



# Bulletin 2013

**Mit Einladung zur Hauptversammlung** (Seite 5)  
Freitag, 15. November 2013

**Avec invitation à l'assemblée générale** (page 5)  
Vendredi 15 novembre 2013

<b>Impressum</b>	
Herausgeber	BVM/ASL
Redaktion	Ressort Organisation
Gestaltung	Weber & Partner, Bern
Druck	Schaub + Rüedi Druck, Bern
<b>Oktober 2013</b>	

# Inhaltsverzeichnis

## Table des matières

<b>4</b>	Editorial
<b>5</b>	Tag der Milchwirtschaft 2013 in Yverdon-les-Bains VD Journée de l'industrie laitière 2013 à Yverdon-les-Bains VD
<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 2014 Budget 2014
<b>10</b>	Jahresbericht BVM 2012 Rapport annuel de l'ASL 2012
<b>13</b>	Organe des BVM Organes de l'ASL
<b>14</b>	BVM-Anlass 2013 in Gstaad Sortie annuelle de l'ASL 2013 à Gstaad
<b>15</b>	Jahresbericht SMV 2012 Rapport annuel de la SSIL 2012
<b>21</b>	Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben Examens réussis dans les entreprises de l'ASL
<b>23</b>	Wechsel des Geschäftsführers Changement de directeur
<b>24</b>	Kurse Cours

Liebe Milchwirtschaftlerinnen  
Liebe Milchwirtschaftler

Der Berufsverband der Molkereifachleute vertritt die Arbeitnehmer und Arbeitgeber der Molkereibranche/Milchindustrie in Fragen der Nachwuchsrekrutierung, Nachwuchsförderung, Aus- und Weiterbildung und ist Mitgliederorganisation des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins in Ausbildungsfragen von Molkereifachleuten.

Anfang Jahr durfte ich die Nachfolge von unserem langjährigen Präsidenten Isidor Lauber übernehmen. Während seiner Amtszeit wurden viele Projekte in Angriff genommen, neue Ideen aufgegriffen und erfolgreich in die Tat umgesetzt. Kontaktpflege, Kameradschaft und Erfahrungsaustausch im BVM, aber auch mit unseren gewerblichen Kollegen, standen für Isidor immer im Vordergrund.

Die Reform unserer Kurse, die 2012 mit dem Anlagenführerkurs begann und 2013 mit dem Maschinenführerkurs ihre Fortsetzung fand, wird 2014 mit dem Basiskurs für angeleitetes Personal abgeschlossen.

Wir freuen uns, dass das Teilnehmerfeld auch letztes Jahr aus anderen Branchen der Lebensmittelindustrie bereichert wurde, was jeweils zu regen Diskussionen führte. Leider sank die Teilnehmerzahl 2012 nach mehreren Jahren erstmals wieder deutlich unter 200 Teilnehmer.

Für die Zukunft gilt es zu definieren, ob basierend auf den bestehenden Kursen weiterführende oder zusätzliche Module angeboten werden sollen. Die Anforderungen an unsere Mitarbeiter steigen durch neue Technologien, gesetzliche Rahmenbedingungen, Internationalisierung der Unternehmen usw. stetig an. Diesem Umstand werden wir weiterhin Rechnung tragen und das Kursangebot laufend anpassen.

Ende Mai 2013 hat Florian Berset eine neue Herausforderung im Bereich Berufsbildung beim Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI angenommen. Er arbeitete während gut zwei Jahren als Geschäftsführer des BVM. Wir durften uns bis zum letzten Arbeitstag und darüber hinaus auf sein volles Engagement verlassen.

Ich freue mich, dass wir seit August 2013 in Daniel Wieland einen neuen Geschäftsführer mit starker Verankerung in der Milchwirtschaft finden konnten. Als Lehrperson an der Berufsfachschule in Langnau und an der Berner Fachhochschule setzte er sich bereits stark für die Aus- und Weiterbildung ein. Ich bedanke mich an dieser Stelle herzlich bei Florian für seine geleisteten Dienste und begrüsse Daniel als neuen Geschäftsführer vom BVM!

*Martin Engel, BVM-Präsident*



Chères et chers spécialistes du lait

L'Association Suisse des Laitiers représente les employés et les employeurs de la branche et de l'industrie laitière dans les questions relatives au recrutement et à la promotion de la relève, de la formation et de la formation continue. Elle est par ailleurs une organisation membre de la Société Suisse d'Industrie

Laitière SSIL pour les questions touchant à la formation des professionnels du lait.

En début d'année, j'ai eu l'honneur de succéder à Isidor Lauber, notre président durant de longues années. De nombreux projets ont été lancés au cours de son mandat. De nouvelles idées ont été examinées et réalisées. Le soin apporté aux contacts, à la camaraderie et à l'échange d'expériences au sein de l'ASL mais également avec nos collègues de l'industrie et de l'artisanat ont toujours été au premier plan pour Isidor.

La réforme de nos cours, lancée en 2012 avec le cours d'opérateur/trice sur installations, a débuté en 2013 et s'est poursuivi avec le cours de machiniste. Il se terminera en 2014 avec le cours de base pour le personnel semi-qualifié. Nous sommes heureux que l'éventail des participants ait été enrichi de professionnels d'autres branches de l'industrie alimentaire. Malheureusement, le nombre de participants a diminué de manière importante en 2012, passant sous la barre des 200 inscrits pour la première fois depuis plusieurs années.

Il convient donc de définir, pour l'avenir, si l'offre doit comprendre des cours d'approfondissement basés sur le programme existant ou si des modules supplémentaires doivent venir s'y ajouter. Les nouvelles technologies, le cadre légal, l'internationalisation des entreprises, pour ne citer que quelques exemples, augmentent les exigences posées à nos collaborateurs. Nous allons continuer à tenir compte de ces circonstances et à adapter régulièrement l'offre de cours.

A fin mai 2013, Florian Berset a accepté de relever un nouveau défi dans le domaine de la formation professionnelle au Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI. Florian a travaillé deux bonnes années comme directeur de l'ASL et nous avons pu nous reposer sur son engagement sans faille jusqu'à son dernier jour de travail, et même au-delà. Je suis heureux que nous ayons pu trouver, en la personne de Daniel Wieland, qui nous a rejoint en août 2013, un nouveau directeur (voir page 23). J'en profite pour remercier Florian pour le travail accompli et pour accueillir Daniel en sa qualité de nouveau directeur de l'ASL!

*Martin Engel, président de l'ASL*

# Tag der Milchwirtschaft 2013 in Yverdon-les-Bains VD

## Journée de l'industrie laitière 2013 à Yverdon-les-Bains VD

<b>Datum</b>	Freitag, 15. November 2013																						
<b>Tagungsort</b>	La Marive, Quai de Norgent 1, 1400 Yverdon-les-Bains Telefon: 024 423 65 92, <a href="http://www.lamarive.ch">www.lamarive.ch</a> Parkplätze direkt beim Kongresszentrum «La Marive»																						
<b>Anmeldung</b>	<b>bis 1. November 2013 an:</b> Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV) Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 82, Fax 031 340 30 33 <a href="mailto:smv-ssil@bluewin.ch">smv-ssil@bluewin.ch</a>																						
<b>Programm</b>	<table border="1"> <tr> <td>ab 11.51 Uhr</td> <td>Ankunft der öffentlichen Verkehrsmittel von Freiburg, Lausanne, Bern, Luzern bzw. Zürich. Das Kongresszentrum «La Marive» ist vom Bahnhof Yverdon-les-Bains zu Fuss in 5 bis 10 Minuten erreichbar.</td> </tr> <tr> <td>ab 12.00 Uhr</td> <td><b>FROMARTE:</b> Eintreffen der Teilnehmer im Kongresszentrum «La Marive», Empfang im Foyer</td> </tr> <tr> <td>12.30 – 14.45 Uhr</td> <td><b>FROMARTE-Delegiertenversammlung</b></td> </tr> <tr> <td>ab 12.00 Uhr</td> <td><b>BVM:</b> Eintreffen der Teilnehmer im Kongresszentrum «La Marive», Empfang im Foyer</td> </tr> <tr> <td>12.30 – 14.30 Uhr</td> <td><b>BVM-Hauptversammlung</b> Traktanden 1. Bestimmen der Delegierten/Einzelmitglieder 2. Protokoll der Hauptversammlung vom 16. November 2012 3. Jahresbericht 2012 4. Fondsrechnung/Jahresrechnung/Bilanz 2012 5. Wahlen 6. Aus- und Weiterbildung 7. Jahresprogramm 2014 8. Budget 2014 9. Verschiedenes</td> </tr> <tr> <td>15.30 – 17.00 Uhr</td> <td><b>SMV: Diplomfeier &amp; Medaillenverleihung</b> Kongresszentrum «La Marive» Referat von Oswald Kessler, Präsident Gruyère AOC Diplomfeier der Absolventen der höheren Fachprüfung Medaillenverleihung Ausbildungsbetriebe Grussbotschaft vom Staatsrat Philippe Leuba, Leiter des Departements für Wirtschaft und Sport des Kantons Waadt</td> </tr> <tr> <td>17.00 – 18.00 Uhr</td> <td><b>Apéro</b> im Kongresszentrum «La Marive» offert von den Organisationen und Sponsoren</td> </tr> <tr> <td>18.00 – 21.30 Uhr</td> <td><b>Nachtessen</b> im Kongresszentrum «La Marive» offert von den Organisationen und Sponsoren</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Die verbleibende Zeit kann für Gespräche und Diskussionen genutzt werden.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Individuelle Rückreise</td> </tr> <tr> <td></td> <td><b>Weitere Informationen:</b> <a href="http://www.yverdon-les-bains.ch">www.yverdon-les-bains.ch</a> <a href="http://www.lamarive.ch">www.lamarive.ch</a> <a href="http://www.sbb.ch">www.sbb.ch</a></td> </tr> </table>		ab 11.51 Uhr	Ankunft der öffentlichen Verkehrsmittel von Freiburg, Lausanne, Bern, Luzern bzw. Zürich. Das Kongresszentrum «La Marive» ist vom Bahnhof Yverdon-les-Bains zu Fuss in 5 bis 10 Minuten erreichbar.	ab 12.00 Uhr	<b>FROMARTE:</b> Eintreffen der Teilnehmer im Kongresszentrum «La Marive», Empfang im Foyer	12.30 – 14.45 Uhr	<b>FROMARTE-Delegiertenversammlung</b>	ab 12.00 Uhr	<b>BVM:</b> Eintreffen der Teilnehmer im Kongresszentrum «La Marive», Empfang im Foyer	12.30 – 14.30 Uhr	<b>BVM-Hauptversammlung</b> Traktanden 1. Bestimmen der Delegierten/Einzelmitglieder 2. Protokoll der Hauptversammlung vom 16. November 2012 3. Jahresbericht 2012 4. Fondsrechnung/Jahresrechnung/Bilanz 2012 5. Wahlen 6. Aus- und Weiterbildung 7. Jahresprogramm 2014 8. Budget 2014 9. Verschiedenes	15.30 – 17.00 Uhr	<b>SMV: Diplomfeier &amp; Medaillenverleihung</b> Kongresszentrum «La Marive» Referat von Oswald Kessler, Präsident Gruyère AOC Diplomfeier der Absolventen der höheren Fachprüfung Medaillenverleihung Ausbildungsbetriebe Grussbotschaft vom Staatsrat Philippe Leuba, Leiter des Departements für Wirtschaft und Sport des Kantons Waadt	17.00 – 18.00 Uhr	<b>Apéro</b> im Kongresszentrum «La Marive» offert von den Organisationen und Sponsoren	18.00 – 21.30 Uhr	<b>Nachtessen</b> im Kongresszentrum «La Marive» offert von den Organisationen und Sponsoren		Die verbleibende Zeit kann für Gespräche und Diskussionen genutzt werden.		Individuelle Rückreise	
ab 11.51 Uhr	Ankunft der öffentlichen Verkehrsmittel von Freiburg, Lausanne, Bern, Luzern bzw. Zürich. Das Kongresszentrum «La Marive» ist vom Bahnhof Yverdon-les-Bains zu Fuss in 5 bis 10 Minuten erreichbar.																						
ab 12.00 Uhr	<b>FROMARTE:</b> Eintreffen der Teilnehmer im Kongresszentrum «La Marive», Empfang im Foyer																						
12.30 – 14.45 Uhr	<b>FROMARTE-Delegiertenversammlung</b>																						
ab 12.00 Uhr	<b>BVM:</b> Eintreffen der Teilnehmer im Kongresszentrum «La Marive», Empfang im Foyer																						
12.30 – 14.30 Uhr	<b>BVM-Hauptversammlung</b> Traktanden 1. Bestimmen der Delegierten/Einzelmitglieder 2. Protokoll der Hauptversammlung vom 16. November 2012 3. Jahresbericht 2012 4. Fondsrechnung/Jahresrechnung/Bilanz 2012 5. Wahlen 6. Aus- und Weiterbildung 7. Jahresprogramm 2014 8. Budget 2014 9. Verschiedenes																						
15.30 – 17.00 Uhr	<b>SMV: Diplomfeier &amp; Medaillenverleihung</b> Kongresszentrum «La Marive» Referat von Oswald Kessler, Präsident Gruyère AOC Diplomfeier der Absolventen der höheren Fachprüfung Medaillenverleihung Ausbildungsbetriebe Grussbotschaft vom Staatsrat Philippe Leuba, Leiter des Departements für Wirtschaft und Sport des Kantons Waadt																						
17.00 – 18.00 Uhr	<b>Apéro</b> im Kongresszentrum «La Marive» offert von den Organisationen und Sponsoren																						
18.00 – 21.30 Uhr	<b>Nachtessen</b> im Kongresszentrum «La Marive» offert von den Organisationen und Sponsoren																						
	Die verbleibende Zeit kann für Gespräche und Diskussionen genutzt werden.																						
	Individuelle Rückreise																						
	<b>Weitere Informationen:</b> <a href="http://www.yverdon-les-bains.ch">www.yverdon-les-bains.ch</a> <a href="http://www.lamarive.ch">www.lamarive.ch</a> <a href="http://www.sbb.ch">www.sbb.ch</a>																						

# BVM-Unternehmen, Rechnungen

## Entreprises de l'ASL, comptes

### Bilanz per 31. Dezember 2012 • Bilan au 31 décembre 2012

		Rechnung 2012 (CHF)	Rechnung 2011 (CHF)	
<b>Aktiven</b>	Valiant Bank Nr. 16 6.537.631.05	67'563.57	24'947.82	
	Valiant Bank Sparkonto Nr. 16 9.451.822.10	101'684.50	61'427.70	
	Debitoren	55'865.25	104'074.10	
	Andere Forderungen	22'548.95	4'070.55	
	<b>Total Aktiven</b>	<b>247'662.27</b>	<b>194'520.17</b>	
	<b>Passiven</b>	Kreditoren	25'426.30	755.00
		Kreditor Mehrwertsteuer	0.00	0.00
		Passive Rechnungsabgrenzungen	1'350.00	3'150.00
		Eigenkapital BVM	220'845.97	190'615.17
		<b>Total Passiven</b>	<b>247'622.27</b>	<b>194'520.17</b>

### Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2012 • Année comptable (du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2012)

		Rechnung 2012	Budget 2012	Rechnung 2011
<b>Ertrag</b>	Mitgliederbeiträge Unternehmen	231'662.35	228'000.00	170'285.40
	Nachlassdividende SDF	3'732.90	0.00	0.00
	Kapitalzinsertrag	483.20	500.00	590.85
	<b>Total Ertrag</b>	<b>235'878.45</b>	<b>228'500.00</b>	<b>170'876.25</b>
<b>Aufwand</b>	Ressort Ausbildung			
	Ausbildungsbeitrag an SMV	141'365.20	140'000.00	136'531.95
	üK-Beitrag SMV	15'477.00	12'000.00	0.00
	Nachwuchsförderung	16'419.15	20'000.00	17'341.35
	<b>Total Ausbildung</b>	<b>173'261.35</b>	<b>172'000.00</b>	<b>153'873.30</b>
	Ressort Organisation/ Administration			
	Geschäftsführung	19'641.30	18'000.00	19'893.85
	Rechnungsführung/Revision	3'494.50	2'000.00	2'528.30
	Vorstand	2'957.70	4'500.00	4'836.60
	Info-Bulletin	4'853.00	4'500.00	3'430.00
	Diverses	1'399.80	2'000.00	109.80
	<b>Total Organisation/ Administration</b>	<b>32'346.30</b>	<b>31'000.00</b>	<b>30'798.55</b>
	<b>Total Aufwand</b>	<b>205'607.65</b>	<b>203'000.00</b>	<b>184'671.85</b>
	Jahresgewinn/-verlust	30'270.80	25'500.00	-13'795.60

# BVM Fonds Einzelmitglieder, Rechnungen

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

### Bilanz per 31. Dezember 2012 • Bilan au 31 décembre 2012

		Rechnung 2012 (CHF)	Rechnung 2011 (CHF)
<b>Aktiven</b>	Valiant Bank Nr. 16 9.644.388.10	27'736.24	79'184.19
	Valiant Bank Fonds Nr. 16 6.003.566.08	910.50	746.75
	Debitoren	61'500.00	42'327.80
	Anderen Forderungen	3'058.70	0.00
	Beamer/Notebook	1.00	1.00
	<b>Total Aktiven</b>	<b>93'206.44</b>	<b>122'259.74</b>
<b>Passiven</b>	Kreditoren	12'976.10	46'726.80
	Kreditor Mehrwertsteuer	0.00	435.10
	Passive Rechnungsabgrenzungen	15'000.00	0.00
	Eigenkapital Fonds	65'230.34	75'097.84
	<b>Total Passiven</b>	<b>93'206.44</b>	<b>122'259.74</b>

### Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2012 • Année comptable (du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2012)

		Rechnung 2012 (CHF)	Budget 2012 (CHF)	Rechnung 2011 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Kuserträge	85'300.00	86'500.00	113'600.00
	Beiträge Einzelmitglieder	4'790.95	4'750.00	4'690.85
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	273.10	250.00	195.70
	<b>Total Ertrag</b>	<b>90'864.05</b>	<b>92'000.00</b>	<b>118'986.55</b>
<b>Aufwand</b>	Kurskosten	85'730.55	83'000.00	97'473.70
	Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft	8'539.45	7'000.00	7'196.50
	Rechnungsführung/Revision	3'494.45	2'000.00	2'528.30
	Diverses (Ressortspesen)	2'967.10	0.00	6'193.45
	<b>Total Aufwand</b>	<b>100'731.55</b>	<b>92'000.00</b>	<b>113'391.95</b>
	Jahresgewinn/-verlust (Überweisung an Fonds)	-9'867.50	0.00	5'594.60

# Bericht der Kontrollstelle

## Rapport de l'organe de contrôle

Gurtengasse 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**

- **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 31.12.2012 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.

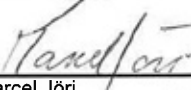
Unsere Prüfung erfolgte nach den Grundsätzen des schweizerischen Berufsstandes, wonach eine Prüfung so zu planen und durchzuführen ist, dass wesentliche Fehlaussagen in den Jahresrechnungen mit angemessener Sicherheit erkannt werden. Wir prüften die Posten und Angaben der Jahresrechnungen mittels Analysen 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.

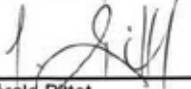
Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Jahresrechnungen Gesetz und Statuten. Wir empfehlen, die vorliegenden Jahresrechnungen zu genehmigen.

Bern, 22. März 2013

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

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

  
\_\_\_\_\_  
Marcel Jöri

  
\_\_\_\_\_  
Gérald Piltet

Revisorenbericht\_2012.doc



# Budget 2014, Entwurf

## Budget 2014, projet

### BVM-Unternehmen • Entreprises de l'ASL

		Budget 2014 (CHF)	Budget 2013 (CHF)	Budget 2012 (CHF)	
<b>Ertrag</b>	Mitgliederbeiträge Unternehmen	224'000.00	231'000.00	228'000.00	
	Nachlassdividende SDF	0.00	0.00	0.00	
	Kapitalzinsertrag	500.00	500.00	500.00	
	<b>Total Ertrag</b>	<b>224'500.00</b>	<b>231'500.00</b>	<b>228'500.00</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	39'000.00	12'000.00
		Nachwuchsförderung	20'000.00	20'000.00	20'000.00
		<b>Total Ausbildung</b>	<b>220'000.00</b>	<b>199'000.00</b>	<b>172'000.00</b>
		Ressort Organisation/ Administration			
		Geschäftsführung	18'000.00	18'000.00	18'000.00
		Rechnungsführung/Revision	2'000.00	2'000.00	2'000.00
		Vorstand	4'500.00	4'500.00	4'500.00
		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>31'000.00</b>	<b>31'000.00</b>	<b>31'000.00</b>
		<b>Total Aufwand</b>	<b>251'000.00</b>	<b>230'000.00</b>	<b>203'000.00</b>
Jahresgewinn/-verlust	-26'500.00	1'500.00	25'500.00		

### Zweckgebundener Fonds • Fonds alloués

		Budget 2014 (CHF)	Budget 2013 (CHF)	Budget 2012 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Kurserträge	77'500.00	86'500.00	86'500.00
	Beiträge Einzelmitglieder	4'750.00	4'750.00	4'750.00
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	250.00	250.00	250.00
	<b>Total Ertrag</b>	<b>83'000.00</b>	<b>92'000.00</b>	<b>92'000.00</b>
<b>Aufwand</b>	Kurskosten	76'000.00	83'000.00	83'000.00
	Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft	7'000.00	7'000.00	7'000.00
	Rechnungsführung/Revision	2'000.00	2'000.00	2'000.00
	Diverses	0.00	0.00	0.00
	<b>Total Aufwand</b>	<b>85'000.00</b>	<b>92'000.00</b>	<b>92'000.00</b>
	Jahresgewinn/-verlust (Überweisung an Fonds)	-2'000.00	0.00	0.00

### Tätigkeiten Vorstand

Der Vorstand hat sich unter der Führung des Präsidenten Isidor Lauber zu drei Sitzungen in Ostermundigen, Sursee und Konolfingen getroffen, um folgende Themen zu besprechen:

- Aktivitäten der Nachwuchsförderung in den 4 Regionen: Ostschweiz, Zentralschweiz, Bern, Westschweiz
- Begleitung der Berufsreform «Milchtechnologie mit Fähigkeitsausweis»
- Finanzierung der überbetrieblichen Kurse üK
- Behandlung der statutarischen Geschäfte: Jahresbericht, Jahresrechnung, Bilanz usw.
- Organisation des jährlichen Ausflugs bei TRISA in Triengen
- Organisation der Weiterbildungskurse und Änderungen/Anpassung vom Kurs für Anlageführer und Teamleiter
- Erstellung Info-Bulletin
- Vorbereitung und Durchführung Hauptversammlung

### Selbstdeklaration bei der Milchdatenbeschaffung für die Mitgliederbeitragshebung

Die Selbstdeklaration der verarbeiteten Milchmenge in den Industriebetrieben hat sehr gut funktioniert. Die gewerblichen Käsereien, d.h. die Mitglieder von FROMARTE, verarbeiteten rund 31% der Milchmenge. Allerdings werden in den Käsereien rund 80% der Lernenden ausgebildet. Der Anteil Lernender und die verarbeitete Milchmenge der beiden Organisationen ergeben den Beitragschlüssel der Mitgliederbeiträge für den SMV. Im Jahr 2012 betrug der Beitragschlüssel 44,18% für den BVM (entspricht CHF 141'365.–) und 55,82% für FROMARTE.

### Überarbeitung Anlageführerkurs

Der Anlageführer-/Schichtführerkurs für Mitarbeitende aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben wurde neu überarbeitet. Die Ziele sind identisch geblieben, wogegen die Inhalte und die Präsentationsform neu überdacht wurde. Es konnten neue Referenten/innen engagiert werden. Diese haben ihre eigenen Module und Lernziele definiert sowie ein Drehbuch kreiert, um die Qualität der Ausbildung zu gewährleisten.

Folgende acht Weiterbildungskurse haben zwischen Oktober und Dezember 2012 stattgefunden, mit einem Rückgang der Teilnehmer aus der Milch- und Lebensmittelbranche auf 169 (Vorjahr: 218 Teilnehmer):

- 2 Grundkurse mit 34 Teilnehmer in Sursee
- 2 Maschinenführerkurse mit 47 Teilnehmer in Sursee

### Activités du comité directeur

Sous la direction du président de l'ASL, Monsieur Isidor Lauber, le comité directeur s'est réuni lors de trois séances, à Ostermundigen, à Sursee et à Konolfingen pour débattre des points suivants:

- Activités de la relève dans les 4 régions de Suisse: orientale, centrale, Berne et romande
- Accompagnement de la réforme de la profession de technologue du lait CFC
- Financement des cours interentreprises
- Traitement des points statutaires: rapport annuel, comptes annuels, bilan, activités, etc.
- Organisation de la sortie annuelle chez Trisa à Triengen
- Organisation des cours de formation continue et modification/adaptation du cours pour opérateurs sur installations et chefs d'équipe
- Création et publication du bulletin annuel
- Préparation organisation de l'assemblée générale

### (Auto-)déclaration individuelle des quantités de lait pour la cotisation des membres

L'auto-déclaration des quantités de lait par les entreprises ASL s'est très bien déroulée. Les fromageries artisanales, c'est-à-dire les membres de FROMARTE, transforment uniquement 31% de la quantité de lait. Toutefois, c'est dans les fromageries qu'environ 80% des apprentis sont formés. La part des apprentis et la quantité de lait travaillé, des deux organisations, donnent la clé de répartition des cotisations des membres pour l'ASL. En 2012, la clé de répartition était de 44,18% pour l'ASL (ce qui correspond à CHF 141'365.–) et de 55,82% pour FROMARTE.

### Le cours pour chef pour opérateurs sur installations et chefs d'équipe

Le cours pour chef pour opérateurs sur installations et chefs d'équipe a été passablement modifié. Les objectifs sont restés identiques mais les contenus des cours ont été revus. De nouveaux conférenciers et conférencières sont intervenus. Ces derniers, pour chacun de leur module, ont défini les objectifs d'apprentissage et créé un «drehbuch» pour garantir la qualité des cours et des supports.

Les 8 cours de formation continue ont eu lieu d'octobre à décembre 2012, avec une baisse de participants – 169 des métiers du lait et d'autres industries agroalimentaires (année précédente: 218):

- 2 cours de base avec 34 participants à Sursee
- 2 cours de machinistes 47 participants à Sursee

- 3 Anlageführerkurse mit 57 Teilnehmer in Sursee
- 1 Maschinenführerkurs mit 21 Teilnehmer in Grangeneuve
- 1 Anlageführer- und Teamleiterkurs mit 10 Teilnehmer in Grangeneuve

Den kompetenten und engagierten Referenten gelingt es immer wieder, die Kursteilnehmenden mit aktuellen Informationen und wertvollen Erfahrungen zu begeistern. Die sehr gute Arbeit kommt auch in den positiven Beurteilungen der Kursteilnehmenden zum Ausdruck. Herzlichen Dank für die wertvolle Unterstützung.

### BVM Ausflug bei Trisa in Triegen

Am 24. Mai 2012 haben rund 40 Mitglieder des BVM die Firma TRISA in Triegen besucht. Als erstes haben uns die Vertreter von TRISA den geschichtlichen Werdegang der Firma präsentiert. Danach wurden die Besucher – in zwei Gruppen aufgeteilt – innerhalb von zwei Produktionsbereichen in die Geheimnisse der Zahnbürstenherstellung eingeweiht. Anschliessend wurde am Sempachersee, auf Einladung von unserem Präsidenten Isidor Lauber, ein Apéro serviert. Die Holzofenpizzas zum Abendessen wurden nach eigener Wahl zusammengestellt und sehr genossen.

### Überbetriebliche Kurse

Nach der Anpassung der Ausbildung der Milchtechnologe/innen wurden in Grangeneuve und Sursee die ersten überbetrieblichen Kurse organisiert und erfolgreich durchgeführt. Für das Jahr 2012 haben mehr als 100 Lernende von BVM

- 3 cours d'opérateurs avec 57 participants à Sursee
- 1 cours pour conducteurs de machines avec 21 participants à Grangeneuve
- 1 cours pour opérateurs et chefs d'équipe avec 10 participants à Grangeneuve

La compétence, l'engagement et l'expérience de haut niveau des intervenants rendent ces cours toujours attrayants. L'évaluation par les participants est positive, il en ressort un jugement de qualité et une bonne impression en générale. Les dossiers des leçons sont également bien évalués. Merci du fond du cœur pour ce soutien.

### Membres de l'ASL chez Trisa à Triegen

Le 24 mai 2012, environ quarante membres de l'ASL ont visité l'entreprise TRISA à Triegen. En guise d'introduction les représentants de TRISA nous ont exposé l'historique et les débuts de l'entreprise. Puis, répartis en 2 groupes, les participants ont pu découvrir une partie des secrets de la fabrication des brosses à dents lors de la visite des deux sites de production.

La journée s'est poursuivie avec un apéritif au bord du lac à Sempach, sous la houlette de notre président sortant Isidor Lauber. Le repas du soir a été organisé par un traiteur spécialiste des pizzas au feu de bois. A volonté.

### Cours interentreprises

Les premiers cours interentreprises, selon la nouvelle ordonnance de formation technologique du lait CFC, ont été organisés avec succès à Sursee et à Grangeneuve. Pour



Überbetrieblicher Kurs in Sursee 2012

und FROMARTE einen zweitägigen Kurs absolviert. Die Kostenbeteiligung des BVM erhöhte sich nach der Aufschlüsselung auf CHF 15'477.–.

### Hauptversammlung und Tag der Milchwirtschaft

Mit einer Teilnahme von über 210 Mitgliedern hat die Hauptversammlung des BVM und die Delegiertenversammlung der FROMARTE wie im Vorjahr gleichzeitig und am selben Ort stattgefunden. Martin Engel wurde von den 100 Mitgliedern und Delegierten der Hauptversammlung des BVM unter Applaus zum neuen Präsidenten des BVM gewählt. Martin Stucki und Bertrand Dubey wurden neu in den Vorstand gewählt, wo sie Erich Stritt und Yves Petitpierre ersetzen. Die ausgetretenen Mitglieder wurden mit einem grossen Applaus verabschiedet und ihr Engagement mit einem Abschiedsgeschenk belohnt. Martin Engel bedankte sich bei Isidor Lauber für den langjährigen Einsatz als Vorstandsmitglied und Präsident. Seine Wahl zum Ehrenpräsidenten würdigte die Hauptversammlung mit einem tosenden Applaus. Sämtliche Traktanden wurden von der Versammlung genehmigt.

Nach einer Apfelpause hat uns Herr Alfred Rufer (Koordinator Operational Excellence Emmi Ostermundigen) einen Vortrag über seinen Aufenthalt in den USA gehalten und aufgezeigt, welche Erfahrungen er in den zwei Jahren mit seiner Familie und in seinem beruflichen Umfeld machte.

Nach den Versammlungen wurde im Rahmen der Diplomfeier zehn Kandidaten das eidgenössische Diplom überreicht. Der Staatsrat Herr Christian Wanner, Leiter der Finanzabteilung des Kanton Solothurn, hat uns herzlich willkommen geheissen und unseren Diplomanden gratuliert. Der Festakt wurde von musikalischen Einlagen eines Klarinettenquartetts umrahmt. Mit einem gemeinsamen Nachtessen mit typischen Solothurner Spezialitäten wurde der interessante Tag beendet.

### Finanzen

Das Budget 2013 des BVM und das des Fonds wurde mit einem Gewinn von CHF 1'500.– angenommen (CHF 231'500.– Beiträge gegenüber CHF 230'000.– Ausgaben). Die BVM-Firmen verfügen am 31.12.2012 über ein Kapital von CHF 220'845.97.–.

Im zweckgebundenen Fonds der Einzelmitglieder befinden sich am 31.12.2011 CHF 65'230.34 (Verlust von CHF 9'867.50). Der Beitrag der einzelnen Mitglieder bleibt unverändert, d.h. CHF 20.– für Einzelmitglieder und CHF 30.– für Doppelmitglieder BVM/VEM.

*Florian Berset und Martin Engel*

l'année 2012, plus de 100 apprenti-e-s ASL et FROMARTE ont suivi les 2 jours de cours. La participation de l'ASL, selon la clé de répartition s'est élevée à CHF 15'477.–.

### Assemblées générales et journée de l'industrie laitière 2012 à Soleure

Avec une participation de plus de 210 personnes, l'assemblée générale de l'ASL et l'assemblée des délégués de FROMARTE ont eu lieu, comme l'année précédente au même endroit et en même temps. Les cent membres et délégués de l'assemblée générale de l'ASL ont élu par applaudissements Martin Engel nouveau président de l'ASL. Martin Stucki et Bertrand Dubey ont fait leur entrée au sein du comité pour le remplacement d'Erich Stritt respectivement d'Yves Petitpierre. Ces derniers ont été vivement remerciés et ont reçu un cadeau. Isidor Lauber a été remercié par le nouveau président pour toutes ces années d'engagement. Il a été nommé président d'honneur par ovation de l'assemblée générale. Les autres points de l'ordre du jour ont tous été acceptés. Après une pause «pommes», Monsieur Alfred Rufer, Coordinateur Operational Excellence Emmi Ostermundigen, nous a exposé ses expériences professionnelles et familiales lors de son stage de 2 ans aux USA.

Après les assemblées respectives, 10 talentueux candidats à l'examen professionnel supérieur de technologue en industrie laitière ont reçu leur diplôme fédéral. Le Conseiller d'Etat, Monsieur Christian Wanner, Directeur du département des finances du canton de Soleure nous a souhaité la bienvenue et a félicité tous les diplômés. Notre fête a été animée par un groupe de clarinettes. Cette journée de l'économie laitière s'est terminée par un repas en commun avec un menu typique de Soleure.

### Finances

Le budget 2013 des entreprises ASL est accepté avec un bénéfice de CHF 1'500.– (CHF 231'500.– de cotisations pour CHF 230'000.– de dépenses). Les entreprises de l'ASL disposent, au 31.12.2012, d'un capital propre de CHF 220'845.97.–.

Au 31.12.2012, le fonds des membres individuels se montait à CHF 65'230.34 (une perte de CHF 9'867.50). Les cotisations des membres individuels restent au même niveau que maintenant, c'est-à-dire CHF 20.– pour les membres individuels et CHF 30.– pour les membres de l'ASL de l'association des anciens.

*Florian Berset et Martin Engel*

<b>Organe des BVM</b>		
<b>Organes de l'ASL</b>		
	<b>Name und Vorname</b>	<b>Vertretung</b>
<b>Präsident</b>	Engel Martin	VMI/Molkereien
<b>Vizepräsident</b>	Wegmüller Andreas	VMI/Molkereien
<b>Geschäftsführer</b>	Wieland Daniel	Mandat SMV
<b>Vorstand</b>	Dubey Bertrand	MM Westschweiz
	Elmiger Isidor	VMI/Molkereien
	Röögli Thomas	Einzelmitglieder
	Ryser René	Einzelmitglieder
	Stucki Martin	VMI/Trockenwerke
	Wieland Daniel Vorschlag HV 2013	SMV
	Wyss Thomas	Mittelmolkereien
<b>Kontrollstelle</b>	Carrard Olivier	VMI/Trockenwerke
	Jöri Marcel	VMI/Molkereien
	Pittet Gérald	Einzelmitglieder
<b>Ressorts</b>	<b>Kontaktpflege</b>	<b>Ryser René, Wieland Daniel</b>
	<b>Weiterbildung</b>	<b>Stucki Martin, Bächler Daniel, Dubey Bertrand, Küttel Thomas, Reist Samuel, Wieland Daniel</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)</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	
	Wieland Daniel <i>Geschäftsführer</i>	Tel. 031 312 26 47 (Direktwahl) wieland@bvm-asl.ch
	von Weissenfluh Ruth <i>Sachbearbeiterin</i>	Tel. 031 311 31 83 (Direktwahl) vonweissenfluh@bvm-asl.ch
Stand: Oktober 2013 Situation au octobre 2013		

# BVM-Anlass 2013 in Gstaad

## Sortie annuelle de l'ASL 2013 à Gstaad



### Drei Lernende aus dem Tessin

344 Milchtechnologinnen/Milchtechnologen und 36 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker haben in den vier Berufsfachschulen für die milchwirtschaftliche Berufsbildung das Schuljahr 2012/13 in Angriff genommen. Insgesamt sind das gleich viele Lernende wie im vergangenen Jahr. Gesamt-schweizerisch haben 119 Milchtechnologinnen/Milchtechnologe (Vorjahr 119) und 11 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker (Vorjahr 18) das erste Lehrjahr ihrer Berufslehre begonnen.

Die Anzahl Personen, die mit der beruflichen Grundbildung beginnen, ist somit stabil. Drei der insgesamt 344 Lernenden kommen zudem aus dem Tessin. Sie absolvieren die Berufsbildung in der Landwirtschaftsschule ihres Heimatkantons. Die überbetrieblichen Kurse besuchen sie in Sursee oder am LIG, je nach bevorzugter Sprache. Falls nötig werden sie von einer Tessiner Lehrkraft begleitet.

Wir stellen jedoch fest, dass während der ersten sechs Ausbildungsmonate die Anzahl der Vertragsauflösungen hoch ist. Es ist deshalb wichtig, die zukünftigen Lernenden «früh», nämlich etwa sechs Monate im Voraus, zu rekrutieren. Zudem sind der Stellwerk-Check und Schnupperlehren entscheidend für eine erfolgreiche Rekrutierung. Die Förderungstätigkeiten der Regionen, respektive die Nachwuchsförderung und das Engagement der Unternehmen, müssen folglich gestärkt werden. Vor diesem Hintergrund hat sich der SMV mit den vier Förderungsregionen zusammengesetzt, um die Förderungstätigkeiten zu koordinieren und zu optimieren.

### Neubesetzung des SMV-Vorstandes

Im Vorstand des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins gibt es aufgrund der Präsidentenwechsel bei FROMARTE und beim Berufsverband Molkereifachleute der Schweiz BVM einige Veränderungen. Für René Kolly kommt neu Hans Aschwanden als Präsident und Vertreter von FROMARTE in den SMV-Vorstand. Für Isidor Lauber kommt neu Martin Engel als Präsident und Vertreter des BVM in den Vorstand. Ferner trat René Maire als Vorstandsmitglied zurück. Sein Nachfolger ist René Pernet, Käsermeister in Peney-le-Jorat VD.

### 3 apprentis Tessinois

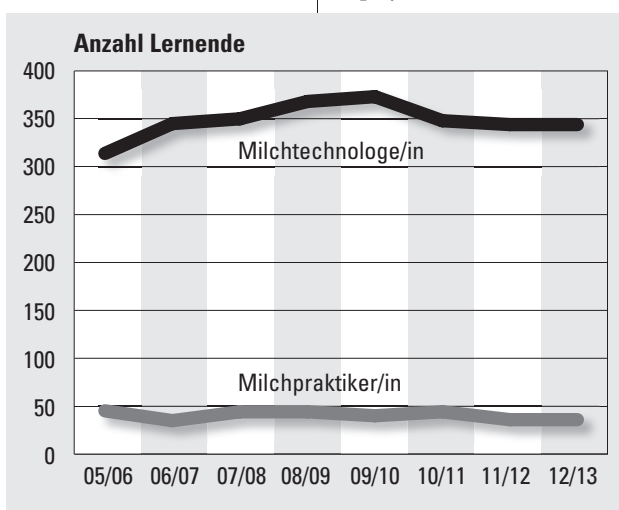
Dans les quatre écoles professionnelles de l'industrie laitière, la nouvelle année scolaire 2012/13 a débuté avec 344 technologues en industrie laitière CFC et 36 employé(e)s en industrie laitière AFP. Dans l'ensemble, cela représente le même nombre de personnes en formation que l'année passée. Le nombre d'apprentis entrés en première année d'apprentissage en Suisse est de 119 pour les technologues en industrie laitière (119 en 2011) et de 11 pour les employé(e)s en industrie laitière (18 en 2011).

Nous constatons avec ces chiffres que le nombre de personnes qui débutent une formation initiale est stable. Aussi, sur ce total de 344 apprentis, 3 sont tessinois. Ils suivent les cours professionnels à l'école d'agriculture du Tessin. Pour les cours interentreprises, ils se déplaceront à Sursee ou à l'IAG selon l'affinité de la langue. Si nécessaire un enseignant tessinois les accompagnera.

Cependant, lors des 6 premiers mois de formation, nous constatons que le nombre de résiliations de contrats est élevé. C'est pourquoi, il est important de recruter «tôt» les futurs apprentis, à savoir plus de 6 mois à l'avance. De plus, le test d'aptitude et les stages en entreprise sont déterminants pour un bon recrutement. Les activités de promotion des régions respectivement de la relève et l'engagement des entreprises doivent par conséquent être renforcés. Dans ce cadre-là, la SSIL a rencontré les 4 régions de promotion de la profession afin de coordonner et d'optimiser les actions promotionnelles.

### Comité SSIL remanié

Le comité de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL) est chamboulé en raison du changement à la présidence de FROMARTE et de l'Association Suisse des Laitiers (ASL). René Kolly est remplacé par Hans Aschwanden, nouveau président et représentant de FROMARTE au comité de la SSIL. Isidor Lauber fait place à Martin Engel, président et représentant de l'ASL au comité. Démissionnaire, René Maire est remplacé par René Pernet, maître-fromager à Peney-le-Jorat (VD).



### Berufsreform, Ausbildungsbeginn

Die neue Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ und der dazugehörige Bildungsplan sind am 1. Januar 2012 in Kraft getreten. Die Unterlagen sind auf der Website [www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch) publiziert. Die MilchtechnologInnen/Milchtechnologe EFZ im 1. Lehrjahr haben ihre Ausbildung gemäss dieser neuen Verordnung begonnen.

Die Arbeitsgruppe der Berufsreform hat unter der Leitung des Geschäftsführers folgende neue Artikel ausgearbeitet:

- Dokumentation betriebliche Grundbildung
- Lerndokumentation
- Leitfaden für Berufsbildner/in
- Reglement und Unterlagen für die überbetrieblichen Kurse

Die Unterlagen wurden vom SMV herausgegeben und können auf der Website [www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch) eingesehen werden.

### Website [www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)

Das einzige Portal für die gesamte milchwirtschaftliche Berufsbildung wurde ganz neu gestaltet. Die Website ist benutzerfreundlich, bietet einen umfassenden Überblick und richtet sich an alle Interessengruppen. Die Plattform liefert Informationen zu den Berufen, von der Berufslehre über das eidgenössische Fähigkeitszeugnis bis zur höheren Fachprüfung. Sie beinhaltet auch eine Übersicht für Schnupperplätze und Lehrstellen. Ebenso stehen Informationen für die BerufsbildnerInnen und Berufsbildner zur Verfügung. Alle vom SMV herausgegebenen und publizierten Unterlagen können unter «Downloads» heruntergeladen werden.

### Überbetriebliche Kurse (üK)

Die ersten zwei überbetrieblichen Kurstage fanden gemäss der neuen Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ im August 2012 in Sursee und Grangeneuve statt. Der SMV beauftragte die beiden Schulen mit der Organisation der genannten Kurse für alle lernenden MilchtechnologInnen/Milchtechnologe und MilchpraktikerInnen/Milchpraktiker EBA. Die französischsprachigen Lernenden und jene, die in Langnau (1. und 2. Lehrjahr) die Berufsfachschule besuchen, absolvieren die üK in Grangeneuve. Jene, die in Wil, Sursee und Langnau (3. Lehrjahr) die Berufsfachschule besuchen, absolvieren die üK in Sursee. Die Kurskosten betragen pro Kurstag und Person CHF 215.–. Davon abzuziehen sind CHF 40.– Kantonssubventionen, was einen Nettopreis von CHF 175.– ergibt. Der SMV kümmert sich um die Kantons-subventionen.

### Réforme professionnelle, début de la formation

La nouvelle ordonnance de formation professionnelle initiale pour technologue du lait CFC et son plan de formation sont entrés en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2012. Les documents sont publiés sur le site [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch). Les apprenti-e-s de 1<sup>ère</sup> année technologue du lait CFC 2012 ont débuté leur formation selon la nouvelle ordonnance.

Le groupe de travail de la réforme, sous la conduite du gérant, a développé les nouveaux articles suivants:

- Documentation pour la formation entreprise
- Dossier de formation
- Guide pour le formateur
- Règlement et documents pour les cours interentreprises

Publiés par la SSIL, les documents peuvent être consultés sur le site [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch).

### Site internet [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch)

Le portail unique pour les formations de la branche laitière a été complètement revu. Le site internet est facile d'utilisation, avec une vue d'ensemble globale et il s'adresse aux personnes concernées. La plateforme permet la recherche d'informations sur la profession ou la consultation des places de stage/d'apprentissage jusqu'à l'examen professionnel supérieur en passant par le suivi de l'apprentissage et le brevet fédéral. Nous diffusons également des informations pour les formateurs en entreprise. Tous les documents publiés et édités par la SSIL peuvent y être téléchargés sous Download.

### Cours interentreprises (CIE)

Les 2 premiers jours de cours interentreprises, selon la nouvelle ordonnance de technologue du lait (TL) CFC, ont eu lieu en août 2013 à Sursee et à Grangeneuve. La SSIL a mandaté ces deux écoles pour l'organisation desdits cours pour tous les apprentis TL et pour les employés en industrie laitière AFP. Les élèves francophones et de Langnau (1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup>) suivent les CIE à Grangeneuve. Ceux de Wil, de Sursee et de Langnau (3<sup>ème</sup>) à Sursee. Le prix d'un jour de cours par personne en formation est de CHF 215.–. A ceci il faut déduire CHF 40.– de subvention, pour obtenir un prix net de CHF 175.–. La SSIL s'occupe de la gestion des subventions cantonales.



### Höhere Berufsbildung

Das BBZN Fachbereich Milchwirtschaft in Sursee startete im August 2012 mit 17 Studierenden die Fachschule 1. Im November begannen nur 6 Studierende die Fachschule 2. Zum ersten Mal gibt es keine Kandidatinnen/Kandidaten aus dem Kanton Bern. Am Bildungszentrum für Milchtechnologie Grangeneuve starteten 12 Studierende den Fachausweislehrgang. Der alle zwei Jahre stattfindende Diplomelehrgang wurde 2012/2013 nicht durchgeführt.

### 125 Jahre SMV

Um dieses Jubiläum zu würdigen, hat der SMV eine Festschrift herausgegeben, die auf der Website [www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch) eingesehen oder beim SMV bestellt werden kann. Diese zeigt insbesondere die Geschichte und die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen von den Anfängen der Milchwirtschaft bis heute sowie die Entwicklung der Berufsbildung vom Käsermeister bis zum Milchtechnologen auf. Andere Themen, wie die Entstehung der Zeitschrift «alimenta», werden ebenfalls erörtert. Für die Realisation der Festschrift richten wir unseren Dank im Speziellen an Alfred Hofer für die Redaktion, Claude Liengme für die Übersetzung ins Französische und an das Büro für Kommunikation «Weber & Partner» für die grafische Gestaltung und Umsetzung. Im Rahmen der Feierlichkeiten wurde am 16. November 2012 in Solothurn zur Eröffnung des offiziellen Teils des Tages der Milchwirtschaft des SMV ein dynamischer Dialog vorgeführt.

### Finanzen

Die Jahresrechnung 2012 des SMV weist bei Erträgen von CHF 587'875.55 und Ausgaben von CHF 547'983.75 einen Cashflow von CHF 39'891.80 auf. Nach Abschreibungen, dem Finanzverlust und Steuern resultiert ein Jahresgewinn von CHF 4'487.44. Das Eigenkapital per 31.12.2012 beträgt CHF 293'989.47.

### Formation professionnelle supérieure

Le BBZN – domaine de spécialisation économie laitière à Sursee – a ouvert une classe en août 2012 pour la préparation au brevet avec 17 élèves. En novembre, uniquement 6 élèves ont débuté les cours pour la préparation au diplôme. C'est la 1ère année qu'il n'y a pas de candidat du canton de Berne. Au centre de formation laitière à Grangeneuve, 12 élèves ont commencé le «cours de brevet». Pour le «cours de diplôme», qui a lieu tous les 2 ans, il n'y a pas de classe en 2012–2013.

### 125 ans de la SSIL

Pour célébrer cet anniversaire, la SSIL a édité une brochure commémorative qui peut être consulté sur le site de [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch) ou commandé à la SSIL. Cette brochure reflète notamment l'histoire et les conditions cadres de l'économie laitière depuis sa création à nos jours et l'évolution de la formation professionnelle de maître fromager à technologue du lait. D'autres thèmes, comme la création du journal «aliment», y sont également abordés. Pour la réalisation de cette brochure nous adressons des remerciements particuliers à Alfred Hofer pour la rédaction, à Claude Liengme pour la traduction en français et à l'agence de communication «Weber & Partner» pour la création et le graphisme. Dans le cadre de ces festivités, une animation sur l'histoire de l'industrie laitière avait ouvert la partie officielle de la journée commune de la SSIL le 16 novembre 2012 à Soleure.



### Finances

Les comptes 2012 de la SSIL se sont soldés avec un montant de CHF 587'875.55 pour les entrées et de CHF 547'983.75 pour les dépenses. Le Cashflow est de CHF 39'891.80. Après le paiement des impôts, il en résulte un gain de CHF 4'487.44. Le capital propre au 31.12.2012 est de CHF 293'989.47.

# Jahresbericht SMV 2012

## Rapport annuel de la SSIL 2012

<b>Organe und Personen</b>	<b>Vorstand SMV</b>	<b>Comité directeur SSIL</b>
<b>Organes et personnes</b>	Wegmüller Andreas, Villars-sur-Glâne (Präsident)	
Stand: 7. Januar 2013 Situation au 7 janvier 2013	Aschwanden Hans, Seelisberg	Pernet René, Peney-le-Jorat
	Engel Martin, Ostermundigen	Stritt Erich, Konolfingen
	Gygax Jacques, Berne	
	<b>Kommission für Berufs- entwicklung und Qualität für die Grundbildung</b>	<b>Commission du développement professionnel et de la qualité pour la formation initiale</b>
	Diese Kommission wurde gemäss Artikel 22 der Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ gebildet. Sie tagte erstmals im Dezember. Die nächste Sitzung ist im April 2013 vorgesehen.	Cette commission a été nouvellement reconstituée conformément à l'art. 22 de l'ordonnance de formation pour technologue du lait CFC. Elle a siégé la 1 <sup>ère</sup> fois en décembre. Une nouvelle rencontre est prévue en avril 2013.
	<b>8 Vertreter des SMV</b>	<b>8 Représentants de la SSIL</b>
	Wegmüller Andreas, Präsident SMV	Berset Florian, Geschäftsführer SMV
	FROMARTE	BVM
	Aschwanden Hans, Seelisberg	Hänggeli Victor, ELSA
	Baumgartner Fritz, Trub	Indermühle Klaus, Nestlé
	Pernet René, Peney-le-Jorat	Walliser Roger, Emmi
	<b>4 Vertreter der Fachlehrerschaft</b>	<b>4 représentants des écoles</b>
	Demierre Martin, Grangeneuve	Gilgen Kurt, Langnau
	Friedli Ernst, Wil	Schöpfer Beat, Sursee
	<b>1 Vertreter des Bundes und 1 der Kantone</b>	<b>1 représentant du SEFRI et 1 des cantons</b>
	Rosenkranz Edith, SBFI, Bern	Sutter Peter, MBA, Bern
	<b>1 Vertreter der Arbeitnehmenden- organisationen</b>	<b>1 un représentant des organisations d'employés</b>
	offen	
<b>Qualitätssicherungskommission (QSK) für die Berufs- und höhere Fachprüfung</b>	<b>Commission d'assurance de la qualité (CAQ) pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur</b>	
Die QSK tagt grundsätzlich dreimal pro Jahr. Sie behandelt insbesondere die Anmeldung und Aufnahme der Kandidaten/innen für die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung bzw. die Resultate für die Vergabe der Fachausweise und Diplome.	La commission AQ se réunit en générale 3 fois par année. Elle traite notamment l'inscription, l'admission des candidats pour l'examen professionnel et supérieur respectivement les résultats pour l'attribution du brevet ou du diplôme.	
Berset Florian, Bern (Präsident)	Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac	
Burkard Marc, Grangeneuve	Neuenschwander Hansueli, Konolfingen	
Egli Martin, Amriswil		
Engel Martin, Ostermundigen	Pernet René, Peney-le-Jorat	
Küttel Thomas, Sursee	Röösli Thomas, Emmen	
Morier Jean-Luc, Grangeneuve	Ruckli Philipp, Sursee	
<b>Geschäftsstelle</b>	<b>Gérance</b>	
Berset Florian (Geschäftsführer)		
<b>Sekretariat</b>	<b>Secrétariat</b>	
von Weissenfluh Ruth (Sachbearbeiterin)		

<b>Lernende an den Berufsfachschulen</b>		<b>Berufsfachschulen</b>		<b>2011/2012</b>				<b>2012/2013</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)		41	40	37	118	39	41	35	115		
		Langnau		29	22	28	79	26	28	26	80		
		Sursee		23	20	19	62	21	26	19	66		
		Wil		26	28	24	78	33	24	26	83		
		<b>Total</b>		<b>119</b>	<b>110</b>	<b>108</b>	<b>337</b>	<b>119</b>	<b>119</b>	<b>106</b>	<b>344</b>		
						<b>Milchpraktiker</b>				<b>Milchpraktiker</b>			
		Grangeneuve (f)		3	4		7	3	3		6		
		Langnau		6	8		14	4	8		12		
		Sursee		1	7		8	2	2		4		
		Wil		8	6		14	2	12		14		
		<b>Total</b>		<b>18</b>	<b>25</b>		<b>43</b>	<b>11</b>	<b>25</b>		<b>36</b>		
<b>Berufsprüfung für Milchtechnologe/innen</b>		<b>Nr.</b>	<b>Prüfungsfächer</b>		<b>Durchschnittsnoten 2012</b>								
<b>Examen professionnel pour technologues en industrie laitière</b>		1	Projektarbeit (schriftlicher Bericht)		4.40								
		2	Präsentation und Diskussion der Projektarbeit im Betrieb		4.29								
		3	Schwerpunktthema im Betrieb		4.64								
		Gesamtdurchschnitt			4.44								
		Von den total 21 Kandidaten/innen der eidgenössischen Berufsprüfung 2012 erhielten 17 Absolventen/innen den eidgenössischen Fachausweis für Milchtechnologe/innen. Die Erfolgsquote beträgt 80,9% (Vorjahr 88,4%).				Sur les 21 candidates et candidats qui se sont présentés à l'examen professionnel lors de la session 2012, 17 ont obtenu le brevet fédéral de technologue en industrie laitière. Le taux de réussite s'élève à 80,9% (88,4% l'année précédente).							
<b>Höhere Fachprüfung für Milchtechnologe/innen</b>		<b>Nr.</b>	<b>Prüfungsfächer</b>		<b>Durchschnittsnoten 2012</b>								
<b>Examen professionnel supérieur pour technologues en industrie laitière</b>		1	Businessplan oder Diplomarbeit (schriftlicher Bericht)		4.59								
		2	Präsentation und Diskussion des Businessplans oder der Diplomarbeit		4.32								
		Gesamtdurchschnitt			4.45								
		Von den total 11 Kandidaten der eidgenössischen höheren Fachprüfung 2012 erhielten 10 Absolventen das eidgenössische Diplom für Milchtechnologe. Die Erfolgsquote beträgt 91% (Vorjahr 85,7%).				En 2012, 11 candidats se sont présentés à l'examen professionnel supérieur. 10 d'entre eux ont obtenu le diplôme fédéral de technologue en industrie laitière. Le taux de réussite s'élève à 91% (85,7% l'année précédente).							

# Jahresbericht SMV 2012

## Rapport annuel de la SSIL 2012

Lehrabschlussprüfung für Milchtechnologe/innen	Nr.	Prüfungsposition	Jahr	
			2011	2012
<p><b>Examen de fin d'apprentissage pour technologues en industrie laitière</b></p> <p>106 Milchtechnologe und Milchtechnologin- nen haben im Jahr 2012 die Lehrabschluss- prüfung absolviert. Von ihnen haben 101 die Prüfung erfolgreich bestanden und erhielten das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Die Erfolgsquote betrug 95,3% (Vorjahr 90,9%). Die Notenauswertung zeigt folgendes Ergeb- nis:</p> <p>En 2012, 106 technologues en industrie lai- tière ont passé l'examen de fin d'apprentissage. Parmi eux, 101 ont réussi l'examen et ont reçu le certificat fédéral de capacité. Le taux de réussite s'est élevé à 95,3% (90,9% l'année précédente). Voici une vue d'ensemble des résultats:</p>	<b>A. Praktische Arbeiten im Pflichtbereich</b>			
	1	Angewandte Technologie	4.97	4.99
	2	Haustechnik	4.89	4.84
	3	Analytik	4.72	4.70
	4	Qualitätsmanagement	4.58	4.66
	5	Betriebsumfeld	4.76	4.71
	6	Arbeitsbuch	4.91	5.00
		Durchschnitt	4.80	4.80
	<b>B. Praktische Arbeiten im Wahlbereich</b>			
	1	Produktion 1	5.08	5.03
	2	Produktion 2	4.95	4.97
		Durchschnitt	5.10	5.00
	<b>C. Grundlagenkenntnisse</b>			
	1	Milchkunde/Chemie/Ernährungslehre	4.77	4.74
	2	Mikrobiologie/Hygiene	4.76	4.75
	3	Technologie	4.71	4.57
		Durchschnitt	4.70	4.70
	<b>D. Berufskennnisse</b>			
	1	Berufsumfeld	4.87	4.68
	2	Fachrechnen	4.82	4.75
	3	Vertiefungsbereiche	4.64	4.57
		Durchschnitt	4.80	4.70
	<b>E. Berufskundlicher Unterricht</b>			
		Erfahrungsnote	4.90	4.90
	<b>F. Allgemeinbildung</b>			
	1	Selbständige Vertiefungsarbeit	4.84	4.59
	2	Standardisierte Einzelprüfung	4.56	4.48
3	Erfahrungsnote	4.73	4.65	
	Durchschnitt	4.70	4.60	
	<b>Gesamtdurchschnitt</b>	<b>4.80</b>	<b>4.80</b>	
<b>Qualifikationsverfahren für Milchpraktiker/innen</b>	<p>Im Jahr 2012 haben 25 Milchpraktiker und Milchpraktikerinnen das Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben 23 die Prüfung erfolgreich bestanden und erhielten das Berufsattest. Bei dieser Abschlussprüfung werden die praktischen Arbeiten, die Berufskennnisse und die Allgemeinbildung bewertet.</p>			
<b>Procédure de qualification des employé(es) en industrie laitière</b>	<p>En 2012, 25 employé(e)s en industrie laitière ont passé la procédure de qualification. Parmi eux, 23 ont réussi l'examen et ont reçu leur attestation formation professionnelle. Cet examen final comporte des travaux pratiques et l'évaluation des connaissances professionnelles et de la culture générale.</p>			

# Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

## Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

	Nr.	Name und Vorname	Lehrbetrieb	Berufsbildner
<b>Lehrabschlussprüfung 2013 für Milchtechnologe/innen EFZ</b>	1	Aebi Michelle	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Candrian Dario
<b>Examen de fin d'apprentissage 2013 des technologues en industrie laitière CFC</b>	2	Althaus Beat	Nestlé Suisse SA 3510 Konolfingen	Aeschcher Adrian
	3	Bischofberger Fabian	Fuchs & Co. AG 9400 Rohrschach	Romer Philipp
	4	Brand Pascal	Molkerei Biedermann AG, 9220 Bischofszell	Louis Markus
	5	De Marco Sandro	Crema SA 1752 Villars-sur-Glâne	Wegmüller Andreas
	6	Djokic Marko	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Röösl Thomas
	7	Frei David	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Candrian Dario
	8	Gubser Samantha	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Züger Markus
	9	Gutmann Timon	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Candrian Dario
	10	Kloug Lionel	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Viktor
	11	Lanz Gregor	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Viktor
	12	Läuppi Luca	Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	Bühler Bruno
	13	Lötscher Sven	Molki Meiringen AG 3860 Meiringen	Tschümperlin
	14	Ottiger Pascal	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Röösl Thomas
	15	Pachoud Guillaume	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Viktor
	16	Putschkar Serge	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Viktor
	17	Speck Benjamin	Emmi Milch AG 6252 Dagmersellen	Gerber Martin
	18	Spillmann Björn	Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	Bühler Bruno
	19	Tomeo Giuseppe	Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	Bühler Bruno
	20	Trüeb Bablu	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Viktor
	21	Zimmermann Simon	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Röösl Thomas
<b>Qualifikationsverfahren 2013 für Milchpraktiker/innen EBA</b>	1	Avdic Arnes	Crema SA 1752 Villars-sur-Glâne	Wegmüller Andreas
<b>Procédure de qualification 2013 pour employés/es en industrie laitière AFP</b>	2	Nomatsang Lhakpa	Molkerei Biedermann AG 9220 Bischofszell	Louis Markus
	3	Nuoffer Baptiste	Crema SA 1752 Villars-sur-Glâne	Wegmüller Andreas
	4	Rodriguez Thomas	Laiteries Réunies Genève 1228 Plan-les-Ouates	Charvet Pierre
	5	Zurbuchen Karin	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Candrian Dario

# Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

## Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

	Nr.	Name und Vorname	Arbeitgeber/BVM-Unternehmen
<b>Berufsprüfung 2012 für Milchtechnologe/innen / eidg. Fachausweis</b>	1	Aebischer Yasmine	Estavayer Lait SA, 1470 Estavayer-le-Lac
	2	Lüssi Flavio	Emmi Frischprodukte AG, 3072 Ostermundigen
	3	Manser Stefanie	Züger Frischkäse AG, 9245 Oberbühren
	4	Meier Roland	Molkerei Gertsch, 3818 Grindelwald
	5	Müller Peter	Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
	6	Siegrist Reto	Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad
<b>Höhere Fachprüfung 2013 für Milchtechnologe/innen / eidg. Diplom</b>	1	Dietrich Manuel	Züger Frischkäse AG, 9245 Oberbühren
	2	Golic Slaven	Emmi Käse AG, 7302 Landquart
	3	Huber Adrian	Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
	4	Jukic Tomislav	Emmi Milch AG, 6252 Dagmersellen
	5	Kreienbühl Diego	Emmi Milch AG, 6252 Dagmersellen
	6	Richard Matthias	Estavayer Lait SA, 1470 Estavayer-le-Lac
	7	Thaqi Benedik	Emmi Frischprodukte AG, 6032 Emmen
	8	Widmer Alex	Emmi Frischprodukte AG, 6032 Emmen



Die Milchtechnologe/innen und Milchpraktiker/innen des Berufsbildungszentrums Wil 2013

## Wechsel des Geschäftsführers

### Changement de directeur

Im August 2013 hat Daniel Wieland die Geschäftsführung von SMV und BVM übernommen. Er ist in einer Käserei aufgewachsen, gelernter Molkerist, diplomierter Ingenieur FH in Milchwirtschaft und hat einen MAS in Bildungsmanagement und Lehrgestaltung. Vor dem Wechsel arbeitete er als Abteilungsleiter Qualitätsmanagement Suisse Garantie und Key Account Management bei den Schweizer Milchproduzenten. Daneben war er als Lehrbeauftragter an der Berner Fachhochschule tätig und in den letzten zwei Jahren auch als Lehrer an der Berufsfachschule Emmental.

Bei Florian Berset bedanken wir uns an dieser Stelle noch einmal für seinen grossen Einsatz während den gut zwei Jahren als Geschäftsführer des BVM und wünschen ihm sowohl beruflich wie auch privat alles Gute.

Im Zusammenhang mit dem Wechsel des Geschäftsführers geht ein grosses Dankeschön an Ruth von Weissenfluh und an alle, die sich in der Übergangszeit um die Geschäfte des BVM gekümmert haben.

Daniel Wieland heissen wir als Geschäftsführer willkommen und wünschen ihm viel Freude an seiner interessanten und herausfordernden Tätigkeit!

*Martin Engel, BVM-Präsident*

Daniel Wieland a pris la direction de la SSIL et de l'ASL au mois d'août 2013. Après avoir grandi dans une fromagerie et suivi un apprentissage de laitier, il a décroché un diplôme d'ingénieur HES en économie laitière et possède un MAS en management de formation et organisation des études. Il travaillait jusqu'alors comme responsable de la division de gestion de la qualité Suisse Garantie et Key Account Management des Producteurs Suisses de Lait. Il était parallèlement chargé de cours à la haute école spécialisée bernoise et a également enseigné à l'école professionnelle de l'Emmental ces deux dernières années.

Nous en profitons pour remercier une nouvelle fois Florian Berset pour son engagement sans faille pendant les deux années passées à la direction de l'ASL et lui souhaitons un avenir couronné de succès, tant sur le plan privé que professionnel.

En lien avec le changement de directeur, je remercie également Ruth von Weissenfluh et tous ceux qui se sont occupés des affaires de l'ASL pendant la phase de transition.

Nous souhaitons la bienvenue à Daniel Wieland à son poste de directeur et espérons qu'il aura du plaisir à exercer cette activité à la fois intéressante et exigeante.

*Martin Engel, président de l'ASL*



Daniel Wieland, neuer Geschäftsführer von BVM und SMV

## Allgemeine Informationen

### Kosten

- Fr. 440.00 Kursbesuch inkl. Kursunterlagen  
Fr. 60.00 zwei Mittagessen und Pausengetränke  
Fr. 100.00 Nachtessen, Übernachtung und Frühstück

### Anmeldefrist

**Spätestens 1. Oktober 2013**

BVM, Gurtengasse 6, 3001 Bern

Tel. 031 311 31 83

info@bvm-asl.ch

www.bvm-asl.ch

## Informations générales

### Coûts

- Fr. 440.00 par participant pour cours et documentation  
Fr. 60.00 par participant pour repas et consommation pause  
Fr. 100.00 par participant, pour chambre, dîner et petit-déjeuner

### Inscription

**Jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2013**

ASL, Gurtengasse 6, 3001 Berne

Tél. 031 311 31 83

info@bvm-asl.ch

www.bvm-asl.ch

## Basiskurs

**für angelerntes Personal aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben**

### Ziel

Vermitteln von Grundkenntnissen an Mitarbeiter/innen aus Lebensmittelbetrieben ohne tätigkeitsbezogene Berufsausbildung

### Kursinhalt

- Basiskenntnisse Ernährung
- Basiskenntnisse Mikrobiologie
- Wichtige technologische Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung (Übersicht einzelne Prozesse, Kombination an Praxisbeispielen)
- Bedeutung der Lebensmittelhygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Unfallverhütung am Arbeitsplatz und in der Freizeit
- Ökologie im Produktionsbetrieb
- Wartung und Unterhalt von Anlagen durch Betriebspersonal

### Methodik

Die Teilnehmer/innen werden durch Übungen, Demonstrationen, Degustationen aktiv ins Kursgeschehen einbezogen

### Referenten

Fachleute aus der Praxis mit langjähriger Erfahrung und Lehrer von Fachschulen und anderen Ausbildungsinstitutionen

### Teilnehmer

Angelerntes Personal aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

### Kurssprache

Hochdeutsch

### Dauer/Daten

2 Tage

1. Kurs: 22. und 23. Oktober 2013

2. Kurs: 6. und 7. November 2013

### Kursort

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN Milchwirtschaft), 6210 Sursee



## Maschinenführerkurs

für Mitarbeitende aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

### Ziel

Stufengerechte Förderung der Teilnehmer/innen zum besseren Verständnis der in der Lebensmittelindustrie angewendeten Prozesse

### Kursinhalt

- Grundlagenkenntnisse mit Schwergewicht in Mikrobiologie, Hygiene, Reinigung/Desinfektion, Sicherheit vertiefen
- Standardprozesse/Standardschritte in der Milch- und Lebensmittelverarbeitung aufzeigen und die eingesetzten Technologieschritte vernetzt darstellen; veranschaulichen im Produktionsbetrieb
- Bedeutung/Ziele der Qualitätssicherung darstellen und praxisbezogen vertiefen
- 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

### Methodik

Die Teilnehmer/innen werden durch Übungen, Demonstrationen, Degustationen aktiv ins Kursgeschehen einbezogen

### Referenten

Fachleute aus der Praxis mit langjähriger Erfahrung und Lehrer von Fachschulen und anderen Ausbildungsstätten

### Teilnehmer

Personal, Maschinenführer/innen aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

### Kurssprache

Hochdeutsch

### Dauer/Daten

2 Tage

1. Kurs: 17. und 18. Oktober 2013
2. Kurs: 29. und 30. Oktober 2013

### Kursort

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN Milchwirtschaft), 6210 Sursee

## Anlagenführer-/Schichtführerkurs

für Mitarbeitende aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

### Ziel

Stufengerechte Förderung der Teilnehmer/innen, damit sie die erweiterte Verantwortung eines Anlagen-/Schichtführers komplexerer Anlagen übernehmen können

### Kursinhalt

Das vielseitige Aufgaben- und Verantwortungsgebiet der Anlagen-/Schichtführer

- Qualitätssicherung: Rohstoffe, Zutaten, Verpackungsmaterial bis zum Fertigprodukt
- Kundenbeanstandungen als Qualitätsparameter der Prozessbeherrschung
- Prozess-Controlling
- Betriebsführung BBZN
- Prozessautomation
- Vorbeugender Wartungs- und Instandhaltungsprozess
- Grundelemente der Teambildung und der Teamführung
- Arbeitstechniken, Auftragsabwicklung und Organisation
- Schichtarbeit/Freizeit

### Methodik

Die Teilnehmer/innen werden durch Übungen, Demonstrationen usw. aktiv ins Kursgeschehen einbezogen

### Referenten

Fachleute aus der Praxis mit langjähriger Erfahrung und Fachlehrer von Ausbildungsinstitutionen

### Teilnehmer

Personal, Anlagenführer/innen aus Milchverarbeitungs- und anderen Lebensmittelbetrieben

### Kurssprache

Hochdeutsch

### Dauer/Daten

2 Tage

1. Kurs: 24. und 31. Oktober 2013
2. Kurs: 25. Oktober und 5. November 2013

### Kursort

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung (BBZN Milchwirtschaft), 6210 Sursee

## Cours pour conducteurs de machines

destinés aux collaborateurs travaillant dans l'industrie laitière et les industries agroalimentaires

### But

Amélioration progressive des compétences des participants dans le sens d'une meilleure compréhension des procédés appliqués dans l'industrie alimentaire.

### Contenu du cours

- Améliorer les connaissances de base avec accent en microbiologie, hygiène, nettoyage/désinfection et sécurité.
- Démontrer les procédés standards des industries laitières et alimentaires, décrire les étapes technologiques mises en œuvre; démonstration en entreprise.
- Découvrir la signification et les buts de l'assurance qualité en relation avec les conditions de la pratique.
- Décrire les activités d'un responsable d'installations de production (mise en œuvre d'un plan de travail, auto-contrôle avec test sensoriel, importance des services d'entretien). Etude de possibilités d'amélioration de la rentabilité.

### Mode d'enseignement

De nombreux exercices sont prévus, démonstrations et dégustations.

### Conférenciers

Spécialistes venant de la pratique avec une large expérience et enseignants du Centre de formation laitière et agroalimentaire de Grangeneuve.

### Participant-e-s

Employé-e-s, conducteurs de machines des industries laitières et agroalimentaires.

### Langue

Français

### Durée/date

2 jours; les 6 et 7 novembre 2013

### Lieu de cours

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux

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

destinés aux collaborateurs travaillant dans l'industrie laitière et les industries agroalimentaires

### But

Encouragement adapté aux participants, afin qu'ils puissent se charger de la responsabilité d'une installation, respectivement d'une équipe.

### Contenu du cours

- Montrer le domaine d'activités et de responsabilités étendu et varié d'un chef d'équipe, respectivement d'un opérateur.
- Approfondir le management de la qualité dans la gestion des processus, en considérant avec un soin particulier les sphères d'application (interfaces).
- Créer les bases nécessaires à la compréhension de l'automation et des progrès techniques.
- Expliquer et mettre en application les techniques destinées à améliorer la donnée d'ordre, l'organisation et la résolution de problèmes.
- 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.
- Démontrer l'importance du «controlling» de la saisie et du traitement des données.

### Mode d'enseignement

Les participant-e-s sont impliqué-e-s activement dans le cours au travers d'exercices, de démonstrations, de dégustations, etc.

### Conférenciers

Spécialistes venant de la pratique avec une large expérience et enseignants du CILA de Grangeneuve.

### Participant-e-s

Opératrices, opérateurs, chefs d'équipe provenant des entreprises laitières et agroalimentaires.

### Langue

Français

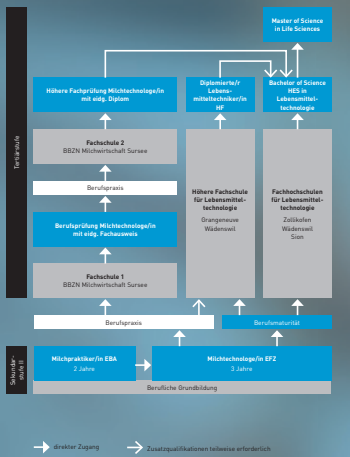
### Durée/date

2 jours; le 27 et 28 novembre 2013

### Lieu de cours

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux

**Grund- und Weiterbildung**



**Hast du gerne Jogurt, Milchdrinks, Glace, Dessert, oder auch Mozzarella, Käse, Raclette und Fondue?**



Als Milchtechnologe/in EFZ oder Milchpraktiker/in EBA überprüfst du regelmässig die Qualität der von dir hergestellten Milchprodukte. Dafür musst du einen ausgeprägten Geschmacks- und Geruchssinn entwickeln.

**Möchtest du dein Know-how gezielt einsetzen?**



Als Milchtechnologe/in EFZ oder Milchpraktiker/in EBA bist du auch an der professionellen Vermarktung der Milchprodukte beteiligt, die du herstellst. Mit deiner kompetenten Beratung sorgst Du hier für Kundenzufriedenheit.

**Milchtechnologe/in  
Milchpraktiker/in**

**Arbeitest du gerne mit den Händen und bist technisch interessiert?**



Als Milchtechnologe/in EFZ oder Milchpraktiker/in EBA kennst du die Geheimnisse der Produktion und du weisst, wie deine Lieblingsprodukte hergestellt werden.

**Ist dir die Präzision bei der Arbeit wichtig?**



Als Milchtechnologe/in EFZ oder Milchpraktiker/in EBA verrichtest du zahlreiche Arbeiten von Hand, z.B. das Beimischen von Zutaten oder das Reinigen von Gerätschaften. Daneben bedienst du aber auch eine Vielzahl von automatisierten Anlagen.



Um die Qualität der Milchprodukte zu gewährleisten, führst du verschiedene Laboranalysen durch.

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/Milchtechnologien.
- 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 technologie **Milch** technologie

Aktuelles Über uns Kontakt Downloads Bestellung Fotos Links Sitemap F

Milchtechnologe/in EPZ

Milchpraktiker/in EBA

Weiterbildung

Berufsbildner

**Herzlich willkommen!**

Wir haben unsere Website komplett überarbeitet, um Ihnen einen möglichst guten Einblick in den Beruf des Milchtechnologe/der Milchtechnologin zu geben. Wenn Sie bereits in der Ausbildung bzw. als Berufsbildner/in tätig sind, soll Ihnen die Website als Arbeitsinstrument dienen; Sie finden hier alle relevanten Dokumente und Informationen zum Beruf des Milchtechnologe/der Milchtechnologin. Damit wir diese Website immer möglichst aktuell und vollständig halten können, teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie einmal eine Information vermissen.

www.milchtechnologie.ch

Home | Anmelden | Sitemap | Impressum

# alimentaonline.ch

Fachzeitschrift für die Lebensmittelwirtschaft  
Publication de secteur alimentaire

HOME | NEWS | AKTUELLE AUSGABE | DOSSIERS | MARKTPLATZ | SERVICES | ARCHIV | KONTAKT | D | F

**Denner verkauft Müller-Produkte**

Denner wird ab Ende September Produkte des deutschen Milchverarbeiters Müller Milch verkaufen.

News vom 05.10.2013

**Kellogg's zieht nach Vernier im Kanton Genf**

Der weltgrößte Cornflakes-Hersteller Kellogg's hat sich für Vernier GE als neuen europäischen Sitz im Bereich Snacks entschieden. Rund 100 Angestellte des US-Konzerns sollen künftig im Blandonnet Business Center, einem Bürokomplex nahe des Genfer Flughafens, arbeiten.

mehr...

**Die aktuelle Ausgabe**

**alimenta** 24.9.2013 | 18

Weltiermarkt  
Chinas rasanter Aufstieg  
Arc Imanique  
Centre du négoce des matières premières

**Abos**

Bestellen Sie jetzt, und Sie bekommen alimenta alle zwei Wochen frei Haus geliefert.

Bestellen

**Angehörige Lebensmittel**

Der grösste Stellenmarkt der Schweizer Lebensmittelwirtschaft

14-tägliches Wissen im Abo!

Jetzt die Anzeige aufgeben!

www.alimentaonline.ch