

Ein weites Feld – das Berufsfeld der Triesdorfer Labormeisterinnen und -meister

16 angehende Milchwirtschaftliche Labormeister/-innen bzw. Bachelor Professionals im milchwirtschaftlichen Laborwesen auf Fachexkursion

Am Beginn der Exkursion durch unser weite Berufsfeld stand natürlich eine Molkerei. Die Labormeisterinnen Christin Barwig und Jessica Steinle ließen uns in ihr Arbeitsfeld in der Molkerei Gropper, Bissingen schnuppern. Die stellvertretende Laborleiterin Christin Barwig berichtete über uns geläufigere Themen wie dem Erstellen der Schichtplanung, den Informationsflüssen im Labor und dem neuen Bestell- und Lagersystem. Ihr Arbeitsplatz würde aber dadurch herausstechen, dass auch viele Produkte, die auf Säften basieren, über Ihren Tisch gehen. „Aber in Triesdorf lernt man ja Analytik, nicht nur Milch.“, so das Fazit zur vielseitigen Einsetzbarkeit eines milchwirtschaftlichen Labormeisterabschlusses.

Der anschließende Abend stand unter dem Motto „Netzwerken ist wichtig!“. Alle 16 Fachschülerinnen und -schüler sind Mitglied im Berufsstand und so folgten wir gerne der Einladung des Geschäftsführers des Landesverband Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler (LBM) Simon Gutensohn in die Käserei „Hoimat“ in Eschach zu einem Genussabend. Dort trafen wir auf die Studierenden der Fachschule aus Wangen und konnten uns über berufliche und schulische Erfahrungen austauschen. Fazit: „Alles ist ähnlich, nichts ist genau gleich!“.

Mit vielen neuen Kontakten ausgestattet, satt und zufrieden steuerten wir das Wohnheim des Milchwirtschaftlichen Verein Bayerns in Kempten. Unsere Klasse möchte sich für die Einladung dazu, stellvertretend beim Geschäftsführer Clemens Rück, herzlich bedanken.

Der zweite Tag startete beim Pharmazieunternehmen Vetter in Ravensburg. Dort hatten wir die Gelegenheit drei Labore zu besichtigen: Packmittel, Mikrobiologie und Validierung. Insgesamt arbeiten an mehreren Standorten über 300 Laboranten bei Vetter. Auch zwei Milchwirtschaftliche Labormeisterinnen sind derzeit dort tätig. Großzügige Laborräume, weitgehende Gleitzeitregelungen, aber auch hoher Dokumentationsaufwand, der bis zu 60 % der Arbeitszeit ausmacht, sind die unserer Meinung nach auffälligsten Unterschiede zur Milchwirtschaft.

Den Nachmittag verbrachten wir im Milchwirtschaftlichen Institut Dr. Hühner in Hergatz. Den Eigentümer Dr. Josef Hühner braucht man in der Milchwirtschaft nicht vorzustellen - seine Daten- und Bildsammlung zur Mikrobiologie von Milch und Milchprodukten ist legendär. Uns wurde am Mikroskop und am MALDI-TOF MS Einblick in die Keimdifferenzierung gewährt. Auch in diesem Institut sind Milchwirtschaftliche Labormeister/-innen gerne gesehene Mitarbeiter.

Der dritte Tag war dem „Total Productive Management“ bei der Firma Hochland in Heimenkirch gewidmet. TPM-Manager Martin Stephan brachte uns dem Shopfloor Management und der Umsetzung von ganzheitlichen Veränderungsprozessen seines Hauses näher. Begleitet wurde er vom Milchwirtschaftlichen Labormeister Eduardo Torreno Nunez, der uns durch die Produktion führte.

Wir möchten uns bei allen genannten Firmen und Institutionen für das Sponsoring bzw. die Möglichkeit die Betriebe und Labore zu besichtigen bedanken. Bei allen Firmen wurden wir zu Mittagessen bzw. zur Brotzeit eingeladen. Besonderer Dank gilt darüber hinaus dem Milchwirtschaftlichen Verein Franken, der die Kosten für unseren Bus übernahm und der Sektion Milch der Vereinigung Ehemaliger Triesdorfer, die unsere Gastgeschenke zur Verfügung stellte.

Text: Klasse 2022/23, Fachschule für milchwirtschaftliches Laborwesen, Triesdorf

Fotocollage: Michael Rabin

