

Medienmitteilung vom 3. Februar 2015

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Erster MAS-Abschluss für die Weiterbildung „Excellence in Food“

Erstmals hat ein Teilnehmer der Weiterbildung „Excellence in Food“ den „Master of Advanced Studies“ (MAS) erworben. Neben dem erfolgreichen MAS-Absolvent schlossen fünf weitere Diplomierte mit dem „Diploma of Advanced Studies“ (DAS) ab sowie 19 Studierende mit dem „Certificate of Advanced Studies“ (CAS). Die Urkunden wurden am 29. Januar 2015 im Rahmen der Zertifikats- und Diplomfeier im marmite food lab in Zürich überreicht.

Das Weiterbildungsprogramm „Excellence in Food“ wird in einer Kooperation der ZHAW in Wädenswil und des Vereins foodward angeboten und umfasst insgesamt sechs CAS-Lehrgänge. Dieses Jahr konnte zum ersten Mal ein Diplom für den „Master of Advanced Studies“ (MAS) verliehen werden. Fünf Teilnehmende konnten ein „Diploma“ of Advanced Studies“ (DAS) für den erfolgreichen Abschluss von insgesamt mind. drei CAS-Lehrgängen entgegennehmen.

Pro CAS mussten die Teilnehmenden drei Module à sechs Tage Kontaktstudium plus sechs Tage Selbststudium aufwenden. Der DAS-Abschluss verlangt den dreifachen Aufwand und der MAS-Abschluss vier abgeschlossene CAS sowie eine umfassende schriftliche Abschlussarbeit mit anschliessender Präsentation.

Der erfolgreiche MAS-Absolvent ist:

- Nenad Ivanovic, Regensdorf, Geschäftsführer Gebrüder Marksteiner frigemo AG

Die erfolgreichen DAS-Absolventinnen und -Absolventen sind:

- Pius Reichmuth aus Altendorf, Category Manager Gemüse, Migros-Genossenschafts-Bund
- Peter Schnyder aus Möriken, Bereichsleiter Einkauf Fleisch/Fisch/Geflügel, Migros-Genossenschafts-Bund
- Marco Stoob aus Uznach, Controller/Projektleiter Gastronomie, Migros-Genossenschafts-Bund
- Stephan Trinkler aus Adliswil, Product Manager, SV (Schweiz) AG
- Roland Zehnder aus Kriegstetten, Produktentwickler, Biegler AG

Die erfolgreichen CAS Absolventinnen und -Absolventen sind:

- Benjamin Betschart aus Ibach, Product Manager Geflügel, Bell Schweiz AG
- Robert Bühler aus Kriens, Leiter Quality Management, Kambly SA
- Andrea Gerber aus Maienfeld, Leitung Labor/QS, Hilcona AG
- Matthias Guélat aus Wien, Österreich, Category Manager Zentraleinkauf Molkerei, REWE International
- Thomas Hediger aus Bülach, Leiter QM/QS, Menu and More AG
- Daniela Heinis aus Basel, Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Coop
- Claudia Isler aus Schwerzenbach, Junior Manager, SV (Schweiz) AG
- Kristin Krauss aus Greifensee, Sachbearbeiterin Sensorik, Jowa AG
- Kay Malsch-Spitzer aus Urdorf, Küchenchef, Dine + Shine, SV (Schweiz) AG
- Thomas Sandor aus Altbüren, Schulungsleiter, Salvis AG
- Stephan Schenke aus Basel, Marketing Controller, Coop
- Jochen Schmidt aus Chur, Product Manager, Hilcona AG
- Peter Schnyder aus Möriken, Bereichsleiter Einkauf Fleisch/Fisch/Geflügel, Migros-Genossenschafts-Bund
- Matthias Sprenger aus Bischofszell, Geschäftsleitung, Sprenger Fine Foods AG
- Marco Stoob aus Uznach, Controller/Projektleiter Gastronomie, Migros-Genossenschafts-Bund
- Stephen Strössenreuther aus Zürich, F & B Manager, SV (Schweiz) AG



- Stephan Trinkler aus Adliswil, Product Manager, SV (Schweiz) AG
- Eliane Widin aus Landschlacht, Marketing & Verkauf, Ceposa AG
- Daniel von Wyl aus Alpnach Dorf, Zentraleinkäufer, Groba AG

Details zu den sechs Zertifikatslehrgängen:

- **CAS in Food Responsibility**
Dieser CAS-Lehrgang befähigt die Absolvierenden, durch den wirtschaftlichen Umgang mit Lebensmitteln einen Beitrag zur sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit im globalen und regionalen Umfeld zu leisten.
- **CAS in Food Quality Insight**
Dieser CAS-Lehrgang vermittelt die notwendigen Kenntnisse, um Einfluss auf die optimale Qualität von Lebensmitteln direkt bei Konsumentinnen und Konsumenten und bei Restaurantgästen zu nehmen.
- **CAS in Food Sociology and Nutrition**
Dieser CAS-Lehrgang hat zum Ziel, Kundenbedürfnisse besser zu verstehen, um Innovationen und Ernährungskonzepte fundiert zu gestalten und zu kommunizieren.
- **CAS in Food Finance und Supply Chain Management**
Dieser CAS-Lehrgang fokussiert darauf, künftig Unternehmensstrategien in Lebensmittelunternehmen zu verstehen, zu formulieren und zu kontrollieren.
- **CAS in Food Product & Sales Management**
Der CAS richtet sich an alle, die eine umfassende Multi-Channel Kompetenz erwerben wollen, um authentische Foodwelten erfolgreich zu konzipieren, zu planen und umzusetzen
- **CAS in Food Business Management (neu im Programm)**
Dieser CAS richtet sich an Führungskräfte und Fachpersonal in der Food- und Umweltbranche, welche neue Führungsmethoden erlernen, Veränderungen erfolgreich und den Umgang mit Risiken kompetenter managen wollen.

Weitere Informationen zum Weiterbildungsprogramm „Excellence in Food“: www.foodward.ch

Bildlegenden:

- 1) Erhielt das erste MAS-Diplom für die Weiterbildung «Excellence in Food»: Nenad Ivanovic aus Regensdorf (Mitte) mit den Programmleitenden Sandra Burri und Thomas Bratschi.
- 2) 13 von insgesamt 22 erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen mit CAS-/DAS-/MAS-Abschluss «Excellence in Food» mit Dozierenden und Programmleitung

Fachkontakte:

Dr. Sandra Burri, Programmleitung „Excellence in Food“, ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Wädenswil, Tel. 058 934 55 47, sandra.burri@zhaw.ch

Thomas Bratschi, Programmleitung „Excellence in Food“, ZHAW-Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, Wädenswil, Tel. 058 934 54 31, thomas.bratschi@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW/Wädenswil:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil. Telefon 058 934 53 66, E-Mail cornelia.sidler@zhaw.ch