

«Besonders wichtig für mich ist das Team»



Mike Karlovsky, weshalb haben Sie eine Ausbildung als Lebensmitteltechnologe abgeschlossen?

Ich esse und trinke sehr gerne und interessierte mich als Jugendlicher für den Beruf Lebensmittelinspektor. Beim Recherchieren entdeckte ich den Beruf Lebensmitteltechnologe und erfuhr, dass die Rivella AG Lehrstellen anbietet. Es klappte mit der Lehrstelle, und so lernte ich in den nächsten drei Jahren in verschiedenen Abteilungen viel von den dort arbeitenden Mitarbeitenden. Die Berufsschule vermittelte uns Wissen über die gesamte Lebensmittelindustrie. Das war für mich zusätzlich spannend. Eher schwierig empfand ich die Schichtarbeit. Da ich nun oft frei hatte, während andere arbeiten mussten, suchte ich mir Hobbys, die man auch alleine machen kann. Biken, Joggen, Fotografieren und Angeln übe ich in der Freizeit auch heute noch aus.

Sie entschieden sich schon bald für eine Weiterbildung als Lebensmitteltechniker HF. Wie kam es dazu, und was hat sich dadurch verändert?

Nach der Lehre sammelte ich im gleichen Betrieb Arbeitserfahrung in kleineren Projekten, im Betriebslabor und als Aushilfe in vielen Abteilungen und in der Produktion. Gleichzeitig wollte ich im Berufsleben weiterkommen und informierte mich über

passende Weiterbildungen. Da ich eher praxisorientiert bin, entschied ich mich für die berufsbegleitende Ausbildung zum Lebensmitteltechniker HF. Anders als für ein Studium an einer Fachhochschule benötigte ich dazu keine Berufsmaturität. Während der HF-Ausbildung arbeitete ich 80 Prozent und ging am Freitag und Samstag zur Schule. Die Planung und Organisation von Arbeit, Schule und Schlaf war herausfordernd. Da in dieser Zeit auch ein Virus die Welt auf den Kopf stellte und man sich sowieso einschränken musste, war dies für mich aber nicht so einschneidend. Auch mein Arbeitgeber unterstützte meine Weiterbildung. Durch Themen wie Betriebs- und Volkswirtschaft, Marketing, Buchhaltung und Personalführung gewann ich ein besseres Verständnis für das gesamte unternehmerische Handeln und Denken. Viele schriftliche Arbeiten in der Ausbildung werden anhand von Beispielen aus dem eigenen Betrieb gemacht. So lernte ich den eigenen Betrieb noch besser kennen, erfuhr im Austausch mit den Mitstudierenden, wie andere Betriebe funktionieren und merkte auch, dass viele verschiedene Wege zum gleichen Ergebnis führen können.

Was sind Ihre aktuellen Hauptaufgaben?

Wir stellen Erfrischungsgetränke her. Bei Unregelmässigkeiten der Anlagen muss ent-

**MIKE KARLOVSKY, Teamleiter
Qualitätssicherung, Rivella AG,
Rothrist**

19 Berufliche Grundbildung Lebensmittel-
technologie EFZ: Rivella AG, Rothrist

19 Lebensmitteltechnologie: Rivella AG,
Rothrist

20 Sprachaufenthalt

21 Betriebslabor: Rivella AG, Rothrist

23 Lebensmitteltechniker HF: Strickhof,
Wädenswil

26 Teamleitung Qualitätssicherung:
Rivella AG, Rothrist

schieden werden, ob diese sofort behoben werden müssen, oder ob dies keinen Einfluss auf die Qualität hat und die Fehlfunktion am Ende der Produktionsschicht behoben werden kann. Weitere wichtige Hauptaufgaben sind die Koordination des Laborteams (fünf Mitarbeitende), die Aufgabenverteilung, die Verantwortung für die Erstellung, Lenkung und Ablage der Qualitätssicherungs-Dokumentation, die Freigabe von Fertigprodukten für den Verkauf, das Spezifikationsmanagement im SAP, die Sperrung und Lenkung fehlerhafter Produkte, statische Auswertungen, die Weiterentwicklung von Produktions- und Qualitätssicherungsprozessen und die Unterstützung des QS-Teams bei praktischen Arbeiten. Spannend finde ich es, bestehende Prozesse oder Anweisungen zu hinterfragen und zu optimieren.

Mit wem arbeiten Sie zusammen?

Eine Kollegin und ich teilen uns die Teamleitung der Qualitätssicherung im Jobsharing. Die Organisation und der Austausch gelingen uns mit teilweise kreativen Lösungen aktuell gut. Wir arbeiten auch mit der Produktion, dem Kundendienst, Lieferanten, externen Laboratorien und externen Ämtern zusammen. Besonders wichtig für mich ist das Team. Ein Team, das sich versteht, vertraut sich gegenseitig mehr. Dadurch ist es bei grösserer Arbeitsbelastung oder in schwierigen Situationen auch bereit, als Einheit eine Situation zu meistern. (SAB)

➔ Mehr zum Beruf: [www.berufsberatung.ch/
weiterbildungsberufe](http://www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe)