

Medienmitteilung vom 21. August 2012

ZHAW Departement Life Sciences und Facility Management, Wädenswil und
Richemont Kompetenzzentrum, Luzern

Zusammenarbeit in Bildung und Forschung

Das Wädenswiler Institut für Lebensmittel- und Getränketechnologie der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften und das Richemont Kompetenzzentrum Luzern intensivieren die Zusammenarbeit. Die Partner wollen ihr Know-How und ihre Erfahrung in der Bäckereitechnologie verstärkt austauschen. Der Kurs „Sensoriklizenz Brot“ ist ein konkretes Produkt aus dieser Zusammenarbeit. Dieser soll im Herbst 2012 erstmals starten.

Das Richemont Kompetenzzentrum bildet jährlich rund 7'000 Personen in Berufen der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche, aber auch Fachleute in Gastronomie- und Hotelbetrieben aus. Hinzu kommen rund 1000 Personen aus dem Ausland, die Kurse und Seminare in Luzern belegen. „Wir bieten Aus- und Weiterbildung für alle Ausbildungsstufen an: Angefangen bei den Lernenden, über Tageskurse und Seminare für Ausgelernte oder Vorbereitungskurse bis zu eidgenössischen Diplomen auf Stufe Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung. Unser Angebot reicht unterdessen weit über die herkömmliche fachspezifische Ausbildung hinaus, dabei denke ich an Leadership oder Management Lehrgänge aber auch an Projektmanagement oder Work-Life Balance Kurse“, sagt Reto Fries, Direktor des Richemont Kompetenzzentrum.

Praktisches und forschungsorientiertes Wissen kombinieren

Bildung ist auch eine Kernkompetenz des Instituts für Lebensmittel- und Getränketechnologie (ILGI). Hier werden Bachelor in Lebensmitteltechnologie und Master in Life Sciences mit Vertiefung Food and Beverage Innovation ausgebildet. Das ILGI ist an diversen nationalen und internationalen Forschungsprojekten im Bereich der Bäckereitechnologie, Sensorik und Aromaforschung beteiligt. Zahlreiche Kurse und Weiterbildungsstudiengänge runden das Angebot ab. Darunter sind auch diverse Sensoriklizenzen, wie zum Beispiel für Kaffee, Schokolade, Olivenöl oder Wein. Nun soll das Angebot um die Sensoriklizenz Brot erweitert werden. Dieser Kurs wird gemeinsam mit der Fachschule Richemont angeboten. Er startet erstmals Mitte Oktober und dauert bis Mitte Dezember. Von den sechs Kurstagen wird ein Tag bei Richemont durchgeführt, die restlichen am ILGI in Wädenswil. „Der Mehrwert für die Kursteilnehmenden ist die Kombination von praktischem und forschungsbasiertem Wissen. So können sie nach erfolgreichem Abschluss Fehleraromen erkennen, die Sensorik in ihrem internen QM/QS System umsetzen und erhalten Einblicke in die Genussbeschreibung von Brot“, ist Prof. Michael Kleinert, Institutsleiter überzeugt.

Synergien nutzen und voneinander profitieren

Die Zusammenarbeit zwischen Richemont und ZHAW ist nicht neu. Fachleute aus beiden Organisationen unterrichten heute schon in der Grundausbildung. Neu aber ist die Kooperation im Bereich Weiterbildung. Hier ist der Nutzen für beide Parteien vielfältig. Beide Schulen können ihr Netzwerk ausbauen und Synergien im internationalen Markt generieren. Auf der einen Seite profitiert die ZHAW von der stark internationalen Ausrichtung von Richemont. Auf der anderen Seite entstehen für Richemont neue Impulse aus der anwendungsorientierten Forschung der ZHAW.



Bilder:

- Reto Fries, Direktor Richemont Kompetenzzentrums (links im Bild) und Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation an der ZHAW (rechts)
- Brotspezialisten Richemont
- Brotaromarad ZHAW

Download der Medienmitteilung und Fotos unter: www.lsfm.zhaw.ch/medien

Fachlicher Kontakt:

Prof. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil
Tel: 058 934 57 02, michael.kleinert@zhaw.ch, www.ilgi.zhaw.ch

Reto Fries, Direktor Richemont

Tel: 041 375 85 85 / fries@richemont.cc, www.richemont.cc

Medienstelle ZHAW in Wädenswil:

Birgit Camenisch, Kommunikation, Tel: 058 934 59 54, birgit.camenisch@zhaw.ch