



Presseinformation

Lebenslanges Lernen in der Molkerei Berchtesgadener Land Ein Interview mit Personalleiterin Daniela Hüttinger

x x x x x

Piding, Oktober 2023: Die Arbeitswelt ist laufenden Veränderungsprozessen unterworfen. Erfolgreiche Unternehmen stellen sich den Veränderungen und steuern hier ständig nach. Das gelingt nur mit gut ausgebildeten und sich fortlaufend weiterbildenden Mitarbeiter:innen. Personalleiterin Daniela Hüttinger beantwortet im Interview was die Molkerei Berchtesgadener Land ihren Mitarbeiter:innen in Sachen lebenslanges Lernen bietet.

1. Welche Bedeutung hat das Thema „Lebenslanges Lernen“ für die Molkerei Berchtesgadener Land?

Egal ob im Büro, Produktion, Labor, Lager und Logistik oder IT: Die Welt entwickelt sich laufend fort. Daher ist auch eine fortwährende Weiterbildung nach der Berufsausbildung für die Mitarbeiter:innen das Gebot der Stunde. Und fortlaufende Weiterbildung der Mitarbeitenden im jeweiligen Fachbereich ist Grundvoraussetzung für Unternehmen, um erfolgreich im Wirtschaftskreislauf zu bleiben.

Im Bereich Lebensmittel- und Ernährungskompetenz starten wir neuerdings mit der Bildungsarbeit schon bei den Kindern. Unser Ziel: Jedes Grundschulkind in der Region soll einmal auf einen Bauernhof und auch einmal in der Molkerei gewesen sein. Die Bäuerinnen und Bauern, die sich im Rahmen vom **Projekt „Erlebnisbauernhof“** bereits übers Ministerium qualifiziert haben, erhalten in der Molkerei weitere Schulungen zu Milchverarbeitung, Ernährung und z.B. Pädagogik und werden damit seit diesem Jahr zu Markenbotschafter:innen ausgebildet. Sie erklären Kindergartengruppen und Schulklassen pädagogisch aufbereitet die Zusammenhänge von Landwirtschaft im Alpenraum und den dabei erzeugten Lebensmitteln inkl. der Milch auf den Bauernhöfen. In der Molkerei erfahren die Kinder dann wie aus der Milch hochwertige Lebensmittel wie Joghurt, Butter, Topfen und Schlagsahne entstehen.

2. Wo sehen Sie insbesondere Weiterbildungsbedarf in Ihrem Unternehmen?

Im Prinzip ist der Bedarf in allen Bereichen nötig, weil Technik, Digitalisierung und ganz allgemein veränderte Anforderungen nicht vor produzierenden Unternehmen halt machen.

So erfordern neue Anlagen meist individuelle fachliche Weiterqualifizierung: Unsere Energiezentrale enthält einen Dampfkessel. Dampfkessel werden von hierzu beauftragten Beschäftigten, den sogenannten Kesselwärtern betrieben. Die nötige Schulung für den erforderlichen



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

Sachkundenachweis führte z.B. der TÜV SÜD durch. Oder die neue Mehrweg-Glas-Abfüllanlage, die wir vergangenes Jahr in Betrieb genommen haben. Krones als Anlagenbauer bietet hier Schulungen an, die vom zukünftigen Team der Anlage absolviert wurden. So konnte die Anlage erfolgreich in Betrieb genommen werden. Außerdem bestehen Bildungsk Kooperationen mit der Genossenschaftsakademie Beilngries, beim Berufsbildungswerk Wacker-Burghausen und viele interessante Fortbildungen bietet u.a. auch die IHK an.

Wir haben erkannt, dass mit sinkendem Personalangebot Softskills bei der Personalführung immer wichtiger werden. Daher werden bei Berchtesgadener Land Führungsseminare und Teambuildingmaßnahmen für alle mittleren Führungskräfte modulartig seit über 10 Jahren umgesetzt.

Basis für Investitionsentscheidungen ist seit 2017 ein neu eingeführtes Projektmanagement-Tool zur weiteren Verbesserung einer kosten- und qualitätsorientierten Investitionsplanung. Alle Projektleiter:innen und viele Projektmitarbeitende werden dafür seitdem im Rahmen von internen und externen Schulungsmodulen ins Projektmanagement allgemein und in die eingesetzten Techniken inkl. Projektplanung bezüglich Zeit, Kosten und Manpower eingewiesen. Die Daten sind die Basis, dass Projekte planmäßig bei Berchtesgadener Land abgewickelt werden. Die Ergebnisse ergeben Abschätzungen über den Investitionsbedarf, Mitarbeiter:innenbedarf und Zeitrahmen von Projekten. Sie sind die Basis für Entscheidungen in Vorstand und Aufsichtsrat und damit substanziell für die Molkerei aber im Prinzip für jedes Unternehmen. Falsche Projektplanung kann Fehlentscheidungen zur Folge haben und im schlimmsten Fall das Unternehmen in eine Schiefelage bringen. Gut ausgebildete Mitarbeiter:innen sind hier existenziell.

3. Gibt es bei der Molkerei Berchtesgadener Land gezielte Weiterbildungsprogramme, um den Bedarf an Fachkräften zu decken?

Gezielte Weiterbildungsprogramme für Quereinsteiger bieten wir bisher noch nicht an.

Wir sind seit Jahrzehnten ein wichtiger Ausbildungsbetrieb in unserer Region. So bieten wir inzwischen sieben verschiedene Ausbildungsberufe an (<https://bergbauernmilch.de/de/jobs-karriere/ausbildung.html>). Seit Jahrzehnten haben wir alle unsere Auszubildenden nach der Lehrzeit übernommen. So ist es uns bisher noch gelungen, unseren Bedarf an Fachkräften relativ gut zu decken. Seit einigen Jahren haben wir begonnen auch im IT-Bereich Fachinformatiker:innen für Systemintegration selber auszubilden. Da die geburtenschwachen Jahrgänge längst in die Ausbildung starten, wird es zukünftig schwieriger werden, geeignete Bewerber zu bekommen. Daher präsentiert sich die Molkerei als leistungsstarkes und nachhaltiges Unternehmen seit einigen Jahren auf regionalen Azubimessen und lädt insbesondere 7. und 8. Schulklassen zur Besichtigung in die Molkerei ein, bietet Schnupperpraktika an und macht beim Boys- und Girlsday mit.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

4. Wie setzen Sie die zielgenaue (Weiter-)Qualifizierung der Mitarbeiter:innen um? (z.B. Inhouse-Schulungen, Kurse externer Anbieter, etc.)

Regelmäßige Schulungen zu Produktqualität und -sicherheit, Arbeitssicherheit, den Werten und Zielen der Genossenschaft sowie zu spezifischen Themenbereichen inklusive Nachhaltigkeit sind Teil laufender Qualifizierung der Mitarbeiter:innen. Externe Weiterbildung wird gefördert und unterstützt: im Technikbereich während der Ausbildungszeit in Kooperation mit regionalen Unternehmen wie Wacker-Burghausen, als individuellen Coaching für Führungskräfte oder z.B. bei Eco-Fahrtrainings der Lastwagenfahrer. Denn nicht nur modernste Fahrzeuge, sondern auch eine wirtschaftliche Fahrweise sparen Kraftstoff und Emissionen ein. Schulungspunkte sind hier z.B. der richtige Luftdruck im Reifen, der Drehzahlmesser im grünen Bereich, vorausschauendes Fahren und z.B. Berücksichtigung von Beschleunigungs- und Steigungswiderstand.

5. Wie ermitteln Sie den Bedarf, welche Mitarbeitenden wie qualifiziert werden müssen? Für neue Mitarbeiter:innen ist je nach Arbeitsplatz der Bedarf an Startschulungen in einem Schulungsprogramm genau festgelegt und hinterlegt. Werden neue Anlagen aufgebaut, so werden begleitend zur Inbetriebnahme Einweisungsschulungen von den Anlagebauern angeboten, die die zukünftigen Mitarbeiter:innen absolvieren.

Molkereifachleute und Labormitarbeiter:innen, die sich weiterqualifizieren wollen, wird angeboten die Meister- oder Technikerschule in Kempten bzw. Triesdorf zu besuchen, um dann wieder in der Molkerei einzusteigen. Alternativ gibt es für motivierte Mitarbeiter:innen die Möglichkeit für ein Duales Studium bei Berchtesgadener Land.

Für Laborant:innen nehmen wir regelmäßig an Ringversuchen teil, in denen die Laborergebnisse mit anderen Unternehmen und Fachlaboren verglichen werden, um die anerkannten Messmethoden anzuwenden und die Messgenauigkeit hoch zu halten.

Schulungsbedarfe können sich auch aus neuen gesetzlichen Vorgaben ergeben. Lebensmittelrechtliche Änderungen für Produktentwicklung, Qualitätsmanagement und Produktmanagement, Änderungen beim Emissionsschutzgesetz für Technikmitarbeitende, die Energie- und Abfallbeauftragten und, und, und.

Wechseln Mitarbeitende in Führungspositionen, so durchlaufen Sie die Fortbildungsmodulare für Führungskräfte, werden sie für ein Projektteam vorgesehen, so nehmen Sie Teil an den Projektmanagement-Schulungen. Letztere fanden anfangs immer durch externe Schulungsleiter statt, werden inzwischen teilweise intern umgesetzt.

6. Welche (digitalen) Lehr- und Lern-Methoden funktionieren Ihrer Erfahrung nach am besten bei den Mitarbeiter:innen der Molkerei Berchtesgadener Land?

Wir haben vor fünf Jahren ein E-Learning-Programm schrittweise aufgebaut, das laufend erweitert wird. Darin werden seither jährlich nötige Standardschulungen für Arbeitssicherheit, Infektionsschutzgesetz, Hygiene, Datenschutz, Unternehmensschulungen, Lebensmittelsicherheit



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



aber auch abteilungsspezifische Schulungen angeboten, die die Mitarbeiter:innen mit einem Test abschließen. Darin integriert sind auch die Schulungen für externe Besucher:innen auf dem Betriebsgelände. Die jeweils den Mitarbeiter:innen zugewiesenen Schulungen müssen innerhalb vier Wochen bearbeitet und mit einem Test abgeschlossen werden, der zwei Mal wiederholt werden kann. Andernfalls erfolgt eine individuelle persönliche Nachschulung intern. Sie wird bei steigendem Migrationshintergrund der Bewerber zukünftig häufiger nötig sein.

8.819 Zeichen (inkl. Leerzeichen); 115 Zeilen



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de



Bildunterschrift:

Daniela Hüttinger, Personalleiterin Molkerei Berchtesgadener Land

Foto-Credit: Molkerei Berchtesgadener Land



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de