

Weintechnologiemeisterin

Weintechnologiemeister

Nahrung

Weintechnologiemeisterinnen und Weintechnologiemeister führen Betriebe, die Trauben verarbeiten und Wein herstellen. Sie sind für eine nachhaltige und qualitativ hochstehende Weinproduktion sowie für die Führung der Mitarbeitenden verantwortlich.

Aufgaben



Weintechnologiemeisterinnen leiten Betriebe oder übernehmen anspruchsvolle Aufgaben in Unternehmen der Weinbranche. Mit ihrer Ausbildung und Erfahrung sind sie sowohl für fachliche Fragen als auch für die Unternehmensführung zuständig. Sie verfügen über betriebs- und volkswirtschaftliches Know-how und kennen die Erfordernisse des Marktes. Sie analysieren die Chancen und Risiken des Betriebs und planen dessen langfristige Entwicklung.

Die Hauptaufgabe der Weintechnologiemeister ist die Organisation der Weinproduktion. Sie entscheiden über die Methoden der Weinbereitung und planen den optimalen Einsatz ihrer Mitarbeitenden und der Maschinen, wobei sie saisonale Schwankungen stets einkalkulieren. Die Arbeitsabläufe werden je nach Traubensorte, Jahrgang und Weintyp individuell festgelegt.

Weintechnologiemeisterinnen sorgen dafür, dass die Produktion möglichst ökologisch und effizient erfolgt. Sie erheben und interpretieren die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen ihres Betriebs, erstellen das Budget und die Steuererklärung, schliessen Versicherungen ab, führen die Buchhaltung und planen Investitionen. Regelmässig überprüfen sie ihre Strategie und passen sie gegebenenfalls an.

Weintechnologiemeister stellen Weine her, die bei der Kundschaft gefragt sind. Deshalb beobachten sie den in- und ausländischen Markt. Sie berücksichtigen die rechtlichen, politischen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen in ihrer Planung. Für den Vertrieb und die Vermarktung ihrer Produkte suchen sie immer neue Absatzkanäle und entwickeln Marketingkonzepte, die sie durch den Einsatz von Werbe- und Kommunikationsmassnahmen umsetzen.

Arbeitsumgebung

Weintechnologiemeisterinnen und Weintechnologiemeister leiten Weinbereitungsbetriebe, Weinhandlungen oder Weinkellereien. Möglich ist auch eine beratende Tätigkeit in der Branche. Um auf dem Markt bestehen zu können, brauchen die Berufsleute Einfallsreichtum, unternehmerisches Denken und ein Gespür für Trends.

Ausbildung

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

Weiterbildung

Kurse

Angebote des Strickhofs bzw. des Instituts für Umwelt und Natürliche Ressourcen IUNR (ZHAW), der École d'Ingénieurs de Changins (HES-SO) und anderer landwirtschaftlicher Bildungszentren

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Önologie, Bachelor of Science (FH) in Agronomie (z. B. Vertiefung Pflanzenwissenschaften), Bachelor of Science (FH) in Umweltingenieurwesen (z. B. Vertiefung biologische Landwirtschaft und Hortikultur)

Nachdiplomstufe

Angebote von Fachhochschulen und Universitäten sowie der ETH in verwandten Bereichen, z. B. in Agrartechnik, Unterricht und Beratung, Management und Leadership, Betriebswirtschaft etc.

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15035?lang=de>