

# Lernen und Netzwerke aufbauen in einem

Zurzeit läuft an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft (ZHAW) der zweite Fernlernkurs «Lebensmittelrecht», der mit einem Certificate of Advanced Studies (CAS) abgeschlossen werden kann. Nicht nur der grosse Andrang zeigt, dass diese Weiterbildung sehr beliebt ist, sondern auch die Aussagen von Absolventen des ersten Kurses.



*Andreas Pironato, Leiter QS bei der Spar Gruppe Schweiz. Grundausbildung als Käser, Weiterbildung zum dipl. Lebensmitteltechnologe, Zusatzausbildung zum Qualitätsfachmann bzw. und fachspezifische Kurse.*

Lebensmittelrechtliche Fragestellungen begleiten meine tägliche Arbeit. Die grossen Herausforderungen stellen jeweils die Abklärungen und Beurteilungen des länderübergreifenden Eigenmarkensortiments.

Ausschlaggebend für die Wahl der Weiterbildung waren die Möglichkeiten, die inländische und europäische Lebensmittelgesetzgebung vertiefter zu betrachten sowie die Abhängigkeiten, die Strukturen und die wegweisenden Rechtsprechungen kennenzulernen.

Der gesamte Kurs war in einer überschaubaren klaren Struktur aufgebaut. Positiv war der Aufbau als Fernkurs, ergänzt mit Präsenztagen. Diese Struktur ermöglicht es einer breiten Personengruppe, diese Weiterbildung zu absolvieren. Sehr interessant waren auch die fachlichen Diskussionen, die über das Forum geführt werden konnten und jetzt im Alumni-Forum weiterlaufen. Grundsätzliche Verbesserungen sind keine nötig, jedoch wäre eine kurze Sequenz, die

das internationale Lebensmittelrecht (USA und Ferner Osten) behandelt, sicher eine Bereicherung des Themenblocks.

Durch die internationalen Verknüpfungen kann ich die erworbenen Kenntnisse häufig einsetzen. Insbesondere zeigt sich auch der Vorteil, dass ausländischen Lieferanten bei der Deklarationsgestaltung von Verpackungen fachliche Unterstützung geboten werden kann, basierend auf der schweizerischen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung.

Diese Weiterbildung eignet sich insbesondere für Personen, die in Qualitätsabteilungen (QS/QM) oder der Produktentwicklung tätig sind. Der volle Nutzen kann ausgeschöpft werden, wenn die Firma auch auf dem europäischen Markt agiert.



*Edith Wüthrich, Leiterin Produktentwicklung bei der Puratos AG, einem Hersteller für Halbfabrikate für Bäckereien, Konditoreien und Chocolatiers in Dulliken SO. Studium zur Lebensmittelingenieurin an der Hochschule Wädenswil (heute ZHAW)*

In meiner Funktion bin ich in fast allen Projekten konfrontiert mit lebensmittelrechtlichen Fragen. Ich wollte meine wäh-

rend des Studiums erworbenen Kenntnisse vertiefen, vor allem auch betreffend das EU-Lebensmittelrecht, da ich in unserem international tätigen Unternehmen mit diversen EU-Verordnungen und Richtlinien konfrontiert bin.

Meine Erwartung an die Weiterbildung war, meine Kenntnisse im Lebensmittelrecht zu vertiefen. Dies wurde für mich so weit erfüllt. In der Abschlussarbeit konnte ich mich mit einem spezifischen, für unsere Branche relevanten Thema befassen.

Das CAS-Lebensmittelrecht war für mich einerseits eine Auffrischung von bereits Gelerntem, andererseits eine Vertiefung in einigen Bereichen. Hauptsächlich weiss ich, wo ich etwas nachschauen muss und verstehe auch den Aufbau und die Zusammenhänge der einzelnen Verordnungen besser,

insbesondere im EU-Recht. Da ich häufig, aber nicht täglich, lebensmittelrechtliche Fragen bearbeiten muss, hilft mir das bei meiner Arbeit sehr.

Positiv am CAS war für mich das Fernkurs-System. Da es nur wenige Anwesenheitstage gab und die Module über Internet abrufbar waren, war ich sehr flexibel, wodurch die Weiterbildung ohne Weiteres neben dem Job möglich war. Natürlich erfordert das System eine gewisse Disziplin und Eigenverantwortung. Vor allem in die Abschlussarbeit musste ich mehr Zeit investieren als erwartet.

Meiner Meinung nach ist die Weiterbildung für viele Funktionen im Lebensmittelbereich empfehlenswert, sei es in der Entwicklung, im Qualitätsmanagement, in der Produktion oder in der Deklaration.



*Daniela Meister, Product Safety Assurance Manager Food System, Frutarom Switzerland, in Reinach BL. Lebensmitteltechnikerin HF und Koch*

Wir stellen Fruchtgrundstoffe für Joghurts und Glace, aber auch würzige Füllungen für

Strudel oder Teigwaren her, welche als Food Systems bezeichnet werden. Ich leite die Abteilung Product Safty Assurance und bin unter anderem verantwortlich für das Erstellen der Spezifikationen, für Deklarationsfragen und stelle die lebensmittelrechtliche Konformität sicher. In meinem beruflichen Alltag berate ich oft interne und externe Kunden in lebensmittelrechtlichen Fragen.

Das Schweizer und noch viel mehr das EU-Lebensmittelrecht sind sehr komplex. Bislang gab es nur Kurse über Teilbereiche daraus, wie z.B. die Etikettierung. Dabei wurde das EU-Recht nicht eingehend berücksichtigt. Ich habe mich für diese Weiterbildung entschieden in der Hoffnung, mehr Sicherheit zu erlangen.

Dem Kurs würde ich als Gesamtnote eine 5 geben. Besonders positiv beurteile ich den allgemeinen Teil über das EU-Recht; die Organisation, die Unterschiede zwischen Verordnungen und Richtlinien und wie und

wo diese gefunden werden können. Mich interessierten zum Teil auch politische Zusammenhänge, da die EU als Handelspartner einen sehr grossen Einfluss auf die Schweiz ausübt. Auf spezifische Fragen von Kursteilnehmern wurde jedoch zuwenig vertieft eingegangen, was verbessert werden könnte. Vor allem spezifischen Rechtstexten im schweizerischen Lebensmittelrecht sollte mehr Raum gegeben werden. Nach dem Kurs, über dessen Besuch ich froh bin, fühle ich mich sicherer in der Interpretation des Lebensmittelrechts. Zudem finde ich gültige Rechtstexte schneller. Sie zu interpretieren bleibt aber schwierig. Die Erwartungen wurden daher nicht alle ganz erfüllt. Aber schon so manches Gericht hat sich mit Interpretationen von Rechtstexten den Kopf zerbrochen.

Den Kurs empfehle ich allen, die sich mit Spezifikationen und Deklarationen beschäftigen und interne und externe Kunden betreffend Lebensmittelrecht beraten.



*Koni Wälchli, Geschäftsführer und Inhaber der Alipro AG (Halbfabrikate für Bäckerei und Konditorei), in Hittnau ZH. Dipl. Chemiker HTL (Technikum Winterthur 1967)*

Das Lebensmittelrecht war und ist alles andere als übersichtlich geregelt. Es ist einem

ständigen Wandel unterworfen, welcher die Rechtsunsicherheit zusätzlich verstärkt. Unter diesen Vorzeichen haben wir uns in der Firma entschlossen, auf diesem Gebiet auf dem Laufenden zu sein.

Von der Weiterbildung erhoffte ich mir, anstelle von Wirrwarr und Halbwissen über das Lebensmittelrecht eine Systematik der relevanten Informationen zu erarbeiten. Es gelang mir dann auch, auf diesem Gebiet Fortschritte zu machen. Es wäre aber übertrieben, zu sagen, dass nun alles klar ist. Offen bleibt, ob dafür der Teilnehmer, der Kurs oder die Materie als solches, einzeln oder in Kombination, verantwortlich sind. Subjektiv meine ich den Hauptgrund bei der Materie zu finden und orte beim Gesetzgeber ein entsprechendes Potenzial zur Nachbesserung.

Leider ist es nicht möglich, eine Materie strukturierter zu vermitteln, als es die zu vermittelnden Grundlagen zulassen. Unter dieser Voraussetzung dürfte der Kurs nahezu

optimal gewesen sein. Ich würde es jedoch begrüßen, wenn der zeitliche Rahmen erweitert werden könnte. Der Kurs ist modern aufgebaut, und das Netzwerk unter den Teilnehmern wird aktiv gefördert. Eine Tatsache, welche eventuell nur älteren Semestern auffällt, da dies heute wahrscheinlich selbstverständlich ist.

Die erarbeiteten Kenntnisse verwende ich im Berufsalltag. Sie geben mir eine gewisse Sicherheit auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts, besonders dadurch, dass man zu glauben weiss, welche Rechtsakten für die anstehenden Fragen zu konsultieren sind. Zusätzlich stellt das Netzwerk, welches durch den Kurs unter den Teilnehmern und den Referenten entstanden ist, ein sehr nützliches Werkzeug dar. In unserem Betrieb kommen Fragen zum Lebensmittelrecht (zum Glück) eher selten vor.

Mindestens einer Person pro Betrieb, die sich mit Qualitätssicherung beschäftigt, empfehle ich diesen Kurs zur Weiterbildung.