

Ein Beruf mit Entwicklungspotenzial

Das Bildungsnetz Zug bietet neu die zweijährige Attestausbildung zum Lebensmittelpraktiker an. Der Lehrbetrieb ist in Hünenberg.

Cornelia Bisch

Man braucht kein GPS-Gerät, um die bald 250-jährige J.C. Fridlin Gewürze AG im Hünenberger Bösch zu finden. Die Nase in die Luft zu recken und dem verführerisch würzigen Duft zu folgen, reicht vollkommen. Betritt man die Räume des Unternehmens, sind die angenehmen, exotischen Gerüche omnipräsent.

Die J.C. Fridlin Gewürze AG beliefert die nationale und internationale Lebensmittelbranche mit rund 900 verschiedenen Gewürzen, Gewürzmischungen und Kräutern, die sie im eigenen Betrieb reinigt, mahlt, siebt, mischt und abfüllt. Im kommenden Herbst will der laut eigenen Angaben grösste Schweizer Gewürzverarbeiter neu die zweijährige Attestlehre der Lebensmittelpraktikerin oder des Lebensmittelpraktikers in Zusammenarbeit mit dem Bildungsnetz Zug anbieten.

Eine Lehre mit Perspektive

«Das Aufgabengebiet umfasst die Qualitätskontrolle, Verpackung, Hygiene, aber auch die Mitarbeit bei Optimierungsprozessen», zählt Joris Schneider, Leiter der Abfüllerei, auf. «Es gibt zusätzlich manuelle Arbeiten wie das Befüllen und Etikettieren sowie die Reinigung der Anlagen.» Im Lebensmittelbereich sei vor allem Letzteres von essenzieller Bedeutung und für alle Mitarbeitenden Teil des Jobs. «Eine Lebensmittelpraktikerin überwacht aber auch die Automationsprozesse und Anlageneinstellungen, welche die Lebensmittelsicherheit garantieren, und dokumentiert die einzelnen Arbeitsschritte.»



Produktionsleiter Benno Wyss (rechts) und der Leiter Abfüllerei Joris Schneider der J.C. Fridlin Gewürze AG im umfangreichen Lager mit Gewürzen aus aller Welt.
Bild: Jan Pegoraro (Hünenberg, 14. Juni 2022)

Besondere Talente oder lupenreines Deutsch seien nicht erforderlich. «Unser Team ist multikulturell. Viele der Mitarbeitenden verfügen über keine oder eine berufsfremde Ausbildung», betont Produktionsleiter Benno Wyss. Trotzdem funktioniere die Zusammenarbeit sehr gut. «Wichtig sind Motivation, eine gewisse Ausdauer, Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit. Damit kann man als Lebensmittelpraktiker in unserem Betrieb viel erreichen.»

Beispielsweise könne man eine Gruppenleitung mit zusätzlicher Verantwortung übernehmen. «Es ist auch möglich, nach der Attestausbildung zwei weitere Lehrjahre anzuhängen und das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erwerben», erläutert der Produktionsleiter. Danach könne man ein Studium an der höheren Fachschule aufnehmen.

Anders als bei anderen Berufsausbildungen besuche eine angehende Lebensmittelpraktikerin die Berufsschule in Auwädenswil nicht einmal wöchentlich, sondern in zehn einwöchigen Blöcken je Lehrjahr. «Das hat den Vorteil, dass die jungen Leute von Zeit zu Zeit weg von zu Hause unter Ihresgleichen sein können», so Wyss. Im Allgemeinen werde das geschätzt.

Angeblich eine krisenresistente Branche

«Das Ausbildungszentrum Strickhof ist auf die Lebensmittelbranche spezialisiert.» Dort würden neben Allgemeinbildung und Sport die Berufsfächer Maschinenkunde, industrielle Lebensmittelverarbeitung sowie Arbeits- und Lebensmittelsicherheit gelehrt. «Als Wahlfach kann man

sich zusätzlich in Gewürzkunde weiterbilden.» Ausgebildetes Personal sei in der Schweiz sehr gesucht, weiss der Fachmann. «Essen müssen die Leute immer. Die Lebensmittelbranche ist also krisenresistent.» Das sei für die J.C. Fridlin Gewürze AG mitentscheidend gewesen, die Lehre als Lebensmittelpraktiker anzubieten. «Wir brauchen immer gute Berufsleute.»

Die Lebensmittelbranche sei an sich sehr interessant, ist Wyss überzeugt. Dies bestätigt sich bei einer Führung durch den Traditionsbetrieb, der brisanterweise anno 1775 mit der Erzeugung von Schnupftabak begann. Über mehrere Stockwerke und Flügel hinweg greifen Lager, Müllerei und Abfüllerei in einem gut geölten, durchdachten Produktionsprozess nahtlos ineinander über und ermöglichen einen effizienten Arbeitsablauf.

Die herrlich duftenden, rund 200 Gewürzsorten, aus denen schliesslich die genussfertigen Produkte in verschiedenen Mahlgraden und Mischungen entstehen, stammen meist aus Kooperativen in Tropenländern wie Indonesien, Madagaskar oder Indien. «Einige wenige Sorten kommen auch aus Europa, wie beispielsweise der Kümmel, den wir aus Norwegen beziehen, Oregano aus der Türkei oder Koriander aus Bulgarien», erklärt Wyss.

Hinweis

Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen können sich noch für den Lehrbeginn im August 2022 unter www.bildungsnetz Zug.ch bewerben. Die J.C. Fridlin Gewürze AG bietet Interessierten Schnupperlehren an.

Polizei sucht Zeugen

Rotkreuz Aus einer Lagerhalle an der Birkenstrasse in Rotkreuz wurden in der Nacht auf Mittwoch laut einer Polizeimeldung Notebooks im Wert von rund 180 000 Franken gestohlen. Als die Einsatzkräfte vor Ort eintrafen, rannten zwei Männer weg und ein blauer Lieferwagen ohne Licht fuhr in Richtung Blegistrasse davon. Die Zuger Polizei konnte eine der flüchtenden Personen festnehmen, einen 31-jährigen rumänischen Staatsangehörigen. Die Fahndung nach dem Lieferwagen und den weiteren geflüchteten Personen ist im Gang. Wer im Gebiet Blegi «verdächtige Fahrzeuge oder Personen» festgestellt hat, wird gebeten, sich telefonisch unter 0417284141 bei der Polizei zu melden. (abt)

Gratulation

90. Geburtstag

Heute feiert **Leonz Käppeli** in Cham seinen 90. Geburtstag. Wir gratulieren herzlich. (bier)

Zugs Erfolg unter der Lupe

Drei Gäste diskutierten an einer Veranstaltung des Ambassador Clubs darüber, was einen erfolgreichen Kanton ausmacht – und warum dafür mehr nötig ist als tiefe Steuern.

Vanessa Varisco

Warum ist der Kanton Zug so erfolgreich? «Wegen der Landschaft und des Sees», «Die Kinderbetreuung ist fantastisch, Beruf und Familie lassen sich vereinbaren», «Zug ist die weniger hektische Variante von Zürich», «Wegen der tiefen Steuern», «Weil hier tolle Menschen leben». So eine Handvoll Antworten, welche Zugerinnen und Zuger in einer Strassenumfrage geben. Präsentiert wurden diese Ansichten am Dienstagabend am Interclubanlass des Ambassador Clubs Zug.

In der folgenden Podiumsdiskussion im Steinhauser Zentrum Chiematt diskutierten Ständerat Matthias Michel (FDP), Fernsehmoderator Röbi Koller und Geschäftsführerin der Zuger Wirtschaftskammer Karin Kofler darüber, worin der Erfolg besteht und wo noch Lücken geschlossen

werden müssen. Ziel sei eine kritische Auseinandersetzung mit dem Erfolgsbegriff, sagte der Präsident des Ambassador Clubs Zug-Land, Alexander Beck. Ladina Spiess moderierte die Podiumsdiskussion.

Zug ist erfolgreich – ausser bei den Mieten

Schon im einleitenden Referat zeigte Matthias Michel auf, dass Erfolg per se kein Begriff ist, der sich auf eine Messgrösse herunterbrechen lässt. Erfolg kann sich auf wirtschaftliche Stärke, Zufriedenheit der Bevölkerung, funktionierende Institutionen oder den Sport – jüngst allen voran der EV Zug – beziehen.

Der Kanton, so der ehemalige Zuger Regierungsrat, gehöre im schweizweiten Vergleich bezüglich der genannten Punkten zu den Spitzenreitern: höchste Lebenserwartung bei den Männern, finanziell stark aufgestellt und wirtschaftsfreundlich. Ein-

zige bekannte Ausnahme, bei welcher der Kanton Zug unterdurchschnittlich abschneidet: die Mietpreise. Dennoch: Zug sei ein Boom-Kanton.

Pragmatisch und dynamisch? Definitiv, fand Karin

«In meiner Arbeit erlebe ich ab und an, dass es nicht immer erwünscht ist, ein zweites Mal nachzufragen.»

Karin Kofler

Zuger Wirtschaftskammer

Kofler in der anschliessenden Podiumsdiskussion. In Zug habe man gerade in der Wirtschaft und Politik eine starke Community. Was einerseits toll sei, andererseits manchmal auch etwas eigenartig anmute. So, als gehöre man zum «erlauchten» Teil.

«In meiner Arbeit erlebe ich ab und an, dass es nicht immer erwünscht ist, ein zweites Mal nachzufragen und auch kritisch und mit Distanz auf das eigene Schaffen zu blicken», schilderte Kofler. Eine «Beisshemmung» herrsche vielerorts. Aber gerade die kritische Distanz halte sie für wichtig. Michel war aber wichtig zu betonen: Unter dem Deckel der Kleinheit wird im Kanton Zug nicht gemauschelt.

Auch Moderator Röbi Koller beschrieb Communitys im Kanton Zug, er wisse aus Berichten der Zuger Bevölkerung aber, dass man jene als zweigeteilt wahrnehme wegen der Expats,

die manchmal nur kurz in Zug blieben. Dem hielt Michel entgegen, dass es doch Vereine mit einer guten Durchmischung gebe, was den Erfolg des Kantons begründe.

Mehr Frauen in Führungspositionen

Der Kanton boomt – doch was braucht er, um erfolgreich zu bleiben, wollte die Moderatorin des Abends, Ladina Spiess, wissen. Ich würde gerne überrascht werden, sagte Kofler. Kofler hatte konkretere Vorstellungen: Das Thema Nachhaltigkeit, zum Beispiel durch die Dekarbonisierung der Industrie, muss intensiv bearbeitet werden.

Ausserdem brauche es mehr Frauen in Führungspositionen. Laut Koflers Einschätzung hinkt Zug in diesem Bereich noch nach. Frauen müssten im Kanton noch mehr Zugang zu erfolgsversprechenden Netzwerken haben.