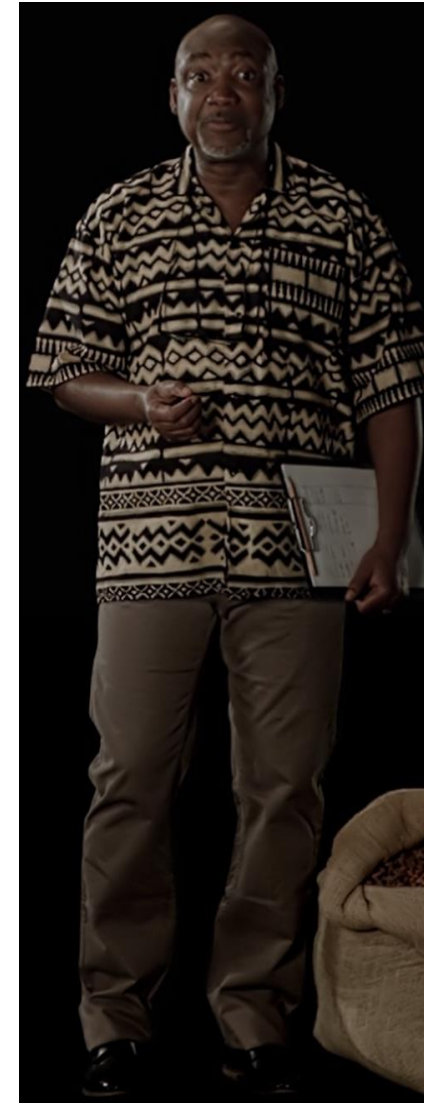


SWISS CHOCOLATE ADVENTURE IMAGE COLLECTION 1 – BERUFSLEUTE

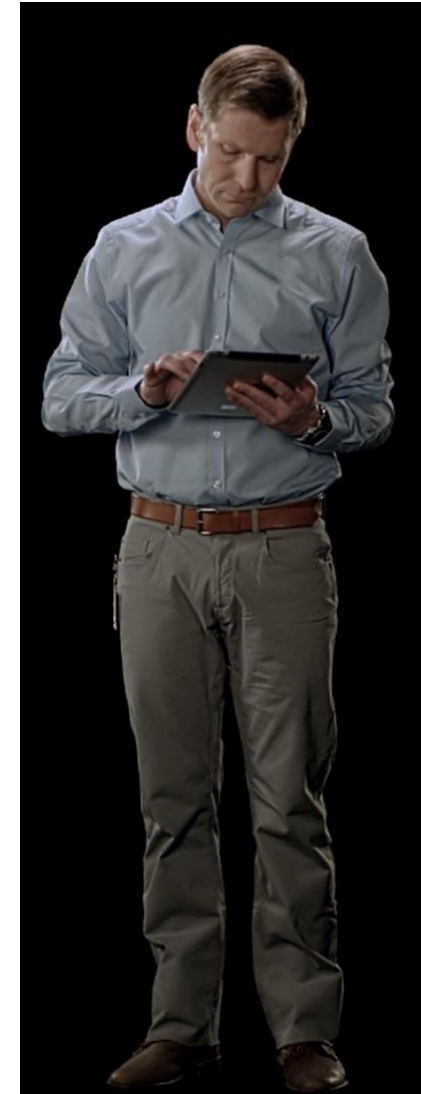
DER KAKAOVERWALTER

Dieser Kakaoverwalter leitet ein regionales Sammellager in Ghana, Westafrika. Er stellt die Qualitätsprüfung der Kakao Bohnen sicher, kontrolliert die Liefermengen, wickelt die Abrechnungen mit den Kakao Bauern ab und organisiert die Transporte zum Hafen am Meer. Er unterstützt die Kakaobauern mit Weiterbildungsangeboten und wo nötig mit Fahrzeugen für den Transport von den Dörfern in das regionale Sammellager.



DER EINKÄUFER

Der Einkäufer arbeitet im Auftragsverhältnis oder als Angestellter eines Schokoladen Herstellers. Sein Arbeitsort ist ein europäischer Hochseehafen (z.B. Amsterdam). Kakao Händler kaufen die Ernten in den Anbaugebieten auf, verschiffen sie, lassen sie in den europäischen Seehäfen einlagern und bieten hier die Kakaobohnen den Einkäufern an. Der Einkäufer hat den Auftrag für den bestmöglichen Preis genügend Kakaobohnen der gewünschten Sorten und Qualitäten bei den Händlern einzukaufen. Der Einkäufer sorgt dafür, dass vor dem Kauf Stichproben an das Labor des Schokoladen Herstellers gesandt und geprüft werden.



DIE MAÎTRES CHOCOLATIERS

«Chocolatier» und «Schokoladenmeisterin» sind keine offiziellen Berufsbezeichnungen. Es handelt sich hierbei um Sammelbegriffe zwecks verständlicher Vermittlung in der Ausstellung. Sowohl die Schokoladenmeisterin, als auch der Chocolatier (oder Maître) stehen stellvertretend für sehr viele unterschiedliche Spezialfunktionen. Früher wurden Konditoren und Bäcker eingestellt, weil diese die Materie Schokolade am ehesten verstanden und handwerkliches Geschick hatten. Heute benötigt man Leute, welche komplexe und hochautomatisierte Anlagen überblicken und bedienen können; vor allem Prozessorientierung und IT Verständnis sind wichtige Voraussetzungen. Ihre Grundausbildung absolvierten sie typischerweise als Lebensmitteltechnolog:in, Polymechaniker:in, Automatiker:in oder Logistiker:in. In firmeninternen Kursen und Weiterbildungen erwerben sie die spezifischen Fähigkeiten und Kenntnisse, um in der Schokoladenproduktion zu arbeiten.





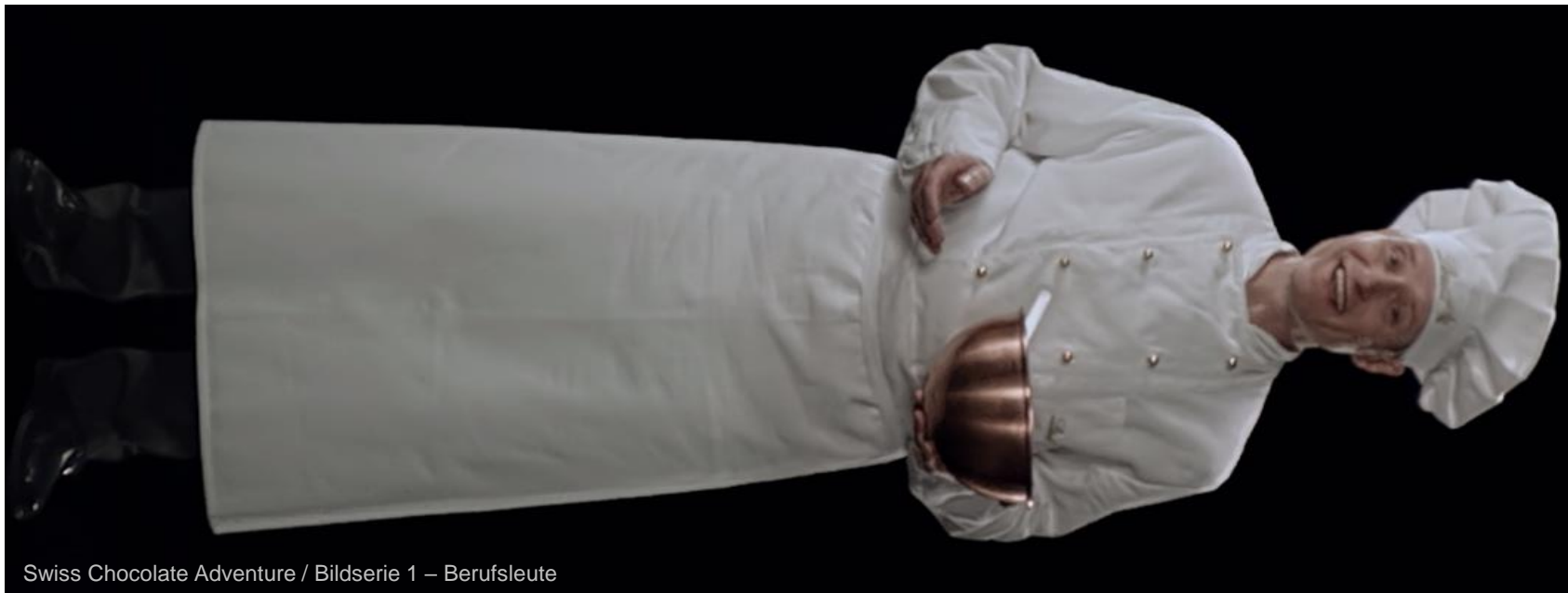
Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 1 – Berufsleute



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 1 – Berufsleute



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 1 – Berufsleute



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 1 – Berufsleute