ihnen umsetzen.
- Den zehnjährigen Abwärtstrend bei den Lernenden umkehren.
- Mittelfristig gesamthaft 500 Lernende pro Jahr in der Deutschschweiz und in der Romandie.

### Arbeiten durch uns (DE, FR)

Umfrage unter 140 Personen, Konzeptentwicklung, neues Erscheinungsbild mit Claim, neue Website, Aufbau Social Media, Broschüre für Jugendliche maxi und mini, Werbetoools für Betriebe und Messen, Werbung auf über 5 Mio. Produktverpackungen, Konzept und Lehrmittel für Schnupperlehren, Newsletter print und online, Reportagen über Betriebe mit Ausbildnern und Lernenden als Video und Presseberichte, Videospot, Medienmitteilungen, Medienkontakte, Einladungen an Tage der Offenen Tür, Kontakte zu Schulen, Kommunikation rund um Events wie Berufsmessen, RegioSkills, SwissSkills, zu Lehrabschlüssen und Diplomfeiern HFP, Begleitung einzelner Regionen und Betriebe in der Nachwuchsrekrutierung. Workshops mit Berufsbildnern.

### Ergebnis

Die vier Regionen agieren seit Ende 2016 abgestimmt und erfolgreich. 2020 wurde im Zehnjahresvergleich das Highest Ever von knapp 400 Lernenden erreicht. Das erklärte Kampagnenziel von total 500 Lernenden rückte 2021 mit 436 Lernenden in greifbare Nähe.

## Berufliche Grundbildung Milchtechnologen EFZ, EBA



**MILCH**  
technologie/in

# Milch = Natur + Magie + Technik



## Lifestyle made in Switzerland



Genuss ist Lifestyle. Genuss aus Milch ist Lifestyle made in Switzerland – dafür ist die Schweiz weltbekannt. Wir Milchtechnologien erfinden, entwickeln und produzieren diesen Genuss. Unsere Produkte sind begeht und erfreuen sich einer steigenden Beliebtheit. So werden nicht nur in der Schweiz und in Europa immer mehr Käse und weitere Milchprodukte konsumiert. Auch auf anderen Kontinenten und in Metropolen wie New York werden Milchprodukte aus der Schweiz als Delikatessen gehandelt.

Milchtechnologien üben ihre Tätigkeit mit Begeisterung aus. Ihre Auszubildner sind erfahrene Fachleute mit grossem Interesse für die Welt der Jugendlichen. Sie widmen sich ihnen intensiv und stehen für Fragen, Anliegen oder Unterstützung in schulischen Belangen immer gerne zur Verfügung. In der Welt der Milchtechnologien zählen Vertrauen, Gespräche und gemeinsame Freude am Erreichten sehr viel. Man sieht es uns an: Wir produzieren Genuss und schaffen täglich Freude.

«Als Swiss Cheese Master bin ich an Parties in Übersee der Held des Abends»

## Milch – «Rohstoff» für den Erfolg



In den Käsereien oder in den Industriebetrieben bieten sich dir vielfältige Karrieremöglichkeiten. Auch als Kadermitarbeiterin bist du sehr gesucht. Wir Milchtechnologien bilden uns nach der Lehre über die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Milchtechnologien (Käseren- oder Molkermeisterin) weiter. Als selbständige Unternehmerinnen übernehmen wir die Verantwortung für die Produkte – von der Entwicklung über die Herstellung bis zum Marketing und Verkauf. Wir stehen ständig im Kontakt mit Menschen – mit Kunden oder Lieferanten oder als Teil unseres Teams.

Die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung basieren auf praktischen Erfahrungen auf. Absolventen dieser Prüfungen können im gesamten Produktionsprozess der gewerblichen und industriellen Milchverarbeitung anspruchsvolle Aufgaben und Führungsfunktionen übernehmen.

**Zusätzliche Weiterbildungsweg:**  
Höhere Fachschule für Lebensmitteltechnologie in Posieux und Wädenswil. Voraussetzung zum Studium ist eine abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich.

Fachhochschulen (FH): Voraussetzung zum Studium ist eine abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich und die Berufsausbildung. Student wird in der Deutschschweiz an der Hochschule für Angewandte Technik und Lebensmittelwissenschaften HTL in Zollikofen oder an der Hochschule Wädenswil bzw. Son.

Hochschuldiplome: Voraussetzung sind Maturität und Berufsprüfung im Lebensmittelbereich. Das Studium von 5 Jahren in Lebensmittelwissenschaften wird von der ETH in Zürich angeboten.

«Mit der Lehre als Milchtechnologie steht mir die Welt offen. Vielleicht leite ich mal eine Lebensmittelfabrik»



