

# Käser- und Molkereimeister HFP

## Käser- und Molkereimeisterin HFP

Nahrung

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister leiten einen Bereich oder einen Betrieb der Milch- oder Lebensmittelproduktion. Die Berufsleute sind für die Umsetzung der Unternehmensstrategie zuständig, entwickeln neue Produkte und betreiben Marketing. Sie führen die Mitarbeitenden und koordinieren die Arbeiten in der Produktion von Milchprodukten.

### Aufgaben



Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

#### Betrieb führen

- Vision, Ziele, Unternehmenskultur und Unternehmensstrategie für Betrieb oder Bereich erarbeiten, zusammen mit der Geschäftsleitung und umsetzen
- Businessplan erstellen, Buchhaltung führen und betriebswirtschaftliche Zahlen analysieren, zum Beispiel Umsätze und Gewinne
- Investitionen berechnen und bewerten sowie Maschinen und Geräte beschaffen
- Bedürfnisse der Kundschaft analysieren und Produktsortiment anpassen, Preise kalkulieren, mit Kundschaft verhandeln sowie Produkte vermarkten und verkaufen
- Offerten erstellen und Verträge abschliessen
- mit Lieferanten verhandeln, zum Beispiel über Rohstoffe, Preise, Liefermengen oder Verpackungsmaterial
- Produktion und Prozesse planen, steuern und verbessern, zum Beispiel effizienter oder nachhaltiger
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften garantieren

#### Mitarbeitende führen

- Mitarbeitende über wichtige betriebliche Richtlinien, Entscheide und Veränderungen informieren
- Personal planen und Personal anstellen
- Arbeiten innerhalb des Betriebs oder Bereichs koordinieren
- Mitarbeitendengespräche führen
- Mitarbeitende fördern und Weiterbildungen organisieren

### Arbeitsumgebung

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister arbeiten zusammen mit Milchtechnologinnen EFZ und Milchtechnolog BP. Die Berufsleute stehen in Kontakt mit ihrer Kundschaft

und den Lieferanten. Je nach Betrieb ist die Arbeitszeit unregelmässig.

Käser- und Molkereimeisterinnen und Käser- und Molkereimeister sind vorwiegend als Geschäftsführer oder Betriebsleiter in gewerblichen Käsereien tätig oder sind im mittleren oder oberen Kader in industriellen Milchverarbeitungsbetrieben oder Betrieben der Lebensmittelindustrie. Der Arbeitsmarkt ist gut.

## Anforderungen und Interessen

### Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Entscheidungsfreude
- Kontaktfreudigkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

## Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

### Angebote

---

#### Alle anzeigen

<https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128583&language=5239>

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fachschulen sowie von Fachverbänden.

### Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

## **Fachhochschule (FH)**

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie oder in Biotechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## **Nachdiplomstufe**

Angebote von Fachhochschulen, zum Beispiel:

- CAS in Food Business Management
- CAS in Food Responsibility
- CAS in Food Product and Sales Management
- MAS Excellence in Food

## **Ähnliche Berufe**

## **Weitere Infos**

Swissdoc Nummer

## **Weiterführende Links**

**Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV**

<https://www.milchtechnologie.ch>

**Gesetzliche Grundlagen**

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/65431?lang=de>