

Food Safety als globale Aufgabe

Das Masterprogramm MAS in Food Safety Management und das Diploma of Advanced Studies (DAS) in Food Safety haben sich als qualifizierte Weiterbildungen in Lebensmittelwissenschaften an der HES-SO etabliert. Doch Dozent Rudolf Schmitt möchte das in Food Safety erarbeitete Wissen in die Welt tragen.

Elsbeth Heinzelmann

Journalistin Wissenschaft und Technik

Seit ein paar Jahren setzt sich der Mikrobiologe Rudolf Schmitt als Privatmann für B360 education partnerships in Namibia ein. Der 2009 auf Initiative von Sabina Ann Balmer, ehemals Chief Operating Officer bei Credit Suisse Asset Management, gegründete Verein fördert den Austausch von Fachwissen zwischen europäischen Experten und afrikanischen Studierenden in verschiedenen Fachbereichen, wobei die Experten ehrenamtlich an den Hochschulen in Afrika praxisorientiert unterrichten. Dank den von B360 lancierten Ausbildungs- und «Cross Border Volunteering»-Projekten übernehmen zudem Schweizer Firmen Studierende zu Praktikumsaufenthalten.

Praxisorientierte Ausbildung. Vorstandsmitglied Rudolf Schmitt zählt in seinem Kurs in Lebensmittel-Mikrobiologie am Polytechnic von Namibia in Windhoek an die 30 Studierende. «Der Fokus liegt auf Übertragungswegen von Mikroorganismen in Lebensmittel, Wachstum und Zerstörung von Mikroben sowie bakteriell und nicht bakteriell bedingten Lebensmittelerkrankungen und Hygienekontrollen in Küchen und Betrieben, aber auch auf der Bestimmung mikrobiologischer Qualität von Lebensmitteln im Labor.»

Ausflüge der Studierenden in Namibia zu einem KMU-Vorzeigebetrieb mit Gastronomie und Mühle, dem Oshetu Community Open Market oder der 54 Angestellte zählenden Namibia Dairies im namibischen Mariental sorgen für die Praxis in der Ausbildung. Als neues Unterrichtsmodul führte Schmitt «Quality and Safety of Food Commodities» ein, wo es vor allem darum geht, wie ein Inspektor vor Ort handeln muss, um qualitative und sicherheitsrelevante Situationen zu bewerten.

Food Safety Netzwerk. Von seinem pionierhaften Engagement profitiert B360, denn dadurch öffnen sich Türen zu vielen Food-Safety-Fachleuten in der Schweiz. Dank ihm und dem gut entwickelten Food-Safety-Netzwerk in der Schweiz beteiligen sich heute ausgewiesene Experten wie Thomas Lüthi, Reto Battaglia, Robert Wyss, Claude Ramseier an B360. Im Sommer 2014 steht Schmitt bereits zum vierten Mal für B360 im Einsatz. «Das profunde Wissen der Experten und der praxisorientierte Ansatz vermitteln Studierenden und Dozierenden wertvolle Kenntnisse und bereichern den Unterricht», freut sich Sabina Balmer. «Reto Battaglia meinte kürzlich, dass er mit den Grundlagen der Lebensmittel-Mikrobiologie, die Rudolf Schmitt den Studierenden vor zwei Jahren vermittelte, den Lehrstoff nun vertiefen und den Unterricht darauf aufbauen könne.» Natürlich möchte sie vermehrt der Privatwirtschaft



Studierende am Polytechnic von Namibia profitieren vom Wissen der ehrenamtlich tätigen Experten wie beispielsweise Rudolf Schmitt von der HES-SO in Sion

und staatlichen Einrichtungen im südlichen Afrika Workshops anbieten und versucht weitere Schweizer Dozenten für einen unentgeltlichen Einsatz zu gewinnen. Wer zurückkehrt, ist begeistert, hat einen reichen Erfahrungsschatz gesammelt. Sehr gut entwickelt sich der Bereich «Praktika in der Schweiz». So konnten im Frühjahr drei Afrikaner für drei Monate bei der Credit Suisse ein Praktikum in der Schweiz absolvieren, ab August sind drei Environmental-Health-and-Safety-Studentinnen für drei Monate in der Schweiz. Eine Studentin wird bei Swiss Quality Testing Services der Migros-Direktion arbeiten, zwei weitere bei HACO und Choco Frey. ■

Weitere Informationen:

www.b360.ch

sabina.balmer@b360.ch

Tel. 041 710 9916