



# Bulletin 2019

**Mit Einladung zur Hauptversammlung** (Seite 5)  
Freitag, 3. Mai 2019

**Avec invitation à l'assemblée générale** (page 5)  
Vendredi 3 mai 2019

<b>Impressum</b>	
Herausgeber	BVM/ASL
Redaktion	Ressort Organisation
Gestaltung	Weber & Partner, Bern
Druck	Länggass Druck AG Bern
<b>März 2019</b>	

# Inhaltsverzeichnis

## Table des matières

<b>4</b>	Editorial
<b>5</b>	Tag der Milchwirtschaft 2019 in Stans NW Journée de l'économie laitière 2019 à Stans NW
<b>6</b>	BVM-Unternehmen, Rechnungen Entreprises de l'ASL, comptes
<b>7</b>	BVM Fonds Einzelmitglieder, Rechnungen Fonds des membres individuels de l'ASL, comptes
<b>8</b>	Bericht der Kontrollstelle Rapport de l'organe de contrôle
<b>9</b>	Budget 2020
<b>10</b>	Jahresbericht BVM 2018 Rapport annuel de l'ASL 2018
<b>14</b>	Organe des BVM Organes de l'ASL
<b>15</b>	Jahresbericht SMV 2018 Rapport annuel de la SSIL 2018
<b>22</b>	Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben Examens réussis dans les entreprises de l'ASL
<b>23</b>	BVM-Weiterbildungskurse Cours de formation continue d'ASL
<b>27</b>	Nationale SwissSkills 2019 der Milchtechnologen SwissSkills nationaux 2019 des technologues du lait
<b>30</b>	Wechsel der Geschäftsführung im SMV Changement de la direction de la SSIL

## Industrie 4.0 – Braucht es im Jahr 2030 noch Milchtechnologien?

Sicher wissen schon viele von euch, was Industrie 4.0 ist. Jedoch gibt es auch jene unter euch, die davon noch nicht viel gehört haben.

Industrie 4.0 hat die umfassende Digitalisierung der industriellen Produktion zum Ziel: Menschen, Maschinen, Anlagen, Logistik und Produkte sollen direkt miteinander kommunizieren und kooperieren. Durch diese Vernetzung soll es möglich werden, nicht mehr nur einen Produktionsschritt, sondern ein ganzes Wertschöpfungsnetz zu optimieren. Dadurch soll die Effizienz gesteigert und die Kosten gesenkt werden.

Heisst das, dass wir in Zukunft keine milchwirtschaftlichen Fachleute mehr benötigen? Das ist absolut nicht der Fall. Denn was nützt der beste Programmierer, wenn er den Produktionsprozess nicht versteht. Es ist unumgänglich, dass ihm ein milchwirtschaftlicher Fachmann erklären kann, wie der Prozess abzulaufen hat, um effizient, qualitativ hochstehend und mit möglichst wenig Ressourcen produzieren zu können.

Jedoch müssen wir uns bewusst sein, dass unsere Mitbewerber im In- und Ausland dasselbe machen, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Es ist das Spannungsfeld von Qualität und Kosten, in dem wir uns bewegen. Dies allein reicht aber nicht aus, um in der Zukunft bestehen zu können. Denn wir benötigen Produkt- und Prozessinnovationen, um uns von den Mitbewerbern abheben zu können und Produkte mit einer hohen Wertschöpfung zu produzieren. Zum Beispiel mit laktosefreien Milchprodukten.

In Zukunft müssen wir sicherstellen, dass wir das heutige Prozess Knowhow nicht nur aufrechterhalten, sondern noch stärken können, denn Prozessoptimierung wird NIE von Programmen oder Robotern kommen, sondern von gut ausgebildeten milchwirtschaftlichen Fachkräften.

Somit könnt ihr sehen und verstehen, dass die Aus- und Weiterbildung in der Milchwirtschaft weiterhin einen hohen Stellenwert haben wird.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Personen und Betrieben recht herzlich bedanken, die sich unermüdlich für unseren Nachwuchs einsetzen, denn Milchtechnologe/Milchtechnologin ist ein sehr schöner, interessanter und abwechslungsreicher Beruf.

Mit lieben Grüßen

*Martin Stucki, BVM-Präsident*



## Industrie 4.0 – Aurons-nous encore besoin de technologues du lait en 2030?

Beaucoup d'entre vous savent certainement déjà ce que signifie Industrie 4.0. Pourtant d'autres n'en ont pas encore beaucoup entendu parler.

Industrie 4.0 a pour but la digitalisation totale de la production industrielle: êtres humains, machines, installations, logistique et produits devraient directement communiquer et coopérer ensemble. Par cette mise en réseau, il devrait devenir possible d'optimiser plus seulement une étape de production, mais tout un réseau de mise en valeur. Cela doit permettre d'augmenter l'efficacité et de réduire les coûts.

Est-ce que cela signifie qu'à l'avenir nous n'aurons plus besoin de spécialistes de la transformation du lait? Ce n'est pas du tout le cas. Car que peut faire le meilleur programmeur s'il ne comprend pas le processus de production? C'est incontournable, il aura besoin d'un spécialiste de la transformation laitière pour lui expliquer comment le processus doit se dérouler pour produire de manière efficiente, obtenir une excellente qualité et minimiser l'utilisation des ressources.

Nous devons aussi être conscients que nos concurrents en Suisse et à l'étranger entreprennent les mêmes efforts pour rester concurrentiels. C'est le dilemme entre qualité et coûts dans lequel nous travaillons. Cette problématique ne permettra pas de garantir notre existence à l'avenir. Nous aurons besoin d'innovation au niveau des produits et des processus pour pouvoir nous démarquer de la concurrence et produire des produits à haute valeur ajoutée. Par exemple des produits laitiers sans lactose.

A l'avenir nous devons nous assurer que nous ne faisons pas que maintenir la connaissance actuelle des processus, mais que nous la renforçons également, car l'optimisation des processus ne viendra JAMAIS des programmes ou des robots, mais toujours de spécialistes de la transformation laitière bien formés.

Ainsi vous pouvez voir et comprendre que la formation continue dans l'économie laitière a et aura toujours une haute importance.





J'aimerais remercier ici personnellement très chaleureusement toutes les personnes et entreprises qui se sont investis sans relâche pour notre relève, car technologue du lait est un très beau métier, intéressant et varié.

Meilleures salutations

*Martin Stucki, président ASL*

# Tag der Milchwirtschaft 2019 in Stans NW

## Journée de l'économie laitière 2019 à Stans NW

<b>Datum</b>	Freitag, 3. Mai 2019	
<b>Tagungsorte</b>	<p><b>HV BVM &amp; Diplomfeier:</b> Pestalozzisaal, Pestalozziweg 1, 6370 Stans</p> <p><b>DV FROMARTE:</b> Kollegium St. Fidelis, Mürgstrasse 20, 6370 Stans</p> <p><b>Nachtessen:</b> Hotel Restaurant Engel, Dorfplatz 1, 6370 Stans</p> <p><b>Parking:</b> Bahnhofparking (kostenpflichtig) Die Tagungsorte befinden sich in Gehdistanz vom Bahnhof Stans (5–10 Minuten Fussweg).</p>	
<b>Anmeldung</b>	<p><b>bis 17. April 2019 an:</b> Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV), Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 82, Fax 031 390 33 35, info@smv-ssil.ch</p>	
<b>Programm</b>	Führungen am Vormittag gemäss Anmeldung	
	<p><b>BVM &amp; FROMARTE</b> ab 11.45 Uhr</p>	<p><b>Empfang aller Teilnehmenden im Pestalozzisaal</b> Beim Empfang im Foyer des Pestalozzisaales steht für alle Teilnehmenden eine Mittagsverpflegung bereit.</p>
	<p><b>FROMARTE</b> ab 12.45 Uhr 13.00 – 15.00 Uhr</p>	<p>Verschiebung ins Kollegium St. Fidelis <b>FROMARTE-Delegiertenversammlung im Kollegium St. Fidelis, Aula</b></p>
	<p><b>BVM</b> 13.15 – 15.00 Uhr</p>	<p><b>BVM-Hauptversammlung im Pestalozzisaal</b> <b>Traktanden</b> 1. Bestimmen der Delegierten/Einzelmitglieder 2. Protokoll der Hauptversammlung vom 16. November 2018 3. Jahresbericht 2018 4. Bilanz und Erfolgsrechnung 2018, BVM-Unternehmen und BVM Fonds 5. Wahlen 6. Aus- und Weiterbildung 7. Jahresprogramm 2020 8. Budget 2020 9. Verschiedenes <i>Referat: Thomas Röösl, Biosphäre Markt AG</i></p>
	<p><b>SMV</b> 15.15 Uhr</p>	<p><b>Apéro im Pestalozzisaal, Foyer</b> offeriert von den Organisationen und Sponsoren</p>
	<p><b>SMV</b> 16.15 – 17.15 Uhr</p>	<p><b>Diplomfeier HFP im Pestalozzisaal</b> <i>Referierende: Regierungsrat Joe Christen, Landwirtschafts- und Umwelt-direktor NW; Evelyne Binsack, Berufsbergführerin und Grenzgängerin</i></p>
	<p><b>SMV</b> 17.30 Uhr</p>	<p><b>Nachtessen im Hotel Restaurant Engel Stans</b> offeriert von den Organisationen und Sponsoren</p>
		<p>Die verbleibende Zeit kann für Gespräche und Diskussionen genutzt werden. Individuelle Rückreise</p> <p><b>Weitere Informationen:</b> www.stans.ch (allgemeine Informationen) www.engelstans.ch www.sbb.ch</p>
		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>

# BVM-Unternehmen, Rechnungen

## Entreprises de l'ASL, comptes

### Bilanz per 31. Dezember 2018 • Bilan au 31 décembre 2018

		Rechnung 2018 (CHF)	Rechnung 2017 (CHF)	
<b>Aktiven</b>	Valiant Bank Nr. 16 6.537.631.05	111'784.97	82'990.97	
	Valiant Bank Sparkonto Nr. 16 9.451.822.10	102'241.55	102'216.00	
	Forderungen aus Lieferungen & Leistungen	0.00	0.00	
	Andere Forderungen	4'800.00	36'749.55	
	<b>Total Aktiven</b>	<b>218'826.52</b>	<b>221'956.52</b>	
	<b>Passiven</b>	Verbindlichkeiten aus Lieferungen & Leistungen	13'081.85	3'906.10
		Verbindlichkeiten Mehrwertsteuer	0.00	0.00
		Verbindlichkeiten Fonds	1'060.00	500.00
		Passive Rechnungsabgrenzungen	1'000.00	8'500.00
		Eigenkapital BVM	203'684.67	209'050.42
<b>Total Passiven</b>		<b>218'826.52</b>	<b>221'956.52</b>	

### Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2018 • Année comptable (du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2018)

		Rechnung 2018 (CHF)	Budget 2018 (CHF)	Rechnung 2017 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Mitgliederbeiträge Unternehmen	311'562.65	315'000.00	315'528.05
	Kapitalzinsertrag	25.55	50.00	40.45
	<b>Total Ertrag</b>	<b>311'588.20</b>	<b>315'050.00</b>	<b>315'568.50</b>
<b>Aufwand</b>	Ressort Ausbildung			
	Ausbildungsbeitrag an SMV	212'087.90	140'000.00	218'844.05
	üK-Beitrag SMV	54'920.00	60'000.00	56'999.00
	Nachwuchsförderung Regionen	8'294.95	92'000.00	10'180.00
	Total Ausbildung	275'302.85	292'000.00	286'023.05
	Ressort Organisation/ Administration			
	Geschäftsführung	26'276.45	26'000.00	26'303.90
	Rechnungsführung/Revision	3'377.00	3'000.00	3'652.80
	Vorstand	3'797.85	3'500.00	4'250.60
	Info-Bulletin	3'846.00	4'500.00	3'723.00
	Diverses	4'353.80	2'000.00	1'912.35
	Total Organisation/ Administration	41'651.10	39'000.00	39'842.65
	<b>Total Aufwand</b>	<b>316'953.95</b>	<b>331'000.00</b>	<b>325'865.70</b>
	Jahresergebnis	- 5'365.75	- 15'950.00	- 10'297.20

# BVM Fonds Einzelmitglieder, Rechnungen

## Fonds des membres individuels de l'ASL, comptes

### Bilanz per 31. Dezember 2018 • Bilan au 31 décembre 2018

		Rechnung 2018 (CHF)	Rechnung 2017 (CHF)
<b>Aktiven</b>	Valiant Bank Nr. 16 9.644.388.10	28'981.94	51'805.74
	Valiant Bank Fonds Nr. 16 6.003.566.08	917.00	916.75
	Forderungen aus L&L	19'160.00	0.00
	Andere Forderungen	158.90	0.00
	Aktive Rechnungsabgrenzungen	2'000.00	2'000.00
	Verbindlichkeiten BVM-Unternehmen	1'060.00	500.00
	Beamer/Notebook	1.00	1.00
	<b>Total Aktiven</b>	<b>52'278.84</b>	<b>55'223.49</b>
<b>Passiven</b>	Verbindlichkeiten aus L&L	27'701.85	1'098.60
	Andere kurzfristige Verbindlichkeiten	0.00	25'665.05
	Passive Rechnungsabgrenzungen	0.00	2'400.00
	Eigenkapital Fonds	24'576.99	26'059.84
	<b>Total Passiven</b>	<b>52'278.84</b>	<b>55'223.49</b>

### Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2018 • Année comptable (du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2018)

		Rechnung 2018 (CHF)	Budget 2018 (CHF)	Rechnung 2017 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Kurserträge	41'890.75	48'000.00	42'224.00
	Beiträge Einzelmitglieder	10'247.80	11'850.00	10'765.30
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	0.25	0.00	0.35
	<b>Total Ertrag</b>	<b>52'638.80</b>	<b>60'350.00</b>	<b>53'489.65</b>
<b>Aufwand</b>	Kurskosten	41'672.40	45'000.00	42'367.20
	Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft	8'000.00	8'000.00	10'000.00
	Rechnungsführung/Revision	2'400.00	2'000.00	2'400.00
	Diverses (Ressortspesen inkl. Anlass)	2'049.25	4'000.00	2'428.05
	<b>Total Aufwand</b>	<b>54'121.65</b>	<b>59'000.00</b>	<b>57'195.25</b>
	Jahresergebnis	- 1'482.85	1'350.00	- 3'705.60

# Bericht der Kontrollstelle

## Rapport de l'organe de contrôle

Gurtengasse 6, 3001 Bern  
Telefon 031 311 31 83  
Fax 031 390 33 35  
info@bvm-asl.ch  
www.bvm-asl.ch



Bericht der Kontrollstelle  
an die Hauptversammlung

### **BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ**

- **BVM-Unternehmen**
- **BVM Fonds Einzelmitglieder**

Als Kontrollstelle haben wir die Buchführung und die Jahresabschlüsse (Bilanz und Jahresrechnung) des BERUFSVERBANDES MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ für das am 31.12.2018 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.


Für die Jahresrechnungen ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die Anforderungen hinsichtlich Befähigung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Prüfung erfolgte nach den Grundsätzen des schweizerischen Berufsstandes, wonach eine Prüfung so zu planen und durchzuführen ist, dass wesentliche Fehlaussagen in den Jahresrechnungen mit angemessener Sicherheit erkannt werden. Wir prüften die Posten und Angaben der Jahresrechnungen mittels Analysen und Erhebungen auf der Basis von Stichproben. Ferner beurteilten wir die Anwendung der massgebenden Rechnungslegungsgrundsätze, die wesentlichen Bewertungsentscheide sowie die Darstellung der Jahresrechnungen als Ganzes. Wir sind der Auffassung, dass unsere Prüfung eine ausreichende Grundlage für unser Urteil bildet.

Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Jahresrechnungen Gesetz und Statuten. Wir empfehlen, die vorliegenden Jahresrechnungen zu genehmigen.

Bern, 19. Februar 2019

### **BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ Die Mitglieder der Kontrollstelle**

  
Gérald Pittet

  
Hans-Peter Steuri

  
Isidor Elmiger

Kontrollbericht\_2018.docx



# Budget 2020

## BVM-Unternehmen • Entreprises de l'ASL

		Budget 2020 (CHF)	Budget 2019 (CHF)	Rechnung 2018 (CHF)	
<b>Ertrag</b>	Mitgliederbeiträge Unternehmen	310'000.00	310'000.00	315'000.00	
	Kapitalzinsertrag	50.00	50.00	50.00	
	<b>Total Ertrag</b>	<b>310'050.00</b>	<b>310'050.00</b>	<b>315'050.00</b>	
	<b>Aufwand</b>	Ressort Ausbildung			
		Ausbildungsbeitrag an SMV	140'000.00	140'000.00	140'000.00
		üK-Beitrag an SMV	60'000.00	60'000.00	60'000.00
		Nachwuchsförderung	92'000.00	92'000.00	92'000.00
		<b>Total Ausbildung</b>	<b>292'000.00</b>	<b>292'000.00</b>	<b>292'000.00</b>
		Ressort Organisation/ Administration			
		Geschäftsführung	26'000.00	26'000.00	26'000.00
		Rechnungsführung/Revision	3'000.00	3'000.00	3'000.00
		Vorstand	3'500.00	3'500.00	3'500.00
		Info-Bulletin	4'500.00	4'500.00	4'500.00
		Diverses	2'000.00	2'000.00	2'000.00
		<b>Total Organisation/ Administration</b>	<b>39'000.00</b>	<b>39'000.00</b>	<b>39'000.00</b>
		<b>Total Aufwand</b>	<b>331'000.00</b>	<b>331'000.00</b>	<b>331'000.00</b>
		Jahresergebnis	- 20'950.00	- 20'950.00	- 15'950.00

## Zweckgebundener Fonds • Fonds alloués

		Budget 2020 (CHF)	Budget 2019 (CHF)	Rechnung 2018 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Kurserträge	48'000.00	48'000.00	48'000.00
	Beiträge Einzelmitglieder	11'850.00	11'850.00	11'850.00
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	0.00	0.00	0.00
	<b>Total Ertrag</b>	<b>60'350.00</b>	<b>60'350.00</b>	<b>60'350.00</b>
	<b>Aufwand</b>	Kurskosten	45'000.00	45'000.00
Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft		8'000.00	8'000.00	8'000.00
Rechnungsführung/Revision		2'000.00	2'000.00	2'000.00
Diverses (Ressortspesen inkl. Anlass)		4'000.00	4'000.00	4'000.00
<b>Total Aufwand</b>		<b>59'000.00</b>	<b>59'000.00</b>	<b>59'000.00</b>
Jahresergebnis		1'350.00	1'350.00	1'350.00

### Tätigkeiten Vorstand

Unter der Leitung des Präsidenten Martin Stucki hat sich der Vorstand zu 3 Sitzungen in Bern (2 Mal) und in Oberbüren getroffen, um folgende Schwerpunkte zu besprechen:

- Aktivitäten der Nachwuchsförderung & Öffentlichkeitsarbeit in den 4 Regionen: Ostschweiz, Zentralschweiz, Bern, Westschweiz
- Begleiten der Revisionen in der Grundbildung und höheren Berufsbildung
- Überbetriebliche Kurse ÜK
- Behandeln der statutarischen Geschäfte: Jahresbericht, Jahresrechnung, Bilanz usw.
- Durchführen des jährlichen Ausflugs
- Weiterbildungskurse: Die Teilnehmenden-Zahlen liegen ungefähr auf dem Niveau des Vorjahres, allerdings mit einer anderen Kursverteilung
- Erstellen des Jahresbulletins
- Vorbereiten und Durchführen der Hauptversammlung

### Selbstdeklaration bei der Milchdatenbeschaffung für die Mitgliederbeitragshebung

Die Selbstdeklaration der verarbeiteten Milchmenge in den Industriebetrieben hat wie bereits in den beiden Vorjahren sehr gut funktioniert. Die gewerblichen Käsereien, das heisst die Mitglieder von FROMARTE, verarbeiteten knapp 35% der Milchmenge. Allerdings werden in den Käsereien 80% der Lernenden ausgebildet. Der Anteil Lernender und die verarbeitete Milchmenge der beiden Organisationen ergeben den Beitragsschlüssel der Mitgliederbeiträge für den SMV. Im Jahr 2018 betrug der Beitragsschlüssel 42,42% für den BVM (entspricht CHF 212 088.–) und 57,58% für FROMARTE.

### BVM-Weiterbildungskurse

Die neuen Kurse («Schichtarbeit nachhaltig gestalten» und «Sauermilch & Quark herstellen») aus unserem weiterentwickelten Gesamtkonzept konnten erfreulicherweise beide durchgeführt werden. Es folgen weitere Entwicklungen, die in enger Zusammenarbeit mit den milch- und lebensmittelverarbeitenden Unternehmen erfolgen, um sie auf die aktuellen Bedürfnisse abzustimmen.

Hingegen musste der Anlagenführerkurs in Grangeneuve abgesagt werden. Kurswerbung wurde hauptsächlich durch direkte Kontakte abgewickelt. Hohe Kosten für Flyer und Versände wurden dadurch eingespart. Einmal jährlich wurde wie bisher ein Kursinserat in der Alimenta publiziert, passend zum Schwerpunktthema Aus- und Weiterbildung der betreffenden Ausgabe.

### Activités du comité

Sous la présidence de Martin Stucki le comité s'est réuni à Berne (2 fois) et à Oberbüren. Les principaux thèmes abordés étaient les suivants:

- Activités de l'encouragement de la relève & relations publiques dans les quatre régions: Suisse Romande, Berne, Suisse centrale et Suisse orientale.
- Accompagnement des révisions de la formation professionnelle de base et supérieure
- Cours interentreprises CI
- Traitement des affaires statutaires: rapport annuel, comptes annuels, bilan etc.
- Organisation de la sortie annuelle
- Cours de formation continue: le nombre de participants est pratiquement le même que l'année dernière, avec pourtant une autre répartition des cours
- Rédaction du bulletin annuel
- Préparation et déroulement de l'assemblée annuelle

### Auto-déclaration des données d'achat de lait pour le calcul des cotisations de membres

L'auto-déclaration des quantités de lait transformées dans les entreprises industrielles a très bien fonctionné, comme c'était le cas les deux années précédentes. Les fromageries artisanales, c'est-à-dire les membres de Fromarte transforment à peine 35% de la quantité de lait. Par contre, les fromageries forment 80% des apprentis. Le nombre d'apprentis et la quantité de lait transformée des deux organisations permettent de calculer la clé de répartition de la cotisation à la SSIL entre les membres. En 2018, la clé de répartition s'élevait à 42,42% pour l'ASL (ce qui correspond à CHF 212 088.–) et 57,58% pour FROMARTE.

### Cours de formation continue ASL

Les nouveaux cours («Organiser le travail en équipe de façon durable» et «Fabriquer des produits au lait fermenté et du séré») provenant de notre concept global ont heureusement tous deux pu être donnés. De nouveaux développements créés en collaboration étroite avec les entreprises transformatrices de lait et de denrées alimentaires ont permis de les adapter aux besoins actuels.

Par contre le cours pour opérateurs et chefs d'équipe prévu à Grangeneuve a dû être annulé. La publicité pour les cours a été faite principalement par des contacts directs. Cette méthode a permis de supprimer les frais élevés de la production de flyers et de leur distribution. Une fois par an, comme jusqu'à présent, une annonce pour les cours a été insérée

Bereits gingen mehrere Kursanmeldungen für 2019 ein, was zeigt, dass teilweise früh budgetiert und geplant wird in den Firmen.

Der Vorstand hat 2018 die im Vorjahr umgesetzten Massnahmen ergänzt:

- Festlegung einer Mindestteilnehmerzahl pro Kurs
- In Grangeneuve wird jährlich nur noch 1 Kurs durchgeführt: 2018 war der Anlagenführerkurs geplant gewesen, 2019 wird es der Maschinenführerkurs sein (bereits Reservationen eingegangen)
- Beibehalten der Kursgebühr von CHF 540.–
- Für 2019 wurden noch keine Datenflyer gedruckt, um Kosten zu sparen. Die reservierten Kursdaten wurden aber an der HV 2018 präsentiert, auf unserer Homepage aufgeschaltet und in der Alimenta publiziert

Folgende 4 Weiterbildungskurse fanden zwischen April und November 2018 mit einer Teilnehmerzahl von 69 (Vorjahr 66 Teilnehmende) statt:

- 1 Kurs *Sauermilch & Quark herstellen* mit 12 Teilnehmenden in Sursee (= maximale Anzahl)
- 1 *Maschinenführerkurs* mit 19 Teilnehmenden in Sursee
- 1 *Basiskurs* mit 20 Teilnehmenden in Sursee
- 1 Kurs *Schichtarbeit nachhaltig gestalten* mit 18 Teilnehmenden in Sursee

Ein herzlicher Dank geht an die Arbeitsgruppe, welche in intensivem Austausch das Konzept des Pilotkurses zum komplexen Thema Schichtarbeit entwickelt hat. Der Dank geht aber auch an die Referenten, die mit Fachkompetenz und aktuellen Erfahrungen aus der Berufspraxis die Kursteilnehmenden begeistern. Das grosse Engagement kommt in den positiven Beurteilungen durch die Kursteilnehmenden zum Ausdruck.

### **BVM-Ausflug nach Berneck**

Im Rahmen des jährlichen Mitgliederausflugs am 3. Mai 2018 nach Berneck besichtigten wir die Käferei Thurnheer GmbH. Der Familienbetrieb im Winzerdorf besteht aus Fabrikationsräumen und dem Ausstellungsraum. Anschliessend an die spannende Führung durch Herrn Thurnheer wurden wir auf dem Firmengelände grosszügig verköstigt und konnten Eindrücke aus der Besichtigung austauschen.

### **Überbetriebliche Kurse**

Im Jahr 2018 wurden wiederum alle überbetrieblichen Kurse (1. bis 3. Lehrjahr) durchgeführt. Die Kostenbeteiligung des BVM betrug nach der Aufschlüsselung CHF 60 060.–.

dans Alimenta dans une édition ayant pour thème la formation de base et continue.

Plusieurs inscriptions aux cours pour 2019 sont déjà rentrées, ce qui montre que parfois, les entreprises planifient et élaborent les budgets longtems à l'avance.

En 2018, le comité a complété les mesures prises l'année précédente:

- Fixation d'un nombre minimum de participants par cours
- A Grangeneuve seul un cours est organisé chaque année: en 2018 c'est le cours pour opérateurs et chefs d'équipe qui était prévu, en 2019 c'est le cours pour conducteurs de machines (des réservations sont déjà rentrées)
- Maintien de la finance d'inscription à CHF 540.–
- Pour 2019 aucun dépliant avec les dates n'a été imprimé, pour raison d'économie. Les dates réservées ont été présentées à l'AG 2018, sur notre site et publiées dans Alimenta.

Les 4 cours de formation continue suivants ont été mis sur pied entre avril et novembre 2018 et ont rassemblés 69 participants (année précédente 66):

- 1 cours *fabriquer des produits laitiers fermentés & séché* avec 12 participants à Sursee (=nombre maximum)
- 1 *cours pour conducteurs de machines* avec 19 participants à Sursee
- 1 *cours de base* avec 20 participants à Sursee
- 1 *cours organiser le travail en équipe de façon durable* avec 18 participants à Sursee

Un grand merci au groupe de travail qui, grâce à des échanges intenses, a su développer le concept du cours pilote sur le thème complexe du travail en équipes. Les remerciements vont aussi aux intervenant qui par leurs compétences spécifiques et leurs expériences issues de la pratique ont su enthousiasmer les participants. Leur grand engagement ressort des appréciations positives des participants.

### **Excursion de l'ASL à Berneck**

Dans le cadre de la sortie annuelle des membres le 3 mai 2018, nous avons visité la fabrique de tonneaux Thurnheer GmbH à Berneck. Cette entreprise familiale dans le village vigneron comprend des locaux de fabrication et une salle d'exposition. Suite à la visite passionnante guidée par M. Thurnheer, nous avons été généreusement ravitaillés dans les locaux de l'entreprise et avons pu échanger nos impressions suite à la visite.



Christine Schäfer hielt am Tag der Milchwirtschaft ein Referat über «Food-Trends und die Milchwirtschaft»

Foto: Iris Wirz e&p communications

### Hauptversammlung und Tag der Milchwirtschaft

Mit einer Beteiligung von ca. 200 Personen fanden auch dieses Jahr am selben Tagungsort und zum gleichen Zeitpunkt die Haupt- und Delegiertenversammlung von BVM und FROMARTE statt.

2018 fand keine Diplomfeier statt, da bereits ein halbes Jahr später, am 3. Mai 2019 in Stans, wieder eine Diplomfeier geplant ist.

Mit ihrem Referat «Food-Trends und die Milchwirtschaft» gab Christine Schäfer vom Gottlieb Duttweiler Institut GDI in Rüschlikon den Zuhörenden zukunftsweisende Informationen zu Trends und Gegenbewegungen (Strukturen, Prozesse, Verhaltensweisen, Werte). Die Anforderungen an das «Naturprodukt Milch» werden sich ändern (regional, nachhaltig). In einem Interview, moderiert durch Roland Wyss, Alimenta, wurden die Herausforderungen erläutert. Die Forschungsberichte sind verfügbar unter [www.gdi.ch/studien](http://www.gdi.ch/studien).

### Finanzen

Das Budget 2019 des BVM wurde mit einem Verlust von CHF 20 950.– und das des BVM Fonds mit einem Gewinn von CHF 1000.– angenommen.

Die BVM-Unternehmen verfügen am 31.12.2018 über ein Kapital von CHF 203 685.– (Verlust CHF 5365.–). Der Mitgliederbeitrag beträgt 2018 weiterhin CHF 1.85 pro 10 000 kg bzw. 30 000 kg verarbeitete Milch.

Im zweckgebundenen Fonds der Einzelmitglieder befinden sich am 31.12.2018 CHF 24 577.– (Verlust CHF 1483.–).

*Martin Stucki und Franziska Eigenmann, Januar 2019*

### Cours interentreprise

En 2018, une fois encore, tous les cours interentreprises (1<sup>ère</sup> à 3<sup>e</sup> année) ont été mis sur pied. La participation de l'ASL selon la clé de répartition s'est élevée à CHF 60 060.–.

### Assemblée générale et journée de l'économie laitière

Près de 200 personnes ont participé cette année aux assemblées générales de l'ASL et des délégués de FROMARTE simultanées et organisées au même endroit.

En 2018 aucune remise de diplômes n'a eu lieu car seulement six mois plus tard, le 3 mai 2019, une cérémonie de remise des diplômes est prévue à Stans.

Dans son exposé «Food-Trends et économie laitière» Christine Schäfer du Gottlieb Duttweiler Institut GDI à Rüschlikon a donné aux auditeurs des informations sur les tendances à venir (structures, processus, comportements, valeurs). Les exigences concernant le «lait produit naturel» vont se modifier (régional, durable). Dans un interview mené par Roland Wyss, Alimenta, les défis ont été présentés. Les rapports de recherche sont disponibles en ligne [www.gdi.ch/studien](http://www.gdi.ch/studien).

### Finances

Le budget 2019 de l'ASL a été accepté. Il annonce une perte de CHF 20 950.– alors que le budget du fonds ASL prévoit un bénéfice de CHF 1000.–.

Les entreprises de l'ASL disposaient au 31.12.2018 d'un capital de CHF 203 685.– (perte de CHF 5365.–). La cotisation des membres a été maintenue à CHF 1.85 pro 10 000 kg resp. 30 000 kg de lait transformé en 2018.

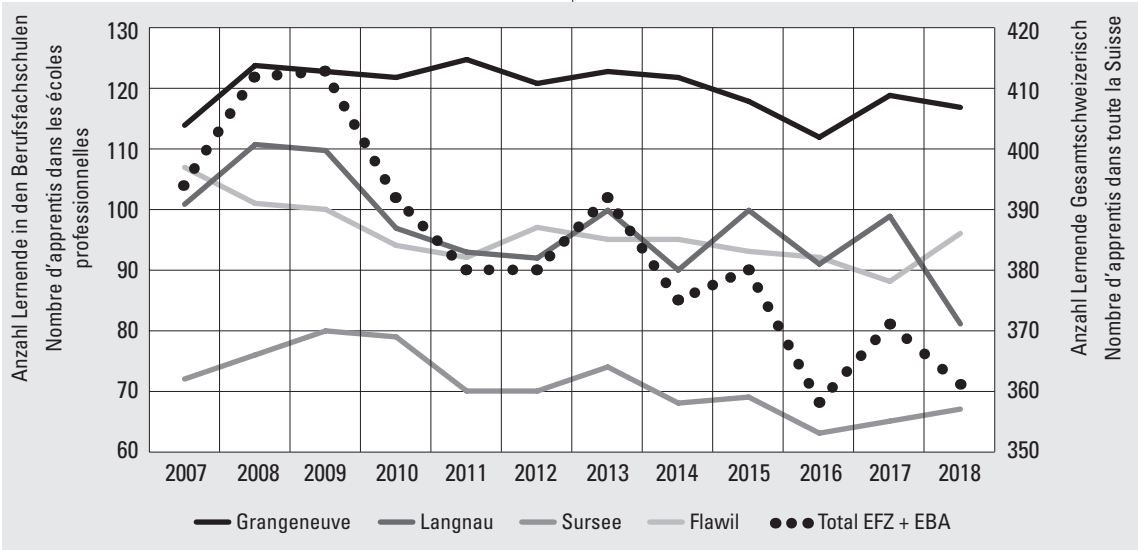
Le fonds lié des membres individuels s'élève au 31.12.2018 à CHF 24 577.– (perte de CHF 1483.–).

*Martin Stucki et Franziska Eigenmann, janvier 2019*

<b>Organe des BVM</b>		
<b>Organes de l'ASL</b>		
	<b>Name und Vorname</b>	<b>Vertretung</b>
<b>Präsident</b>	Stucki Martin	VMI/Trockenwerke
<b>Vizepräsident</b>	Arnold Thomas	VMI/Molkereien
<b>Geschäftsführer</b>	Wieland Daniel	Mandat SMV
<b>Vorstand</b>	Dubey Bertrand	MM Westschweiz
	Fanger Christian	VMI/Molkereien
	Hostettler Fritz	VMI/Molkereien
	Neff Thomas	Mittelmolkereien
	Wasserfallen Armin	Einzelmitglieder
	Wieland Daniel	SMV
	Züger Markus	VMI/Molkereien
<b>Kontrollstelle</b>	Elmiger Isidor	VMI/Trockenwerke
	Pittet Gérald	Einzelmitglieder
	Steuri Hanspeter	VMI/Molkereien
<b>Ressorts</b>	<b>Kontaktpflege</b>	<b>Fanger Christian, Wieland Daniel</b>
	<b>Weiterbildung</b>	<b>Arnold Thomas, Büchler Daniel, Dubey Bertrand, Eigenmann Franziska, Küttel Thomas, Walliser Roger</b>
	<b>Ausbildung</b>	<b>Wieland Daniel, Demierre Martin, Schöpfer Beat</b>
	<b>Organisation</b>	<b>Wieland Daniel</b>
<b>Geschäftsstelle</b>	<b>BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ (BVM) ASSOCIATION SUISSE DES LAITIERS (ASL)</b> Postfach 3022, 3001 Bern Tel. 031 311 31 83, Fax 031 390 33 35 info@bvm-asl.ch, www.bvm-asl.ch	
	Wieland Daniel <i>Geschäftsführer</i>	Tel. 031 312 26 47 (Direktwahl) daniel.wieland@smv-ssil.ch
	Eigenmann Franziska <i>Projektleiterin</i>	Tel. 031 533 47 80 (Direktwahl) franziska.eigenmann@smv-ssil.ch
	von Weissenfluh Ruth <i>Sachbearbeiterin</i>	Tel. 031 311 31 83 (Direktwahl) ruth.vonweissenfluh@smv-ssil.ch
Stand Februar 2019 Situation février 2019	<b>Amtsdauer gemäss Statuten</b> Die Amtsdauer beträgt 4 Jahre. Eine einmalige Wiederwahl für die Vorstandsmitglieder, Kontrollstelle und Delegierte in Ressorts, eine zweimalige Wiederwahl für den Präsidenten ist zulässig. **) Stucki Martin 2012 in den Vorstand gewählt 2016 als Präsident gewählt	

### Sicherstellung an gut ausgebildetem Nachwuchs

### Assurer une relève bien formée



Entwicklung Anzahl Lernende EFZ und EBA

Évolution du nombre d'apprenants CFC et AFP

318 Milchtechnologinnen/Milchtechnologen EFZ und 43 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker EBA haben im August 2018 an den vier Berufsfachschulen für die milchwirtschaftliche Berufsbildung das Schuljahr 2018/19 in Angriff genommen. Die Anzahl Lernende hat leicht abgenommen. Dies ist auf den grossen Abschlussjahrgang zurückzuführen. 141 Lernende haben das QV 2018 absolviert während es im Vorjahr lediglich 114 waren. Die Rekrutierung von neuen Lernenden war auf Vorjahresniveau.

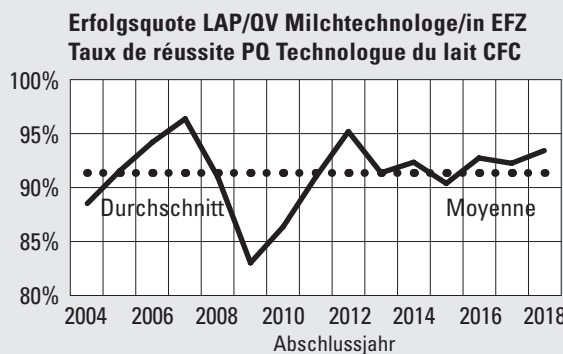
Gesamtschweizerisch haben 109 Milchtechnologinnen/Milchtechnologen (Vorjahr 107) und 21 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker (Vorjahr 21) das erste Lehrjahr ihrer Berufsbildung begonnen. Die Anzahl Zusatzlernende die direkt im zweiten Lehrjahr eingestiegen sind ist vergleichsweise hoch.

318 technologues du lait CFC et 43 employées et employés en industrie laitière AFP ont débuté l'année scolaire 2018/19 en août dans une des quatre écoles professionnelles proposant une formation laitière. Le nombre d'apprenants a légèrement baissé. Ceci est dû à la grande volée l'année précédente. 141 apprenants ont passé la PQ 2018, alors que l'année précédente ils n'étaient que 114. Le recrutement de nouveaux apprentis était au niveau de l'année précédente.

Au total, 109 technologues du lait (année précédente 107) et 21 employées et employés en industrie laitière (année précédente 21) ont débuté leur première année de formation, un nombre en augmentation. Notons encore que le nombre d'apprenants débutant la formation directement en deuxième année est élevé en comparaison avec 2017.

### Qualifikationsverfahren (QV)

Das Qualifikationsverfahren 2018 ist gut verlaufen. Dies ist auf die gute Zusammenarbeit mit Berufsbildnern, Experten sowie Berufsfachschulen zurück zu führen. Die Erfolgsquote war mit 93% über dem langjährigen Durchschnitt.



Die Erfolgsquote war mit 93,5% leicht über dem langjährigen Durchschnitt. | S'élèvant à 93,5%, le taux de réussite était légèrement plus élevé que la moyenne pluriannuelle.

### Procédure de qualification (PQ)

La procédure de qualification 2018 s'est bien déroulée grâce à une bonne collaboration entre les formateurs, les experts et les écoles professionnelles. S'élèvant à 93%, le taux de réussite était légèrement plus élevé que la moyenne pluriannuelle.

### Nachhaltige Förderung von Images und Attraktivität der Milchberufe

#### Nationale Kampagne Nachwuchsförderung

Im Jahr 2018 wurden von Ausbildungsbetrieben und Organisationen zahlreiche Aktivitäten für die Nachwuchsförderung gemacht. Die Swiss Cheese Awards in Luzern und das Zentralschweizer Schulprojekt «Alles Käse oder nicht», die RegioSkills, die Teilnahme an Berufsmessen und die Durchführung diverser Informationsnachmittage sind nur einige Beispiele.

Auch die Nachwuchswerbung auf Produkten hat massiv zugenommen. Alleine im Herbst gelangten über 10 Millionen Verpackungen mit Nachwuchswerbung in den Verkauf.

### Überbetriebliche Kurse (üK)

Die überbetrieblichen Kurse (üK) sind neben dem Ausbildungsbetrieb und der Berufsfachschule der dritte Lernort in der beruflichen Grundbildung. Die üK-Zentren BHML Grangeneuve und BBZN Sursee, die vom SMV mit der Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse für alle Lernenden EFZ und EBA beauftragt wurden, erfüllen diese Aufgabe bestens. Die Rückmeldungen der Lernenden sind grösstenteils positiv.

### Berufliche Grundbildung

#### Revision EBA & EFZ

Im Rahmen der Totalrevision wurde der Bildungsplan EFZ formal auf den neuesten Stand gebracht (aktueller Leittext SBFI) dies ohne substanzielle inhaltliche Änderungen. Der Bildungsplan EBA wurde in die handlungskompetenzorientierte Struktur überführt. Es wurde ein Qualifikationsprofil erstellt, die Leistungsziele wurden kompetenzorientiert formuliert sowie auf die drei Lernorte Ausbildungsbetrieb, ÜK und Berufsfachschule aufgeteilt und das QV wurde leicht angepasst.

Die Revision in der beruflichen Grundbildung ist auf Kurs. Die Erarbeitung der Inhalte ist abgeschlossen. Die Anhörung wird im 1. Quartal 2019 stattfinden. Ab Sommer 2019 kann mit der Umsetzung begonnen werden.

Die neuen Bildungserlasse sollen per 01.01.2020 in Kraft treten.

#### Ausnahmeregelung für Sonntagsarbeit

Für die Milchbranche wurde Anfang 2000, als der Beruf der Milchtechnologien in den Zuständigkeitsbereich des Bundesamts für Berufsbildung und Technologie (BBT) aufgenommen wurde, bei der Anpassung der «Verordnung des WBF

### Promotion à long terme de l'image et de l'attrait des métiers du lait

#### Campagne nationale de promotion de la relève

En 2018, les entreprises formatrices et les organisations ont mis sur pied de nombreuses activités pour la promotion de la relève. Les Swiss Cheese Awards à Lucerne et le projet scolaire de Suisse centrale «Alles Käse oder nicht», les RegioSkills, la participation aux salons des métiers et l'organisation de différents après-midi d'information ne sont que quelques exemples.

La promotion de la relève sur les produits laitiers a aussi massivement augmenté. Seulement en automne, plus de 10 millions d'emballages ont été vendus avec l'autocollant de la promotion de la relève.

### Cours interentreprises (CIE)

Les cours interentreprises (CIE) sont le troisième pilier de la formation professionnelle initiale à côté de l'entreprise formatrice et de l'école professionnelle. Les centres de CI, le CILA à Grangeneuve et le BBZN à Sursee, sont chargés par la SSIL d'organiser et de réaliser les cours interentreprises pour tous les apprenants CFC et AFP. Ils remplissent leur tâche au mieux et les retours d'information des apprenants sont majoritairement positifs.

### Formation professionnelle de base

#### Révisions AFP & CFC

Dans le cadre de la révision totale, le plan de formation CFC a été formellement remis à niveau (texte directeur actuel SEFRI) ceci sans modification substantielle du contenu. Le plan de formation AFP a été transformé dans une structure orientée en compétences professionnelles. Un profil de qualification a été établi, les buts d'apprentissage ont été formulés en orientation compétence et répartis entre les trois lieux de formation, entreprise formatrice, CI et école professionnelle et la PQ a été légèrement adaptée.

La révision de la formation professionnelle de base est en cours. La rédaction des contenus est terminée. La procédure de consultation aura lieu au 1er trimestre 2019. Dès l'été 2019 la mise en application pourra commencer.

Le nouvel arrêté entrera en vigueur au 01.01.2020.

#### Réglementation d'exception pour le travail du dimanche

Début 2000, lorsque la profession de technologue du lait est entrée dans le domaine de compétence de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT), une



über die Ausnahmen vom Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit während der beruflichen Grundbildung» lediglich eine Ausnahmbestimmung für Nachtarbeit aufgenommen, eine Ausnahmbestimmung für das Sonntagsarbeitsverbot wurde bewusst weggelassen. Dies mit der Begründung, dass die gewerblichen Käsereien dem Arbeitsgesetz nicht unterstehen und eine Ausnahmbestimmung betreffend Sonntagsarbeit somit obsolet sei. Dies bereitet nun mit der Änderung der Wegleitung zum Arbeitsgesetz vom Mai 2017 Probleme.

Der SMV beantragte daher bereits im September 2017 eine Änderung der Verordnung des WBF über die Ausnahmen vom Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit während der beruflichen Grundbildung für die Berufe Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ und Milchpraktikerin/Milchpraktiker EBA. Konkret sollen Lernende am Sonntag arbeiten dürfen und zwar 12 Sonntage pro Jahr ab dem vollendeten 16. Altersjahr und 24 Sonntage pro Jahr ab dem vollendeten 17. Altersjahr. Dies um sicherzustellen, dass die Ziele der beruflichen Grundbildung am Lernort Ausbildungsbetrieb auch künftig vollumfänglich erreicht werden können.

Die Gewerkschaften und die Sektion Arbeitsbedingungen und Arbeitnehmerschutz beim SECO stellen in Frage ob die Sonntags- und Nachtarbeit im beantragten Rahmen für die Erreichung der Ausbildungsziele notwendig sind.

Der SMV setzt sich zusammen mit dem BVM und FROMARTE für die beantragte Ausnahmeregelung ein.

### Höhere Berufsbildung

#### Vorbereitungskurse

Das BBZN Milchwirtschaft in Sursee startete im August 2018 mit 23 Schülern die Fachschule 1 (Vorbereitungskurs Berufsprüfung). Im November begannen 14 Schüler die Fachschule 2 (Vorbereitungskurs höhere Fachprüfung).

In Grangeneuve starteten 16 Schüler den Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung. Der Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung startet da nächste Mal im Herbst 2019, dieser Kurs wird in Grangeneuve alle zwei Jahre angeboten.

#### Totalrevision

Die Prüfungsordnungen und Wegleitungen BP und HFP wurden in Zusammenarbeit mit der QSK und dem SBFI erstellt und bereinigt. Sie werden gemäss Projektplanung Anfang 2019 in die Übersetzung gehen.

Im Sommer 2019 starten die Vorbereitungskurse auf die BP nach der neuen Struktur. Die Vorbereitungskurse auf die HFP starten ein Jahr später.

Das Projekt verläuft gemäss Planung und die Zusammenarbeit mit den Fachschulen und dem SBFI ist sehr gut.

réglementation d'exception concernant le travail de nuit a été introduite pour l'économie laitière dans «l'ordonnance du DEFR sur les exceptions concernant l'interdiction du travail de nuit pendant la formation professionnelle de base». On a par contre renoncé à introduire une réglementation concernant l'interdiction du travail le dimanche, car les fromageries artisanales n'étaient pas soumises à la loi sur le travail et qu'une exception concernant le travail du dimanche n'avait pas d'objet. Avec la modification du domaine d'application de la loi sur le travail de mai 2017, cela pose un problème.

La SSIL a donc lancé, en septembre 2017 déjà, une modification de l'ordonnance du DEFR sur les exceptions concernant l'interdiction du travail de nuit et du travail du dimanche pendant la formation professionnelle de base pour les professions de technologue du lait CFC et employé en économie laitière AFP. Concrètement, les apprentis devraient pouvoir travailler le dimanche, à raison de 12 dimanches par an à partir de leurs 16 ans révolus et 24 à partir de 17 ans évolutés. Ceci pour assurer que les buts de leur formation sur l'entreprise formatrice puissent être totalement atteints, à l'avenir également.

Les syndicats et la section conditions de travail et protection des travailleurs du SECO posent la question de savoir si le travail du dimanche et le travail de nuit dans le cadre demandé sont nécessaires pour atteindre les objectifs de formation. La SSIL, l'ASL et FROMARTE s'engagent ensemble pour soutenir le régime d'exception.

### Formation supérieure

#### Cours de préparation

Le centre de formation BBZN de Sursee a démarré l'année en août 2018 avec 23 élèves dans l'école de laiterie 1 (cours de préparation au brevet). En novembre, 14 élèves ont commencé le cours 2 (préparation à l'examen professionnel supérieur). A Grangeneuve 16 élèves ont commencé le cours de préparation au brevet. Le prochain cours de préparation à l'examen supérieur démarrera à l'automne 2019, car à Grangeneuve ce cours est proposé tous les deux ans.

#### Révisions EP & EPS

Les ordonnances et instructions BP et ES ont été préparées et épurées en collaboration avec la CAQ et le SEFRI. Selon la planification de projet, les textes entreront en vigueur début 2019. En été 2019, les cours de préparation au brevet démarreront selon la nouvelle structure. Les cours de préparation à l'examen professionnel supérieur démarreront une année plus tard. Le projet se déroule conformément à la planification et la collaboration avec les écoles et l'OFPI est très bonne.

### Berufsmeisterschaften / SwissSkills

2018 fanden in allen vier Regionen Selektionen für die SwissSkills 2019 statt. Die Regionen waren in der Form der Vorselektion frei, die Steuergruppe SwissSkills hat lediglich gewisse Kriterien definiert die einzuhalten sind.

Im November 2019 finden die ersten Schweizermeisterschaften der Milchberufe in Flawil statt. Das für die Durchführung der SwissSkills 2019 verantwortliche regionale OK hat die Arbeit aufgenommen.

### Finanzen

Die Jahresrechnung 2018 des SMV weist bei Erträgen von CHF 917 203.10 und Ausgaben von CHF 930 708.35 einen Cashflow von CHF -13 505.25 auf. Unter Berücksichtigung von Steuern und ausserordentlichen Erträgen resultiert ein Jahresgewinn von CHF 646.35. Das Eigenkapital per 31.12.2018 beträgt CHF 405 505.50.

### Championnat des métiers / SwissSkills

En 2018 des sélections pour les SwissSkills 2019 se sont déroulées dans les quatre régions. Les régions étaient libres de choisir la forme de présélection, le groupe de gestion SwissSkills a seulement défini certains critères à respecter.

En novembre 2019, les premiers championnats suisses des métiers du lait auront lieu à Flawil. Le CO régional responsable de l'organisation des SwissSkills 2019 est déjà au travail.

### Finances

Les comptes annuels 2018 de la SSIL montrent un cash-flow de CHF -13 505.25 avec des recettes de CHF 917 203.10 et des dépenses de CHF 930 708.35. Après impôts, le bénéfice annuel s'élève à CHF 646.35. Le capital propre au 31.12.2018 se monte à CHF 405 505.50.

# Jahresbericht SMV 2018

## Rapport annuel de la SSIL 2018

<b>Organe und Personen</b>	<b>Vorstand SMV</b>	<b>Comité de la SSIL</b>
<b>Organes et personnes</b>	Arnold Thomas, Emmen (Präsident)	
Stand Januar 2019 Situation au janvier 2019	Aeschwanden Hans, Seelisberg	Pernet René, Peney-le-Jorat
	Aeschbacher Marcel, Hosenruck	Stucki Martin, Konolfingen
	Hostettler Fritz, Villars-sur-Glâne	
	<b>Kommission für Berufs- entwicklung und Qualität für die Grundbildung (SKBQ)</b>	<b>Commission du développement professionnel et de la qualité pour la formation initiale (CD&amp;Q)</b>
	Die SKBQ wurde gemäss Artikel 22 der Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milch- technologe EFZ gebildet.	Cette commission a été formée confor- mément à l'article 22 de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait CFC.
	<b>8 Vertreter des SMV</b>	<b>8 représentants de la SSIL</b>
	Thomas Arnold, Emmen	Wieland Daniel, Bern
	FROMARTE	BVM
	Aeschbacher Marcel, Hosenruck	Hänggeli Victor, Estavayer-le-Lac
	Baumgartner Fritz, Trub	Huber Ruth, Ostermundigen
	Wüthrich Benedikt, Auboranges	Gilgen Martin, Konolfingen
	<b>4 Vertreter der Fachlehrerschaft</b>	<b>4 représentants des écoles</b>
	Demierre Martin, Grangeneuve	Haslebacher Urs, Langnau
	Friedli Ernst, Flawil	Schöpfer Beat, Sursee
	<b>1 Vertreter des Bundes und 1 Vertreter der Kantone</b>	<b>1 représentant de la Confédération et 1 représentant des cantons</b>
	Fahmy Odile, SBFI, Bern	Sutter Peter, MBA, Bern
	<b>1 Vertreter der Arbeitnehmenden- organisationen</b>	<b>1 représentant des organisations des travailleurs</b>
	Racine Joëlle, UNIA, Bern	
<b>Qualitätssicherungskommission für die Berufs- und höhere Fach- prüfung (QSK)</b>	<b>Commission d'assurance de la qualité pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur (CAQ)</b>	
Die QSK tagt grundsätzlich dreimal pro Jahr. Sie behandelt insbesondere die Anmeldung und Aufnahme der Kandi- datinnen und Kandidaten für die Berufs- prüfung und die höhere Fachprüfung bzw. die Resultate für die Vergabe der Fachausweise und Diplome.	La CAQ siège en principe trois fois par an. Elle traite notamment l'inscription et l'admission des candidates et des candidats à l'examen professionnel et à l'examen professionnel supérieur et les résultats pour l'octroi des brevets fédéraux et des diplômes.	
Wieland Daniel, Bern (Präsident)	Morier Jean-Luc, Grangeneuve	
Aeschbacher Marcel, Hosenruck	Neuenschwander Hansueli, Konolfingen	
Burkard Marc, Grangeneuve		
Koller Michael, Dagmersellen	Ruckli Philipp, Sursee	
Küttel Thomas, Sursee	Stucki Martin, Konolfingen	
Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac	Wüthrich Benedikt, Auboranges	
<b>Geschäftsstelle des SMV</b>	<b>Secrétariat de la SSIL</b>	
Wieland Daniel (Geschäftsführer)		
Eigenmann Franziska (Projektleiterin)		
von Weissenfluh Ruth (Sachbearbeiterin)		

# Jahresbericht SMV 2018

## Rapport annuel de la SSIL 2018

<b>Lernende an den Berufsfachschulen</b>		<b>Berufsfachschulen</b>		<b>2018/2019</b>				<b>2017/2018</b>			
<b>Personnes en formation dans les écoles professionnelles</b>		<b>Ecoles professionnelles</b>		1. J.	2. J.	3. J.	Total	1. J.	2. J.	3. J.	Total
		<b>Milchtechnologen</b>				<b>Milchtechnologen</b>					
Grangeneuve (f)		46	32	33	111	34	34	42	110		
Langnau		15	32	26	73	27	29	30	86		
Sursee		19	22	12	53	19	13	23	55		
Flawil		29	29	23	81	27	21	27	75		
<b>Total</b>		<b>109</b>	<b>115</b>	<b>94</b>	<b>318</b>	<b>107</b>	<b>97</b>	<b>122</b>	<b>326</b>		
		<b>Milchpraktiker</b>				<b>Milchpraktiker</b>					
Grangeneuve (f)		3	3		6	4	5		9		
Langnau		4	4		8	9	4		13		
Sursee		8	6		14	4	6		10		
Flawil		6	9		15	9	4		13		
<b>Total</b>		<b>21</b>	<b>22</b>		<b>43</b>	<b>26</b>	<b>19</b>		<b>45</b>		
<b>Qualifikationsverfahren für Milchtechnologen/innen EFZ</b>		<b>Qualifikationsbereiche/Prüfungsposition</b>				<b>Jahr</b>					
<b>Procédure de qualification pour technologues du lait CFC</b>		<b>Domaines de qualification/Positions</b>				2018		2017			
<p>123 Milchtechnologen und Milchtechnologininnen haben im Jahr 2018 die Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben 115 die Abschlussprüfung bestanden und erhielten das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Die Erfolgsquote betrug 93,5% (Vorjahr 92,3%).</p> <p>En 2018, 123 technologues du lait ont passé la procédure de qualification. Parmi eux, 115 ont réussi l'examen et reçu le certificat fédéral de capacité. Le taux de réussite est 93,5% (92,3% l'année précédente).</p>		<b>Praktische Arbeiten</b>									
		Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse				5.04	4.97				
		Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte; und/oder Erbringen besonderer produkt- und betriebsspez. Arbeiten				5.02	5.06				
		Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und QM				4.94	4.93				
		Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz				5.10	5.07				
		<b>Durchschnitt</b>				<b>5.05</b>	<b>5.05</b>				
		<b>Berufskennnisse</b>									
		Berufskennnisse schriftlich				4.54	4.50				
		Berufskennnisse mündlich HK 2.1 - 2.5				4.73	4.67				
		Berufskennnisse mündlich HK 2.6 - 2.11				4.70	4.60				
<b>Durchschnitt</b>				<b>4.66</b>	<b>4.59</b>						
<b>Allgemeinbildung</b>											
Erfahrungsnote Allgemeinbildung				4.68	4.62						
Vertiefungsarbeit				4.44	4.82						
Schlussprüfung				4.52	4.63						
<b>Durchschnitt</b>				<b>4.55</b>	<b>4.70</b>						
<b>Erfahrungsnote Berufskennnisse</b>				<b>4.94</b>	<b>4.95</b>						
<b>Gesamtdurchschnitt</b>				<b>4.85</b>	<b>4.89</b>						

<b>Qualifikationsverfahren für Milchpraktiker/innen EBA</b>	<p>Im Jahr 2018 haben 14 Milchpraktiker und Milchpraktikerinnen das Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben alle die Abschlussprüfung bestanden und erhielten das Berufsattest. Bei dieser Abschlussprüfung werden die praktischen Arbeiten, die Berufskennnisse und die Allgemeinbildung bewertet.</p>	<p>En 2018, 14 employé(e)s en industrie laitière ont passé la procédure de qualification. Tous les candidats ont réussi l'examen et reçu l'attestation de formation professionnelle. Cet examen final comporte des travaux pratiques et l'évaluation des connaissances professionnelles et de la culture générale.</p>	
<b>Procédure de qualification pour employé/es en industrie laitière AFP</b>			
<b>Berufsprüfung für Milchtechnologe/innen</b>	<b>Nr.</b>	<b>Durchschnittsnoten 2018</b>	
<b>Examen professionnel pour technologues du lait</b>	1	Projektarbeit (schriftlicher Bericht)	4.32
	2	Präsentation und Diskussion der Projektarbeit im Betrieb	4.47
	3	Schwerpunktthema im Betrieb	4.88
	<b>Gesamtdurchschnitt</b>		<b>4.51</b>
	<p>Von den total 18 Kandidaten/innen der eidgenössischen Berufsprüfung 2018 erhielten alle Absolventen/innen den eidgenössischen Fachausweis für Milchtechnologe/innen.</p>	<p>Sur les 18 candidates et candidats à l'examen professionnel fédéral 2018, 18 ont obtenu le brevet fédéral de technologue en industrie laitière</p>	
<b>Höhere Fachprüfung für Milchtechnologe/innen</b>	<b>Nr.</b>	<b>Durchschnittsnoten 2018</b>	
<b>Examen professionnel supérieur pour technologues du lait</b>	1	Businessplan oder Diplomarbeit (schriftlicher Bericht)	4.68
	2	Präsentation und Diskussion des Businessplans oder der Diplomarbeit	4.96
	<b>Gesamtdurchschnitt</b>		<b>4.82</b>
	<p>Von den total 15 Kandidaten der eidgenössischen höheren Fachprüfung 2018 erhielten 14 Absolventen das eidgenössische Diplom für Milchtechnologe.</p>	<p>Sur les 15 candidats qui se sont présentés en 2018 à l'examen professionnel supérieur, 14 ont obtenu le diplôme fédéral de technologue en industrie laitière.</p>	

# Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

## Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

	Nr.	Name und Vorname	Arbeitgeber/BVM-Unternehmen
<b>Berufsprüfung 2018/2019 für Milchtechnologen/innen / eidg. Fachausweis</b>	1	Aebi Michelle	Emmi Schweiz AG, 3072 Ostermundigen
	2	Benkert Bruno	Estavayer Lait SA, 1470 Estavayer-le-Lac
	3	Enkhtsetseg Dulguun	Emmi Schweiz AG, 5034 Suhr
	4	Hell Norbert	Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen
	5	Laudato Maiocchi Rita	LATI Federazione Ticinese, 6592 San Antonino
	6	Leuenberger Michael	Emmi Schweiz AG, 3072 Ostermundigen
	7	Pachoud Guillaume	Estavayer Lait SA, 1470 Estavayer-le-Lac
	8	Perrin Sébastien	Crema SA, 1752 Villars-sur-Glâne
	9	Schönholzer Anna	Molkerei Biedermann AG, 9220 Bischofszell
	10	Treyer Markus	Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen
<b>Höhere Fachprüfung 2018/2019 für Milchtechnologen/innen / eidg. Diplom</b>	1	Bühlmann Patrik	Emmi Schweiz AG, 6212 Kaltbach
	2	Estermann Patricia	Emmi Schweiz AG, 6252 Dagmersellen
	3	Fedier Michael	Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen
	4	Schneiter Michael	Emmi Schweiz AG, 5034 Suhr
	5	Tresch Steven	Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen



# BVM-Weiterbildungskurse

## Cours de formation continue d'ASL

### Kursdaten 2019

#### Aufbaumodul «Sauermilch & Quark herstellen»

1 Tag 17. Mai 2019

Kosten Fr. 530.–

#### Basiskurs

2 Tage 5. und 6. November 2019

Kosten Fr. 600.– (mit Unterkunft + Fr. 100.–)

#### Maschinenführerkurs

2 Tage 22. und 23. Oktober 2019

Kosten pro Kurs Fr. 600.– (mit Unterkunft + Fr. 100.–)

#### Anlagenführerkurs

2 Tage 18. und 25. Oktober 2019

Kosten pro Kurs Fr. 600.– (mit Unterkunft + Fr. 100.–)

#### Schichtarbeit nachhaltig gestalten

1 Tag 14. November 2019

Kosten pro Kurs Fr. 530.–

Die Verpflegung ist in den Kosten inbegriffen.  
Der Kursort ist das BBZN Sursee.

#### Weitere Informationen und Anmeldung

Berufsverband Molkereifachleute  
Gurtengasse 6, 3001 Bern  
Tel. 031 311 31 83, Fax 031 390 33 35  
info@bvm-asl.ch, www.bvm-asl.ch

Die Kursanmeldung ist unter [www.bvm-asl.ch](http://www.bvm-asl.ch) → Kurse  
auch online möglich.

### Dates des cours 2019/2020

#### Cours pour conducteurs de machines

2 jours 14 et 15 novembre 2019

Coût par cours Fr. 600.– (y compris nuitée + Fr. 100.–)

#### Cours pour opérateurs et chefs d'équipe

2 jours 2020 (date à convenir)

Coût par cours Fr. 600.– (y compris nuitée + Fr. 100.–)

#### Travail en équipe

1 jours 15 mai 2020

Coût par cours Fr. 530.–

Les repas sont compris dans le prix du cours.  
Les cours ont lieu au Centre de formation laitière et  
agroalimentaire de Grangeneuve.

#### Pour des informations supplémentaires et les inscriptions

Association Suisse des Laitiers  
Gurtengasse 6, 3001 Berne  
Tél. 031 311 31 83, fax 031 390 33 35  
info@bvm-asl.ch

Vous pouvez vous inscrire en ligne sous  
[www.bvm-asl.ch](http://www.bvm-asl.ch) → Cours

### Neues Kurskonzept

Vor etwas mehr als einem Jahr berichteten wir an dieser Stelle von einer spannenden Sitzung des Ressort Weiterbildung. In diesem Gremium entwickeln wir Ideen und ein Kurskonzept, welches den ändernden Bedürfnissen Rechnung tragen. Denn seit einigen Jahren sind die Teilnehmendenzahlen rückläufig. Ein Grund ist, dass viele Mitarbeitende die seit etlichen Jahren bestehenden Kurse (Basis-, Maschinenführer- und Anlagenführerkurs) bereits besucht haben. Ausserdem bieten grössere Unternehmen interne Weiterbildungen an. Dadurch ist der BVM aufgefordert, Strategie und Angebot auf die veränderte Situation abzustimmen: Der persönliche Kontakt mit den Interessenten wurde ausgebaut, sowohl in der Entwicklung neuer Kurse als auch in der Kurswerbung.

### Gerne präsentieren wir Ihnen das neue Kurskonzept

Kursangebot: Es setzt sich zusammen aus den traditionellen Kursen (Basis-, Maschinenführer- und Anlagenführerkurs) und wurde erweitert mit dem Kurs «Sauermilch & Quark herstellen», welcher in der Pilothalle stattfindet. Es ist ein Kurs, der die Theorie praktisch erlebbar macht und unvergessliche Erkenntnisse ermöglicht. Neu hinzu gekommen ist der eintägige Kurs «Schichtarbeit nachhaltig gestalten», der im November 2018 als Pilotdurchgang am BBZN in Sursee durchgeführt wurde. 2020 wird er auch in der Westschweiz angeboten. Beide neuen Kurse wurden in enger Zusammenarbeit mit interessierten Firmen entwickelt, was einer der Schlüsselmomente war. Da zeigt sich, ob wir die Wünsche der Interessenten in der Kursbeschreibung drin haben oder noch Anpassungen nötig sind.

Kommunikationsstrategie: Unsere Erfahrung ist, dass persönliche Kontakte mit den zuständigen Personen in den Milch- und Lebensmittelverarbeitungsbetrieben für Bedarfsermittlung und Anmeldungen sehr wichtig sind. Darum setzen wir vermehrt auf diese Form der Kurswerbung, verzichten hingegen auf den kostenintensiven Postversand von Flyern zugunsten von direkter Ansprache von Kontaktpersonen in den Firmen. Einmal jährlich publizieren wir frühzeitig in der Alimenta die neuen Kursdaten, um die Planung von Kursteilnahmen während der Phase der Budgetierung vornehmen zu können.

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wenn Sie Anregungen und Themenwünsche zu den Kursen haben. Übrigens: Einige Kursanmeldungen haben wir bereits erhalten und freuen uns über weitere Anmeldungen.

### Nouveau concept de cours

Il y a un peu plus d'un an nous avons évoqué une séance fort intéressante du groupe de la formation continue. Dans ce cadre nous avons développé des idées et un concept de cours qui doit tenir compte des besoins en évolution. Depuis quelques années, les nombres de participants sont en recul. Ce recul peut être imputé au fait que de nombreux collaborateurs ont déjà suivi les cours qui existent depuis des années (cours de base, pour conducteur de machines et conducteurs d'installations). De plus les grandes entreprises organisent des cours internes. L'ASL se voit donc contrainte d'adapter sa stratégie et son offre à une situation qui évolue: les contacts personnels avec les intéressés ont été développés, aussi bien pour le développement de nouveaux cours que pour la promotion des cours.

### Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouveau concept

Offre de cours: Elle se compose des cours traditionnels (cours de base, cours pour conducteurs de machines et conducteurs d'installations) et a été élargie avec le cours «produits laitiers fermentés et séchés» qui se déroule dans la halle pilote. C'est un cours qui lie théorie et pratique et permet de fixer les connaissances. Le nouveau cours d'une journée «Organisation durable du travail en équipe» qui a été organisé pour la première fois à Sursee en novembre 2018 vient s'ajouter à la liste. En 2020, il sera aussi proposé en Suisse romande. Les deux nouveaux cours ont été montés en étroite collaboration avec les entreprises intéressées, ce qui a représenté un moment clé. C'est là que nous constatons si les souhaits des intéressés sont présents dans la description du cours ou si certaines adaptations sont encore nécessaires.

Stratégie de communication: notre expérience montre que les contacts personnels avec les responsables dans les entreprises de transformation du lait ou alimentaires sont très importants pour la compréhension des besoins et les inscriptions. C'est pourquoi nous pratiquons toujours plus cette forme de communication et renonçons par contre aux envois postaux coûteux auxquels nous préférons un contact direct avec les responsables des différentes entreprises. Une fois par année nous publions assez tôt dans Alimenta les nouvelles dates de cours pour qu'elles soient déjà disponibles lors de la phase de préparation des budgets.

N'hésitez pas à prendre contact avec nous si vous avez des suggestions et des souhaits de thèmes de cours. Nous avons déjà reçu quelques inscriptions aux cours et nous nous réjouissons de recevoir les prochaines.





Foto: 123RF

### Schichtarbeit nachhaltig gestalten: Von der Idee bis zum Pilotdurchgang

Nebst dem traditionellen Kursangebot, das weiterhin besteht, wurden seit 2015 zwei neue themenspezifische Tageskurse konzipiert und eingeführt:

**Sauermilch & Quark herstellen:** Die Teilnehmenden stellen in der Pilothalle in Kleingruppen Sauermilchprodukte her, prüfen deren Qualität und verknüpfen die Praxiserfahrungen mit der Theorie. Dieser Kurs wurde bereits mehrmals erfolgreich durchgeführt.

**Schichtarbeit nachhaltig gestalten:** Kadermitarbeitende mit Verantwortung für Schichtpersonal setzen sich mit vielen Facetten der Schichtarbeit auseinander, den Wirkungen auf Gesundheit und Leistungsfähigkeit, gesetzlichen Grundlagen sowie der Schichtplanung und Optimierungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb.

Bis es mit dem «Schichtkurs» soweit war – von der Idee bis zum Pilotdurchgang mit 18 Personen am 2. November 2018 – das war ein längerer Entwicklungsprozess, der mit viel Begeisterung geführt wurde. Umso grösser war die Freude nach einem äusserst positiven Kursabschluss!

Die Idee war, einen Kurs zu einem Thema anzubieten, das für viele Lebensmittelverarbeitungsbetriebe bedeutsam ist und möglicherweise sogar Logistikunternehmen anspricht. Damit sollte eine Ausweitung der Zielgruppe verbunden sein, um ausreichend Interessenten zu gewinnen und einen übergreifenden Fachaustausch zu ermöglichen.

### Organisation durable du travail par équipe: de l'idée au cours pilote

A côté de l'offre de cours traditionnelle qui perdure, depuis 2015 deux nouveaux cours d'une journée ont été conçus et introduits:

**Fabriquer des produits laitiers fermentés et du séré:** Les participants fabriquent des produits laitiers fermentés en petits groupes dans la fromagerie pilote, testent leur qualité et font le lien entre la théorie et leurs expériences pratiques. Ce cours a déjà été organisé plusieurs fois avec succès.

**Organisation durable du travail par équipes:** Des cadres responsables du personnel travaillant en équipe présentent les différentes facettes du travail par équipes, les effets sur la santé et les performances, les bases légales ainsi que la planification et les possibilités d'optimisation dans leur propre entreprise.

Un long processus de développement qui a généré beaucoup d'enthousiasme a été nécessaire avant que le «cours travail en équipe» soit mis sur pied – de l'idée au cours pilote avec 18 personnes le 2 novembre 2018. La joie a été d'autant plus grande après une conclusion du cours très positive.

L'idée était de proposer un cours sur un sujet qui est important pour beaucoup d'entreprises alimentaires et qui touche même les entreprises de logistique. Ceci devrait permettre d'élargir notre groupe cible pour avoir assez d'intéressés et permettre des échanges entre différentes branches.

Eine Arbeitsgruppe mit Vertretern aus Industrie und Berufsschulen erstellte unter der Leitung des BVM nach einer intensiven Recherche der Kursbeschreibungen verschiedenster Anbieter ein erstes Konzept. Dieses wurde dem BVM-Vorstand unterbreitet und die Arbeitsgruppe erhielt die Freigabe zur weiteren Bearbeitung.

Von zentraler Bedeutung für den Projektverlauf war die Telefonkonferenz vom 5. Februar 2018 mit Interessenten von drei grossen Milchverarbeitungsunternehmen. So konnte direkt der Bedarf ermittelt und die erste Konzept-Variante dahingehend überarbeitet werden: Klar fokussiert werden sollten Führungspersonen, welche zuständig sind für die Schichtplanung – unsere Variante 1 war aber auf Schichtmitarbeitende ausgerichtet.

Weiter galt es, das Kursdatum zu definieren und einen Kursraum zu buchen. Die Referentensuche gelang über das Netzwerk von Franziska Eigenmann aus ihrer früheren Tätigkeit bei FROMARTE, wo sie die Ressortverantwortung für die Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz innehatte. Vom Referenten her ergab sich auf Grund der hohen Bedeutung des Schlafs eine andere Gewichtung der verschiedenen Aspekte von Schichtarbeit. Spezifisches Ernährungswissen der Fachtagung 2018 der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung wurde ergänzt. Noch einmal musste das Programm angepasst werden. Endlich stand auch der Kurstitel fest: «Schichtarbeit nachhaltig gestalten».

Der Kurs wurde intensiv beworben, um mit 18 Teilnehmenden im Spätherbst 2018 den Pilotdurchgang am BBZN Sursee durchführen zu können. Ein herzliches Dankeschön den BVM-Vorstandsmitgliedern für ihren Einsatz!

Die Evaluation des Pilotkurses ergab, dass der Referent und die Organisation des Kurses sehr positiv beurteilt wurden und nur geringe Anpassungen nötig sind. Sehr wertvoll ist den Teilnehmenden der Fachaustausch untereinander, für den noch mehr Platz eingeräumt wird.

Eine Ausweitung in die Westschweiz, der nächste Entwicklungsschritt, ist in die Wege geleitet.

Un groupe de travail constitué de représentants de l'industrie et des écoles professionnelles a mis sur pied, sous la direction de l'ASL et après d'intenses recherches, une description du cours et un premier concept. Celui-ci a été présenté au comité de l'ASL et le groupe de travail a reçu le feu vert pour continuer son développement.

La conférence téléphonique du 5 février 2018 entre les intéressés de trois grandes entreprises a occupé une place centrale dans le projet. Les besoins ont ainsi pu être directement communiqués et la première variante de concept a été préparée: le cours doit être clairement orienté vers les personnes responsables qui sont chargées de la planification des équipes – la variante 1 était orientée vers les personnes travaillant en équipe.

Il fallait alors fixer une date de cours et réserver une salle. La recherche des intervenants s'est déroulée grâce au réseau de Franziska Eigenmann provenant de son travail chez FROMARTE où elle était responsable de la solution de branche pour la sécurité au travail et la protection de la santé. Par les conférenciers, la pondération des différents aspects du travail par équipes a été modifiée en raison de la grande importance du sommeil. Des connaissances spécifiques en alimentation provenant de la Conférence annuelle 2018 de la Société suisse pour l'alimentation ont été ajoutées. Le programme a encore une fois été revu. Finalement le titre du cours a aussi été déterminé «Organisation durable du travail en équipe».

De grands efforts de promotion ont été faits pour pouvoir donner le cours à 18 participants en fin d'automne 2018 au Centre de formation de Sursee. Un grand merci aux membres du comité de l'ASL pour leur engagement!

De l'évaluation du cours pilote il est ressorti que les intervenants et l'organisation du cours ont été considérés comme très positifs, seules de petites adaptations seront nécessaires. Les participants ont beaucoup apprécié les échanges entre eux, il faudra leur réserver plus de place à l'avenir.

Le prochain pas qui est déjà en route, c'est la tenue de ce cours en Suisse romande.

### Der Nachwuchs – das frische Gesicht der Branche

Ab 2019 finden die SwissSkills der Milchtechnologen statt. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. 12 Unternehmen und Organisationen unterstützen die nationalen Berufsmeisterschaften als Gold-Sponsor oder als Silber-Sponsor und sichern damit die finanzielle Basis des eintägigen Grossanlasses in Flawil. Es werden nicht nur die BranchenvertreterInnen, sondern auch Jugendliche, Eltern, Berufsberater und Medien erwartet.

Am 16. November 2019 messen sich zum ersten Mal die besten Schweizer Milchtechnologen in einem herausfordernden nationalen Wettkampf. Die rund zwei Dutzend KandidatInnen haben ihre Kompetenz vorher bereits bewiesen: Im Frühjahr 2018 sowie 2019 an den Berufsmeisterschaften in den Regionen Ostschweiz, Bern, Zentralschweiz und Romandie. Wer auch immer die Gold-, Silber- oder Bronzemedaille erobert – wer hier antritt, zählt zu den talentiertesten Nachwuchskräften der Milchwirtschaft!

Die Schweizer Meisterin oder der Schweizer Meister wird in den kommenden 24 Monaten als BotschafterIn der Milchwirtschaft den Beruf und die Branche an Anlässen, in Schulen und an Messen vorstellen, den Medien zur Verfügung stehen und auf den Informationskanälen der Milchwirtschaft dem Nachwuchs ein frisches und kompetentes Gesicht geben. Um zu gewinnen, muss theoretische, praktische und kommunikative Kompetenz bewiesen werden. Der Ablauf des Wettkampfs und die Aufgaben werden im Vorfeld von erfahrenen und engagierten Fachleuten der Milchwirtschaft entwickelt. Sie begleiten den Wettkampf auch als ExpertInnen und beurteilen die Ergebnisse.

### Berufsinfo rundum und persönlich

Jugendliche, Eltern, Berufsberater und Lehrpersonen erfahren am 16. November 2019 so viel Spannendes über den Beruf Milchtechnologe und die Milchwirtschaft, wie sonst kaum in so kurzer Zeit. Speziell für Jugendliche in der Berufswahlphase gibt es den Kennenlern-Gutschein. Nachwuchskräfte führen die Jungen und Mädchen auf dem Gelände, erläutern den Wettkampf, zeigen typische Aufgaben des Berufs und laden zum Mitmachen ein. Die Jugendlichen erleben die Produktionskette eines Milchproduktes, legen auch selbst mit Hand an und können Produkte probieren.

Alle am Beruf Interessierten können sich zudem über die Lehre, die schulische Ausbildung, die Löhne und Weiterbildungen sowie Laufbahnchancen persönlich am «Infopoint» informieren. Fachleute geben Auskunft und berichten von ihren Erfahrungen während der Lehre.

### La relève – le nouveau visage de la branche

Les SwissSkills des technologues du lait se dérouleront à partir de 2019. Les préparatifs vont bon train. 12 entreprises et organisations soutiennent les championnats suisses des métiers en tant que sponsors Or ou sponsors Argent et assurent ainsi la base financière de ce grand événement d'une journée à Flawil. On y attend non seulement les représentants de la branche, mais aussi les jeunes, les parents, les conseillers d'orientation et les médias.

Le 16 novembre 2019, les meilleurs technologues du lait suisses se mesureront pour la première fois lors d'une compétition nationale palpitante. Près des deux tiers des candidats ont déjà prouvé leurs compétences au cours du printemps 2018 et le feront aussi au printemps 2019 lors des championnats des métiers dans les régions de Suisse orientale, Berne, Suisse centrale ou Romandie. Quelle que soit la médaille d'or, d'argent ou de bronze obtenue, celui qui participera à cet événement fera partie de la talentueuse relève de l'industrie laitière!

Au cours des 24 prochains mois, la championne ou le champion suisse, en tant qu'ambassadeur de l'industrie laitière, présentera le métier et la branche lors d'événements spéciaux, dans les écoles et dans les salons. Il se tiendra à la disposition des médias et donnera à la relève un visage frais et compétent sur les canaux d'informations de l'industrie laitière. Pour gagner, il faudra faire preuve de compétences théoriques, pratiques et communicatives. Le déroulement de la compétition et les tâches à effectuer sont créés en amont par des spécialistes de l'industrie laitière expérimentés et engagés. Ils accompagnent la compétition en tant qu'experts et ils évaluent les résultats.

### Informations professionnelles et personnelles

Jeunes, parents, conseillers en orientation et enseignants apprendront le 16 novembre 2019 beaucoup de choses passionnantes et en un temps très court sur le métier de technologue du lait et sur l'industrie laitière.

Il existe un coupon découverte spécialement destiné aux jeunes en phase d'orientation professionnelle. Les jeunes recrues guideront les filles et les garçons sur le site, expliqueront en quoi consiste la compétition, montreront des tâches typiques du métier et les inviteront à participer à celles-ci. Les jeunes découvriront les étapes de fabrication d'un produit laitier, mettront la main à la pâte et pourront goûter leurs produits faits main.

Toutes les personnes intéressées par le métier peuvent s'informer sur l'apprentissage, la formation scolaire, les

## Köpfe kennenlernen

Die BesucherInnen lernen unterschiedlichste Menschen und Betriebe aus der Milchwirtschaft kennen – vom Lernenden über den Ausbildner bis zum Käsermeister bzw. von der kleinen Alpkäserei bis zum internationalen Industriekonzern. Sie können ihnen alle Fragen stellen und Kontakte knüpfen. Den ganzen Tag über präsentieren spannende Köpfe der Milch- und Lebensmittelwirtschaft faszinierende Themen. Zum Beispiel: «Vom Milchtechnologen zum Standortleiter mit Hunderten Mitarbeitenden», «Veganer Käse – mehr als ein Modetrend?», «Schweizer Käse in USA – eine Erfolgsgeschichte».

## Erlebniswelt Kulinarik

Milchprodukte stehen für Genuss – vom Käse über Joghurt, Glace, Rahm, Butter bis zum Caffe Latte, Proteindrink, Mousse au Chocolat oder Crème Brûlée. An den SwissSkills der Milchtechnologen zelebrieren deshalb Gourmets der Sonderklasse kulinarische Höhepunkte. Lassen Sie sich überraschen: Von kleinen Knabbereien, exotischen Milchdrinks, Häppchen aller Art oder einer grossen Koch-Show.

salaires, les formations continues et les opportunités de carrière au «Point infos». Des spécialistes vous renseigneront et parleront de leurs expériences du temps où ils ont effectué leur apprentissage.

## Découvrir des visages

Les visiteurs feront la connaissance de personnes et d'entreprises différentes de l'industrie laitière – de l'apprenti au maître fromager resp. de la petite fromagerie d'alpage au grand groupe industriel international en passant par le formateur. Vous pourrez leur poser toutes les questions que vous souhaitez et nouer des contacts.

Toute la journée, des passionnés de l'industrie laitière et agroalimentaire aborderont des sujets fascinants. Par exemple: «Du technologue du lait, au chef d'entreprise avec des centaines de salariés», «Le fromage végétal – plus qu'une mode?», «Le fromage suisse aux États-Unis – une histoire à succès».

## Le monde merveilleux de la gastronomie

Les produits laitiers sont des gages de saveurs – du fromage au café latte, la boisson protéinée, la mousse au chocolat ou la crème brûlée, en passant par le yogourt, la glace, la crème et le beurre. Aux SwissSkills des technologues du lait, les gourmets de la classe spéciale célèbreront les merveilles culinaires. Laissez-vous surprendre: du petit encas aux boissons lactées exotiques, aux amuse-bouches de toutes sortes, le tout par un grand show culinaire.

### Nationale SwissSkills 2019 der Milchtechnologen

Samstag, 16. November 2019  
Berufs- und Weiterbildungszentrum  
Wil-Uzwil BZwu  
Mattweg 30, 9230 Flawil

Aktuelle Infos unter:  
**[milchtechnologe.ch/SwissSkills](http://milchtechnologe.ch/SwissSkills)**

Gold-Sponsoren:  
Emmi und Züger Frischkäse

### SwissSkills nationaux 2019 des technologues du lait

Samedi, 16 novembre 2019  
Centre de formation professionnelle  
et continue Wil-Uzwil BZwu  
Mattweg 30, 9230 Flawil

Infos actuelles sur:  
**[milchtechnologe.ch/SwissSkills](http://milchtechnologe.ch/SwissSkills)**

Sponsors Or:  
Emmi et Züger Frischkäse

### Zwei KandidatInnen aus Industriebetrieben stellen sich vor

*Charlotte Fringeli (22) aus Vicques JU, Lehre 2018 abgeschlossen bei Cremo, Villars-sur-Glâne, cremo.ch*

#### «Ich mag Chemie und Mikrobiologie»

«Ich habe mich für diesen Beruf entschieden, weil mich die handwerkliche Tätigkeit, Chemie und Mikrobiologie sehr interessieren», so beschreibt die Milchtechnologin EFZ ihren Einstieg in die Milchwirtschaft. Die industrielle Produktion, wie sie sie bei ihrem Lehrbetrieb Cremo erlebt hat, sagt ihr sehr zu: «Man lernt sehr viel, angefangen von der Milchannahme über die Verwandlung des Rohstoffes in verschiedene Produkte wie Käse, Butter oder Joghurt bis zur Qualitätskontrolle und Verpackung der fertigen Waren.» Nach der Lehre hat die 22-Jährige die Weiterbildung zur Berufsprüfung begonnen.



### Deux candidats d'entreprises industrielles se présentent

*Charlotte Fringeli (22) de Vicques JU, apprentissage terminé en 2018 chez Cremo, Villars-sur-Glâne, cremo.ch*

#### «J'aime la chimie et la microbiologie»

«Je me suis décidée à apprendre ce métier parce que j'aimais le travail manuel et tout ce qui touche à la chimie et à la microbiologie», c'est ainsi que décrit la technologue du lait, avec son CFC en poche, son entrée dans l'industrie laitière. La production industrielle, comme elle l'a vécue dans son entreprise formatrice Cremo, lui a permis d'apprendre beaucoup de choses: «On apprend énormément dans ce métier, à commencer par la réception du lait jusqu'au contrôle qualité et l'emballage des produits finis, en passant par la transformation de la matière première en différents produits comme le fromage, le beurre ou le yogourt.» Après son apprentissage, cette jeune fille de 22 ans a commencé une formation continue pour passer son examen professionnel.

*Matthias Roth aus Ruswil LU, Lehre 2018 abgeschlossen bei Emmi Schweiz, 6212 Kaltbach*

#### «Interesse für Mikroorganismen und Maschinen»

Matthias Roth fühlte sich schon als kleines Kind von der Herstellung von Milchprodukten angesprochen und bereits damals erschien ihm der Beruf sehr vielseitig. Seine Hoffnungen wurden nicht enttäuscht: Während der Lehrzeit konnte Matthias Roth früh Verantwortung übernehmen. Auch was das Team angeht, ist Matthias Roth sehr zufrieden. «Die Zusammenarbeit bei Emmi Kaltbach ist sehr kollegial, auch jene mit meinem früheren Ausbilder.» Die Lehre empfiehlt Matthias Roth allen, die gerne mit Lebensmitteln arbeiten und sich für Mikroorganismen und Maschinen interessieren. Der Zukunft der Milchwirtschaft sieht er hoffnungsvoll entgegen: «Wir dürfen einfach nicht stehen bleiben, das Bestehe-nde zwar wahren, aber uns auch immer weiterentwickeln und neue Produkte finden.»



*Matthias Roth de Ruswil LU, apprentissage terminé en 2018 chez Emmi Suisse, 6212 Kaltbach*

#### «Intérêt pour les microorganismes et les machines»

Lorsqu'il était enfant, Matthias Roth se sentait déjà attiré par la fabrication de produits laitiers et le métier lui paraissait déjà très varié. Ses espoirs ne furent pas déçus: très tôt pendant son apprentissage, Matthias Roth a pu prendre des responsabilités. Il est également très satisfait de l'équipe de travail. «La collaboration chez Emmi Kaltbach est très collégiale, même celle avec mon ancien formateur.» Matthias Roth recommande l'apprentissage à tous ceux qui aiment travailler avec les aliments et qui s'intéressent aux microorganismes et aux machines. L'avenir de l'industrie laitière est pour lui très prometteur: «Nous devons nous bouger tout en conservant ce qui existe, mais aussi nous développer et trouver de nouveaux produits.»

## Wechsel der Geschäftsführung im SMV

## Changement de la direction de la SSIL

### Karin Imboden hat die Geschäftsführung vom SMV übernommen

Der Vorstand des SMV freut sich, Karin Imboden als Geschäftsführerin vom SMV gewonnen zu haben. Frau Imboden hat ursprünglich das KV erlernt und sich danach im Marketingbereich weitergebildet. Sie hatte diverse Funktionen bei der SBB, war Messeleiterin bei Bernexpo und von 2016–2018 Geschäftsführerin der OdA Coiffure Suisse. Frau Imboden ist bestens mit allen Themen der Berufsbildung vertraut und bringt grosse Erfahrung in den Bereichen Marketing und Events mit. Sie hat am 1. März beim SMV begonnen, somit war die Übergabe der Geschäfte durch Daniel Wieland sichergestellt.

### Karin Imboden a repris la gérance de la SSIL

Le comité de la SSIL se réjouit de l'arrivée de Karin Imboden à la direction de la SSIL. Madame Imboden a fait un apprentissage de commerce, puis s'est perfectionnée dans le marketing. Elle a occupé différentes fonctions aux CFF, a été directrice d'exposition à Bernexpo et de 2016 à 2018 elle a dirigé l'OrTra Coiffure Suisse. Madame Imboden est donc parfaitement familiarisée avec la thématique de la formation professionnelle et apporte une grande expérience dans le marketing et l'évènementiel. Elle a rejoint la SSIL le 1er mars ce qui a permis une transmission optimale des dossiers de Daniel Wieland.



# Nachwuchsförderung

## Promotion de la relève



Fotos: Iris Wirz c&p communications

Ostschweizer Erlebinstag 2018: Aktive Nachwuchsförderung

BVM Berufsverband  
Molkereifachleute der Schweiz  
ASL Association Suisse des Laitiers

Deutsch Français

Organisation Kurse Aktivitäten Download Kontakt Links

**Leitbild**

**Aufbau**

**Vorstand**

**Geschäftsführung**

**Statuten**

**Mitglieder**

**Beitrittsformular**

## Der Berufsverband Molkereifachleute der Schweiz stellt sich vor

**Leitbild**

- Der BVM ist der repräsentative Berufsverband der Molkereifachleute der Schweiz und vertritt die Interessen von ArbeitnehmerInnen und Arbeitgeber der Molkereibranche/Milchindustrie bezüglich Aus- und Weiterbildung.
- Wir fördern den Kontakt, die Pflege der Kameradschaft, den Erfahrungsaustausch und die Weiterbildung der Molkereifachleute/Milchtechnologen.
- Wir setzen uns national und international für die Anerkennung und das Ansehen unseres Berufsstandes ein.
- Wir sind der kompetente Partner für Behörden, Institutionen, Unternehmungen und Organisationen und streben die Zusammenarbeit mit anderen Institutionen im Weiterbildungsbereich der Lebensmittelindustrie an.

**Strategie**

- Wir orientieren uns an den Bedürfnissen unserer Mitglieder und der Praxis.



www.bvm-asl.ch

MILCH technologe/in

Portrait In einer Lehre Weiterbildung Berufsbildner Ausbildungsbetriebe Mehr Aktuell DE FR Q f t i g +

august 2 HD 1080p 50 Mbit

Später anschauen

# Milchtechnologe/in EFZ

Wir produzieren Genuss

[Portrait](#) • [Lernende stellen sich vor](#) • [Ausbildungsbetriebe](#)



www.milchtechnologie.ch | www.technologie.ch


foodaktuell.ch Fachportal für die Lebensmittelwirtschaft

16

STELLENMARKT WER LIEFERT WAS? KAUFEN / VERKAUFEN MESSEN / VERANSTALTUNGEN

Newsletter Login Suchen


Startseite Abo Kontakt / Impressum Meinungen Politik / Recht Branchen Technologie / F+E Unternehmen Bildung / Köpfe / Karrieren



Datum: 26. Februar 2019

### NESTLÉ VERPACKT NESQUIK IN FRANKREICH NEU MIT PAPIER

Um das Bekenntnis zu nachhaltiger Verpackung zu betonen, will Nestlé den Klassiker Nesquik künftig in einem Standbeutel aus Papier verpacken.



Datum: 26. Februar 2019 Branche: Detailhandel / Grosshandel


### REAL SCHAFFT PLASTIKBEUTEL GANZ AB

Bei der deutschen Supermarktkette soll es bis Ende 2020 keine Plastikbeutel mehr in der Obst- und Gemüseabteilung geben. Als Alternativen bietet Real Mehrwegnetze und Papiersäckli an.

von mos/pd

**PARTNER**

fial Medienpartnerschaft

 alimenta ist mit dem Dachverband der Schweizer... [Lesen](#)

**NACHRICHTEN**

NESTLÉ VERPACKT NESQUIK IN FRANKREICH NEU MIT PAPIER

[Mit der neuen Nesquik-Verpackung wolle man den Erwartungen...](#)

REAL SCHAFFT PLASTIKBEUTEL GANZ AB

[Die deutsche Supermarktkette Real will](#)

www.foodaktuell.ch