

# Weintechnologiemeister/in HFP

## abbeeren, pressen, mischen, untersuchen, pflegen, abfüllen, leiten führen

Weintechnologiemeister und Wein-technologiemeisterinnen leiten Wein- bereitungsbetriebe, Weinhandlungen oder Weinkellereien. Sie beschäftigen sich viel mit Zahlen, beobachten den Markt, analysieren die Chancen und Risiken ihres Betriebs und planen dessen langfristige Entwicklung. Sie erheben und interpretieren die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen ihres Betriebs und achten darauf, dass diese im schwarzen Bereich bleiben.

Die Hauptaufgabe der Meister und Meisterinnen ist die Organisation der Weinproduktion. Sie entscheiden über die Methoden der Weinbereitung und überwachen die Vergärung, das Behandeln, Abfüllen und Bewerten des Weins. Sie führen die Mitarbeitenden, bilden die Lernenden aus

und achten dabei auf peinliche Sauberkeit und Hygiene. Sie beschäftigen sich mit den Eigenheiten der verschiedenen Traubensorten, Jahrgänge und Weintypen und stimmen die betrieblichen Abläufe darauf ab.

Weintechnologiemeister und Wein-technologiemeisterinnen sorgen dafür, dass die Produktion möglichst ökologisch und effizient erfolgt. Ausserdem kümmern sie sich um administrative Belange wie Versicherungen, die Lohnbuchhaltung und das Marketing. Sie pflegen Kundenkontakte und suchen verschiedenen Absatzkanäle für den Vertrieb und die Vermarktung ihrer Produkte. Dabei achten sie auch stets auf faire Preise, um ihren Betrieb wettbewerbsfähig zu halten.



### Was und wozu?

- Damit sein Betrieb floriert, entwickelt der Weintechnologiemeister eine geeignete Betriebsstrategie und legt einen Businessplan fest, die auf der Analyse von Stärken, Schwächen, Chancen und Risiken des Unternehmens fussen.
- Damit ihr Wein über die Landesgrenzen hinaus bekannt wird, organisiert und bewirtschaftet die Weintechnologiemeisterin ihren Betrieb langfristig so, dass die Produktion qualitativ hochstehend, nachhaltig, ökologisch effizient, und marktgerecht erfolgt.
- Damit sein Wein den hohen qualitativen Ansprüchen genügt, überwacht der Weintechnologiemeister die Verarbeitung Verarbeitung zu Maische sowie die Prüfung der gelieferten Trauben auf Zuckergehalt und Qualität.
- Damit sich im Wein kein Schmutz und Schalenreste befinden, achtet die Weintechnologiemeisterin darauf, dass dieser vor dem Gärungsprozess maschinell und chemisch vorgeklärt wird und nimmt Proben, um Fortschritt und Qualität zu dokumentieren.

### Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
analytisches Denken			■
Belastbarkeit, widerstandsfähige Konstitution		■	
Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten		■	
Führungseigenschaften, Kommunikationsfähigkeit		■	
guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn		■	
Hygienebewusstsein, Sinn für Ordnung und Sauberkeit		■	
Interesse an Lebensmitteln		■	
kaufmännisches Geschick, Sinn für Zahlen		■	
Verantwortungsbewusstsein, Qualitätsbewusstsein		■	
Vertrauenswürdigkeit		■	

### Karrierewege

↑	Nachdiplomstudiengänge in verwandten Bereichen, wie Agrartechnik, Unterricht und Beratung, Management und Leadership, Betriebswirtschaft etc.
↑	Önologe/-in FH, Lebensmittelingenieur/-in FH, Biotechnologe/-in FH, Agronom/-in FH (Bachelor)
↑	Lebensmitteltechniker/-in HF, Agro-Techniker/-in HF, Agro-Kaufmann/-frau HF, Weinbautechniker/-in HF (eidg. Diplom)
↑	Weintechnologiemeister/-in HFP
↑	Eidg. Fachausweis aus dem Bereich Landwirtschaft (siehe Zutritt)

#### Zutritt

Bei Prüfungsantritt: Eidg. Fachausweis aus dem Bereich Landwirtschaft sowie die erforderlichen Modulabschlüsse oder Einschreibung zu den Modulprüfungen.

#### Ausbildung

Berufsbegleitende, modulare Weiterbildung. Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

**Sonnenseite** Weintechnologiemeister und Wein-technologiemeisterinnen tragen massgeblich zur Nahrungsmittelproduktion, zur Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen und zur Pflege der Kulturlandschaft bei. Sie kombinieren Tradition mit neuester Technik und behalten dabei stets die bestmögliche Weinqualität im Blick.

#### Schattenseite

Das Angebot an hochwertigen Weinen ist weltweit gross. Manche Länder haben zudem deutlich tiefere Produktionskosten. In der Schweiz ist es eine ständige Herausforderung, hierbei mitzuhalten und erfolgreich zu wirtschaften.

#### Gut zu wissen

Weintechnologiemeister und Wein-technologiemeisterinnen leiten Weinbereitungsbetriebe, Weinhandlungen oder Weinkellereien. Manche dieser Experten und Expertinnen sind auch als Berater und Beraterinnen tätig. Der Markt ist hart umkämpft. Es braucht Einfallsreichtum, unternehmerisches Denken und ein Gespür für Trends, um sich durchzusetzen.