

Bulletin 2015

Mit Einladung zur Hauptversammlung (Seite 5)
Freitag, 13. November 2015

Avec invitation à l'assemblée générale (page 5)
Vendredi 13 novembre 2015

Impressum	
Herausgeber	BVM/ASL
Redaktion	Ressort Organisation
Gestaltung	Weber & Partner, Bern
Druck	Geiger AG Bern
Oktober 2015	

Inhaltsverzeichnis

Table des matières

4	Editorial
5	Tag der Milchwirtschaft 2015 in Sempach LU Journée de l'industrie laitière 2015 à Sempach LU
6	BVM-Unternehmen, Rechnungen Entreprises de l'ASL, comptes
7	BVM Fonds Einzelmitglieder, Rechnungen Fonds des membres individuels de l'ASL, comptes
8	Bericht der Kontrollstelle Rapport de l'organe de contrôle
9	Budget 2016
10	Jahresbericht BVM 2014 Rapport annuel de l'ASL 2014
13	Organe des BVM Organes de l'ASL
14	BVM-Anlass 2015 in Trubschachen Sortie annuelle de l'ASL 2015 à Trubschachen
15	Jahresbericht SMV 2014 Rapport annuel de la SSIL 2014
20	Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben Examens réussis dans les entreprises de l'ASL
22	BVM-Weiterbildungskurse Cours de formation continue d'ASL

Liebe Berufskolleginnen und -kollegen

Auch im laufenden Jahr sind wir von Beginn an Veränderungen unterworfen. Völlig unerwartet hatte die Schweizerische Nationalbank (SNB) am 15. Januar die Aufhebung des Euro-mindestkurses bekannt gegeben. Gleichentags sackte der Eurokurs in Richtung Wechselkurs-Parität, ein Schock für alle exportierenden Unternehmen in der Schweiz. Mit einem Schlag sank der Erlös der Produkte markant. Wer die Zeit seit der Einführung des Mindestkurses im September 2011 nicht nutzte, um sich auf die neue Situation einzustellen, sah sich gezwungen, über Nacht zum Teil drastische Massnahmen einzuleiten.

Aber auch bei der Aus- & Weiterbildung geht der Wandel fortlaufend weiter. Dieses Jahr konnte das erste Qualifikationsverfahren Milchtechnologie nach der neuen Bildungsverordnung durchgeführt werden. Ich bedanke mich bei allen Beteiligten für ihren Beitrag zum erfolgreichen Gelingen der neuen Bildungsverordnung.

Wie schon oft erwähnt, müssen für die Rekrutierung der Lernenden immer grössere Anstrengungen unternommen werden, um überhaupt einen «Stift» für den eigenen Betrieb zu ergattern. Dass unser Beruf zu den attraktivsten in der (Lebensmittel)-Industrie gehört, ist uns Insidern bewusst: «Der Milchtechnologe/die Milchtechnologin stellt vielseitige und innovative Produkte aus Schweizer Milch her, die weltweit für ihre höchste Qualität bekannt sind. Der kreative handwerkliche Beruf bietet hervorragende Entwicklungschancen. Schweizer Milchtechnologe/innen sind weltweit begehrte Mitarbeiter/innen. Als selbständige Unternehmer/innen übernehmen sie die Verantwortung für die Produkte – von der Entwicklung über die Herstellung bis hin zum Marketing und Verkauf.»

Es gilt, diese Vorzüge auch den Jugendlichen zu vermitteln. Um dies voran zu treiben, werden wir die zahlreichen regionalen Aktivitäten unserer Nachwuchsfördergruppen in Zukunft mit einem nationalen Kommunikationskonzept unterstützen. Milchwirtschafter sind «Macher», und als solche sind wir bestens für den Change gewappnet. Wir bevorzugen es zu agieren, statt uns mit dem Strom treiben zu lassen, das stelle ich immer wieder mit Freuden fest. Dass trotz der Marktlage junge Berufsleute nachrücken und neue Ideen einbringen, freut mich besonders. Ich bedanke mich herzlich bei allen, die sich für die Aus- & Weiterbildung engagieren und sich als Botschafter für die Förderung des Images von unserem Berufsstand engagieren.

Martin Engel, BVM-Präsident



Chères et chers collègues

Dès le début de l'année, nous avons été confrontés à des changements. De façon totalement inattendue, la Banque Nationale Suisse (BNS) a supprimé le 15 janvier le cours plancher de l'euro. Le jour même, l'euro s'est effondré pour atteindre la parité avec le franc suisse, un choc pour toutes les entreprises exportatrices suisses. Subite-

ment, le produit des ventes a considérablement baissé. Celui qui n'avait pas profité de la période suivant l'introduction du cours minimal en septembre 2011 pour s'adapter à la nouvelle situation s'est vu contraint de prendre des mesures drastiques d'un jour à l'autre.

Dans la formation de base et continue aussi, le changement se poursuit. Cette année, la première procédure de qualification a eu lieu pour les technologues du lait selon le nouveau plan de formation. Je remercie toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de la mise en œuvre de la nouvelle ordonnance de formation.

Comme souvent mentionné, le recrutement des apprentis demande des efforts toujours plus grands, même pour recruter pour sa propre entreprise. A l'interne nous savons que notre profession fait partie des plus attractives de l'industrie (alimentaire): «Le technologue du lait fabrique une gamme de produits très variés et souvent innovants à partir du lait suisse dont la qualité élevée est mondialement connue. La profession manuelle et créative fournit d'excellentes perspectives de développement. Les technologues du lait suisses sont des collaborateurs et collaboratrices appréciés dans le monde entier. En tant qu'entrepreneurs indépendants, ils prennent des responsabilités pour les produits – du développement au marketing et à la vente, en passant par la production.»

Il est nécessaire de faire connaître ces avantages aux jeunes. Pour stimuler la promotion, nous allons soutenir les nombreuses activités régionales de nos groupes d'encouragement à la relève avec un concept de communication national.

Les professionnels du lait sont des battants, en tant que tels parfaitement armés pour le changement. Nous préférons l'action à nous laisser porter au gré du courant, c'est ce que je constate toujours avec plaisir. Voir des jeunes rejoindre nos rangs et nous apporter de nouvelles idées me réjouit. Je remercie chaleureusement tous ceux qui s'engagent pour la formation de base et continue et en tant qu'ambassadeurs de l'image de notre profession.

Martin Engel, président ASL

Tag der Milchwirtschaft 2015 in Sempach LU

Journée de l'industrie laitière 2015 à Sempach LU

Datum	Freitag, 13. November 2015	
Tagungsort	Festhalle Seepark Sempach Seestrasse 16, 6204 Sempach Telefon: 041 460 24 93 www.seepark-sempach.ch Gebührenpflichtige Parkplätze sind vorhanden	
Anmeldung	bis 3. November 2015 an: Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV), Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 82, Fax 031 390 33 35, info@smv-ssil.ch	
Hinweise	Wenn Sie Interesse haben, können Sie am Vormittag an Führungen teilnehmen (bitte anmelden!). Am Mittag ist keine Verpflegung vorgesehen, der Apéro findet am Nachmittag zwischen Versammlungen und Diplomfeier statt.	
Programm	ab 12.30 Uhr	Ankunft der öffentlichen Verkehrsmittel von Bern, Freiburg, Lausanne, Luzern bzw. Zürich in: • «Sempach-Neuenkirch Bahnhof», dann umsteigen auf das reguläre Postauto Nr. 84 oder 88 bis Haltestelle «Sempach Post» • «Sursee Bahnhof», dann umsteigen in speziellen Shuttlebus nach Sempach, Abfahrt um 12:50 Uhr. Hierfür müssen Sie sich anmelden.
	ab 12.45 Uhr	FROMARTE: Eintreffen der Teilnehmer in der Festhalle Seepark Sempach, Empfang im Foyer der Festhalle
	13.30 – 15.30 Uhr	FROMARTE-Delegiertenversammlung im Festsaal
	ab 12.45 Uhr	BVM: Eintreffen der Teilnehmer in der Festhalle Seepark Sempach, Empfang im Foyer der Festhalle und Verschiebung ins Rathaus
	13.30 – 15.30 Uhr	BVM-Hauptversammlung im Rathaus Traktanden 1. Bestimmen der Delegierten/Einzelmitglieder 2. Protokoll der Hauptversammlung vom 14. November 2014 3. Jahresbericht 2014 4. Bilanz und Erfolgsrechnung 2014, BVM Unternehmen und BVM Fonds 5. Wahlen 6. Aus- und Weiterbildung 7. Jahresprogramm 2016 8. Änderung Beitragsreglement (= Anpassung Beitragssatz) 9. Budget 2016 10. Verschiedenes
	15.30 – 16.15 Uhr	SMV: Apéro & Networking in der Festhalle Sempach offert von den Organisationen und Sponsoren
	16.15 – 17.15 Uhr	SMV: Diplomfeier der Absolventen der höheren Fachprüfung Festsaal Festhalle Seepark Grussbotschaft von Regierungsrat Robert Küng, Vorsteher des Bereichs Landwirtschaft im Kanton LU Matthias Sempach, Schwingerkönig und Markenbotschafter von Emmentaler Switzerland, überreicht die Diplome
	17.30 – 20.30 Uhr	Nachtessen im Festsaal der Festhalle Seepark offert von den Organisationen und Sponsoren
		Die verbleibende Zeit kann für Gespräche und Diskussionen genutzt werden. Individuelle Rückreise, Shuttlebus nach «Sursee Bahnhof» um 19:45 oder 20:45 Uhr (bitte anmelden)
		Weitere Informationen: www.sempach.ch (allgemeine Informationen) www.seepark-sempach.ch www.sbb.ch

BVM-Unternehmen, Rechnungen

Entreprises de l'ASL, comptes

Bilanz per 31. Dezember 2014 • Bilan au 31 décembre 2014

		Rechnung 2014 (CHF)	Rechnung 2013 (CHF)
Aktiven	Valiant Bank Nr. 16 6.537.631.05	58'055.22	123'135.22
	Valiant Bank Sparkonto Nr. 16 9.451.822.10	102'009.75	101'877.30
	Forderungen aus L&L	63'360.57	6'453.15
	Andere Forderungen	30'098.05	28'078.40
Passiven	Total Aktiven	253'523.59	259'544.07
	Verbindlichkeiten aus L&L	10'398.00	1'133.30
	Verbindlichkeiten Mehrwertsteuer	590.35	9'038.15
	Passive Rechnungsabgrenzungen	4'500.00	3'000.00
	Eigenkapital BVM	238'035.25	246'372.62
	Total Passiven	253'523.60	259'544.07

Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2014 • Année comptable (du 1^{er} janvier au 31 décembre 2014)

		Rechnung 2014	Budget 2014	Rechnung 2013
Ertrag	Mitgliederbeiträge Unternehmen	231'333.17	224'000.00	231'637.15
	Nachlassdividende SDF	0.00	0.00	150.30
	Kapitalzinsertrag	236.60	500.00	370.95
	Total Ertrag	231'569.77	224'500.00	232'158.40
Aufwand	Ressort Ausbildung			
	Ausbildungsbeitrag an SMV	135'392.30	140'000.00	139'727.40
	üK-Beitrag SMV	56'212.00	60'000.00	17'787.00
	Nachwuchsförderung	11'775.05	20'000.00	17'485.10
	Total Ausbildung	203'379.35	220'000.00	174'999.50
	Ressort Organisation/ Administration			
	Geschäftsführung	25'834.40	18'000.00	19'607.50
	Rechnungsführung/Revision	2'798.20	2'000.00	2'228.60
	Vorstand	4'512.20	4'500.00	4'563.65
	Info-Bulletin	3'366.00	4'500.00	4'400.00
	Diverses	17.00	2'000.00	872.50
	Total Organisation/ Administration	36'527.80	31'000.00	31'672.25
	Total Aufwand	239'907.15	251'000.00	206'671.75
	Jahresgewinn	- 8'337.38	- 26'500.00	25'486.65

BVM Fonds Einzelmitglieder, Rechnungen

Fonds des membres individuels de l'ASL, comptes

Bilanz per 31. Dezember 2014 • Bilan au 31 décembre 2014

		Rechnung 2014 (CHF)	Rechnung 2013 (CHF)	
Aktiven	Valiant Bank Nr. 16 9.644.388.10	22'551.39	18'833.34	
	Valiant Bank Fonds Nr. 16 6.003.566.08	914.95	913.15	
	Forderungen aus L&L	46'620.00	53'300.00	
	Andere Forderungen	1'156.05	2'791.55	
	Beamer/Notebook	1.00	1.00	
	Total Aktiven	71'243.39	75'839.04	
	Passiven	Verbindlichkeiten aus L&L	8'258.25	10'795.85
		Passive Rechnungsabgrenzungen	25'000.00	25'000.00
		Eigenkapital Fonds	37'985.14	40'043.19
		Total Passiven	71'243.39	75'839.04

Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2014 • Année comptable (du 1^{er} janvier au 31 décembre 2014)

		Rechnung 2014 (CHF)	Budget 2014 (CHF)	Rechnung 2013 (CHF)
Ertrag	Kurserträge	70'580.00	77'500.00	68'300.00
	Beiträge Einzelmitglieder	4'776.80	4'750.00	4'850.05
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	12.90	250.00	55.10
	Total Ertrag	75'869.70	83'000.00	73'705.15
Aufwand	Kurskosten	62'763.40	76'000.00	82'333.15
	Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft	8'940.75	7'000.00	8'250.00
	Rechnungsführung/Revision	2'798.15	2'000.00	2'228.60
	Diverses (Ressortspesen)	3'425.45	0.00	6'080.55
	Total Aufwand	77'927.75	85'000.00	98'892.30
	Jahresgewinn/-verlust (Überweisung an Fonds)	- 2'058.05	- 2'000.00	- 25'187.15

Bericht der Kontrollstelle

Rapport de l'organe de contrôle

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



Bericht der Kontrollstelle
an die Hauptversammlung

BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ

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

Als Kontrollstelle haben wir die Buchführung und die Jahresabschlüsse (Bilanz und Jahresrechnung) des BERUFSVERBANDES MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ für das am 31.12.2014 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, 30. März 2015


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



Olivier Carrard



Marcel Jöri



Gérald Pittet

Kontrollbericht_2014

Budget 2016

BVM-Unternehmen • Entreprises de l'ASL

		Budget 2016 (CHF)	Budget 2015 (CHF)	Budget 2014 (CHF)	
Ertrag	Mitgliederbeiträge Unternehmen	315'000.00	235'000.00	224'000.00	
	Kapitalzinsertrag	300.00	300.00	500.00	
	Total Ertrag	315'300.00	235'300.00	224'500.00	
	Aufwand	Ressort Ausbildung			
		Ausbildungsbeitrag an SMV	140'000.00	140'000.00	140'000.00
		üK-Beitrag an SMV	60'000.00	60'000.00	60'000.00
		Nachwuchsförderung	80'000.00	20'000.00	20'000.00
		Total Ausbildung	280'000.00	220'000.00	220'000.00
		Ressort Organisation/ Administration			
		Geschäftsführung	26'000.00	24'500.00	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
		Total Organisation/ Administration	39'000.00	37'500.00	31'000.00
Total Aufwand		319'000.00	257'500.00	251'000.00	
Jahresgewinn/-verlust		- 3'700.00	- 22'200.00	- 26'500.00	

Zweckgebundener Fonds • Fonds alloués

		Budget 2016 (CHF)	Budget 2015 (CHF)	Budget 2014 (CHF)
Ertrag	Kurserträge	86'000.00	72'800.00	77'500.00
	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	50.00	50.00	250.00
	Total Ertrag	91'300.00	78'100.00	83'000.00
Aufwand	Kurskosten	70'000.00	57'700.00	76'000.00
	Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft	8'000.00	8'000.00	7'000.00
	Rechnungsführung/Revision	2'000.00	2'000.00	2'000.00
	Diverses (Ressortspesen inkl. Anlass)	4'000.00	4'000.00	0.00
	Total Aufwand	84'000.00	71'700.00	85'000.00
	Jahresgewinn/-verlust (Überweisung an Fonds)	7'300.00	6'400.00	- 2'000.00

Tätigkeiten Vorstand

Unter der Leitung des Präsidenten Martin Engel hat sich der Vorstand zu 4 Sitzungen in Emmen, Glarus, Ostermundigen und Bern getroffen, um folgende Themen zu besprechen:

- Aktivitäten der Nachwuchsförderung in den 4 Regionen: Ostschweiz, Zentralschweiz, Bern, Westschweiz
- Begleitung der Berufsreform «Milchtechnologe/in EFZ»
- Finanzierung der überbetrieblichen Kurse üK
- Behandlung der statutarischen Geschäfte: Jahresbericht, Jahresrechnung, Bilanz usw.
- Organisation des jährlichen Ausflugs
- Organisation der Weiterbildungskurse und Sofortmassnahmen zur Verbesserung der finanziellen Situation der Weiterbildungskurse
- Erstellung Jahresbulletin
- Organisation der Geschäftsstelle
- 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 knapp 35% der Milchmenge. Allerdings werden in den Käsereien über 80% der Lernenden ausgebildet. Der Anteil Lernender und die verarbeitete Milchmenge der beiden Organisationen ergeben den Beitragschlüssel der Mitgliederbeiträge für den SMV. Im Jahr 2014 betrug der Beitragschlüssel 42,31% für den BVM (entspricht CHF 135'392.–) und 57,69% für FROMARTE.

BVM Weiterbildungskurse

Da die Weiterbildungskurse 2013 mit einem Minus von CHF 15'000.– abgeschlossen haben, hat der Vorstand im 2014 griffige Massnahmen beschlossen und umgesetzt. Der massive Rückgang der Teilnehmerzahl konnte abgebremsert und das Kursergebnis verbessert werden. Dies wurde u.a. durch folgende Massnahmen erreicht:

- Festlegung einer Mindestteilnehmerzahl pro Kurs
- Erhöhung Kursgebühr von CHF 440.– auf 500.–
- Versand an über 500 Firmen in der Lebensmittelverarbeitung
- Diverse Kostenoptimierungen

Folgende 7 Weiterbildungskurse haben zwischen Oktober und November 2014 stattgefunden, mit einem leichten Rückgang der Teilnehmer auf 123 (Vorjahr 128 Teilnehmer):

Activités du comité

Sous la régie du président Martin Engel, le comité s'est réuni quatre fois à Emmen, Glaris, Ostermundigen et Berne pour débattre des thèmes suivants:

- Activités de l'encouragement de la relève dans les quatre régions: Suisse romande, Berne, Suisse centrale et Suisse orientale
- Accompagnement de la réforme de la profession «Technologue du lait CFC»
- Financement des cours interentreprises CI
- Traitement des affaires statutaires: rapport annuel, comptes annuels, bilan, etc.
- Organisation de la sortie annuelle
- Organisation des cours de formation continue et mesures immédiates pour améliorer la situation financière des cours de formation continue.
- Rédaction du bulletin annuel
- Organisation de la gérance
- Préparation et déroulement de l'assemblée annuelle

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

L'auto-déclaration des quantités de lait transformées dans les entreprises industrielles a très bien fonctionné. Les fromageries artisanales, c'est-à-dire les membres de Fromarte, transforment à peine 35% de la quantité totale de lait. D'autre part, les fromageries forment plus de 80% des apprentis. La part d'apprentis et la part de lait transformé dans les deux organisations permettent de calculer la clé de répartition des cotisations pour la SSIL. En 2014, la clé correspondait à 42,31% à charge de l'ASL (soit CHF 135'392.–) et 57,69% à charge de FROMARTE.

Cours de formation continue ASL

Les cours de formation continue 2013 se sont soldés par une perte de CHF 15'000.–. Le comité a donc décidé de mesures fermes pour 2014 et les a mise en application. La baisse massive du nombre de participants a pu être freinée et le résultat financier des cours amélioré. Ceci a été obtenu entre autres grâce aux mesures suivantes:

- Fixation d'un nombre minimal de participants par cours
- Augmentation de la finance d'inscription de CHF 440.– à 500.–
- Envoi à plus de 500 entreprises de la transformation alimentaires
- Diverses mesures d'optimisation des coûts

- 1 Basiskurs mit 19 Teilnehmern in Sursee
- 2 Maschinenführerkurse mit 49 Teilnehmern in Sursee
- 2 Anlagenführerkurse mit 35 Teilnehmern in Sursee
- 1 Maschinenführerkurs mit 11 Teilnehmern in Grangeneuve
- 1 Anlagenführer- und Teamleiterkurs mit 9 Teilnehmern 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.

Mittelfristig plant der Vorstand, neue produktbezogene Kurse anzubieten. Ein erster Pilotkurs soll im Frühling 2015 mit Entscheidungsträgern aus Unternehmen der Milchwirtschaft durchgeführt werden. Dadurch sollen für Personal aus der Milchindustrie neue Angebote geschaffen und somit die Anzahl an potenziellen Kursteilnehmern vergrössert werden.

BVM-Ausflug nach Glarus

Im Rahmen des jährlichen Mitgliederausflugs am 20. Mai 2014 nach Glarus wurden die GESKA AG (Glarner Schabziger) und die Milchzentrale Gössi besucht. Bei einem reichhaltigen Glarner Apéro in wunderschöner Umgebung im Berggasthaus Schwammhöhe konnten in gemütlicher Atmosphäre Beziehungen gepflegt werden.

Überbetriebliche Kurse

Im Jahr 2014 haben wiederum mehr als 100 Lernende von BVM und FROMARTE den zweitägigen überbetrieblichen Kurs fürs erste Lehrjahr besucht. Die Kostenbeteiligung des BVM erhöhte sich nach der Aufschlüsselung auf CHF 56'212.-.

Hauptversammlung und Tag der Milchwirtschaft

Mit einer Beteiligung von ca. 200 Personen fanden auch dieses Jahr am selben Tagungsort und zum gleichen Zeitpunkt die Haupt- und Delegiertenversammlung von BVM und FROMARTE statt. Die höhere Fachprüfung für Milchtechnologinnen und Milchtechnologen gilt in der Milchwirtschaftsbranche als Krönung der rund zehnjährigen Aus- und Weiterbildung. 11 Kandidaten haben im Jahr 2014 die Prüfungen in Angriff genommen. Von ihnen haben 10 Prüfungsabsolventen bestanden. Mit Stolz konnten sie im Rahmen des Tages der Milchwirtschaft in Gossau SG das eidgenössische Diplom vom Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein entgegennehmen. Hans Aschwanden, Präsident des SMV, gratulierte den

Les 7 cours suivants de formation continue ont eu lieu entre octobre et novembre 2014, avec un léger recul du nombre de participants à 123 (128 l'année précédente):

- 1 cours de base avec 19 participants à Sursee
- 2 cours pour conducteurs de machines avec 49 participants à Sursee
- 2 cours pour opérateurs sur installations et chefs d'équipe avec 35 participants à Sursee
- 1 cours pour conducteurs de machines avec 11 participants à Grangeneuve
- 1 cours pour opérateurs sur installations et chefs d'équipe avec 9 participants à Grangeneuve

Les intervenants compétents et engagés arrivent toujours à enthousiasmer les participants grâce à leurs informations actuelles et à leur riche expérience. Le très bon travail se retrouve dans les appréciations positives des participants. Encore un grand merci pour leur précieux soutien.

A moyen terme, le comité prévoit de proposer de nouveaux cours spécifiques aux produits. Un premier cours pilote devrait être organisé au printemps 2015 avec des décideurs des différentes entreprises du secteur laitier. Ainsi de nouvelles offres seront disponibles pour le personnel de l'industrie laitière et le nombre des participants potentiels sera augmenté.

Excursion de l'ASL à Glaris

Dans le cadre de la sortie annuelle des membres le 20 mai 2014 à Glaris, des visites de la GESKA AG (Schabziger glaronnais) et de la centrale laitière Gössi ont été organisées. Le travail de réseautage a trouvé toute sa place dans une atmosphère conviviale à l'occasion d'un riche apéro glaronnais organisé dans le magnifique cadre du restaurant de montagne de Schwammhöhe.

Cours interentreprises

En 2014, plus de 100 apprentis de l'ASL et de FROMARTE ont à nouveau suivi les cours interentreprises de deux jours destinés aux première année. La contribution aux coûts de l'ASL s'est montée à CHF 56'212.-, selon la clé de répartition en vigueur.

Assemblée générale et journée de l'économie laitière

Cette année encore, les assemblées générale et des délégués de l'ASL et de FROMARTE se sont déroulées au même endroit et simultanément et ont regroupé pas moins de 200 participants. L'examen professionnel supérieur pour technologues



Die Diplomanden der Höheren Fachprüfung für Milchtechnologen/innen

Diplomanden bei der Diplomübergabe zum grossen Erfolg. Für die beste Gesamtnote der höheren Fachprüfung erhielten Gaël Demierre, Fromagerie Billens, und Benedikt Wüthrich, Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen, einen Preis offeriert von FROMARTE, Berufsverband Molkereifachleute und der Käser-Treuhand AG.

Die Grussbotschaft überbrachte der St. Galler Regierungsrat Willi Haag. Musikalisch umrahmt wurde die Feier vom Trio Girard, Wachter und Meyer. Mit vielen Kontakten und Diskussionen untereinander sowie dem Nachessen wurde der Tag der Milchwirtschaft 2014 abgeschlossen.

Finanzen

Das Budget 2015 des BVM wurde mit einem Verlust von CHF 22'200.– und das des BVM Fonds mit einem Gewinn von CHF 6'400.– angenommen.

Die BVM-Unternehmen verfügen am 31.12.2014 über ein Kapital von CHF 238'035.25 (Verlust von CHF –8'337.38). Der Mitgliederbeitrag bleibt für 2015 unverändert.

Im zweckgebundenen Fonds der Einzelmitglieder befinden sich am 31.12.2014 CHF 37'985.14 (Verlust von CHF 2'058.05). Der Beitrag der einzelnen Mitglieder bleibt unverändert. Das heisst CHF 20.– für Einzelmitglieder und CHF 30.– für Doppelmitglieder BVM/VEM.

Martin Engel und Daniel Wieland, Januar 2015

du lait est considéré dans l'économie laitière comme le couronnement d'une formation de base et continue qui s'étend sur 10 ans. 11 candidats se sont présentés aux examens en 2014. 10 ont réussi. C'est avec fierté qu'ils ont pu recevoir leur diplôme décerné par la Société suisse d'industrie laitière, dans le cadre de la journée de l'économie laitière à Gossau. Lors de la cérémonie, Hans Aschwanden, président de la SSIL, a félicité les diplômés pour leur grande réussite. Il a en particulier offert un prix de FROMARTE, de l'Association suisse des laitiers et de la Käser-Treuhand AG. Gaël Demierre, Fromagerie de Billens et Benedikt Wüthrich, Emmi Frischprodukte AG ont été honorés pour les meilleures moyennes à l'examen professionnel supérieur.

Le Conseiller d'Etat saint-gallois Willi Haag a salué l'assemblée. Le cadre musical a été assuré par le Trio Girard, Wachter et Meyer. La journée de l'économie laitière 2014 s'est terminée par de nombreux échanges et discussions, ainsi que par le dîner en commun.

Finances

Les budgets 2015 ont été acceptés, celui de l'ASL prévoit une perte de CHF 22'200.– et celui du Fonds ASL un bénéfice de CHF 6'400.

Les entreprises de l'ASL disposaient au 31.12.2014 d'un capital de CHF 238'035.25 (perte de CHF –8'337.38). La cotisation des membres reste inchangée pour 2015.

Le fonds lié des membres individuels s'élève à CHF 37'985.14 au 31.12.2014 (perte de CHF 2'058.05). La cotisation des membres individuels reste inchangée; c'est-à-dire CHF 20.– pour un membre individuel et CHF 30.– pour la double cotisation ASL/Association des anciens.

Martin Engel et Daniel Wieland, janvier 2015

Organe des BVM		
Organes de l'ASL		
	Name und Vorname	Vertretung
Präsident	Engel Martin	VMI/Molkereien
Vizepräsident	Ryser René	Einzelmitglieder
Geschäftsführer	Wieland Daniel	Mandat SMV
Vorstand	Dubey Bertrand	MM Westschweiz
	Elmiger Isidor	VMI/Molkereien
	Hostettler Fritz	VMI/Molkereien
	Rööslü Thomas	Einzelmitglieder
	Stucki Martin	VMI/Trockenwerke
	Wieland Daniel	SMV
	Wyss Thomas	Mittelmolkereien
Kontrollstelle	Carrard Olivier	VMI/Trockenwerke
	Pittet Gérald	Einzelmitglieder
	Jöri Marcel	VMI/Molkereien
Ressorts	Kontaktpflege	Ryser René, Wieland Daniel
	Weiterbildung	Stucki Martin, Bächler Daniel, Küttel Thomas, Dubey Bertrand, Eigenmann Franziska
	Ausbildung	Wieland Daniel, Demierre Martin, Schöpfer Beat
	Organisation	Wieland Daniel
Geschäftsstelle	BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ (BVM) ASSOCIATION SUISSE DES LAITIERS (ASL) Postfach 8226, 3001 Bern Tel. 031 311 31 83, Fax 031 390 33 35 info@bvm-asl.ch, www.bvm-asl.ch	
Stand: Oktober 2015 Situation au octobre 2015	Wieland Daniel <i>Geschäftsführer</i>	Tel. 031 312 26 47 (Direktwahl) daniel.wieland@smv-ssil.ch
	Eigenmann Franziska <i>Projektleiterin</i>	Tel. 031 390 33 36 (Direktwahl) franziska.eigenmann@smv-ssil.ch
	von Weissenfluh Ruth <i>Sachbearbeiterin</i>	Tel. 031 311 31 83 (Direktwahl) ruth.vonweissenfluh@smv-ssil.ch
	Amtsduer gemäss Statuten Die Amtsduer beträgt 4 Jahre. Eine einmalige Wiederwahl für die Vorstandsmitglieder, Kontrollstelle und Delegierte in Ressorts, eine zweimalige Wiederwahl für den Präsidenten ist zulässig. Engel Martin 2010 in den Vorstand gewählt 2012 Präsident	

BVM-Anlass 2015 in Trubschachen

Sortie annuelle de l'ASL 2015 à Trubschachen



Stand der Lernenden geht leicht zurück

339 Milchtechnologinnen/Milchtechnologen und 36 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker haben im August in den vier Berufsfachschulen für die milchwirtschaftliche Berufsbildung das Schuljahr 2014/15 in Angriff genommen. Insgesamt sind das 17 Lernende weniger als im vergangenen Jahr. Gesamtschweizerisch haben 98 Milchtechnologinnen/Milchtechnologe (Vorjahr 117) und 15 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker (Vorjahr 19) das erste Lehrjahr ihrer Berufslehre begonnen.

Die Anzahl Personen, die mit der beruflichen Grundbildung beginnen, ist somit leicht zurückgegangen. Im Kanton Tessin hat es lediglich noch einen Lernenden im 3. Lehrjahr. Er absolviert die schulische Berufsbildung in der Landwirtschaftsschule des Kantons Tessin.

Der Rückgang von Lernenden im ersten Lehrjahr wird durch die Tatsache abgeschwächt, dass dieses Jahr an jeder Berufsfachschule mehrere Zusatzlernende direkt im zweiten Lehrjahr eingestiegen sind.

Wiederum kam es in den ersten sechs Ausbildungsmonaten zu zahlreichen Vertragsauflösungen. 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.

Neubesetzung des SMV-Vorstandes

Wie angekündigt verlässt Erich Stritt per Ende 2014 den Vorstand des SMV. Martin Stucki, seit 2012 bereits Vorstandsmitglied BVM, übernimmt seinen Sitz per 01.01.2015.

Berufsreform Milchtechnologe/in EFZ, erste Lernende im 3. Lehrjahr

Das zweite Lehrjahr nach neuer Bildungsverordnung konnte im Sommer 2014 erfolgreich abgeschlossen werden. Die Lehrpersonen haben mit grossem Engagement den neuen Bildungsplan umgesetzt und mit den neuen Lehrmitteln unterrichtet. Zeitgleich wurden die Lehrmittel für das 3. Lehrjahr durch die Berufsfachschullehrer aller vier Standorte erstellt und übersetzt.

Mit dem Schuljahr 2014/2015 startete erstmalig das dritte Lehrjahr nach neuer Bildungsverordnung. Die neue Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ und der dazugehörige Bildungsplan sind am 1. Januar 2012 in Kraft getreten.

Léger recul du nombre d'apprentis

Au mois d'août, 339 technologues du lait et 36 employé(e)s en industrie laitière ont entamé l'année scolaire 2014/2015 dans les quatre écoles professionnelles proposant des formations dans l'économie laitière, soit 17 apprentis de moins que l'année précédente. Dans toute la Suisse, 98 technologues du lait (117 l'année passée) et 15 employé(e)s en industrie laitière (19 l'année passée) ont commencé leur première année de formation.

Le nombre de personnes se lançant dans la formation professionnelle initiale s'inscrit donc en léger recul. Dans le canton du Tessin, un seul apprenti est en troisième année. Il effectue sa formation professionnelle scolaire à l'école agricole du canton.

Ce recul du nombre d'apprentis en première année est toutefois à nuancer, compte tenu du fait que cette année, dans chaque école professionnelle, plusieurs apprentis sont entrés directement en deuxième année.

Un nombre considérable de résiliations de contrat a de nouveau été observé au cours du premier semestre. Il est donc important de recruter «tôt» les futurs apprentis, à savoir environ six mois à l'avance. En outre, le test d'aptitude et les stages en entreprise sont déterminants pour un bon recrutement.

Nouveau membre au comité de la SSIL

Comme annoncé, Erich Stritt a quitté le comité de la SSIL à fin 2014. Martin Stucki, déjà membre du comité de l'ASL depuis 2012 prend sa place au 01.01.2015.

Réforme de la profession de technologue du lait CFC : premiers apprentis en troisième année

La deuxième année de formation selon la nouvelle ordonnance s'est terminée à l'été 2014. Le corps enseignant a fait preuve d'une forte motivation dans la mise en œuvre du nouveau plan de formation ainsi que l'enseignement à l'aide des nouveaux outils pédagogiques. Dans le même temps, les enseignants des écoles professionnelles de chacun des quatre sites ont élaboré et traduit le matériel pédagogique pour la troisième année.

L'année scolaire 2014/2015 marque la première occurrence de la troisième année de formation selon la nouvelle ordonnance. La nouvelle ordonnance de formation professionnelle initiale pour la profession de technologue du lait CFC et le plan de formation correspondant sont entrés en vigueur le 1^{er} janvier 2012.

Neue Datenbank für die milchwirtschaftliche Berufsbildung

Die Ablösung der aktuellen Datenbank «SMS» des SMV wurde 2014 initialisiert. Grund für die Ablösung ist, dass die veraltete Technologie nicht mehr unterstützt wird und so die Daten des SMV mittelfristig nicht mehr sicher verwaltet werden können. Es wurden die Produkte verschiedener Anbieter evaluiert, letztlich bekam die Firma Optimos GmbH mit der Datenbanklösung «optidata» den Zuschlag. Der Anbieter hat bereits Erfahrung mit Datenbanken für OdA's und bietet mit «optidata» eine für den SMV bezahlbare Software an.

Überbetriebliche Kurse (üK)

Neben Ausbildungsbetrieb und Berufsfachschule sind die überbetrieblichen Kurse der dritte «Lernort» für die Lernenden in der Grundbildung. Der SMV beauftragte die beiden Schulen BHML Grangeneuve und BBZN Sursee mit der Organisation der überbetrieblichen Kurse für alle Lernenden MilchtechnologInnen/Milchtechnologien EFZ und MilchpraktikerInnen/Milchpraktiker EBA. Die französischsprachigen Lernenden und jene, die in Langnau (1. und 3. Lehrjahr) die Berufsfachschule besuchen, absolvieren die üK's in Grangeneuve. Jene, die in Flawil, Sursee und Langnau (2. Lehrjahr) die Berufsfachschule besuchen, absolvieren die üK's in Sursee. Im Herbst 2014 fanden die ersten überbetrieblichen Kurse nach neuer Bildungsverordnung für die Lernenden im 3. Lehrjahr statt.

Höhere Berufsbildung

Das BBZN Fachbereich Milchwirtschaft in Sursee startete im August 2014 mit 22 Studierenden die Fachschule 1. Im November begannen 10 Studierende die Fachschule 2.

Am Bildungszentrum für Milchtechnologie Grangeneuve starteten 10 Studierende den Fachausweislehrgang. Der nächste Diplomlehrgang startet 2015.

Finanzen

Die Jahresrechnung 2014 des SMV weist bei Erträgen von CHF 692'592.49 und Ausgaben von CHF 729'893.88 einen Cashflow von CHF -37'301.39 auf. Nach Steuern resultiert ein Jahresgewinn von CHF 54'921.81. Die Differenz zwischen negativem Cashflow und Jahresgewinn ist einerseits auf den Verkauf der Publi-Lactis AG und andererseits auf diverse Rechnungsabgrenzungen zurück zu führen. Das Eigenkapital per 31.12.2014 beträgt CHF 384'756.28.

Une nouvelle banque de données pour la formation professionnelle

Le remplacement de la banque de données actuelle «SMS» de la SSIL a été initialisé en 2014. Ce changement a été rendu nécessaire par le vieillissement technologique et le fait que les données de la SSIL ne pourraient à moyen terme plus être sauvegardées de façon sûre. Les produits de différents fournisseurs ont été évalués. Finalement nous avons choisi l'entreprise Optimos GmbH et sa solution «optidata». Le fournisseur a déjà de l'expérience avec les banques de données pour OdA's et il offre avec «optidata» une solution finançable pour la SSIL.

Cours interentreprises (CIE)

Avec l'entreprise formatrice et l'école professionnelle, les cours interentreprises constituent le troisième «lieu de formation» pour les apprentis en formation initiale. La SSIL a chargé le CILA de Grangeneuve et le BBZN de Sursee d'organiser les cours interentreprises pour tous les apprentis technologues du lait CFC et les employé(e)s en industrie laitière AFP. Les apprentis francophones et ceux qui fréquentent l'école professionnelle de Langnau (en première et en troisième année) suivent les CI à Grangeneuve. Ceux qui fréquentent l'école professionnelle de Flawil, de Sursee et de Langnau (deuxième année) les suivent à Sursee. Les premiers cours interentreprises selon la nouvelle ordonnance de formation pour les apprentis de troisième année ont eu lieu à l'automne 2014.

Formation professionnelle supérieure

Au BBZN avec domaine de spécialisation économie laitière à Sursee, l'école professionnelle 1 a débuté en août 2014 avec 22 élèves. En novembre, 10 élèves ont entamé l'école professionnelle 2.

Au Centre de formation des métiers du lait de Grangeneuve, 10 élèves ont commencé le cursus menant au brevet fédéral. Le prochain cursus diplômant débutera en 2015.

Finances

Les comptes annuels 2014 de la SSIL montrent un cash-flow de CHF -37'301.39 avec des recettes de CHF 692'592.49 et des dépenses de CHF 729'893.88. Après impôts, le bénéfice annuel s'élève à CHF 54'921.81. La différence entre le cash-flow négatif et le bénéfice annuel est dû d'une part à la vente de Publi-Lactis SA et d'autre part à différents comptes de régularisation. Le capital propre au 31.12.2014 se monte à CHF 384'756.28.

Organe und Personen	Vorstand SMV	Comité directeur SSIL
Organes et personnes Stand: Januar 2015 Situation au janvier 2015	Aschwanden Hans, Seelisberg (Präsident)	
	Engel Martin, Ostermundigen (Vize-Präsident)	
	Gygax Jacques, Bern	Hostettler Fritz, Villars-sur-Glâne
	Pernet René, Peney-le-Jorat	Stucki Martin, Konolfingen
	Kommission für Berufs- entwicklung und Qualität für die Grundbildung (SKBQ)	Commission du développement professionnel et de la qualité pour la formation initiale (CSDPQ)
	Diese Kommission wurde gemäss Artikel 22 der Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/ Milchtechnologe EFZ gebildet. Die jährliche Sitzung ist im Herbst 2015 geplant.	Cette commission a été nouvellement reconstituée conformément à l'art. 22 de l'ordonnance de formation pour technologue du lait CFC. Une nouvelle rencontre est prévue en printemps 2015.
	8 Vertreter des SMV	8 représentants de la SSIL
	Aschwanden Hans, Seelisberg	Wieland Daniel, Bern
	FROMARTE	BVM
	Aschwanden Hans, Seelisberg	Hänggeli Victor, Estavayer-le-Lac
	Baumgartner Fritz, Trub	Indermühle Klaus, Konolfingen
	Pernet René, Peney-le-Jorat	Walliser Roger, Ostermundigen
	4 Vertreter der Fachlehrerschaft	4 représentants des écoles
	Demierre Martin, Grangeneuve	Gilgen Kurt, Langnau
	Friedli Ernst, Wil	Schöpfer Beat, Sursee
	1 Vertreter des Bundes und 1 der Kantone	1 représentant de la Confédération et 1 des cantons
	Rosenkranz Edith, SBFI, Bern	Sutter Peter, MBA, Bern
	1 Vertreter der Arbeitnehmenden- organisationen	1 représentant des organisations des travailleurs
	Racine Joëlle, UNIA, Bern	
Qualitätssicherungskommission (QSK) für die Berufs- und höhere Fachprüfung	Commission d'assurance de la qualité (CAQ) pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur	
Die QSK tagt grundsätzlich dreimal pro Jahr. Sie behandelt insbesondere die Anmeldung und Aufnahme der Kandidatinnen und Kandidaten für die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung bzw. die Resultate für die Vergabe der Fachausweise und Diplome.	La CAQ siège en principe trois fois par an. Elle traite notamment l'inscription et l'admission des candidates et des candidats à l'examen professionnel et à l'examen professionnel supérieur et les résultats pour l'octroi des brevets fédéraux et des diplômes.	
Wieland Daniel, Bern (Präsident)	Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac	
Aeschbacher Marcel, Hosentruck	Neuenschwander Hansueli, Konolfingen	
Burkard Marc, Grangeneuve		
Engel Martin, Ostermundigen	Pernet René, Peney-le-Jorat	
Küttel Thomas, Sursee	Rössli Thomas, Emmen	
Morier Jean-Luc, Grangeneuve	Ruckli Philipp, Sursee	
Geschäftsstelle	Gérance	
Wieland Daniel (Geschäftsführer)		
Eigenmann Franziska (Projektleiterin)		
von Weissenfluh Ruth (Sachbearbeiterin)		

Jahresbericht SMV 2014

Rapport annuel de la SSIL 2014

Lernende an den Berufsfachschulen									
Personnes en formation dans les écoles professionnelles	Berufsfachschulen Ecoles professionnelles	2014/2015				2013/2014			
		1. J.	2. J.	3. J.	Total	1. J.	2. J.	3. J.	Total
		Milchtechnologen				Milchtechnologen			
	Grangeneuve (f)	29	44	35	108	37	38	40	115
	Langnau	26	32	24	82	31	25	28	84
	Sursee	19	23	21	63	23	21	25	69
	Wil	24	27	35	86	26	35	23	84
	Total	98	126	115	339	117	119	116	352
		Milchpraktiker				Milchpraktiker			
	Grangeneuve (f)	8	6		14	4	4		8
	Langnau	2	6		8	8	8		16
	Sursee	2	3		5	2	3		5
	Flawil	3	6		9	5	6		11
	Total	15	21		36	19	21		40
Berufsprüfung für Milchtechnologe/innen									
Examen professionnel pour technologues du lait									
Nr.	Prüfungsfächer								Durchschnittsnoten 2014
1	Projektarbeit (schriftlicher Bericht)								4.40
2	Präsentation und Diskussion der Projektarbeit im Betrieb								4.54
3	Schwerpunktthema im Betrieb								4.82
	Gesamtdurchschnitt								4.59
		<p>Von den total 29 Kandidaten/innen der eidgenössischen Berufsprüfung 2014 erhielten 25 Absolventen/innen den eidgenössischen Fachausweis für Milchtechnologe/innen. Die Erfolgsquote beträgt 86% (Vorjahr 84%).</p>				<p>Sur les 29 candidates et candidats qui se sont présentés à l'examen professionnel en 2014, 25 ont obtenu le brevet fédéral de technologue du lait. Le taux de réussite s'élève à 86% (84% l'année précédente).</p>			
Höhere Fachprüfung für Milchtechnologe/innen									
Examen professionnel supérieur pour technologues du lait									
Nr.	Prüfungsfächer								Durchschnittsnoten 2014
1	Businessplan oder Diplomarbeit (schriftlicher Bericht)								4.75
2	Präsentation und Diskussion des Businessplans oder der Diplomarbeit								4.90
	Gesamtdurchschnitt								4.83
		<p>Von den total 11 Kandidaten der eidgenössischen höheren Fachprüfung 2014 erhielten 10 Absolventen das eidgenössische Diplom für Milchtechnologe. Die Erfolgsquote beträgt 91% (Vorjahr 84%).</p>				<p>Sur les 11 candidats qui se sont présentés à l'examen professionnel supérieur en 2014, 10 ont obtenu le diplôme fédéral de technologue du lait. Le taux de réussite s'élève à 91% (84% l'année précédente).</p>			

Lehrabschlussprüfung für Milchtechnologe/innen EFZ	Nr.	Prüfungsposition	Jahr	
			2014	2013
<p>Examen de fin d'apprentissage pour technologues en industrie laitière CFC</p> <p>119 Milchtechnologe und Milchtechnologeinnen haben im Jahr 2014 die Lehrabschlussprüfung absolviert. Von ihnen haben 110 die Prüfung erfolgreich bestanden und erhielten das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Die Erfolgsquote betrug 92% (Vorjahr 91%). Die Notenauswertung zeigt folgendes Ergebnis:</p> <p>En 2014, 119 technologues en industrie laitière ont passé l'examen de fin d'apprentissage. Parmi eux, 110 ont réussi l'examen et reçu le certificat fédéral de capacité. Le taux de réussite s'est donc élevé à 92% (91% l'année précédente). Voici une vue d'ensemble des résultats:</p>	A. Praktische Arbeiten im Pflichtbereich			
	1	Angewandte Technologie	5.00	4.97
	2	Haustechnik	4.99	4.88
	3	Analytik	4.78	4.75
	4	Qualitätsmanagement	4.76	4.60
	5	Betriebsumfeld	4.81	4.80
	6	Arbeitsbuch	4.88	4.93
		Durchschnitt	4.90	4.80
	B. Praktische Arbeiten im Wahlbereich			
	1	Produktion 1	5.11	5.08
	2	Produktion 2	4.93	4.99
		Durchschnitt	5.00	5.00
	C. Grundlagenkenntnisse			
	1	Milchkunde/Chemie/Ernährungslehre	4.75	4.84
	2	Mikrobiologie/Hygiene	4.74	4.74
	3	Technologie	4.64	4.70
		Durchschnitt	4.70	4.80
	D. Berufskennnisse			
	1	Berufsumfeld	4.81	4.89
	2	Fachrechnen	4.67	4.81
	3	Vertiefungsbereiche	4.65	4.60
		Durchschnitt	4.70	4.80
	E. Berufskundlicher Unterricht			
		Erfahrungsnote	4.90	4.90
	F. Allgemeinbildung			
	1	Selbständige Vertiefungsarbeit	4.60	4.70
	2	Standardisierte Einzelprüfung	4.67	4.55
3	Erfahrungsnote	4.51	4.56	
	Durchschnitt	4.60	4.60	
	Gesamtdurchschnitt	4.80	4.80	
Qualifikationsverfahren für Milchpraktiker/innen	<p>Im Jahr 2014 haben 22 Milchpraktiker und Milchpraktikerinnen das Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben alle 22 die Prüfung erfolgreich bestanden und erhielten das Berufsattest. Bei dieser Abschlussprüfung werden die praktischen Arbeiten, die Berufskennnisse und die Allgemeinbildung bewertet.</p>			
Procédure de qualification des employé(es) en industrie laitière AFP	<p>En 2014, 22 employé(e)s en industrie laitière ont passé la procédure de qualification. Ils ont tous réussi l'examen et reçu l'attestation de formation professionnelle. Cet examen final comporte des travaux pratiques et l'évaluation des connaissances professionnelles et de la culture générale.</p>			

Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

Lehrabschlussprüfung 2015 für Milchtechnologe/innen EFZ	Nr.	Name und Vorname	Lehrbetrieb	Berufsbildner
	1	Ajruli Gzim	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Manuel Dietrich
Examen de fin d'apprentissage 2015 des technologues en industrie laitière CFC	2	Bachmann Patrick	Molkerei Davos 7270 Davos	Martin Flüeler
	3	Binggeli Manuel	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Ruth Huber
	4	Brahim Maïmouna	Emmi Mittelland Molkerei AG 5074 Suhr	Bruno Bühler
	5	Briegoos Noah	Molkerei Biedermann AG 9220 Bischofszell	Markus Louis
	6	Burger Sebastian	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Christoph Schmid
	7	Caricati Matteo	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Ruth Huber
	8	Es Kristin	Molkerei Biedermann AG 9220 Bischofszell	Markus Louis
	9	Esati Driton	Crema SA 3960 Sierre	Eric Masseraz
	10	Kaiser Adrian	Crema SA 1752 Villars-sur-Glâne	Andreas Wegmüller
	11	Lussi Lucas	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Victor Hänggeli
	12	Machado Da Silva Tiago Alexandre	Crema SA 1752 Villars-sur-Glâne	Andreas Wegmüller
	13	Mani Michael	Molkerei Davos 7270 Davos	Martin Flüeler
	14	Murugesu Sharayu	Nestlé PTC 3510 Konolfingen	Martin Gilgen
	15	Pidoux Quentin	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Victor Hänggeli
	16	Schüpbach Nadine	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Ruth Huber
	17	Spiess Kristine	Emmi Milch AG 6562 Dagmersellen	Martin Gerber
	18	Stäheli Valentin	Manser Molki AG 9402 Mörschwil	Josef Manser
	19	Stamenkovic Vukasin	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Christoph Schmid
	20	Treyer Markus	Emmi Frischprodukte AG 6032 Emmen	Christoph Schmid
	21	Walli Ramona	Emmi Käse AG 7302 Landquart	Hans-Ulrich Frick
	22	Zurbuchen Karin	Emmi Frischprodukte AG 3072 Ostermundigen	Ruth Huber
Qualifikationsverfahren 2015 für Milchpraktiker/innen EBA	Nr.	Name und Vorname	Lehrbetrieb	Berufsbildner
	1	Vermeulen Stefanie	Emmi Milch AG 6252 Dagmersellen	Gerber Martin
Procédure de qualification 2015 pour employé/es en industrie laitière AFP				

Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

	Nr.	Name und Vorname	Arbeitgeber/BVM-Unternehmen
Berufsprüfung 2014 für Milchtechnologien/innen / eidg. Fachausweis	1	Bachmann Patrik	Emmi Frischprodukte AG, 3072 Ostermundigen
	2	Bühlmann Patrik	Emmi Milch AG, 6252 Dagmersellen
	3	Graf Martin	Molkerei Biedermann AG, 9220 Bischofszell
	4	Hartmann Adrian	Mittelland Molkerei AG, 5034 Suhr
	5	Hauri Thomas	Mittelland Molkerei AG, 5034 Suhr
	6	La Placa Adriano	Emmi Milch AG, 6252 Dagmersellen
	7	Nitsche Dietmar	Molkerei Davos, 7270 Davos Platz
	8	Petitpierre Fabien	Crema SA, 1752 Villars-sur-Glâne
	9	Schneiter Michel	Mittelland Molkerei AG, 5034 Suhr
	10	Wagner Urs	Emmi Frischprodukte AG, 3072 Ostermundigen
	11	Zehnhäusern Jean-Pierre	Nestlé PTC, 3510 Konolfingen
Höhere Fachprüfung 2015 für Milchtechnologien/innen / eidg. Diplom	1	Lüssi Flavio	Emmi Frischprodukte AG, 3072 Ostermundigen
	2	Müller Peter	Emmi Käse AG, 6212 Kaltbach
	3	Siegrist Reto	Molkerei Gstaad, 3780 Gstaad



Die Milchtechnologien/innen und Milchpraktiker/innen der Berufsfachschule BBZN Milchwirtschaft Sursee 2015

BVM-Weiterbildungskurse

Cours de formation continue d'ASL

BVM-KURSE

Aus- und Weiterbildung für die Lebensmittelbranche

BVM Berufsverband
Molkereifachleute der Schweiz
ASL
Association Suisse des Laitiers

COURS ASL

Formation continue pour la branche alimentaire

BVM Berufsverband
Molkereifachleute der Schweiz
ASL
Association Suisse des Laitiers

Führen Sie einen Lebensmittelbetrieb und suchen für Ihre Mitarbeitenden in der Produktion ein massgeschneidertes Aus- oder Weiterbildungsangebot? Dann sind wir Ihr kompetenter Partner, denn wir wissen, worauf es ankommt – fachlich und didaktisch. Seit über 30 Jahren garantieren wir die zielgenaue Vermittlung von praxisrelevanten Handlungskompetenzen.

Unsere Lehrmethoden beruhen auf den neuesten didaktischen Erkenntnissen, und unsere Referenten sind mehrheitlich erfahrene Führungskräfte aus Betrieben der Milch- und Lebensmittelindustrie. Gemeinsam finden wir das passende Angebot für Ihre Mitarbeitenden!

Anmeldung und weitere Informationen auf:
www.bvm-asl.ch

In den BVM-Kursen erlernen unsere Mitarbeiter Neues und können bekanntes Wissen, welches ihnen bei der täglichen Arbeit von Nutzen ist, auffrischen. Die Rückmeldungen sind durchwegs positiv. Es macht den Mitarbeitern auch Spass, mit Kursteilnehmern aus anderen Milch- und Lebensmittelbetrieben zu diskutieren und Erfahrungen auszutauschen. Die Kurse sind fixer Bestandteil unseres Weiterbildungsprogramms. Sie haben einen hohen Stellenwert und ich kann sie nur weiterempfehlen.

Ruedi Heuberger, Produktionsleiter Ice Cream, Emmi Frischprodukte AG, Standort Ostermündigen



Basiskurs

Der Basiskurs wurde speziell für die Vermittlung von Grundkenntnissen an Mitarbeiter/innen ohne tätigkeitsbezogene Berufsausbildung entwickelt. Themen sind u.a. Ernährung, Mikrobiologie, Verarbeitungsprozesse, Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion. Schwerpunkte bilden die Unfallverhütung am Arbeitsplatz und in der Freizeit, Ökologie im Produktionsbetrieb sowie Wartung und Unterhalt von Anlagen durch Betriebspersonal.

Maschinenführerkurs

Der Maschinenführerkurs baut auf dem Basiskurs auf und dient zur Erweiterung des Verständnisses für die in der Lebensmittelindustrie angewendeten Prozesse. Die Grundlagenkenntnisse in Mikrobiologie, Hygiene, Reinigung/Desinfektion und Arbeitssicherheit werden vertieft. Bedeutung und Ziele der Qualitätssicherung werden dargestellt und mit der eigenen Praxis verknüpft. Wichtige Tätigkeiten und Abläufe aus dem Arbeitsbereich von Verantwortlichen für Produktionsanlagen werden aus Sicht der Mitarbeiter betrachtet; auf Verbesserungsmöglichkeiten der Wirtschaftlichkeit wird hingewiesen.

Anlagenführerkurs

Im Anlagenführerkurs werden den Teilnehmenden die Kompetenzen vermittelt, eine erweiterte Verantwortung eines Anlagen-/Schichtführers komplexerer Anlagen übernehmen zu können. Neben den technischen Themen rund um Qualitätssicherung, Prozess-Controlling sowie Wartung und Instandhaltung wird in diesem Kurs der Fokus auf die Führung eines Teams, die Arbeitsorganisation und die speziellen Herausforderungen der Schichtarbeit gerichtet.

Aufbaumodul

Das Aufbaumodul mit produktspezifischen Tageskursen wendet sich an Mitarbeitende ohne milchtechnologische Berufsausbildung. Der Fokus liegt auf dem Verständnis von Zusammenhängen, welche während des Herstellens in der Pilotanlage erlebbar werden: Einzelne Produktionsschritte in Kleingruppen ausführen, Prozessdaten rapportieren und Qualitätskontrolle durch sensorische Beurteilung der hergestellten Produkte. Besondere Beachtung finden dabei die Einhaltung von Hygienevorgaben und Arbeitssicherheit. Im Theorieteil werden die Fabrikationsprozesse vertieft und die Einflussfaktoren auf die Qualität besprochen. Themen sind z.B. «Sauermilch und Quark herstellen», «Butter herstellen», «Speiseeis herstellen». Gerne realisieren wir auch massgeschneiderte Kurse für Ihr Personal.

Das Angebot an Weiterbildungskursen wird mit den neuen eintägigen Aufbaumodulen ergänzt

In unseren BVM-Kursangeboten ist uns eine enge Verknüpfung von Praxis und Theorie wichtig. Daher passen wir die Inhalte und Methoden den aktuellen Gegebenheiten an oder kreieren sogar neue Kurse. Erstmals führten wir am 14. September 2015 den produktspezifischen Kurs «Sauermilch & Quark herstellen» mit acht Teilnehmenden durch.

Im Praxisteil führten die interessierten Mitarbeitenden Milchbehandlungen (Erhitzen, Homogenisieren) durch oder wogen die Zutaten für ihr gewähltes Aroma (Erdbeer, Aprikose oder auch Mocca) ab. Eine Herausforderung bildeten das korrekte Bedienen der Siegelmaschine und Etikettieren der Joghurt- und Quarkbecher.

Im Theorieunterricht wurden danach die Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Einflussfaktoren (Erhitzungsbedingungen der Milch, Konsistenzbearbeitung, Frucht dosierung, Abfülltemperatur) auf die Produktqualität vertieft. Krönender Abschluss war die sensorische Prüfung der selbst hergestellten Sauermilchprodukte.

Der Kurs fand so viel Anklang, dass er im kommenden Jahr erneut angeboten wird – sogar in zwei Durchführungen.

L'offre de cours de formation continue est complétée par de nouveaux modules d'une journée

Dans notre offre de cours ASL, nous veillons particulièrement à un lien étroit entre pratique et théorie. Nous adaptons donc les contenus et méthodes aux réalités actuelles ou créons même de nouveaux cours. Pour la première fois le 14 septembre, nous avons proposé le cours «Fabriquer des laits fermentés & du séré» à huit participants.

Dans la partie pratique, les collaborateurs intéressés ont pratiqué les traitements du lait (chauffage, homogénéisation) ou ils ont pesé les ingrédients pour l'arôme choisi (fraise, abricot ou aussi mocca). Le maniement correct de la machine à souder et de l'étiqueteuse des gobelets de yogourt et de séré relevait du défi.

Dans la partie théorique, les relations entre les différents facteurs (conditions de chauffage du lait, travail de la structure, dosage de la masse de fruits, température de remplissage) et leur effet sur la qualité du produit ont été approfondies. Une évaluation sensorielle des produits fermentés fabriqués couronnait le tout.

Le cours a eu un tel écho qu'il sera à nouveau proposé l'an prochain – même à deux reprises.





Berufsverband
Molkereifachleute der Schweiz
Association Suisse des Laitiers
ASL

[Organisation](#)
[Kurse](#)
[Aktivitäten](#)
[Download](#)
[Kontakt](#)
[Links](#)

[Deutsch](#)
[Français](#)

- 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




Aktuelles | [Über uns](#) | [Kontakt](#) | [Downloads](#) | [Bestellung](#) | [Fotos](#) | [Links](#) | [Sitemap](#) | [F](#)

Milchtechnologe
Milchtechnologin

Milchtechnologe/in EFZ
Milchpraktiker/in EBA


Weiterbildung

Berufsbildner



Herzlich willkommen!

Wir haben unsere Website komplett überarbeitet, um Ihnen einen möglichst guten Einblick in den Beruf des Milchtechnologen/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 Milchtechnologen/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

IGP für Walliser Rohschinken und Walliser Trockenspeck



Gegen das Gesuch für eine geschützte Ursprungsbezeichnung (IGP) der beiden Walliser Fleischspezialitäten sind keine Einsprachen eingegangen. Somit steht einem IGP nichts mehr im Weg.

News vom 05.10.2015 16:30

Nestlé will Glacé-Geschäft mit R&R zusammenlegen



Nestlé verhandelt zurzeit mit der britischen R&R über eine mögliche Zusammenlegung des Glacé-Geschäfts. Die Gespräche seien schon weit fortgeschritten, teilte der Nahrungsmittelkonzern am Montag mit.

mehr...

Die aktuelle Ausgabe

alimenta 29.09.2015 | 18

Schoggigesetz:
Schweizer Ruchmehl für
Deutschland



Abos

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

Bestellen





Der grösste Stellenmarkt der Schweizer Lebensmittelwirtschaft



14-tägliches Wissen im Abo!



Jetzt die Anzeige aufgeben!

www.alimentaonline.ch