

Die neue Milling Academy befindet sich am Hauptsitz von Bühler in der Schweiz und ist direkt mit dem Grain Innovation Center verbunden.

NEUE MASSSTÄBE IN DER MÜLLEREIAUSBILDUNG

TEXT: BIANCA RICHLÉ

Mitten im Herzen des Hauptsitzes von Bühler in der Schweiz ist auf 1800 Quadratmetern ein top-modernes Ausbildungszentrum für Müllerinnen und Müller entstanden. Die Milling Academy unterstreicht eindrücklich die Wichtigkeit des Mül- lereisektors für Bühler und vereint langjähriges Fachwissen mit neuster Technologie und moder- ner Didaktik. Der direkte Zugang zum Grain Inno- vation Center, den Applikationszentren und dem CUBIC Innovationscampus ermöglicht den Schu- lungsteilnehmenden einmalige Einblicke in für sie relevante Bereiche.

DIREKT VOM CUSTOMER CENTER gelangt man über den grünen und überdachten Innenhof in die Milling Academy. Dort angekommen, bleibt einem erst mal der Mund offenstehen: «Wow, damit hätte wohl nie- mand gerechnet.» Entstanden ist ein grosszügiges, lichtdurchflutetes Ausbildungszentrum mit attrakti- ven Sitznischen, in denen Studierende fleissig ler- nen. Eine riesige Glasfront bietet Einblicke in das neue Grain Innovation Center, das direkt mit der Milling Academy verbunden ist und für Ausbildungs- zwecke genutzt werden kann. In der einladenden Kaffeecke treffen sich Teilnehmende verschiedener Kurse und tauschen sich angeregt aus. Gleich hinter den modernen Klassenzimmern beginnt der gross- zügige Maschinenpark, der sich über zwei Stock-

werke zieht und an denen die Expertinnen und Experten die Theorie gleich in der Praxis demonst- rieren können.

«Der Bau der neuen Milling Academy hat uns die einzigartige Möglichkeit gegeben, alles genau so zu entwerfen und umzusetzen, wie es für die Ausbil- dung unserer Kunden am sinnvollsten ist», erklärt Dario Grossmann, Head of Milling Academy. «Zudem haben wir die Chance genutzt, viel mehr Möglic- keiten für interaktives Lernen an den Maschinen zu schaffen.» Eine wesentliche Rolle im Gesamtkonzept spielt für Grossmann die Didaktik. «Unsere Dozie- renden sind alles Fachleute mit langjähriger Erfah- rung. Das allein reicht aber nicht aus. Damit wir die beste Lernerfahrung bieten können, verfügen alle

unsere Expertinnen und Experten über eine fun- dierte didaktische Ausbildung, die sie in regelmäs- sigen Abständen vertiefen.»

Begeisterte Studierende

Erste Schulungen haben bereits in der neuen Milling Academy stattgefunden und die Rückmeldungen der Kunden sind durchs Band positiv. «Die Teilnehme- den berichten uns, dass wir mit der neuen Milling Academy nochmals ein ganz neues Level an Qualität erreicht haben», sagt Grossmann sichtlich stolz. Einer, der bereits einen Kurs in der neuen Milling Academy absolviert hat, ist Oliver Efrain Romero Lucero, Manager für kontinuierliche Verbesserung bei CMI Alimentos in Guatemala. Das Unternehmen

ist eines der grössten Lebensmittelunternehmen in Zentralamerika und stark in der Weizen- und Maismüllerei verankert.

«Die Infrastruktur und das Konzept sind ausgezeichnet. Die einladende Atmosphäre lässt einen während des Trainings in die Welt des Vermahlens eintauchen. Die Dozierenden und Schulungsunterlagen sind ebenfalls sehr gut vorbereitet. Zudem ermöglicht die Lage auf dem Innovationscampus ein besseres Verständnis des vielfältigen Geschäfts von Bühler und hilft dabei, verschiedene, jedoch eng miteinander verbundene Prozesse zu erkunden», sagt Romero.

Auch Jan Tuborg Pedersen hat bereits eine Schulung in der neuen Milling Academy abgeschlossen. Der Teamleiter bei Valsemøllen in Dänemark, einem Unternehmen mit hohen Qualitätsansprüchen, das seit 120 Jahren in der Müllereibranche tätig ist und lokalen Weizen, Roggen, Hafer und auch Hülsenfrüchte verarbeitet, hat vor Kurzem einen Haferkurs absolviert. Tuborg Pedersen ist ebenfalls begeistert vom neuen Konzept: «Mir gefällt, dass es hell und modern ist, mit grossen Schulungsräumen und grossen Bildschirmen. Für mich ist eine der wichtigsten Neuerungen, dass es in Verbindung mit der Milling Academy jetzt einen Showroom mit allen Maschinen gibt, über die wir lernen, und dass man andere Studierende in den Gängen trifft. Dass die Milling Academy direkt mit dem Grain Innovation Center verbunden ist, ist wirklich sehr nützlich, weil man sich frei bewegen und überall Leute treffen und Fragen stellen kann.»

Sämtliche Maschinen in der Milling Academy laufen ohne Produkt. Dies ermöglicht es, die Maschinen während des Betriebs zu öffnen und den Kursteilnehmenden Einblicke zu gewähren, die normalerweise nicht möglich sind. Im Grain Innovation Center, das direkt mit der Milling Academy verbunden ist, können die Teilnehmenden die Maschinen dann mit Material erleben und austesten.

Am Puls der Innovation

Ganz wichtig ist für Grossmann zu erwähnen, dass für die Ausbildung nach wie vor auch Bühlers vollautomatische Schulmühle mit einem Durchfluss von 24 Tonnen pro Tag genutzt wird. Diese bietet die Möglichkeit, Schulungen im industriellen Massstab durchzuführen. Sie befindet sich gleich neben dem CUBIC und ist in nur wenigen Gehminuten erreichbar, wodurch sich die zur Verfügung stehende Zeit während den Schulungstagen sehr effizient nutzen lässt. Ebenfalls Teil des Ausbildungsangebots sind die topmodernen Labore. Das eine bietet ideale Voraussetzungen für die Analytik-Ausbildung, im zweiten können Elektronik-Ausbildungen und Versuche in einem sicheren Umfeld durchgeführt werden. Auch die digitalen Services sind selbstverständlich Teil der Ausbildung. An den grossen Bildschirmen können die Kursteilnehmenden diese gleich auf Herz und Nieren testen.

Die Milling Academy vereint Spitzentechnologie mit moderner Didaktik in einer inspirierenden Atmosphäre, die den Austausch fördert.

Die modernen und hellen Schulungsräume mit grossen Bildschirmen bieten ideale Voraussetzungen für den Theorieteil.



Der Praxisteil spielt eine essenzielle Rolle im Ausbildungskonzept. An den Maschinen erproben die Kursteilnehmenden unter fachkundiger Anleitung, was sie dann in ihrem Arbeitsalltag umsetzen.

«DIE INFRASTRUKTUR UND DAS KONZEPT SIND AUSGEZEICHNET. DIE EINLADENDE ATMOSPHÄRE LÄSST EINEN WÄHREND DES TRAININGS IN DIE WELT DES VERMAHLENS EINTAUCHEN.»

OLIVER EFRAIN ROMERO LUCERO
Manager für kontinuierliche Verbesserung bei CMI Alimentos in Guatemala



Die vollautomatische Schulmühle mit einem Durchfluss von 24 Tonnen pro Tag bietet die Möglichkeit, Schulungen im industriellen Massstab durchzuführen.



«DER BAU DER NEUEN MILLING ACADEMY HAT UNS DIE MÖGLICHKEIT GEGEBEN, ALLES SO ZU ENTWERFEN UND UMZUSETZEN, WIE ES FÜR DIE AUSBILDUNG UNSERER KUNDEN AM SINNVOLLSTEN IST.»

DARIO GROSSMANN
Head of Milling Academy



Julia Wicki, Müllerin bei der Wicki Mühle AG, einem Familienunternehmen mit über 100-jähriger Tradition in der Schweiz, ergänzt: «Ich finde die Mischung zwischen Praxis und Theorie sehr gut gelungen. Die hellen Schulungsräume und die vielen Möglichkeiten, sich zurückzuziehen und in kleinen Gruppen zu lernen, gefallen mir sehr gut. Wir bleiben häufig auch nach dem Unterricht, um gemeinsam noch weiter zu lernen.»

Und Benedikt Hitthaler, Futtermüller bei der A. Rieper AG in Südtirol, einem regionalen Vorreiter für Futtermittel, hat bereits verschiedene Ausbildungen in der SFT absolviert: «Das neue Ausbildungszentrum ist grösser und bietet mehr Möglichkeiten. Und das Arbeiten in Kleingruppen direkt an den Maschinen ist äusserst wertvoll», sagt er. «Für mich ist zudem die Nähe zur Innovation sehr interessant, wir haben öfter mal auch in der Mittagspause im CUBIC vorbeigeschaut.»

Ganzheitliche Ausbildung ist gefragt

Gerade im Hinblick auf den Fachkräftemangel wird es für Unternehmen immer wichtiger, eine durchdachte und ganzheitliche Ausbildungsstrategie zu implementieren. Bühler entwickelt auf Wunsch auch individuell zugeschnittene Ausbildungspläne für Unternehmen an. Diese beinhalten auch Ausbildungen vor Ort beim Kunden. «Wir spüren den wachsenden Bedarf seitens der Kunden. Wir haben noch nie so viele Anfragen diesbezüglich erhalten wie dieses Jahr», sagt Grossmann. «Mit der neuen Milling Academy sind wir bereit, dieser steigenden Nachfrage nachzukommen und auch in Zukunft die beste Ausbildung für Müllerinnen und Müller anzubieten.»



WEB

Erfahren Sie mehr über das Schulungsangebot der Milling Academy.



Julia Wicki, Müllerin bei der Wicki Mühle AG, Maximilian Schrott, Müllermeister und Betriebsleiter bei Martin Schrott & Söhne und Benedikt Hitthaler, Futtermüller bei der A. Rieper AG sind von Bühlers neuer Milling Academy begeistert.

Die Milling Academy bietet Einblicke entlang der gesamten Wertschöpfungskette von der Warenannahme bis zur Verpackung. An der Absackstation von Bühler in der Milling Academy können die Kurs teilnehmenden gleich miterleben, wie das Mehl aus der Versuchsmühle im Grain Innovation Center abgepackt wird.

Futtermittel als Teil des Ganzen

Die neue Milling Academy ist bewusst für Müllerinnen und Müller aus der Nahrungsmittel- wie auch der Futtermittelindustrie ausgelegt. Deshalb hat die Schule für Futtermitteltechnologie (SFT) hier ebenfalls ihr neues Zuhause gefunden. «Der neue Standort ist für unsere Studierenden ideal», sagt Lothar Driller, Leiter der SFT. «Dass wir parallel zur Milling Academy die Maschinen im Grain Innovation Center für die Schulungen nutzen können, ist genial und bietet neue Möglichkeiten.»

Das Portfolio an verschiedenen Maschinentypen für die Futtermüllerei ist neu viel grösser, sodass jede und jeder an einer Maschine lernen kann, die sie oder er so oder ähnlich im eigenen Betrieb hat. «Mit dem neuen Standort nutzen wir Synergien und tauschen Wissen untereinander aus. Zudem ist für unsere Studierenden die Nähe zu den Applikationszentren verschiedener Bereiche wie Extrusion, Proteine und viele weitere eine echte Bereicherung», sagt Driller.

Eben erst eröffnet, haben bereits zahlreiche Schulungen in der Milling Academy stattgefunden. Drei Studierende, die am Schluss ihres vierwöchigen Diplomkurses in Mischfuttertechnik stehen, tauschen sich bei den Maschinen über das Erlernte aus und werfen nochmals einen Blick zurück auf die intensive und lehrreiche Zeit.

«Eine Ausbildung für Futtermittelmüllerei in dieser Qualität und Tiefe gibt es in Deutschland schlicht und einfach nicht, deshalb bin ich in die Schweiz gekommen», sagt Maximilian Schrott, Müllermeister und Betriebsleiter bei Martin Schrott & Söhne aus Deutschland, der den Familienbetrieb in der 7. Generation von seinem Vater übernehmen wird. «Ich habe sehr viel Neues gelernt. Die Ausstattung ist unschlagbar, was die Maschinen angeht und auch das fundierte Wissen der Dozierenden ist sehr eindrücklich.»

«FÜR MICH IST EINE DER WICHTIGSTEN NEUERUNGEN, DASS ES IN VERBINDUNG MIT DER MILLING ACADEMY JETZT EINEN SHOWROOM MIT ALLEN MASCHINEN GIBT UND DASS MAN ANDERE STUDIERENDE TRIFFT.»



JAN TUBORG PEDERSEN
Teamleiter bei Valsemøllen in Dänemark

EIN GLOBALES BILDUNGSNETZWERK

FÜR LEBENS- UND FUTTERMITTEL

DIE MÜLLEREI IST ZENTRAL für die Ernährungssicherheit, sieht sich aber Herausforderungen wie dem Klimawandel, dem Fachkräftemangel und instabilen Lieferketten gegenüber. Technologien und digitale Lösungen können helfen, die Erträge, die Rentabilität und die Resilienz zu steigern – vorausgesetzt, sie werden durch qualifizierte Fachkräfte angewendet.

Bühler investiert stetig in sein globales Bildungsnetzwerk, um die nächste Generation von Müllerinnen und Müllern mit wichtigen Kompetenzen auszustatten. Dies zeigt sich in zahlreichen Schulungsprogrammen, modernen Einrichtungen und Partnerschaften, die den Wissenstransfer und praxis-nahes Lernen ermöglichen.

Die neue Bühler Milling Academy in Uzwil, Schweiz, bietet zusammen mit der Schule für Futtermitteltechnologie (SFT) jährlich über 100 Kurse für mehr als 750 Lernende in sieben Sprachen an. Weitere spezielle Programme laufen in Zusammenarbeit mit der Kansas State University (USA) sowie in der Schulmühle in Wuxi und der Futtermühle in Changzhou (China). Die African Milling School in Nairobi ist seit 2015 eine zentrale Anlaufstelle für Müllerinnen und Müller aus Afrika und dem Nahen Osten.

Das Grain Innovation Center in Uzwil bietet Raum für die Entwicklung von Getreideverarbeitungsmethoden. Es ist eng verbunden mit dem Bühler Zen-

trum in Kano, Nigeria, das sich auf die Verarbeitung von lokalen und traditionellen Getreidesorten sowie Trainingsprogramme fokussiert.

Weitere Forschungs- und Trainingszentren, etwa das Cocoa Competence Center in Côte d'Ivoire oder die International Rice Milling Academy in Indien, unterstützen das Aus- und Weiterbildungsangebot in der Lebens- und Futtermittelindustrie.

Globale Partnerschaften mit führenden Instituten und Organisationen – etwa der ETH Zürich, dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Deutschland, der Kansas State University und dem North Carolina Food Innovation Lab (NCFIL) in den USA – verbinden Forschung und Praxis und fördern Innovationen in nachhaltige Proteine, die Digitalisierung und die künftige Lebensmittelproduktion. In Singapur betreibt Bühler mit Givaudan das Protein Innovation Centre für pflanzenbasierte Produkte.

Mit seinem globalen Bildungsnetzwerk gestaltet Bühler die Zukunft der Ernährung, baut Kompetenzen auf, fördert Innovation und ebnet Kunden den Weg zu einer nachhaltigeren und widerstandsfähigen Lebensmittelproduktion.

- 1 Uzwil, Schweiz**
Chocolate Mass Application Center
Coffee, Cocoa & Nuts Application Center
Energy Recovery Center
Extrusion Application Center
Feed Application Center & SFT*
Flavor Creation Center
Food Creation Center
Grain Innovation Center
Insect Technology Center
Milling Academy
Optical Sorting Application Center
Pasta Application Center
Protein Application Center
Puffing Application Center
Swiss School of Milling St. Gallen
- 2 Almere, Niederlande**
Mixing Innovation Center
- 3 Skovlunde, Dänemark**
Biscuit Innovation Center
- 4 London, Vereinigtes Königreich**
Optical Sorting Application Center
- 5 Reichshof, Deutschland**
Confectionery Application Center
- 6 Quakenbrück, Deutschland**
DIL* Proteins of the Future
Technology Center
- 7 Beilngries, Deutschland**
Grain Handling, Malting & Brewing
Application Center
- 8 Leobendorf, Österreich**
Wafer Innovation Center
- 9 Champaign, IL, USA**
University of Illinois
- 10 Bozeman, MT, USA**
Montana State University
- 11 Kannapolis, NC, USA**
NC State Food Innovation Lab
- 12 Kansas, USA**
Kansas State University
- 13 Minneapolis, MN, USA**
Food Application Center Extrusion
Food Application Center Specialty Milling
University of Minnesota
- 14 Raleigh, NC, USA**
Drying & Thermal Processing
Application Center
- 15 San Francisco, CA, USA**
MISTA Innovation Center
- 16 Stockton, CA, USA**
Optical Sorting Application Center
- 17 Santiago de Chile, Chile**
USACH* University
- 18 Mexico City, Mexiko**
Instituto de Investigaciones en Materiales
- 19 Monterrey, Mexiko**
Tecnológico de Monterrey (TEC)
- 20 Campinas, Brasilien**
ITAL* Tropical Food Innovation Center
- 21 Curitiba, Brasilien**
Consumer Foods Application Center
- 22 Blumenau, Brasilien**
Optical Sorting Application Center
- 23 Abidjan, Côte d'Ivoire**
CFIA* Training Center
- 24 Kano, Nigeria**
Grain Processing Innovation Center (GPIC)
- 25 Nairobi, Kenia**
African Milling School
- 26 Saitama, Japan**
RADEC* Application Center
- 27 Wuxi, China**
Consumer Foods Application Center
Bagging Application Center
Extrusion Application Center
Jiangnan University
Milling Academy
Optical Sorting Application Center
Pasta & Noodle Application Center
- 28 Changzhou, China**
Animal Nutrition Training Center at AFT*
Feed, Aqua & Pet Food Application Center
Grain Handling Application Center
- 29 Bangalore, Indien**
Consumer Foods Application Center
Flour & Rice Milling Application Center
International Rice Milling Academy
Optical Sorting Application Center
- 30 New Delhi, Indien**
Bveg Foods
- 31 Jakarta, Indonesien**
Consumer Foods Application Center
- 32 Singapur**
Protein Innovation Centre

AFT* = Asian Institute of Feed Technology
CFIA* = Centre de Formation et d'Innovation pour l'Agroalimentaire
DIL* = Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik
ITAL* = Institute of Food Technology
RADEC* = Regional Application Development & Education Center
SFT* = Swiss Institute of Feed Technology
USACH* = Universidad de Santiago de Chile