

Berufsfachschule, Flawil/Schweiz



Von Rahel Thévoz-Tobler

In der Schweiz findet die Ausbildung zum Müller nach Landessprache getrennt statt. Im deutschsprachigen Raum besuchen die Lernenden die Berufsfachschule des Berufs- und Weiterbildungszentrums Wil-Uzwil (BZwu).

Für die Lehre als Müllerin oder Müller EFZ sollte der Auszubildende Freude an Naturprodukten und Interesse am Umgang mit Maschinen und Anlagen haben. Gleichzeitig sollte man technisches Verständnis, eine gute Auffassungsgabe, Zuverlässigkeit und Hygienebewusstsein mitbringen. Für die Müllerlehre ist ein Abschluss der obligatorischen Schule, meist Realschule, erforderlich. Diese Lehre eignet sich für Frauen und Männer gleichermaßen. Die Ausbildung findet an drei Lernorten statt: im Lehrbetrieb, in der Berufsfachschule und an überbetrieblichen Kursen. Der Auszubildende verbringt die Lehrzeit hauptsächlich in einem Betrieb, der auf die Herstellung von Mehlen und/oder Futtermitteln spezialisiert ist. In beiden Betriebstypen werden die allgemeinen Kenntnisse in der Mülerei sowie auch in der spezifischen Fachrichtung vermittelt.

Der Unterricht in der Berufsschule findet nach Landessprache getrennt je in einer Berufsfachschule statt. In der deutschsprachigen Schweiz besuchen die Lernenden die Berufsfachschule des Berufs- und Weiterbildungszentrums Wil-Uzwil (BZwu). Schulort ist das Bildungszentrum Mattenhof in Flawil, welches zum BZwu gehört. Die Berufsausbildung dauert drei Jahre. Dabei findet vier Mal pro Jahr ein Schulblock, der jeweils zwei bis drei Wochen dauert, statt. Die Jahrgänge bestehen aus etwa zehn bis fünfzehn Auszubildenden.

Überbetriebliche Kurse

Die überbetrieblichen Kurse sind der dritte Lernort in der Ausbildung. In

diesen Kursen werden praktisches und theoretisches Wissen und berufliche Fähigkeiten erlernt. In der

Ausbildung besuchen die Lernenden fünf bis sechs überbetriebliche Kurse, aufgeteilt nach Fachrichtung.





Es werden Themen wie Rohwarenprüfung, Transporthilfsmittel, Einstellung der Mühle, Qualitätssicherung, Hygiene, Arbeitssicherheit, Backprozesse behandelt.

Die Lernenden tragen üblicherweise die Kosten für das persönliche Schulmaterial. Während der Schulblöcke haben die Lernenden Kost und Logis im Mattenhof in Flawil. Die Kosten für Kost und Logis während der Schulblöcke sowie die Ausgaben für Schulbücher werden im Normalfall vom Lehrbetrieb übernommen. Die Abrechnung von Transporten funktioniert nach Spesenregelung des Lehrbetriebes.

Zwei Fachrichtungen möglich

Eine erfolgreiche dreijährige Lehre führt zum Erlangen des Eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses EFZ als Müllerin oder Müller. Bei der Ausbildung kann zwischen zwei Fachrichtungen gewählt werden: Lebensmittel und Tiernahrung. Die Fachrichtung richtet sich nach dem Ausbildungsbetrieb.



In den ersten beiden Ausbildungsjahren besuchen die Lernenden gemeinsam den Unterricht. Im dritten Lehrjahr werden die Lernenden in der Berufskunde getrennt unterrichtet. Einige Lernende entscheiden sich dazu, nach dem Lehrabschluss die andere Fachrichtung zu ergänzen. Die Zusatzlehre im zweiten Fachbereich kann dann während eines Jahres absolviert werden.



Mit der Müllereifachschule SMS in St. Gallen und der Schule für Futtermitteltechnik SFT in Uzwil bieten sich zwei Weiterbildungsmöglichkeiten. Beide sind spezifisch auf die Müllerausbildung zugeschnitten. Der Abschluss der Berufslehre ermöglicht zudem den Zugang zur Höheren Fachschule HF Lebensmitteltechnologie

oder zur Fachhochschule FH in Lebensmitteltechnologie. Weitere Weiterbildungen im Ausland sind mit dem Abschluss auch zugänglich.

In der Schweiz gibt es ungefähr 130 Mühlenbetriebe. Ein Wechsel in verwandte Berufe, wie zum Beispiel in die Lebensmittelherstellung, ist ebenfalls möglich. Die Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind sehr gut, da die Nachfrage nach qualifizierten Fachleuten groß ist. Zudem ist Fachpersonal auch im Ausland gesucht.

Unterstützung durch den VAM

Der Schweizerische Verein Arbeitswelt Müller/in (VAM) ist die Organisation der Arbeitswelt (OdA) für den Beruf Müller/-in EFZ. Der VAM koordiniert und fördert die Berufsbildung der Müllerei für die beiden Fachrichtungen Lebensmittel und Tiernahrung und er vertritt die Interessen des Berufes gegenüber Bund, Kantonen und Berufsorganisationen. Der VAM finanziert sich über Jahresbeiträge der Mitgliedsorganisationen und über Entschädigungen aus Dienstleistungen.

Fächer an der BZWU

- Berufskunde: Annehmen und Bewirtschaften von Waren, Sicherstellen von Hygiene, Qualität, Unterhalt, Arbeitssicherheit und Umweltschutz
- Fachrichtung Lebensmittel: Schwerpunkt Herstellen von Getreideerzeugnissen
- Fachrichtung Tiernahrung: Schwerpunkt Herstellen von Tiernahrung
- Allgemeinbildung
- Turnen und Sport

Frauenpower bei der Abschlussfeier

In diesem Jahr konnten 13 Absolventen und Absolventinnen aus der deutschsprachigen Schweiz ihren erfolgreichen Abschluss als Müller/Müllerin mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) feiern. Die Lehrabschlussfeier folgte ihrer Tradition und wurde auch 2023 in der Wirtschaft zur Schlacht in Sempach gemeinsam mit Familienangehörigen und Lehrbetrieben durchgeführt.

Armin Käser, Präsident des Vereins Arbeitswelt Müller/in VAM, gratulierte den anwesenden Müllerinnen und Müllern zum Bestehen des Qualifikationsverfahrens. Mit dem erfolgreichen Lehrabschluss stehen den jungen Berufsleuten spannende und unterschiedliche Wege im In- und Ausland offen. Ihre Zukunft wird von diversen Erfahrungen und ständigen Weiterentwicklungen geprägt sein.

Erfolgreichste Abschlüsse

Dieses Jahr brillierten drei Frauen bei der Abschlussfeier. Seija Tiina Moser (Lehrbetrieb Strahm Mühle AG, Münsingen BE) und Malin Schmied (Lehrbetrieb Swissmill, Zürich) schlossen mit derselben Note als Klassenbeste die Ausbildung Fachrichtung Lebensmittel ab. Sabrina Lanz (Lehrbetrieb UFA AG, Herzogenbuchsee BE) erreichte in der Fachrichtung Tiernahrung das beste Resultat. Alle drei erhielten einen bedruckten Jutesack, gesponsert von der Mühle Burgholz AG.

Zum ersten Mal wurden zudem drei statt wie üblich zwei Stipendien der Schweizerischen Müllereifachschule SMS und der Schule für Futtermitteltechnik SFT vergeben. Diese beiden Schulen bieten spezifisch auf die Müllereiausbildung geschnittene Weiterbildungsmöglichkeiten an und genießen weltweit ein hohes Ansehen.

Es ist erfreulich, dass sich zunehmend auch Frauen für den Müllerinnen-Beruf interessieren und – wie sich an den diesjährigen Abschlussprüfungen gezeigt hat – den männlichen Kollegen in Theorie und Praxis nicht nachstehen.

Lehrbetrieb des Jahres

Seit 2020 vergibt der VAM einen Wanderpreis in Form einer Glocke für den „Lehrbetrieb des Jahres“. Diese Auszeichnung geht an Mühlen, welche sich überdurchschnittlich für die Ausbildung von Lernenden engagiert haben. Die Auszeichnung geht vom Vorjahressieger, der Willi Grüninger AG in Flums, nun für ein Jahr zur Gruppe Minoteries SA in Granges-près-Marnand.

Die Gruppe Minoteries SA glänzt durch ihr beständiges Engagement für die Ausbildung von Lernenden im Lebensmittelbereich, und dies an drei Standorten in der Schweiz. Zudem stellt der Betrieb regelmäßig engagierte Mitarbeitende für die Expertentätigkeit und Berufs-

schullehrer an der Ecole Professionnelle de Montreux zur Verfügung. Im Weiteren überlässt die Groupe Minoteries SA schon seit vielen Jahren ihre Produktionsstätte in Granges-près-Marnand zur Nutzung für die Durchführung der praktischen

Prüfung der Fachrichtung Lebensmittel in der Romandie.

Im Jahr 2023 haben erfolgreich abgeschlossen: **Fachrichtung Lebensmittel:** Tristan Oskar Anderes, Mika Dossenbach, Joel Joy Fischer,

Raphael Kalberer, Jasmin Mercan, Seija Tiina Moser, Moheddin Nabizada, Malin Schmied, Remo Siber, Lukas Stalder.

Fachrichtung Tiernahrung: Roman Bruderer, Daniel Hans Fricker, Sabrina Lanz



Die Abschlussklasse 2023, begleitet von den Prüfungs-Chefexperten Beat Halter (links außen) und Roman Hersche (rechts außen)

Impressum

MÜHLE + MISCHFUTTER

NACHHALTIGE GETREIDEVERARBEITUNG UND TIERNÄHRUNGSPRODUKTION

160. Jahrgang – seit 1863



Verlag
Moritz Schäfer

vereinigt mit

Österreichischer Mühlen-Markt
Schweiz. Mühlen-Anzeiger
Deutsche Müller-Zeitung DMZ
Mühlen-Zeitung
Der Müller

Redaktionsbeirat

Dr. Jens Begemann
Friedrich-Wilhelm Borgstedt
Thomas Fendel
Ralph Hillebrecht
Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer
Dr.-Ing. Klaus Münzing
Reinald Pottebaum

Redaktion: Sabine Kemper (v.i.S.d.P.),
Simone Kraft, Rainer Miserre,
Rico Miserre, Zino Miserre,
Annette Schwartmann

Vertrieb:

Leserservice Verlag Moritz Schäfer
Telefon 06123 9238-272
E-Mail: vms@vuservice.de

Anzeigen: Rainer Miserre

Layout: Michael Ringe

Grafik und Design: Uta Struhalla-Kautz
www.sk-grafik.de

Produkt Manager / Digital Business:
Patrick Buhl

Druck: Zimmermann Druck + Verlag
GmbH, Balve

Verlag Moritz Schäfer GmbH & Co. KG
Bad Meinberger Straße 1
32760 Detmold

Telefon 05231 9243-0
Geschäftsführer: Rainer Miserre
E-Mail: info@vms-detmold.de
Internet: www.vms-detmold.de

Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz sorgfältiger Prüfung und Bearbeitung durch die Redaktion nicht übernommen werden. Autorenbeiträge geben nicht notwendigerweise die Ansicht des Verlags oder der Chefredaktion wieder. Kein Teil dieses Magazins darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Verlags in irgendeiner Form reproduziert, digital verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernehmen wir keine Haftung. Mit Übergabe der Beiträge und Bilder an die Redaktion erteilt der Verfasser dem Verlag das Exklusivrecht zur Veröffentlichung, honorierte Arbeiten gehen in das Verfügungsrecht des Verlages über. Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendbarkeit benutzt.

Printed in Germany

ISSN 0027-2949