

# Bulletin 2010



**Mit Einladung zur Hauptversammlung** (Seite 5)  
Freitag, 12. November 2010

**Avec l'invitation à l'assemblée générale** (page 5)  
Vendredi 12 novembre 2010

<b>Impressum</b>	
Herausgeber	BVM/ASL
Redaktion	Ressort Organisation
Gestaltung	Weber & Partner, Bern

# Inhaltsverzeichnis

## Table des matières

<b>4</b>	Editorial
<b>5</b>	Einladung/Programm Tag der Milchwirtschaft 2010 Invitation/programme de la Journée de l'industrie laitière 2010
<b>6</b>	Jahresrechnung/Bilanz 2009 Comptes/bilan 2009
<b>8</b>	Bericht der Kontrollstelle Rapport de l'organe de contrôle
<b>9</b>	Budget BVM 2011 Budget ASL 2011
<b>10</b>	Jahresbericht BVM 2009 Rapport annuel ASL 2009
<b>13</b>	Jahresbericht SMV 2009 Rapport annuel SSIL 2009
<b>19</b>	Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben Examens réussis dans les entreprises de l'ASL
<b>21</b>	Basiskurs für angelerntes Personal
<b>22</b>	Cours pour conducteurs de machines
<b>23</b>	Cours pour opérateurs sur installations
<b>24</b>	Maschinenführerkurs
<b>25</b>	Anlagenführerkurs
<b>26</b>	Organe des BVM Organes de l'ASL

Das BBT hat den Ticketantrag für das Reformprojekt über die berufliche Grundbildung für Milchtechnologe/innen genehmigt. Diese erfreuliche Nachricht erreichte uns Ende August. Alle Vorstandsmitglieder waren hocherfreut und erleichtert. Viele Berufskollegen, die Lehrerschaft und das Sekretariat des SMV haben doch einige Halbtage investiert. Die Diskussionen aller Milchwirtschafter waren anregend, kontrovers, und am Ende fand man doch den nötigen Kompromiss. Das war eine Meisterleistung der Branche und verdient grossen Respekt. Allen Beteiligten danke ich für die geleisteten Arbeiten.

Auch dieses Jahr sind es wieder über 100 Jugendliche, die in die Milchbranche eingestiegen sind. Leider sind das rund 10% weniger als in den vergangenen Jahren. Schulabgänger haben in den meisten Kantonen eine Lehrstelle gefunden. Da, wo es nicht klappte, gibt es verschiedene Gründe. Einerseits stellte man fest, dass die schulischen Leistungen ungenügend sind, andererseits fehlte es an sozialer Kompetenz. Es ist jetzt schon absehbar, dass es in den nächsten Jahren noch viel schwieriger wird, gute Lehrlinge für unsere Branche zu rekrutieren. Unsere vier regionalen Nachwuchskommissionen werben intensiv für unseren Berufsstand. Wir treten in der ganzen Schweiz auf regionalen Messen auf, veranstalten Infotage in Molkereien, und wir versuchen, durch die Printmedien einen höheren Bekanntheitsgrad zu erreichen. Es ist erfreulich, wie sich die Lehrerschaft der Berufsfachschulen mit den Fachleuten der Branche engagieren, um gute Lehrlinge zu finden. Herzlichen Dank für die gute Unterstützung.

Wir tun einiges in der Branche für unsere Jugend, aber Tatsache bleibt, dass nur gesunder Ehrgeiz und Durchhaltewille sowie Leistungsfähigkeit und Leistungswille auch einen guten Fachmann ergeben.

Isidor Lauber  
BVM-Präsident



L'OFFT a accepté la demande de ticket du projet de réforme de la formation initiale de technologie du lait. Cette bonne nouvelle nous est parvenue fin août. Tous les membres du comité étaient contents et soulagés. Beaucoup de collègues, d'enseignants et le secrétariat SSIL ont investi quelques demi-journées pour ce projet. Les discussions au sein du groupe étaient nourries et parfois controversées, mais à la fin les bons compromis ont été trouvés. C'était une prestation maîtrisée par la branche et elle mérite un grand respect. Je remercie tous les participants pour le travail fourni.

Cette année, ce sont à nouveau plus de 100 jeunes qui ont embrassé la profession. Malheureusement, ce sont 10% de moins que les années passées. Dans la plupart des cantons, chaque jeune a trouvé une place d'apprentissage. Dans le cas contraire, il manquait soit des connaissances scolaires ou des compétences sociales. On peut déjà constater que ces prochaines années il sera toujours plus difficile de recruter des jeunes.

Nos quatre commissions régionales s'occupent intensivement de la relève. Elles participent aux foires régionales, organisent des journées d'information dans les entreprises et essaient de vulgariser la profession au plus haut niveau grâce aux médias. C'est réjouissant de voir le corps enseignant s'impliquer avec les gens de la branche afin de recruter de bons apprentis. Merci beaucoup pour votre soutien.

La corporation s'investit pour les jeunes, mais le fait est que seule une personne ambitieuse et tenace donnera un bon professionnel.

Isidor Lauber  
Président de l'ASL



Workshop zu Beginn der Berufsreform am EHB Zollikofen

# Tag der Milchwirtschaft 2010 in Weinfelden TG

## Journée de l'industrie laitière 2010 à Weinfelden TG

<b>Datum</b>	Freitag, 12. November 2010	
<b>Tagungsort</b>	Kongresszentrum Thurgauerhof Thomas-Bornhauser-Strasse 10, 8570 Weinfelden TG Tel. 071 626 33 33, Fax 071 626 34 34, www.thurgauerhof.com Gebührenpflichtige Parkplätze in der näheren Umgebung.	
<b>Anmeldung</b>	<b>bis 1. November 2010 an:</b> Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 82, Fax 031 340 30 33 smv-ssil@bluewin.ch	
<b>Programm</b>	ab 8.58 Uhr	Ankunft der Züge von Freiburg–Bern–Zürich bzw. Luzern–Zürich Der Thurgauerhof ist in ca. 5 Minuten zu Fuss erreichbar.
	ab 9.00 Uhr	Eintreffen der Teilnehmer im Thurgauerhof Empfang im Foyer mit Kaffee und Gipfeli
	9.30–12.30 Uhr	<i>Grosser Saal:</i> <b>FROMARTE-Delegiertenversammlung</b> <i>Saal Kreis &amp; Huggenberg:</i> <b>BVM-Hauptversammlung</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bestimmen der Delegierten/Einzelmitglieder</li> <li>2. Protokoll der Hauptversammlung vom 13. November 2009</li> <li>3. Jahresbericht 2009</li> <li>4. Fondsrechnung/Jahresrechnung/Bilanz 2009</li> <li>5. Wahlen</li> <li>6. Aus- und Weiterbildung</li> <li>7. Jahresprogramm 2011</li> <li>8. Budget 2011</li> <li>9. Verschiedenes</li> </ol>
	12.30–14.00 Uhr	<b>Apéro und Stehlunch</b> im Thurgauerhof, offeriert von den Organisationen und Sponsoren
	14.15–15.15 Uhr	<i>Grosser Saal Thurgauerhof:</i> <b>Diplomfeier</b> der Absolventen der höheren Fachprüfung des SMV; Grussbotschaft von Regierungsrat Dr. Kaspar Schläpfer, Departement für Inneres und Volkswirtschaft des Kantons Thurgau
	15.15–17.00 Uhr	<b>Fakultative Führungen</b> gemäss Anmeldung: a) Rundgang durch Weinfelden b) Besuch eines Weinbaubetriebes am Ottenberg Treffpunkt für die Führungen: Foyer Thurgauerhof Oder die Zeit steht zur freien Verfügung der Teilnehmer für diverse Kontakte und Diskussionen untereinander.
		Individuelle Rückreise
		<b>Weitere Informationen:</b> www.weinfelden.ch (allgemeine Informationen) www.thurgauerhof.com www.sbb.ch



# Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2009

## Comptes du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2009

		Rechnung 2009 (CHF)	Budget 2009 (CHF)
<b>Zweckgebundener Fonds</b>	<b>Kontaktpflege</b>		
	Beiträge Einzelmitglieder	4'966.00	4'500.00
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	448.55	
	Ressortspesen	-524.30	
	Hauptversammlung/Tag der Milchwirtschaft	-7'000.00	-7'500.00
	<b>Verlust Kontaktpflege</b> (Deckung aus Fonds)	-1'609.75	-2'500.00
	<b>Weiterbildung</b>		
	Kurserträge	119'800.00	90'000.00
	Kurskosten	-116'004.20	-90'000.00
	<b>Gewinn Weiterbildung</b> (Deckung aus Fonds)	3'795.80	0.00
<b>Von Unternehmen finanzierte Ressorts</b>	<b>Ausbildung</b>		
	Ausbildungsbeitrag an SMV	-137'568.00	-143'000.00
	Nachwuchswerbung	-20'475.25	-20'000.00
	<b>Total Ausbildung</b>	-158'043.25	-163'000.00
	<b>Organisation/Administration</b>		
	Geschäftsführung	-18'195.40	-18'000.00
	Rechnungsführung/Revision	-4'937.30	-3'000.00
	Vorstand	-4'577.40	-6'000.00
	Infobulletin	-4'254.00	-3'500.00
	Diverses	-1'897.20	-1'500.00
	<b>Total Organisation/Administration</b>	-33'861.30	-32'000.00
<b>Gesamtrechnung BVM</b>	<b>Gesamtrechnung BVM</b>		
	Mitgliederbeiträge Unternehmen	164'581.78	150'000.00
	Nachlassdividende SDF	5'219.40	
	Kapitalzinsertrag	1'011.35	
	<b>Ertrag total</b>	170'812.53	150'000.00
	Ressort Ausbildung	-158'043.25	-163'000.00
	Ressort Organisation/Administration	-33'861.30	-32'000.00
	<b>Aufwand total</b>	-191'904.55	-195'000.00
	<b>Jahresverlust</b>	-21'092.02	-45'000.00

# Bilanz per 31. Dezember 2009

# Bilan au 31 décembre 2009

		2009 (CHF)	2008 (CHF)
<b>Aktiven</b>	Valiant Bank Bern	71'104.47	81'415.42
	Valiant Bank Bern, Kurse	59'497.95	80'600.95
	Valiant Bank Bern, Fonds	65'394.60	65'103.05
	Valiant Bank Bern, Sparkonto	150'582.30	150'000.00
	Debitoren	22'978.80	18'547.37
	Debitor Verrechnungssteuer	511.00	1'400.60
	Debitor Mehrwertsteuer	0.00	1'142.85
	Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00	60.00
	Beamer, Notebook	1.00	1.00
	<b>Total Aktiven</b>	<b>370'070.12</b>	<b>398'271.24</b>
<b>Passiven</b>	Kreditoren	73'517.85	71'814.65
	Kreditor Mehrwertsteuer	3'121.65	0.00
	Passive Rechnungsabgrenzungen	1'800.00	920.00
	Rückstellungen Projekte Ausbildung	150'227.00	150'227.00
	Rückstellungen Projekte Weiterbildung	0.00	15'000.00
	Eigenkapital	76'597.92	97'689.94
	Fonds zweckgebunde Mittel	64'805.70	62'619.65
	<b>Total Passiven</b>	<b>370'070.12</b>	<b>398'271.24</b>
<b>Vermögen BVM</b>	Ausgewiesenes Eigenkapital	76'597.92	97'689.94
	Rückstellungen für Projekte Ausbildung	150'227.00	150'227.00
	<b>Total</b>	<b>226'824.92</b>	<b>247'916.94</b>

# Bericht der Kontrollstelle

## Rapport de l'organe de contrôle

Gurlengasse 6, 3001 Bern  
Telefon 031 311 31 83  
Fax 031 340 30 33  
info@bvm-asl.ch  
www.bvm-asl.ch



Bericht der Kontrollstelle  
an die Hauptversammlung

### BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ

Als Kontrollstelle haben wir die Buchführung und den Jahresabschluss (Bilanz und Jahresrechnung) des BERUFSVERBANDES MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ für das am 31.12.2009 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung 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 der Jahresrechnung mit angemessener Sicherheit erkannt werden. Wir prüften die Posten und Angaben der Jahresrechnung mittels Analysen und Erhebungen auf der Basis von Stichproben. Ferner beurteilten wir die Anwendung der massgebenden Rechnungslegungsgrundsätze, die wesentlichen Bewertungsentscheide sowie die Darstellung der Jahresrechnung als Ganzes. Wir sind der Auffassung, dass unsere Prüfung eine ausreichende Grundlage für unser Urteil bildet.


Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Jahresrechnung Gesetz und Statuten. Wir empfehlen, die vorliegende Jahresrechnung zu genehmigen.

Bern, 8. März 2010

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

  
\_\_\_\_\_  
Olivier Carrard

  
\_\_\_\_\_  
Jean-Louis Guillet

  
\_\_\_\_\_  
Marcel Jöri

Revisorenbericht\_2009



<b>Budget BVM 2011</b>			
<b>Budget ASL 2011</b>			
<b>BVM-Unternehmen</b>			
		Budget 2011 (CHF)	Rechnung 2009 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Mitgliederbeiträge Unternehmen	160'000.00	164'581.78
	Nachlassdividende SDF	0.00	5'219.40
	Kapitalzinsertrag	500.00	1'011.35
	<b>Total Ertrag</b>	<b>160'500.00</b>	<b>170'812.53</b>
<b>Aufwand</b>	<b>Ressort Ausbildung</b>		
	Ausbildungsbeitrag an SMV	140'000.00	137'568.00
	Nachwuchsförderung	20'000.00	20'475.25
	<b>Total Ausbildung</b>	<b>160'000.00</b>	<b>158'043.25</b>
	<b>Ressort Organisation/Administration</b>		
	Geschäftsführung	18'000.00	18'195.40
	Rechnungsführung/Revision	4'000.00	4'937.30
	Vorstand	4'500.00	4'577.40
	Infobulletin	4'500.00	4'254.00
	Diverses	2'000.00	1'897.20
	<b>Total Organisation/Administration</b>	<b>33'000.00</b>	<b>33'861.30</b>
	<b>Total Aufwand</b>	<b>193'000.00</b>	<b>191'904.55</b>
	<b>Jahresverlust</b>	<b>-32'500.00</b>	<b>-21'092.02</b>
<b>Zweckgebundener Fonds</b>			
		Budget 2011 (CHF)	Rechnung 2009 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Beiträge Einzelmitglieder	4'750.00	4'966.00
	Beitrag Ass. Romande des Maitres laitiers	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	250.00	448.55
	Kursserträge	85'000.00	119'800.00
	<b>Total Ertrag</b>	<b>90'500.00</b>	<b>125'714.55</b>
<b>Aufwand</b>	Ressortspesen	500.00	524.30
	Hauptversammlung/Tag der Milchwirtschaft	7'000.00	7'000.00
	Kurskosten	83'000.00	116'004.20
	<b>Total Aufwand</b>	<b>90'500.00</b>	<b>123'528.50</b>
	<b>Jahresgewinn (Überweisung an Fonds)</b>	<b>0.00</b>	<b>2'186.05</b>

### Tätigkeiten Vorstand

Unter der Leitung des BVM-Präsidenten Isidor Lauber traf sich der Vorstand zu drei Sitzungen in Bern und Egerkingen mit folgenden Schwerpunkten:

- Aktivitäten der Nachwuchsförderung in den vier Regionen Ostschweiz, Zentralschweiz, Bern und Westschweiz
- Berufsreform Milchtechnologie/in
- Behandlung der statutarischen Geschäfte: Jahresbericht, Jahresrechnung, Bilanz usw.
- Finanzplanung und Budget
- Vorbereitung der Hauptversammlung
- Ersatz für drei Vorstandsmitglieder

### Rekordmilchmenge bei den BVM-Mitgliedern

Seit 2008 sind wieder alle grossen Milchverarbeiter Mitglied beim BVM. Sie verarbeiteten vom 1. Mai 2008 bis 30. April 2009 total 2,24 Millionen Tonnen Milch, was rund zwei Drittel der gesamten Milchverarbeitung in der Schweiz ausmacht. Diese grosse Milchmenge war nicht nur ein neuer Rekord, sondern auch Ursache für grosse Turbulenzen auf dem Milchmarkt.

Die gewerblichen Käseereien, das heisst die Mitglieder von FROMARTE, verarbeiteten einen Drittel der Milch. Allerdings werden in den Käseereien rund 81% der Lernenden ausgebildet. Der Anteil Lernender und die verarbeitete Milchmenge der beiden Organisationen ergeben den Beitragsschlüssel der Mitgliederbeiträge für den SMV. Im Jahr 2009 betrug der Beitragsschlüssel 43% für den BVM (entspricht Fr. 137 568.–) und 57% für FROMARTE.

### Weiterbildungskurse sind gefragt

Um der steigenden Nachfrage für Weiterbildung gerecht zu werden, wurden im Jahr 2009 zwei zusätzliche Kurse durchgeführt. Folgende Weiterbildungskurse für total 203 Mitarbeitende aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben wurden in den Monaten Oktober bis Dezember durchgeführt:

- 2 Basiskurse mit 48 Teilnehmenden in Sursee
- 3 Maschinenführerkurse mit 65 Teilnehmenden in Dagmersellen
- 3 Anlagenführerkurse mit 57 Teilnehmenden in Sursee
- 1 cours pour conducteurs de machines avec 16 participants à Grangeneuve
- 1 cours pour opérateurs et chefs d'équipe avec 17 participants à Grangeneuve

Den kompetenten und engagierten Referenten gelingt es immer wieder, die Kursteilnehmenden mit aktuellen Informationen und wertvollen Erfahrungen zu begeistern. Die

### Activités du comité

Le comité s'est rencontré à Berne et Egerkingen sous la présidence d'Isidor Lauber pour trois séances. Les objets suivants ont alimenté les discussions:

- Activités d'encouragement à la relève dans les quatre régions Suisse orientale, Suisse centrale, Berne et Suisse romande
- Réforme professionnelle pour les technologues en industrie laitière
- Traitement des affaires statutaires: rapport annuel, comptes annuels, bilan, etc.
- Planification financière et budget
- Préparation de l'assemblée générale
- Remplacement de trois membres du comité

### Quantité de lait record auprès des membres de l'ASL

Depuis 2008, toutes les grandes laiteries sont à nouveau membres de l'ASL. Elles ont transformé depuis le 1<sup>er</sup> mai 2008 jusqu'au 30 avril 2009 un total de 2,24 millions de tonnes de lait, ce qui représente environ deux tiers de la transformation de lait globale en Suisse. Cette grande quantité de lait ne s'est pas seulement avérée être un nouveau record, mais a également engendré beaucoup d'agitation sur le marché du lait.

Les fromageries artisanales, donc les membres de FROMARTE, transforment le tiers de lait restant. Toutefois, 81% des apprentis sont formés dans les fromageries. La part des personnes en formation et de la quantité de lait transformé des deux organisations servent de base au calcul de la cotisation de membres à la SSIL. En 2009, celle-ci a été payée à 43% (ce qui correspond à Fr. 137 568.–) par l'ASL et à 57% par FROMARTE.

### Cours de formation continue

Pour répondre à la demande croissante, deux cours supplémentaires ont été menés en 2009. Les cours de formation continue suivants ont été organisés en octobre et en novembre pour un total de 203 participants issus de l'industrie laitière et alimentaire:

- 2 cours de base avec 48 participants à Sursee
- 3 cours pour conducteurs de machines avec 65 participants à Dagmersellen
- 3 cours pour opérateurs avec 57 participants à Sursee
- 1 cours pour conducteurs de machines avec 16 participants à Grangeneuve
- 1 cours pour opérateurs et chefs d'équipe avec 17 participants à Grangeneuve

Les orateurs compétents et engagés parviennent toujours à



Bruno Grossen am BVM-Mitgliedertreffen 2009 in Egerkingen

sehr gute Arbeit kommt auch in den positiven Beurteilungen der Kursteilnehmer zum Ausdruck. Herzlichen Dank für die grosse Unterstützung.

### **BVM-Mitglieder treffen Schiedsrichter**

Das BVM-Mitgliedertreffen fand am 18. September 2009 in Egerkingen statt. Bruno Grossen, Schiedsrichter der Super-League, hielt ein aussergewöhnliches Referat für Führungspersonen mit dem Titel: Der Schiedsrichter – Seiltanz zwischen den Fronten. Bruno Grossen regte zum Nachdenken an: Er erzählte vorwiegend über Fussball, rasche Entscheidungen und Emotionen. Der Transfer in die eigenen Führungsaufgaben lag aber auf der Hand. Der Anlass mit rund 30 BVM-Mitgliedern wurde mit einem Apéro und dem gemeinsamen Nachtessen abgeschlossen.

### **Hauptversammlung und Tag der Milchwirtschaft 2009 in Freiburg**

Mit einer Beteiligung von über 200 Personen fanden auch dieses Jahr am selben Tagungsort und zum gleichen Zeitpunkt die Haupt- und Delegiertenversammlung von BVM und von FROMARTE statt. Rund 100 Einzelmitglieder, Delegierte und Gäste nahmen an der HV des BVM im Parc Hotel in Freiburg teil. Die traktandierten Geschäfte wurden alle genehmigt. Weiter wurde über die Zunahme der Lernenden und die Arbeiten an der Berufsreform informiert.

An der Hauptversammlung 2001 waren Beat Buob, Werner Stoffel und Werner Sutter in den Vorstand BVM gewählt worden. Nach zwei Amtsperioden traten sie zurück. Als Ersatz wurden Thomas Rössli, Emmi Frischprodukte AG, Emmen, René Ryser, Pacovis AG, Belp, und Thomas Wyss, Molkerei Lanz AG, Obergerlafingen, neu in den Vorstand gewählt.

enthousiasmer les participants avec des informations tirées de l'actualité et des expériences enrichissantes. Un remerciement tout particulier va aux intervenants. Le très bon travail se retrouve aussi dans les appréciations positives des participants.

### **Rencontre des membres de l'ASL avec un arbitre**

La rencontre des membres de l'ASL a eu lieu le 18 septembre 2009 à Egerkingen. Bruno Grossen, arbitre de Super-League, a tenu un discours extraordinaire à propos des postes de cadre avec comme titre: L'arbitre – funambule de front. Bruno Grossen a suscité des réflexions: il a principalement parlé de football, de décisions rapides et d'émotions. Le lien avec les propres tâches dirigeantes était néanmoins évident. L'événement auquel ont participé 30 membres de l'ASL a été conclu par un apéro et un repas communs.

### **Assemblée générale et journée de l'industrie laitière 2009 à Fribourg**

Avec une participation de plus de 200 personnes, les assemblées générale de l'ASL et des délégués de FROMARTE ont eu lieu simultanément et au même endroit cette année également. Environ 100 membres individuels, délégués et invités ont participé à l'assemblée générale de l'ASL au Parc Hôtel à Fribourg. Tous les points à l'ordre du jour ont été acceptés. De plus, des informations ont été données au sujet de l'augmentation du nombre d'apprentis et des travaux sur la réforme professionnelle.

Lors de l'assemblée générale en 2001, Beat Buob, Werner Stoffel et Werner Sutter avaient été choisis pour le comité de l'ASL. Après deux périodes d'activité, ils ont démissionné. Thomas Rössli, Emmi Frischprodukte AG, Emmen, René



Die Absolventen der höheren Fachprüfung für Milchtechnologien 2009

Im Anschluss an Apéro und Mittagessen erhielten 16 erfolgreiche Absolventen der höheren Fachprüfung für Milchtechnologien in der Aula des Collège Saint-Michel das eidgenössische Diplom. Die Grussbotschaft überbrachte Staatsratspräsident Claude Lässer, Finanzdirektor des Kantons Freiburg. Musikalisch umrahmt wurde die Feier vom Chor «Lè Tsêrdziniolè». Mit vielen Kontakten und Diskussionen untereinander sowie den fakultativen Führungen durch die Stadt Freiburg oder einem Besuch der «Chemins de fer du Kaeserberg» wurde der Tag der Milchwirtschaft 2009 abgeschlossen.

## Finanzen

Der BVM verfügt am 31.12.2009 noch über ein Vermögen von Fr. 226 824.92. Ein Jahresbeitrag für den SMV von ca. Fr. 140 000.– soll als Reserve eingesetzt werden. Demzufolge reicht der geplante Reserveabbau von Fr. 86 000.– bei einem budgetierten Defizit von Fr. 36 000.– pro Jahr noch für etwas über zwei Jahre. Im zweckgebundenen Fonds der Einzelmitglieder befinden sich Fr. 64 805.70.

Das Budget 2010 weist bei Mitgliederbeiträgen der Unternehmungen von Fr. 155 000.– und Ausgaben von Fr. 191 000.– einen Verlust von Fr. 36 000.– aus, der aus den Rückstellungen gedeckt wird. Der Vorstand schlägt vor, den Beitragsatz von Fr. 1.– pro 10 000 kg bzw. 30 000 kg verarbeitete Milch für die Unternehmungen beizubehalten.

Die Mitgliederbeiträge der Einzelmitglieder werden ebenfalls auf dem bisherigen Niveau belassen, das heisst Fr. 20.– für Einzelmitglieder und Fr. 30.– für Doppelmitglieder BVM/VEM.

Ryser, Pacovis AG, Belp, et Thomas Wyss, Molkerei Lanz AG Obergerlafingen, les ont remplacés au sein du comité.

Suite à l'apéro et au dîner, 16 diplômés de l'examen professionnel supérieur ont obtenu leur diplôme fédéral dans l'aula du Collège Saint-Michel. Le discours officiel a été prononcé par Claude Lässer, président du Conseil d'Etat et directeur financier du canton de Fribourg. La fête fut accompagnée musicalement par le chœur «Lè Tsêrdziniolè». Discussions enrichissantes et excursions dans la ville de Fribourg ainsi que la visite des «Chemins de fer du Kaeserberg» ont conclu la journée de l'industrie laitière 2009.

## Finances

L'ASL dispose au 31.12.2009 d'un capital actif de Fr. 226 824.92. Une contribution annuelle pour le SSIL d'environ Fr. 140 000.– devrait être introduite comme réserve. Par conséquent, la réduction de réserve prévue d'env. Fr. 86 000.– suffit, en cas de déficit de Fr. 36 000.– par an, pour environ 2 ans. Dans les fonds destinés à des fins déterminées des membres individuels se trouvent encore Fr. 64 805.70.

Le budget 2010 montre, pour des recettes de Fr. 155 000.– provenant des cotisations des entreprises membres et pour des dépenses de Fr. 191 000.–, une perte de Fr. 36 000.–, qui pourra être couverte par la mobilisation de réserves. Le comité propose donc de maintenir le taux de contribution de Fr. 1.– par 10 000 kg resp. 30 000 kg de lait travaillé.

Les contributions des membres individuels ont été laissées au même niveau, c'est-à-dire à Fr. 20.– par membre individuel et Fr. 30.– pour l'état double de membre ASL/VEM.

### Anzahl Lernende weiter gestiegen

An den vier milchwirtschaftlichen Berufsfachschulen hat das Schuljahr 2009/10 mit total 373 Milchtechnologen/innen und 40 Milchpraktikern/-rinnen begonnen. Gesamthaft ist die Anzahl Lernende im Vergleich zum Vorjahr nochmals gestiegen. Im ersten Lehrjahr haben gesamtschweizerisch 130 Milchtechnologen (Vorjahr 120) und 20 Milchpraktiker (Vorjahr 18) die Berufslehre begonnen.

Diese 150 Neueintritte in eine milchwirtschaftliche Berufslehre sind ein Rekordwert seit dem Start der neuen Grundbildungen im Jahr 2001. Dazu kommen noch etwa zehn Lernende, die bereits eine andere Berufsausbildung abgeschlossen haben und direkt ins 2. Lehrjahr einsteigen. Da in den nächsten Jahren die Abgänger der Volksschule tendenziell abnehmen, müssen die Aktivitäten für die Nachwuchsförderung weiterhin hochgehalten werden.

### Neuer Film über Milchtechnologen und Milchpraktiker

Für die Berufswahl wurde ein neuer Film über die Berufe Milchtechnologe/in und Milchpraktiker/in realisiert. Der SDBB Verlag (Schweizerisches Dienstleistungszentrum für Berufsbildung, Berufs- und Laufbahnberatung) produzierte und finanzierte je einen Kurzfilm von zehn bzw. vier Minuten über die beiden Berufe. Die Aufnahmen wurden im vielseitigen Milchverarbeitungsbetrieb Napf-Chäsi AG, Luthern, realisiert. In Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein (SMV) entstand ein aktuelles, professionell hergestelltes, visuell attraktives AV-Medium zur Berufsinformation.

Der neue Film zeigt in konzentrierter Form den Arbeitsalltag, die interessanten Aufgaben der Milchtechnologen und Milchpraktiker sowie die Anforderungen an Berufsangehörige. Die DVD kann einfach und kostenlos im Internet unter [www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch) > Berufswahl > Berufe und Ausbildungen > Berufsfilme angeschaut werden.

### Die Berufsreform ist angelaufen

Die einzelnen Schritte zur Verordnung und zum Bildungsplan sind in einem detaillierten Handbuch des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie (BBT) vorgegeben. Im Januar 2009 begann die Berufsreform für künftige Milchtechnologen/innen mit der Analyse- und Konzeptionsphase. Der SMV wird in pädagogischer Hinsicht vom Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB begleitet.

In verschiedenen Workshops mit gelernten Milchtechnologen, Fachlehrern und Experten aus der ganzen Milchverarbeitungsbranche wurden das Tätigkeitsprofil sowie die internen

### Poursuite de l'augmentation du nombre de personnes en formation

Dans les quatre écoles professionnelles de l'industrie laitière, l'année scolaire 2009/10 a commencé avec 373 personnes en formation comme technologues en industrie laitière et 40 comme employé/es en industrie laitière. Au total, le nombre de personnes en formation s'est encore accru par rapport à l'année précédente. Le nombre de personnes entrées en première année d'apprentissage en Suisse est de 130 pour les technologues en industrie laitière (120 l'année passée) et de 20 pour les employé/es en industrie laitière (18 l'année passée).

Ces 150 nouvelles personnes en formation dans l'industrie laitière représentent un chiffre record depuis le lancement des nouvelles formations de base en 2001. Il faut encore ajouter à ce chiffre environ dix personnes qui ont déjà achevé une autre formation professionnelle et entrent directement en 2<sup>e</sup> année. Etant donné que le nombre d'élèves sortant de l'école obligatoire va tendre à diminuer dans les prochaines années, les activités de promotion de la relève doivent être maintenues à un niveau élevé.

### Nouveaux films sur les technologues en industrie laitière et les employé/es en industrie laitière

Deux nouveaux films sur les métiers de technologue en industrie laitière et d'employé/e en industrie laitière ont été réalisés dans une optique d'orientation professionnelle. Les éditions du Centre suisse de services Formation professionnelle/orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO) ont produit et financé pour chacun des deux métiers un court-métrage d'une durée de dix resp. quatre minutes. Les images ont été tournées dans l'entreprise de transformation laitière Napf-Chäsi AG à Luthern. Des médias audiovisuels actuels, professionnels et attrayants destinés à renseigner sur ces métiers sont nés de la collaboration avec la Société suisse d'industrie laitière (SSIL).

Les nouveaux films présentent un condensé du quotidien professionnel, les tâches intéressantes des technologues en industrie laitière et des employé/es en industrie laitière, ainsi que les exigences auxquelles ceux-ci doivent se soumettre. Les courts-métrages peuvent être regardés gratuitement sur le site internet [www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch) > Choix professionnel > Toutes les professions > Films.

### La réforme professionnelle a commencé

Les différentes étapes à respecter pour l'élaboration de l'ordonnance et du plan de formation sont consignées dans un manuel détaillé publié par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT). La réforme professionnelle pour les futurs technologues en industrie

und externen Faktoren der Berufsentwicklung erarbeitet. Anschliessend fasste die Reformkommission den wichtigen Grundsatzentscheid für die Generalistenausbildung. Dies mit der Überzeugung, den jungen Fachleuten eine breite und attraktive Basisausbildung mit allen Milchverarbeitungsprozessen zu ermöglichen. Eine Arbeitsgruppe, zusammengesetzt aus Fachlehrern der vier Berufsfachschulen und Vertretern aus Käsereien und Molkereien, erhielt den Auftrag, den Bildungsplan nach der Triplex-Methode zu erarbeiten. Ende 2009 liegen das Qualifikationsprofil und die Bildungsziele im Entwurf vor. Im Fokus stehen die Handlungskompetenzen,

die ein Lernender am Ende der Grundbildung erreichen muss. Diese Handlungskompetenzen orientieren sich an der Arbeit im Lehrbetrieb. Aufgabe der Berufsfachschule ist es, die Lernenden beim Erreichen der Handlungskompetenzen optimal zu unterstützen. Konkret heisst dies, dass die heutigen Unterrichtsfächer verschwinden und die Schule grundsätzlich nur ausbilden kann, was in den Betrieben von Bedeutung ist. Das Qualifikationsprofil umfasst folgende fünf Handlungskompetenzbereiche:

1. Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse
2. Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte
3. Erbringen besonderer produkt- und betriebsspezifischer Arbeiten
4. Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und Qualitätsmanagement
5. Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

Die Handlungskompetenzbereiche werden unterteilt in Handlungsfelder, wo detaillierte Leistungsziele die Zuständigkeiten des Lehrbetriebes, der Berufsfachschule und der überbetrieblichen Kurse regeln. Folgende wichtige Entscheidungen müssen noch von der Reformkommission gefällt werden:

- definitive Bildungsziele und Handlungskompetenzen
- Lektionentafel und Dauer der schulischen Bildung
- Inhalte und Dauer der überbetrieblichen Kurse
- Anzahl der im Lehrbetrieb auszubildenden Bereiche
- Dauer der extern auszubildenden Bereiche
- Qualifikationsverfahren

laitière a commencé en janvier 2009 avec la phase d'analyse et la phase conceptuelle. Au niveau pédagogique, la SSIL est assistée par la Haute école de formation professionnelle EHB.

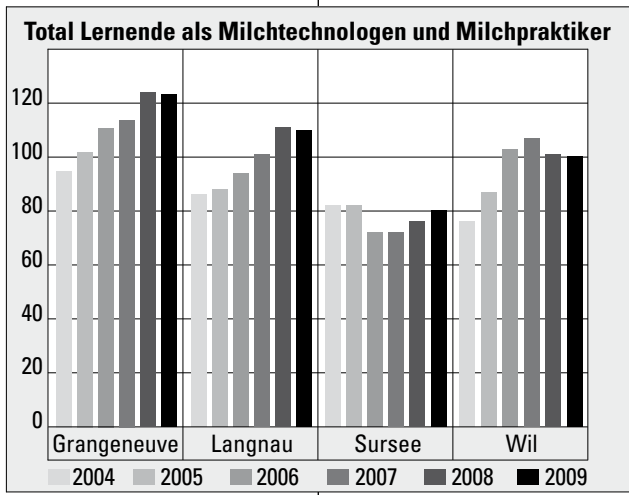
Le profil d'activité et les facteurs internes et externes de développement de la profession ont été définis au sein de différents ateliers avec des technologues en industrie laitière diplômés, des enseignants spécialisés et des experts de toute la branche de la transformation du lait. Ensuite, la commission chargée du projet de réforme, convaincue de la nécessité d'offrir aux jeunes professionnels une formation de base

étendue et attractive avec tous les processus de transformation du lait, a pris une décision de principe pour la formation de généraliste. Un groupe de travail composé d'enseignants spécialisés des quatre écoles professionnelles et de représentants de fromageries et de laiteries s'est vu confier l'élaboration du plan de formation selon la méthode triplex. Fin 2009, le profil

de qualification et les objectifs de la formation existaient à l'état de projet. Les compétences d'action devant être acquises par un apprenti à la fin de la formation initiale sont au cœur des préoccupations. Ces compétences d'action sont axées sur le travail dans l'entreprise formatrice. Le rôle de l'école professionnelle est d'assister de façon optimale les apprentis afin qu'ils acquièrent les compétences d'action. Concrètement, cela signifie que les matières scolaires enseignées actuellement seront supprimées et que les écoles n'enseigneront fondamentalement que ce qui est utile pour les entreprises. Le profil de qualification comprend les cinq domaines de compétences d'action suivants:

1. exécution des processus généraux de transformation du lait
2. production de produits laitiers spécifiques à l'entreprise
3. réalisation de travaux spécifiques au produit et à l'entreprise
4. mise en pratique des prescriptions relatives à l'hygiène et à la gestion de la qualité
5. respect des prescriptions concernant la sécurité au travail et la protection de la santé et de l'environnement

Les domaines de compétence d'action sont répartis en champs d'action au sein desquels des objectifs de prestations détaillés règlent les compétences de l'entreprise formatrice, de l'école professionnelle et des cours interentreprises. La



Sofern der Terminplan der Berufsreform eingehalten werden kann, wird die neue Grundbildung für Milchtechnologe/nen im August 2012 beginnen.

### Höhere Berufsbildung

Das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN), Fachbereich Milchwirtschaft in Sursee startete im August mit 23 Schülern die Fachschule 1. Im November begannen 17 Schüler die Fachschule 2. Am Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie Grangeneuve (neue Bezeichnung) starteten 13 Schüler den «cours de brevet» und 11 Fachschüler den «cours de diplôme».

Von den total 18 Kandidaten/innen der eidgenössischen Berufsprüfung 2009 erhielten 16 Absolventen/innen den eidgenössischen Fachausweis für Milchtechnologe/nen. Die Erfolgsquote beträgt 88,9% (Vorjahr 94,4%).

Der eidgenössischen höheren Fachprüfung 2009 stellten sich 19 Kandidaten/innen. Von ihnen erhielten 16 Absolventen/innen das eidgenössische Diplom für Milchtechnologe/nen am 13. November 2009 anlässlich des Tages der Milchwirtschaft in Freiburg.

### Association for European Dairy Industry Learning

Die Generalversammlung von Association for European Dairy Industry Learning (AEDIL) fand am 22. Juni 2009 in Bozen (Italien) unter dem Vorsitz von Maltha Rasmussen statt. Das EU-Leonardo-Projekt mit dem Titel «European Dairymen» wurde Ende Jahr mit der Schlusskonferenz in Paris abgeschlossen. Das Qualifikationsprofil umfasst zehn Handlungskompetenzbereiche. Der SMV konnte von diesem Prozess sehr profitieren, da in der Schweiz fast gleichzeitig die Berufsreform Milchtechnologe/in in Angriff genommen wurde. Im internationalen Vergleich wurde bei den Ausbildungszeiten ersichtlich, dass in der Schweiz die praktische Ausbildung in den Lehrbetrieben ein sehr grosses Gewicht einnimmt. Bei eher schulischen Ausbildungsmodellen (z.B. Frankreich, Polen) hat die praktische Ausbildung wenig Gewicht. Deshalb ist es in diesen Systemen schwieriger, die geforderte Handlungskompetenz im Rahmen der Grundbildung zu erreichen, was zusätzliche Praktika bedingt.

commission chargée de la réforme doit encore prendre des décisions importantes sur les points suivants:

- objectifs de formation et compétences d'action définitifs
- grille des leçons et durée de la formation scolaire
- contenu et durée des cours interentreprises
- nombre de domaines de formation devant être traités dans l'entreprise formatrice
- durée de la formation externe
- procédure de qualification

Si le calendrier de la réforme professionnelle peut être respecté, la nouvelle formation initiale pour les technologues en industrie laitière débutera en août 2012.

### Formation professionnelle supérieure

Le Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN) (centre de formation professionnelle nature et alimentation), section laitière à Sursee a débuté en août l'école professionnelle 1 avec 23 élèves. En novembre, 17 élèves ont commencé l'école professionnelle 2. Au Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA) de Grangeneuve (nouvelle appellation), 13 élèves ont débuté le «cours de brevet» et 11 élèves le «cours de diplôme».

Sur les 18 candidat/es qui se sont présentés à l'examen professionnel en 2009, 16 ont obtenu le brevet fédéral de technologue en industrie laitière. Le taux de réussite s'élève à 88,9% (94,4% l'année précédente).

En 2009, 19 candidat/es se sont présentés à l'examen professionnel supérieur. 16 d'entre eux ont reçu le diplôme fédéral de technologue en industrie laitière le 13 novembre 2009 lors de la Journée de l'industrie laitière à Fribourg.

### Association for European Dairy Industry Learning

L'assemblée générale de l'Association for European Dairy Industry Learning (AEDIL) s'est déroulée le 22 juin 2009 à Bolzano, en Italie, sous la présidence de Maltha Rasmussen. Le projet européen Leonardo intitulé «European Dairymen» s'est achevé à la fin de l'année lors d'une conférence finale à Paris. Le profil de qualification comprend dix domaines de compétences d'action. La SSIL pourrait grandement bénéficier de ce processus car la réforme professionnelle pour les technologues en industrie laitière a été abordée presque simultanément en Suisse. La comparaison internationale des temps de formation a clairement montré qu'en Suisse, la formation pratique dans les entreprises formatrices occupe une place prépondérante. Dans les modèles de formation plutôt scolaires (par ex. en France ou en Pologne), la formation pratique est moins importante. Ainsi, il semble plus difficile dans ces systèmes d'acquiescer les compétences d'action exigées dans le cadre de la formation initiale, ce qui suppose des stages supplémentaires.

# Jahresbericht SMV 2009

## Rapport annuel SSIL 2009

### Organe und Personen

### Organes et personnes

Stand 31. Dezember 2009  
Etat au 31 décembre 2009

#### Vorstand

Kolly René, Le Mouret (Präsident)	Stoffel Werner, Davos (bis 31.12.2009)
Gygax Jacques, Bern	Stritt Erich, Vevey (ab 1.1.2010)
Lauber Isidor, Ostermundigen	Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne (Präsident ab 1.1.2010)
Maire René, Rosshäusern	

#### Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (BEQ-Kommission) für die Grundbildung

Kolly René, Le Mouret (Präsident)	Knüsel Hans, Sursee
Baumgartner Fritz, Trub	Louis Markus, Bischofszell
Birchler Franz, Bern	Pernet René, Thierrens
Bisig Walter, Bern	Rosenkranz Edith, BBT, Bern
Blum Simon, Lanzenneunforn	Sutter Peter, MBA, Bern
Demierre Martin, Grangeneuve	Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne
Estermann Norbert, Suhr	Woodtli Martin, Langnau
Friedli Ernst, Wil	

#### Qualitätssicherungskommission (QSK) für die Berufs- und höhere Fachprüfung

Birchler Franz, Bern (Präsident)	Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac
Aschwanden Hans, Seelisberg	Monney Philippe, Grangeneuve
Engel Martin, Ostermundigen	Pernet René, Thierrens
Küttel Thomas, Sursee	Rööslü Thomas, Emmen
Lüscher Bertocco Monika, Grangeneuve	Ruckli Philipp, Sursee
	Züger Marcel, Lömmenschwil

#### Geschäftsstelle

Birchler Franz (Geschäftsführer)	von Weissenfluh Ruth (Sachbearbeiterin)
----------------------------------	-----------------------------------------



Franz Birchler und Andreas Wegmüller bei der Unterzeichnung des Ticketantrags an das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT)



<b>Lernende an den Berufsfachschulen</b>		<b>Berufsfachschulen</b>		<b>2008/2009</b>				<b>2009/2010</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)		42	32	43	117	49	33	36	118		
Langnau		29	34	34	97	33	30	32	95		
Sursee		23	23	19	65	21	27	23	71		
Wil		26	35	28	89	27	28	34	89		
<b>Total</b>		<b>120</b>	<b>124</b>	<b>124</b>	<b>368</b>	<b>130</b>	<b>118</b>	<b>125</b>	<b>373</b>		
		<b>Milchpraktiker</b>				<b>Milchpraktiker</b>					
Grangeneuve (f)		3	4		7	1	4		5		
Langnau		6	8		14	9	6		15		
Sursee		5	6		11	5	4		9		
Wil		4	8		12	5	6		11		
<b>Total</b>		<b>18</b>	<b>26</b>		<b>44</b>	<b>20</b>	<b>20</b>		<b>40</b>		
<b>Berufsprüfung für Milchtechnologen/innen</b>		<b>Nr. Prüfungsfächer</b>							<b>Durchschnittsnoten 2009</b>		
<b>Examen professionnel pour technologues en industrie laitière</b>		1 Projektarbeit (schriftlicher Bericht)							4.55		
<p>Von den total 18 Kandidaten/innen der eidgenössischen Berufsprüfung 2009 erhielten 16 Absolventen/innen den eidgenössischen Fachausweis für Milchtechnologen/innen. Die Erfolgsquote beträgt 88,9% (Vorjahr 94,4%).</p>		2 Präsentation und Diskussion der Projektarbeit im Betrieb							4.56		
		3 Schwerpunktthema im Betrieb							4.66		
		<b>Gesamtdurchschnitt</b>							<b>4.59</b>		
<b>Höhere Fachprüfung für Milchtechnologen/innen</b>		<b>Nr. Prüfungsfächer</b>							<b>Durchschnittsnoten 2009</b>		
<b>Examen professionnel supérieur pour technologues en industrie laitière</b>		1 Businessplan oder Diplomarbeit (schriftlicher Bericht)							4.61		
<p>Von den total 19 Kandidaten der eidgenössischen höheren Fachprüfung 2009 erhielten 16 Absolventen das eidgenössische Diplom für Milchtechnologe. Die Erfolgsquote beträgt 84,2 (gleich wie im Vorjahr).</p>		2 Präsentation und Diskussion des Businessplans oder der Diplomarbeit							4.45		
		<b>Gesamtdurchschnitt</b>							<b>4.53</b>		

Lehrabschlussprüfung für Milchtechnologe/innen	Nr.	Prüfungsposition	Durchschnittsnoten	
			Bestanden (102)	Nicht bestan- den (21)
<p>Examen de fin d'apprentissage pour technologues en industrie laitière</p> <p>123 Milchtechnologe/innen haben im Jahr 2009 die Lehrabschlussprüfung absolviert. Von ihnen haben 102 die Prüfung erfolgreich bestanden und erhielten das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Die Erfolgsquote betrug 82,9% (Vorjahr 91%). Die Notenauswertung zeigt folgendes Ergebnis:</p>	<b>A. Praktische Arbeiten im Pflichtbereich</b>			
	1	Angewandte Technologie	5.07	4.50
	2	Haustechnik	4.90	4.02
	3	Analytik	4.85	3.74
	4	Qualitätsmanagement	4.78	3.86
	5	Betriebsumfeld	4.92	4.07
	6	Arbeitsbuch	5.04	3.93
		Durchschnitt	4.94	4.02
	<b>B. Praktische Arbeiten im Wahlbereich</b>			
	1	Produktion 1	5.14	4.50
	2	Produktion 2	5.07	4.21
		Durchschnitt	5.13	4.37
	<b>C. Grundlagenkenntnisse</b>			
	1	Milchkunde/Chemie/Ernährungslehre	4.91	3.60
	2	Mikrobiologie/Hygiene	4.75	3.83
	3	Technologie	4.79	3.50
		Durchschnitt	4.81	3.65
	<b>D. Berufskennnisse</b>			
	1	Berufsumfeld	4.88	3.52
	2	Fachrechnen	5.12	3.79
	3	Vertiefungsbereiche	4.75	3.26
		Durchschnitt	4.91	3.53
	<b>E. Berufskundlicher Unterricht</b>			
		Erfahrungsnote	4.96	4.21
	<b>F. Allgemeinbildung</b>			
	1	Selbstständige Vertiefungsarbeit	4.83	4.07
	2	Standardisierte Einzelprüfung	4.52	4.14
3	Erfahrungsnote	4.69	4.26	
	Durchschnitt	4.68	4.15	
	<b>Gesamtdurchschnitt</b>	<b>4.92</b>	<b>3.99</b>	
Qualifikationsverfahren für Milchpraktiker/innen	<p>Im Jahr 2009 haben 27 Milchpraktiker/innen das Qualifikationsverfahren absolviert. Alle haben die Prüfung erfolgreich bestanden und erhielten das eidgenössische Berufsattest. Bei dieser Abschlussprüfung werden die praktischen Arbeiten, die Berufskennnisse und die Allgemeinbildung bewertet.</p>			
Procédure de qualification des employé/es en industrie laitière				

# Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

## Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

	Nr.	Name und Vorname	Lehrbetrieb	Berufsbildner
<b>Lehrabschlussprüfung 2010 für Milchtechnologe/innen EFZ</b>	1	Boldo Danilo	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Züger Markus
<b>Examen de fin d'apprentissage 2010 des technologues en industrie laitière CFC</b>	2	Brücker Christian	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Wyss Christoph
	3	Cattolico Girolamo	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Wyss Christoph
	4	Disch Markus	Molkerei Davos 7270 Davos-Platz	Flüeler Martin
	5	Fedier Michael	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Röösl Thomas
	6	Flückiger Marc	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Züger Markus
	7	Günaydin Bilgehan	Nestlé PTC 3510 Konolfingen	Indermühle Klaus
	8	Hell Norbert	Emmi Käse AG 6212 Kaltbach	Roth Hanspeter
	9	Kehrli Karin	Molki Meiringen AG 3860 Meiringen	Tschümperlin Benno
	10	Lauber Elias	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Wyss Christoph
	11	Morard Pierre-Louis	Emmi Käse AG 2350 Saignelégier/Courgenay	Schärli Edwin
	12	Müller Mathias	Crema SA 1752 Villars-sur-Glâne	Schöller Manfred
	13	Niederberger Luzia	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Röösl Thomas
	14	Niedermann Christian	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Züger Markus
	15	Oulevey Jérôme	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Victor
	16	Python Samuel	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Victor
	17	Raschein Bettina	Molkerei Davos 7270 Davos-Platz	Flüeler Martin
	18	Rüttimann Mirjam	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Röösl Thomas
	19	Schneiter Michael	Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	Omlin Othmar
	20	Steiner Raphael	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Röösl Thomas
	21	Streit Simon	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Wyss Christoph
	22	Stricker Sämi	Manser Molki AG 9402 Mörschwil	Manser Josef
	23	Tanner Fabienne	Molkerei Biedermann AG 9220 Bischofszell	Louis Markus
	24	Tatic Drago	Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	Omlin Othmar
	25	von Allmen Pascal Pragan	Nestlé Suisse SA 3510 Konolfingen	Jost Andreas
	26	Wahli Olivier	Vallait SA, 3960 Sierre	Masseraz Eric
	27	Wanner Dominik	Emmi Käse AG 6212 Kaltbach	Roth Hanspeter
	28	Zenkhusen Andrin	Molkerei Davos 7270 Davos-Platz	Flüeler Martin
<b>Qualifikationsverfahren 2010 für Milchpraktiker/innen EBA</b>				
	1	Graf Daniel	Emmi Käse AG 9063 Stein	Buchegger Urs
<b>Procédure de qualification 2010 pour employé/es en industrie laitière AFP</b>	2	Todorovic Igor	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Züger Markus

# Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

## Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

	Nr.	Name und Vorname	Arbeitgeber/BVM-Unternehmen
<b>Berufsprüfung 2009 für Milchtechnologen/innen / eidg. Fachausweis</b>  <b>Examen professionnel 2009 pour TIL / brevet fédéral</b>  Im Jahr 2010 konnten sechs Kandidaten aus BVM-Betrieben zur eidg. Berufsprüfung zugelassen werden. Die Besprechungen der Projektarbeiten werden aber erst Ende 2010 abgeschlossen sein.	1	Fehér Nicolas	Cremo SA, 1752 Villars-sur-Glâne
	2	Jukic Tomislav	Emmi Milch AG, 6252 Dagmersellen
	3	Richard Matthias	Estavayer Lait SA, 1470 Estavayer-le-Lac
	4	Schaller Tobias	Emmi Milch AG, 6252 Dagmersellen
	5	Thaqi Benedik	Emmi Frischprodukte AG, 6032 Emmen
<b>Höhere Fachprüfung 2010 für Milchtechnologen/innen / eidg. Diplom</b>  <b>Examen professionnel supérieur 2010 pour TIL / diplôme fédéral</b>  Die Diplomfeier findet am 12. November 2010 in Weinfelden statt.	1	Busmann Konrad	Emmi Milch AG, 6252 Dagmersellen
	2	Stöckli René	Baer AG, 6403 Küssnacht am Rigi
	3	Thürig Ueli	Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach

2010 erhielten in Sursee 21 Milchtechnologen/innen ihr Fähigkeitszeugnis und vier Milchpraktiker/innen den Berufsattest.



# Kurse

# Cours

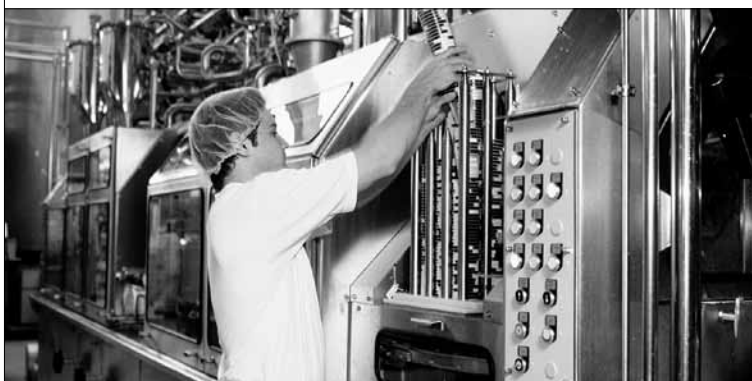
## Basiskurs für angelerntes Personal aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

<b>Ziel</b>	Vermitteln von Grundkenntnissen an Mitarbeiter/innen aus Lebensmittelbetrieben ohne tätigkeitsbezogene Berufsausbildung
<b>Kursinhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Basiskenntnisse Ernährung</li><li>• Basiskenntnisse Mikrobiologie</li><li>• Wichtige technologische Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung (Übersicht einzelne Prozesse, Kombination an Praxisbeispielen)</li><li>• Bedeutung der Lebensmittelhygiene</li><li>• Reinigung und Desinfektion</li><li>• Unfallverhütung am Arbeitsplatz und in der Freizeit</li><li>• Ökologie im Produktionsbetrieb</li><li>• Wartung und Unterhalt von Anlagen durch Betriebspersonal</li></ul>
<b>Methodik</b>	Die Teilnehmer/innen werden durch Übungen, Demonstrationen, Degustationen aktiv ins Kursgeschehen einbezogen.
<b>Referenten</b>	Fachleute aus der Praxis mit langjähriger Erfahrung und Lehrer von Fachschulen und anderen Ausbildungsinstitutionen
<b>Teilnehmer/innen</b>	Angelerntes Personal aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben
<b>Kurssprache</b>	Hochdeutsch
<b>Dauer/Daten</b>	2 Tage 1. Kurs: 26./27. Oktober 2010 2. Kurs: 18./19. November 2010
<b>Kursort</b>	Bildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN Milchwirtschaft), 6210 Sursee
<b>Kosten</b>	Fr. 440.– Kursbesuch inkl. Kursunterlagen Fr. 60.– zwei Mittagessen und Pausengetränke (Verpflegung) Fr. 100.– Nachtessen, Übernachtung und Frühstück
<b>Anmeldung</b>	<b>spätestens bis 1. Oktober 2010</b> BVM, Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 83 info@bvm-asl.ch www.bvm-asl.ch



## Cours pour conducteurs de machines destiné aux collaborateurs travaillant dans l'industrie laitière et les industries agroalimentaires

<b>But</b>	Amélioration progressive des compétences des participants dans le sens d'une meilleure compréhension des procédés appliqués dans l'industrie alimentaire
<b>Contenu du cours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Améliorer les connaissances de base avec accent en microbiologie, hygiène, nettoyage/désinfection et sécurité</li> <li>• Démontrer les procédés standards des industries laitières et alimentaires, décrire les étapes technologiques mises en œuvre; démonstration en entreprise</li> <li>• Découvrir la signification et les buts de l'assurance qualité en relation avec les conditions de la pratique</li> <li>• Décrire les activités d'un responsable d'installations de production (mise en œuvre d'un plan de travail, autocontrôle avec test sensoriel, importance des services d'entretien). Etude de possibilités d'amélioration de la rentabilité</li> </ul>
<b>Mode d'enseignement</b>	De nombreux exercices sont prévus, démonstrations et dégustations
<b>Conférenciers</b>	Spécialistes venant de la pratique avec une large expérience et enseignants du Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire Grangeneuve
<b>Participant/es</b>	Employé/es, conducteurs de machines des industries laitières et agroalimentaires
<b>Langue</b>	Français
<b>Durée/date</b>	2 jours; les 10 et 11 novembre 2010
<b>Lieu de cours</b>	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire Grangeneuve, 1725 Posieux
<b>Coûts</b>	Fr. 440.– par participant pour cours et documentation Fr. 60.– par participant pour repas et consommation pause Fr. 100.– par participant pour chambre, dîner et petit-déjeuner
<b>Inscription</b>	<p><b>Jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2010</b></p> <p>ASL, Gurtengasse 6, 3001 Berne Tél. 031 311 31 83 info@bvm-asl.ch www.bvm-asl.ch</p>



## Cours pour opérateurs sur installations et chefs d'équipe destiné aux collaborateurs travaillant dans l'industrie laitière et les industries agroalimentaires

<b>But</b>	Encouragement adapté aux participants, afin qu'ils puissent se charger de la responsabilité d'une installation, respectivement d'une équipe
<b>Contenu du cours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montrer le domaine d'activités et de responsabilités étendu et varié d'un chef d'équipe, respectivement d'un opérateur</li> <li>• Approfondir le management de la qualité dans la gestion des processus, en considérant avec un soin particulier les sphères d'application (interfaces)</li> <li>• Expliquer et justifier, du point de vue technologique, l'emploi des additifs</li> <li>• Créer les bases nécessaires à la compréhension de l'automation et des progrès techniques</li> <li>• Expliquer et mettre en application les techniques destinées à améliorer la donnée d'ordre, l'organisation et la résolution de problèmes</li> <li>• Traiter, au travers de jeux de rôle et d'études de cas, les bases fondamentales de la conduite du personnel et de la création d'équipes</li> <li>• Démontrer l'importance du controlling de la saisie et du traitement des données</li> </ul>
<b>Mode d'enseignement</b>	Les participant/es sont impliqué/es activement dans le cours au travers d'exercices, de démonstrations, de dégustations, etc.
<b>Conférenciers</b>	Spécialistes venant de la pratique avec une large expérience et enseignants du Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire Grangeneuve
<b>Participant/es</b>	Opérateurs/trices, chefs d'équipe provenant des entreprises laitières et agroalimentaires
<b>Langue</b>	Français
<b>Durée/date</b>	2 jours; les 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>e</sup> décembre 2010
<b>Lieu de cours</b>	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire Grangeneuve, 1725 Posieux
<b>Coûts</b>	Fr. 440.– par participant pour cours et documentation Fr. 60.– par participant pour repas et consommation pause Fr. 100.– par participant pour chambre, dîner et petit-déjeuner
<b>Inscription</b>	<p><b>Jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2010</b></p> <p>ASL, Gurtengasse 6, 3001 Berne Tél. 031 311 31 83 info@bvm-asl.ch www.bvm-asl.ch</p>



## Maschinenführerkurs für Personal aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

<b>Ziel</b>	Stufengerechte Förderung der Teilnehmer/innen zum besseren Verständnis der in der Lebensmittelindustrie angewendeten Prozesse
<b>Kursinhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagenkenntnisse mit Schwergewicht in Mikrobiologie, Hygiene, Reinigung/Desinfektion, Sicherheit vertiefen</li> <li>• Standardprozesse/Standardschritte in der Milch- und Lebensmittelverarbeitung aufzeigen und die eingesetzten Technologieschritte vernetzt darstellen; veranschaulichen im Produktionsbetrieb</li> <li>• Bedeutung/Ziele der Qualitätssicherung darstellen und praxisbezogen vertiefen</li> <li>• Wichtige Tätigkeiten und Abläufe aus dem Arbeitsbereich von Verantwortlichen für Produktionsanlagen umschreiben (Erstellen der Prozessbereitschaft, Kontrolle Selbstprüfer mit Einbezug der Sensorik, Bedeutung des Parkdienstes) und Hinweise auf Möglichkeiten zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit geben</li> </ul>
<b>Methodik</b>	Die Teilnehmer/innen werden durch Übungen, Demonstrationen, Degustationen aktiv ins Kursgeschehen einbezogen
<b>Referenten</b>	Fachleute aus der Praxis mit langjähriger Erfahrung und Lehrer von Fachschulen und anderen Ausbildungsstätten
<b>Teilnehmer/innen</b>	Angelerntes Personal, Maschinenführer/innen aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben
<b>Kurssprache</b>	Hochdeutsch
<b>Dauer/Daten</b>	2 Tage 1. Kurs: 28./29. Oktober 2010 (ausgebucht) 2. Kurs: 4./5. November 2010 (ausgebucht) 3. Kurs: 23./24. November 2010
<b>Kursort</b>	Bildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN Milchwirtschaft), 6210 Sursee
<b>Kosten</b>	Fr. 440.– Kursbesuch inkl. Kursunterlagen Fr. 60.– zwei Mittagessen und Pausengetränke Fr. 100.– Nachtessen, Übernachtung und Frühstück
<b>Anmeldung</b>	<b>spätestens bis 1. Oktober 2010</b> BVM, Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 83 info@bvm-asl.ch www.bvm-asl.ch





## Anlagenführerkurs für Personal aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

<b>Ziel</b>	Stufengerechte Förderung der Teilnehmer/innen, damit sie die erweiterte Verantwortung eines Anlagen-/Schichtführers komplexerer Anlagen übernehmen können
<b>Kursinhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erweitertes, vielseitiges Aufgaben-/Verantwortungsgebiet eines Anlagen- und Schichtführers aufzeigen</li> <li>• Qualitätsmanagement in der Prozesssteuerung vertiefen unter besonderer Berücksichtigung der Schnittstellen</li> <li>• Grundvoraussetzungen schaffen zum Verständnis der Prozessautomation und der erweiterten Technik</li> <li>• Arbeitstechniken zur besseren Auftragsabwicklung, Organisation, Problemlösung aufzeigen und üben</li> <li>• In Rollenspielen, Fallstudien Grundelemente der Teambildung und des Führens behandeln</li> <li>• Bedeutung des Controllings bzw. der Datenerfassung und -verarbeitung aufzeigen</li> </ul>
<b>Methodik</b>	Die Teilnehmer/innen werden durch Übungen, Demonstrationen usw. aktiv ins Kursgeschehen einbezogen
<b>Referenten</b>	Fachleute aus der Praxis mit langjähriger Erfahrung und Fachlehrer von Ausbildungsinstitutionen
<b>Teilnehmer/innen</b>	Personal, Anlagenführer/innen aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben
<b>Kurssprache</b>	Hochdeutsch
<b>Dauer/Daten</b>	2 Tage 1. Kurs: 2./3. November 2010 (ausgebucht) 2. Kurs: 16./17. November 2010 (ausgebucht) 3. Kurs: 25./26. November 2010
<b>Kursort</b>	Bildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN Milchwirtschaft), 6210 Sursee
<b>Kosten</b>	Fr. 440.– Kursbesuch inkl. Kursunterlagen Fr. 60.– zwei Mittagessen und Pausengetränke Fr. 100.– Nachtessen, Übernachtung und Frühstück
<b>Anmeldung</b>	<b>spätestens 1. Oktober 2010</b> BVM, Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 83 info@bvm-asl.ch www.bvm-asl.ch



<b>Organe des BVM</b>			
<b>Organes de l'ASL</b>			
<b>Vorstand</b>	<b>Name und Vorname</b>	<b>Betrieb</b>	<b>Vertretung</b>
	Lauber Isidor <i>Präsident</i>	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	VMI/Molkereien
	Wegmüller Andreas <i>Vizepräsident</i>	Crema SA 1701 Fribourg	VMI/Molkereien
	Birchler Franz	Schweiz. Milchv. Verein 3001 Bern	SMV
	Elmiger Isidor	Hochdorf Nutritec AG 6280 Hochdorf	VMI/Molkereien
	Petitpierre Yves	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	MM Westschweiz
	Rööslì Thomas	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Einzelmitglieder
	Ryser René	Pacovis Amrein AG 3123 Belp	Einzelmitglieder
	Stritt Erich	Nestlé Nutrition Operations 1800 Vevey	VMI/Trockenwerke
	Wyss Thomas	Molkerei Lanz AG 4564 Obergerlafingen	Mittelmolkereien
<b>Kontrollstelle</b>	Carrard Olivier	Nestlé Suisse SA 1800 Vevey	VMI/Trockenwerke
	Guillet Jean-Louis	1475 Montbrelloz	MM Westschweiz
	Jöri Marcel	Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	VMI/Molkereien
<b>Ressorts</b>	Kontaktpflege	<b>Stritt Erich</b> , Birchler Franz	
	Weiterbildung	<b>Ryser René</b> , Birchler Franz, Bächler Daniel, Küttel Thomas, Petitpierre Yves, Reist Samuel	
	Ausbildung	<b>Birchler Franz</b> , Demierre Martin, Schöpfer Beat, Stritt Erich, Wegmüller Andreas	
	Organisation	<b>Birchler Franz</b>	
<b>Geschäftsstelle</b>	<b>BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ (BVM)</b> <b>ASSOCIATION SUISSE DES LAITIERS (ASL)</b> Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 83, Fax 031 340 30 33 info@bvm-asl.ch, www.bvm-asl.ch		
	Birchler Franz <i>Geschäftsführer</i>	Tel. 031 312 26 47 (Direktwahl) birchler@bvm-asl.ch	
	von Weissenfluh Ruth <i>Sachbearbeiterin</i>	Tel. 031 311 31 83 (Direktwahl) vonweissenfluh@bvm-asl.ch	

**BVM-Anlass vom Jahr 2010 bei der Bischofszell Nahrungsmittel AG**



www.bvm-asl.ch

www.milchtechnologie.ch

www.technologie.ch

www.alimentaonline.ch