



Die Genuss-Molkerei

## **PRESSEMITTEILUNG**

(Mertingen, 22. Oktober 2012)

### **ZOTT-Mitarbeiter gehören zu den Jahresbesten der Milchwirtschaft 2012**

Qualifizierte, motivierte und engagierte Mitarbeiter, die sich mit ihrem Unternehmen identifizieren, sind ein wesentlicher Baustein für dessen unternehmerischen Erfolg. Aus diesen Gründen setzt die Molkerei ZOTT schon seit vielen Jahren auf eine anspruchsvolle und fundierte Aus- und Weiterbildung. Regelmäßig erzielen die Nachwuchskräfte sehr gute Prüfungsergebnisse und bestätigen damit den Ruf von Zott, eine erstklassige Karriereschmiede zu sein. Im Rahmen der am 13. Oktober stattgefundenen Tagung des Zentralverbands Deutscher Milchwirtschaftler e.V. wurden die Jahresbesten der Milchwirtschaft geehrt – zu ihnen zählen auch die ZOTT-Milchwirtschaftliche Laborantin Michaela Straßer sowie die ZOTT-Molkereimeister Thomas Randi und Caroline Schlecht.

„Es ist schon ein tolles Gefühl zu wissen, dass man zu den Besten im Bereich Milchwirtschaft in ganz Deutschland gehört. Ich bin froh, mich für eine Ausbildung bei ZOTT entschieden zu haben und danke meinem Ausbilder, Kornel Schaber, und dem gesamten Laborteam für die Unterstützung. Jetzt kann ich bei ZOTT so richtig durchstarten“, freut sich Michaela Straßer. Zusammen mit 26 Auszubildenden hatte die 19-jährige Ende Juli in Triesdorf die Prüfung zur Milchwirtschaftlichen Laborantin absolviert und die beste Abschlussnote – eine 1,56 – des Ausbildungsjahrgangs erreicht. Ebenso hatte sie in der Berufsschule mit der Note 1,42 hervorragend abgeschnitten.

Nicht minder stolz ist die Genuss-Molkerei auf ihre frisch gebackene Molkereimeister Thomas Randi und Caroline Schlecht, die ihre Meisterprüfungen am Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg in Wangen im Allgäu mit Bestnoten abgeschlossen haben. Neun Monate lang hatten sich die beiden Nachwuchstalente, die zuvor eine Ausbildung zum Molkereifachmann bzw. -frau bei ZOTT absolvierten, mit den entsprechenden fachlichen und komplexen Inhalten beschäftigt. „Für mich war es besonders interessant, die anderen Klassenkameraden während des Meisterkurses kennen zu lernen und sich mit ihnen auszutauschen. Darüber hinaus konnte ich bei der selbständigen Planung und Durchführung meiner Meisterarbeit zum Thema „Optimierung der Koagulatoreinstellungen zur Trockenmassestandardisierung bei Mozzarella“ Theorie und Praxis gut miteinander kombinieren“, erklärt Caroline Schlecht, die nun als Schichtführerin im Zottarella-Bereich tätig ist. Ihr Schichtführer-Kollege Thomas Randi, dessen Meisterarbeit sich ums Thema „Reduzierung der Reinigungszeit zwischen den einzelnen Produktionschargen“ drehte, führt weiter aus: „Die Entscheidung für eine Fortbildung war für



*Die Genuss-Molkerei*

mich genau das Richtige, denn heutzutage ist eine Weiterbildung unverzichtbar. Unsere Betreuer vom Betrieb, Michael Leuschner und Klaus Wagner, standen uns immer mit Rat und Tat zur Seite und Ihnen gebührt auch ein großer Dank von unserer Seite.“

Für die drei jungen ZOTT-Mitarbeiter war die Teilnahme an der Verbandstagung inklusive Urkundenverleihung sowie der gemeinsame Festabend mit Vertretern aus Politik und Verbänden ein tolles Ereignis, das ihrem Erfolg einen besonderen Rahmen gab.

**Bild (Copyright ZOTT)**



**Bildunterschrift:**

Die Aus- und Weiterbildung bei ZOTT ist einfach ausgezeichnet – das findet auch der Zentralverband Deutscher Milchwirtschaftler e.V. und ehrte die drei ZOTT-Nachwuchstalente Michaela Straßer (links), Caroline Schlecht (Mitte) und Thomas Randi (rechts) auf seiner Verbandstagung Mitte Oktober in Fulda.

**Pressekontakt & Bildmaterial**

Michaela Matthäus – Leiterin Unternehmenskommunikation  
Zott SE & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen  
Tel. +49 9078 801-106 | E-Mail: [Michaela.Matthaeus@zott.de](mailto:Michaela.Matthaeus@zott.de)  
Weitere Informationen finden Sie unter [www.zott.de](http://www.zott.de)