

# Bulletin 2017

**Mit Einladung zur Hauptversammlung** (Seite 5)  
Freitag, 17. November 2017

**Avec invitation à l'assemblée générale** (page 5)  
Vendredi 17 novembre 2017

<b>Impressum</b>	
Herausgeber	BVM/ASL
Redaktion	Ressort Organisation
Gestaltung	Weber & Partner, Bern
Druck	Länggass Druck AG Bern
<b>Oktober 2017</b>	

# Inhaltsverzeichnis

## Table des matières

<b>4</b>	Editorial
<b>5</b>	Tag der Milchwirtschaft 2017 in Bern Journée de l'économie laitière 2017 à Berne
<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 2018
<b>10</b>	Jahresbericht BVM 2016 Rapport annuel de l'ASL 2016
<b>13</b>	Organe des BVM Organes de l'ASL
<b>14</b>	BVM-Anlass 2017 in Kerns Sortie annuelle de l'ASL 2017 à Kerns
<b>15</b>	Jahresbericht SMV 2016 Rapport annuel de la SSIL 2016
<b>22</b>	Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben Examens réussis dans les entreprises de l'ASL
<b>23</b>	BVM-Weiterbildungskurse Cours de formation continue d'ASL
<b>24</b>	Chronik der Berufsorganisationen von Molkereifachleuten in der Schweiz Chronique de l'organisation professionnelle des laitiers de Suisse

Liebe Berufskolleginnen und -kollegen

Es weht ein anderer Wind. Dies wurde mir wieder einmal bei der letzten HV in Delémont vor Augen geführt. Als ich mit einem Abteilungsleiter in ein Fachgespräch vertieft war, stiess ein ehemaliger Standortleiter hinzu und fragte uns, was wir eigentlich in den Betrieben machen. Der Abteilungsleiter sagte nur so salopp, die Zitrone auspressen. Der Standortleiter fragte, ob immer noch etwas herauskomme. Er dachte, die Zitrone sei schon längst ausgepresst.

Dem ist nicht so – die Zitrone wird weiter ausgepresst. Geschätzte Arbeitskolleginnen und -kollegen, bestimmt erlebt ihr das ebenfalls: Irgendwie muss die Effizienz immer weiter gesteigert und die Kosten gesenkt werden, um wettbewerbsfähig zu bleiben.

In den Medien ist der Fachkräftemangel ein grosses Thema. Um auch in Zukunft auf dem Markt bestehen zu können, sind wir auf gut ausgebildete Nachwuchskräfte angewiesen. Es wird jedoch zunehmend schwieriger, Lernende zu finden. In den letzten Jahren haben wir den Mangel mit Fachleuten aus Berufen wie Koch, Metzger, Bäcker usw. auffangen können. Aber es reicht nicht aus, um unsere Betriebe weiterzubringen. Denn dazu benötigen wir auch Milchtechnologinnen und Milchtechnologen, die zuerst die Lehre und anschliessend die höhere Berufsbildung absolvieren. Diese Fachleute müssen wir dann auch in unseren Betrieben halten können. Mit dem neuen Auftritt des Milchtechnologen gehen wir in die richtige Richtung. Davon bin ich überzeugt. Mit den Events (Infotage, Infostände an Anlässen, Besuche in Schulen, ...), dem neuen Logo sowie der neuen Webseite sind wir sicher gut aufgestellt. Denn der heutigen Jugend ist es wichtig, dass man einen frischen und «knackigen» Auftritt hat und via Social Media unseren Beruf erleben kann. Was neu hinzukommt, ist die Berufsmeisterschaft. 2018 wird es erstmals in allen vier Regionen Berufsmeisterschaften geben und 2019 werden die ersten Schweizermeisterschaften der Milchberufe stattfinden.

Der neue Auftritt und die Medienarbeit können Hürden abbauen, den persönlichen Kontakt werden sie aber nicht ersetzen können. Entscheidend für die Berufswahl ist der Kontakt mit dem Berufsbildner und das Erleben des Berufs während der Schnupperlehre – hier sind wir alle gefordert. Nun möchte ich Euch allen, die sich tagtäglich für die Ausbildung der Milchtechnologen einsetzen, ein grosses Kompliment machen. Obwohl ihr unter enormem Druck steht, die Zitrone ausgepresst wird, engagiert ihr euch für die Aus- und Weiterbildung – Danke!

Mit lieben Grüssen

*Martin Stucki, BVM-Präsident*



Chères et chers collègues

Il souffle un autre vent. J'en ai à nouveau eu la preuve lors de la dernière AG à Delémont. Alors que j'étais plongé dans une conversation avec un responsable de secteur, un ancien responsable de site fit irruption et nous demanda qu'est-ce que l'on fait vraiment dans les entreprises. Le responsable de division a répondu sans ambages, presser les citrons. Et le responsable de site de questionner s'il en sort encore du jus. Il pensait que les citrons étaient vides depuis longtemps.

Pourtant ce n'est pas le cas – les citrons sont toujours et encore pressés. Chères et chers collègues, vous vivez certainement aussi cela: d'une manière ou d'une autre l'efficacité doit être augmentée et les coûts réduits pour rester compétitifs.

Dans les médias, le manque de personnel spécialisé est un sujet récurrent. Pour pouvoir subsister sur le marché, nous avons besoin de relève bien formée. Il est pourtant toujours plus difficile de trouver des apprentis. Ces dernières années, nous avons pu combler les manques avec des professionnels provenant d'autres métiers de l'alimentaire comme cuisinier, boucher, boulanger, etc. Mais cela ne suffit plus, pour faire avancer nos entreprises. Pour cela, nous avons aussi besoin de technologues du lait qui commencent par l'apprentissage et poursuivent avec le brevet professionnel. Avec la nouvelle campagne des technologues du lait nous allons dans la bonne direction; j'en suis persuadé. Par les manifestations (journée d'information, ...), avec le nouveau logo ainsi que le site web nous sommes certainement bien dotés. Pour les jeunes d'aujourd'hui, il est important que nous ayons une mise en scène jeune et que l'on puisse découvrir notre profession sur les réseaux sociaux. Ce que l'on va pouvoir ajouter, c'est les championnats de la profession. En 2018 nous aurons pour la première fois une compétition dans les quatre régions et en 2019 nous organiserons les premiers championnats suisses des professions du lait.

La nouvelle présentation et la présence dans les médias peuvent surmonter des obstacles mais ne remplaceront jamais les contacts personnels. Ce qui est décisif pour le choix d'une profession, c'est le contact avec les formateurs et la découverte de la profession pendant un stage – et là vous êtes tous concernés.



Maintenant j'aimerais vous faire à vous tous qui êtes quotidiennement engagés dans la formation des technologues du lait un très grand compliment. Bien que vous soyez soumis à une énorme pression, vous vous engagez pour la formation de base et continue – merci!

Meilleures salutations

*Martin Stucki, président ASL*

# Tag der Milchwirtschaft 2017 in Bern

## Journée de l'économie laitière 2017 à Berne

<b>Datum</b>	Freitag, 17. November 2017	
<b>Tagungsort</b>	Stade de Suisse Wankdorf Nationalstadion AG Papiermühlestrasse 71 3014 Bern Gebührenpflichtige Parkplätze sind vorhanden.	
<b>Anmeldung</b>	<b>bis 3. November 2017 an:</b> Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV), Gurtengasse 6, 3001 Bern Tel. 031 311 31 82, Fax 031 390 33 35, info@smv-ssil.ch	
<b>Hinweise</b>	Freiwillig: Führungen am Vormittag gemäss Anmeldung. Verpflegung Mittag: Beim Empfang stehen für alle Teilnehmenden Sandwiches zur Verpflegung bereit.	
<b>Programm</b>	ab 12.15 Uhr	Ankunft der öffentlichen Verkehrsmittel von Bern Hauptbahnhof. Das Stade de Suisse befindet sich 5 Minuten Fussweg vom Bahnhof Bern-Wankdorf entfernt und ist mit verschiedenen S-Bahnen sowie Bus und Tram gut zu erreichen.
	ab 12.15 Uhr	<b>FROMARTE:</b> Eintreffen der Teilnehmer im Stade de Suisse, Empfang in der Champions Lounge, Zone 3
	13.00 – 15.00 Uhr	<b>FROMARTE-Delegiertenversammlung in der Valiant Lounge</b>
	ab 12.15 Uhr	<b>BVM: Eintreffen der Teilnehmer im Stade de Suisse,</b> Empfang in der Champions Lounge, Zone 3
	13.00 – 15.00 Uhr	<b>BVM-Hauptversammlung in der Champions Lounge, Zone 4</b> Traktanden 1. Bestimmen der Delegierten/Einzelmitglieder 2. Protokoll der Hauptversammlung vom 18. November 2016 3. Jahresbericht 2016 4. Bilanz und Erfolgsrechnung 2016, BVM-Unternehmen und BVM Fonds 5. Wahlen 6. Aus- und Weiterbildung 7. Jahresprogramm 2018 8. Budget 2018 9. Verschiedenes
	15.00 – 16.00 Uhr	<b>SMV: Apéro &amp; Networking in der Champions Lounge, Zone 3</b> offert von den Organisationen und Sponsoren
	16.00 – 17.00 Uhr	<b>SMV: Diplomfeier der Absolventen der höheren Fachprüfung des SMV</b> Champions Lounge, Zone 4 Grussbotschaft von Regierungsrat Christoph Ammann, Volkswirtschaftsdirektor Kanton Bern Gast: Thomas Binggeli, CEO, VRP und Inhaber Thömus AG sowie Teilhaber und VRP BMC Switzerland AG
	17.15 Uhr	<b>Nachessen in der Champions Lounge, Zone 2</b> offeriert 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.bern.ch">www.bern.ch</a> <a href="http://www.stadedesuisse.ch">www.stadedesuisse.ch</a> <a href="http://www.sbb.ch">www.sbb.ch</a>

# BVM-Unternehmen, Rechnungen

## Entreprises de l'ASL, comptes

### Bilanz per 31. Dezember 2016 • Bilan au 31 décembre 2016

		Rechnung 2016 (CHF)	Rechnung 2015 (CHF)	
<b>Aktiven</b>	Valiant Bank Nr. 16 6.537.631.05	93'466.62	35'299.27	
	Valiant Bank Sparkonto Nr. 16 9.451.822.10	102'175.55	102'124.50	
	Forderungen aus Lieferungen & Leistungen	0.00	79'109.74	
	Andere Forderungen	39'082.30	27'471.30	
	<b>Total Aktiven</b>	<b>234'724.47</b>	<b>244'004.81</b>	
	<b>Passiven</b>	Verbindlichkeiten aus Lieferungen & Leistungen	12'376.85	12'590.50
		Verbindlichkeiten Mehrwertsteuer	0.00	258.25
		Verbindlichkeiten Fonds	2'000.00	2'472.20
		Passive Rechnungsabgrenzungen	1'000.00	800.00
		Eigenkapital BVM	219'347.62	227'883.86
<b>Total Passiven</b>		<b>234'724.47</b>	<b>244'004.81</b>	

### Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2016 • Année comptable (du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2016)

		Rechnung 2016 (CHF)	Budget 2016 (CHF)	Rechnung 2015 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Mitgliederbeiträge Unternehmen	314'281.71	315'000.00	239'093.17
	Kapitalzinsertrag	43.25	300.00	115.70
	<b>Total Ertrag</b>	<b>314'324.96</b>	<b>315'300.00</b>	<b>239'208.87</b>
<b>Aufwand</b>	Ressort Ausbildung			
	Ausbildungsbeitrag an SMV	138'185.40	140'000.00	138'596.80
	üK-Beitrag SMV	54'574.00	60'000.00	56'592.00
	Nachwuchsförderung	87'491.65	80'000.00	18'513.50
	Total Ausbildung	280'251.05	280'000.00	213'702.30
	Ressort Organisation/ Administration			
	Geschäftsführung	29'520.60	26'000.00	27'100.65
	Rechnungsführung/Revision	3'628.80	2'000.00	3'437.00
	Vorstand	3'595.40	4'500.00	3'216.10
	Info-Bulletin	4'172.00	4'500.00	1'590.00
	Diverses	1'693.35	2'000.00	314.20
	Total Organisation/ Administration	42'610.15	39'000.00	35'657.95
	<b>Total Aufwand</b>	<b>322'861.20</b>	<b>319'000.00</b>	<b>249'360.25</b>
	Jahresergebnis	- 8'536.24	- 3'700.00	- 10'151.38

# BVM Fonds Einzelmitglieder, Rechnungen

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

### Bilanz per 31. Dezember 2016 • Bilan au 31 décembre 2016

		Rechnung 2016 (CHF)	Rechnung 2015 (CHF)
<b>Aktiven</b>	Valiant Bank Nr. 16 9.644.388.10	23'704.69	96'592.69
	Valiant Bank Fonds Nr. 16 6.003.566.08	916.40	915.95
	Forderungen aus L&L	29'200.00	43'550.00
	Andere Forderungen	1'597.10	805.75
	Aktive Rechnungsabgrenzungen	3'000.00	0.00
	Beamer/Notebook	1.00	1.00
	<b>Total Aktiven</b>	<b>58'419.19</b>	<b>141'865.39</b>
<b>Passiven</b>	Verbindlichkeiten aus L&L	5'653.75	4'655.75
	Verbindlichkeiten BVM-Unternehmen	-2'000.00	72'460.00
	Passive Rechnungsabgrenzungen	25'000.00	25'000.00
	Eigenkapital Fonds	29'765.44	39'749.64
	<b>Total Passiven</b>	<b>58'419.19</b>	<b>141'865.39</b>

### Jahresrechnung 1. Januar bis 31. Dezember 2016 • Année comptable (du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2016)

		Rechnung 2016 (CHF)	Budget 2016 (CHF)	Rechnung 2015 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Kurerträge	54'076.10	86'000.00	80'170.00
	Beiträge Einzelmitglieder	4'618.80	4'750.00	4'616.55
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	0.45	50.00	1.35
	<b>Total Ertrag</b>	<b>59'195.35</b>	<b>91'300.00</b>	<b>85'287.90</b>
<b>Aufwand</b>	Kurskosten	56'788.50	70'000.00	70'251.40
	Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft	8'000.00	8'000.00	8'000.00
	Rechnungsführung/Revision	2'400.00	2'000.00	2'234.90
	Diverses (Ressortspesen inkl. Anlass)	1'991.05	4'000.00	3'037.10
	<b>Total Aufwand</b>	<b>69'179.55</b>	<b>84'000.00</b>	<b>83'523.40</b>
	Jahresergebnis	- 9'984.20	7'300.00	1'764.50

# 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 31.12.2016 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, 12. April 2017

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

  
Gerald Pittet

  
Hans-Peter Steuri

  
Isidor Elmiger

Kontrollbericht\_2016.doc



# Budget 2018

## BVM-Unternehmen • Entreprises de l'ASL

		Budget 2018 (CHF)	Budget 2017 (CHF)	Rechnung 2016 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Mitgliederbeiträge Unternehmen	315'000.00	315'000.00	314'281.71
	Kapitalzinsertrag	50.00	300.00	43.25
	<b>Total Ertrag</b>	<b>315'050.00</b>	<b>315'300.00</b>	<b>314'324.96</b>
<b>Aufwand</b>	Ressort Ausbildung			
	Ausbildungsbeitrag an SMV	140'000.00	140'000.00	138'185.40
	üK-Beitrag an SMV	60'000.00	60'000.00	54'574.00
	Nachwuchsförderung	92'000.00	80'000.00	87'491.65
	<b>Total Ausbildung</b>	<b>292'000.00</b>	<b>280'000.00</b>	<b>280'251.05</b>
	Ressort Organisation/ Administration			
	Geschäftsführung	26'000.00	26'000.00	29'520.60
	Rechnungsführung/Revision	3'000.00	2'000.00	3'628.80
	Vorstand	3'500.00	4'500.00	3'595.40
	Info-Bulletin	4'500.00	4'500.00	4'172.00
	Diverses	2'000.00	2'000.00	1'693.35
	<b>Total Organisation/ Administration</b>	<b>39'000.00</b>	<b>39'000.00</b>	<b>42'610.15</b>
	<b>Total Aufwand</b>	<b>331'000.00</b>	<b>319'000.00</b>	<b>322'861.20</b>
	Jahresergebnis	- 15'950.00	- 3'700.00	- 8'536.24

## Zweckgebundener Fonds • Fonds alloués

		Budget 2018 (CHF)	Budget 2017 (CHF)	Rechnung 2016 (CHF)
<b>Ertrag</b>	Kurserträge	48'000.00	76'500.00	54'076.10
	Beiträge Einzelmitglieder	11'850.00	11'850.00	4'618.80
	Beitrag Ass. Romande des Maîtres laitiers	500.00	500.00	500.00
	Zinsertrag Fonds	0.00	50.00	0.45
	<b>Total Ertrag</b>	<b>60'350.00</b>	<b>88'900.00</b>	<b>59'195.35</b>
<b>Aufwand</b>	Kurskosten	45'000.00	60'700.00	56'788.50
	Hauptversammlung/ Tag der Milchwirtschaft	8'000.00	8'000.00	8'000.00
	Rechnungsführung/Revision	2'000.00	2'000.00	2'400.00
	Diverses (Ressortspesen inkl. Anlass)	4'000.00	4'000.00	1'991.05
	<b>Total Aufwand</b>	<b>59'000.00</b>	<b>74'700.00</b>	<b>69'179.55</b>
	Jahresergebnis	1'350.00	14'200.00	- 9'984.20

### Tätigkeiten Vorstand

Unter der Leitung des Präsidenten Martin Engel hat sich der Vorstand zu 3 Sitzungen in Bern (zweimal) und Broc getroffen, um folgende Schwerpunkte zu besprechen:

- Aktivitäten der Nachwuchsförderung & Öffentlichkeitsarbeit in den 4 Regionen: Ostschweiz, Zentralschweiz, Bern, Westschweiz
- Begleitung der Totalrevision in der höheren Berufsbildung
- Überbetriebliche Kurse ÜK
- Behandlung der statutarischen Geschäfte: Jahresbericht, Jahresrechnung, Bilanz usw.
- Durchführung des jährlichen Ausflugs
- Weiterbildungskurse: Massnahmen zu deren finanzieller Stabilisierung sowie konzeptuelle Weiterentwicklungen wie themenspezifisches Aufbaumodul Sauer Milch & Quark
- Erstellung Jahresbulletin
- Vorbereitung und Durchführung Hauptversammlung

### Selbstdeklaration bei der Milchdatenbeschaffung für die Mitgliederbeitragshebung

Die Selbstdeklaration der verarbeiteten Milchmenge in den Industriebetrieben hat wie bereits im Vorjahr sehr gut funktioniert. Die gewerblichen Käsereien, das heisst die Mitglieder von FROMARTE, verarbeiteten knapp 35% der Milchmenge. Allerdings werden in den Käsereien 80% der Lernenden ausgebildet. Der Anteil Lernender und die verarbeitete Milchmenge der beiden Organisationen ergeben den Beitragsschlüssel der Mitgliederbeiträge für den SMV. Im Jahr 2016 betrug der Beitragsschlüssel 43,18% für den BVM (entspricht CHF 215 915.–) und 56,82% für FROMARTE.

### BVM-Weiterbildungskurse

Der Vorstand hat im 2016 die im Vorjahr umgesetzten Massnahmen ergänzt:

- Festlegung einer Mindestteilnehmerzahl pro Kurs
- In Grangeneuve wird jährlich nur noch 1 Kurs durchgeführt: 2016 war es der Anlagenführerkurs, im Folgejahr wird es der Maschinenführerkurs sein
- Beibehalten der Kursgebühr von CHF 540.–
- Versand an rund 550 Firmen in der Lebensmittelverarbeitung, wobei teilweise neue Adressen angeschrieben wurden
- Druck der Datenflyer 2017 vorgezogen. Verteilen der Datenflyer 2017 bereits im Kurszyklus 2016 sowie an der HV 2016
- Diverse Kostenoptimierungen
- Konzept für themenspezifisches Aufbaumodul Sauer Milch & Quark wird beibehalten, läuft aber nicht wie erhofft (gerade kostenneutral)

### Activités du comité

Sous la présidence de Martin Engel le comité s'est réuni à trois reprises, à Berne (deux fois) et à Broc. Les principaux thèmes abordés étaient les suivants:

- Activités pour l'encouragement de la relève & relations publiques dans les quatre régions: Suisse Romande, Berne, Suisse centrale et Suisse orientale.
- Accompagnement de la révision totale de la formation professionnelle supérieure
- Cours interentreprises CI
- Traitement des affaires statutaires: rapport annuel, comptes annuels, bilan etc.
- Organisation de la sortie annuelle
- Cours de formation continue: mesures pour stabiliser leur financement et développement conceptuel comme le module de consolidation spécifique produits laitiers fermentés et séché
- Rédaction du bulletin annuel
- Préparation et déroulement de l'assemblée annuelle

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

L'auto-déclaration des quantités de lait transformées dans les entreprises industrielles a très bien fonctionné, comme c'était le cas l'an dernier. Les fromageries artisanales, c'est-à-dire les membres de Fromarte transforment à peine 35% de la quantité de lait. Par contre, les fromageries forment 80% des apprentis. Le nombre d'apprentis et la quantité de lait transformée des deux organisations permettent de calculer la clé de répartition entre les membres de la cotisation à la SSIL. En 2016, la clé de répartition s'élevait à 43,18% pour l'ASL (correspond à CHF 215 915.–) et 56,82% pour FROMARTE.

### Cours de formation continue ASL

En 2016, le comité a complété les mesures prises l'année précédente:

- Fixation d'un nombre minimum de participants par cours
- A Grangeneuve seul un cours par année est organisé: en 2016 c'était le cours pour opérateurs sur installations, l'année suivante ce sera le cours de conducteurs de machines.
- Maintien de la finance d'inscription à CHF 540.–
- Envoi à près de 550 entreprises de la transformation alimentaire, avec une partie de nouvelles adresses
- Impression du dépliant 2017 avancée. Distribution du dépliant 2017 déjà lors du cycle de cours 2016 ainsi qu'à l'assemblée générale 2016
- Diverses optimisations au niveau des coûts

Folgende 6 Weiterbildungskurse fanden zwischen April und November 2016 mit einer Teilnehmerzahl von 90 (Vorjahr 135 Teilnehmende) statt:

- 1 Basiskurs mit 14 Teilnehmenden in Sursee
- 1 Maschinenführerkurs mit 22 Teilnehmenden in Sursee
- 2 Anlagenführerkurse mit 35 Teilnehmenden in Sursee
- 1 Aufbaumodul «Sauermilch & Quark herstellen» mit 5 Teilnehmenden in Sursee
- 1 Anlagenführer- und Teamleiterkurs mit 14 Teilnehmenden in Grangeneuve

Ein herzlicher Dank für die wertvolle Arbeit geht an die Referenten, die mit Fachkompetenz und aktuellen Erfahrungen aus der Berufspraxis die Kursteilnehmenden begeistern. Das grosse Engagement kommt in den positiven Beurteilungen durch die Kursteilnehmenden zum Ausdruck.

Das neue produktbezogene Aufbaumodul «Sauermilch & Quark herstellen» wird bisher nur von wenigen Teilnehmenden besucht. Aufgrund der begeisterten Rückmeldungen halten wir vorläufig am Konzept fest.

### **BVM-Ausflug nach Broc**

Im Rahmen des jährlichen MitgliederAusflugs am 18. Mai 2016 nach Broc, fand im Maison Cailler S.A. eine Besichtigung statt. Bei einem Greyerzer Zvieri im Restaurant Gruyère Grill SA konnten in gemütlicher Runde Beziehungen gepflegt und Eindrücke aus der Betriebsbesichtigung ausgetauscht werden.

### **Überbetriebliche Kurse**

Im Jahr 2016 wurden wiederum alle überbetrieblichen Kurse (1. bis 3. Lehrjahr) durchgeführt. Die Kostenbeteiligung des BVM betrug nach der Aufschlüsselung CHF 54 574.–.

### **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 Milchtechnologininnen und Milchtechnologien gilt in der Milchwirtschaftsbranche als Krönung der rund zehnjährigen Aus- und Weiterbildung. 16 Kandidaten haben im Jahr 2016 die Prüfungen in Angriff genommen. Von ihnen haben 15 Prüfungsabsolventen bestanden. Mit Stolz konnten sie im Rahmen des Tages der Milchwirtschaft in Delémont JU das eidgenössische Diplom vom Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein entgegennehmen. Hans Aschwanden, Präsident des SMV, gratulierte

- Le concept de cours de consolidation sur des thèmes spécifiques «produits laitiers fermentés & séché» est maintenu. Ne fonctionne cependant pas comme espéré (neutre au niveau coûts)

Les 6 cours suivants de la formation continue ont été mis sur pied entre avril et novembre avec une présence de 90 participants (135 l'année précédente):

- 1 cours de base avec 14 participants à Sursee
- 1 cours de conducteur de machines avec 22 participants à Sursee
- 2 cours d'opérateur sur installation avec 35 participants à Sursee
- 1 module de consolidation «Fabriquer des produits laitiers fermentés & du séché» avec 5 participants à Sursee
- 1 cours pour opérateur sur installation et chef d'équipe avec 14 participants à Grangeneuve

Un grand merci aux intervenants pour leur travail de qualité; ils ont su enthousiasmer les participants grâce à leurs compétences spécifiques et leurs expériences actuelles provenant de la pratique. Leur engagement ressort dans les appréciations positives des participants.

Le nouveau module de consolidation «Fabriquer des produits laitiers fermentés & du séché» n'a été suivi pour l'instant que par peu de participants. En raison des retours enthousiastes, nous maintenons le concept pour le moment.

### **Excursion de l'ASL à Broc**

Dans le cadre de la sortie annuelle des membres, nous avons visité la Maison Cailler SA à Broc le 18 mai. Autour d'un quatre-heures au Gruyère au Restaurant Gruyère Grill SA, suite à la visite de la chocolaterie les membres ont pu entretenir les contacts et échanger leurs impressions.

### **Cours interentreprises**

En 2016, tous les cours interentreprises (1<sup>ère</sup> à 3<sup>e</sup> année) ont été mis sur pied. La participation aux coûts de l'ASL selon la clé de répartition s'est élevée à CHF 54 574.–.

### **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 près de 200 participants. L'examen professionnel supérieur pour technologues du lait est considéré dans l'économie laitière comme le couronnement



Hauptversammlung des BVM/ASL in Delémont 2016

Foto: Iris Wirz c&p communications

den Diplomanden bei der Diplombübergabe zum grossen Erfolg. Für die beste Gesamtnote der höheren Fachprüfung erhielt Aurélien Ducommun, Fromagerie d'Onnens, einen Preis, offeriert von FROMARTE, Berufsverband Molkereifachleute und der Käser-Treuhand AG.

Die Grussbotschaft überbrachten Damien Chappuis, Gemeindepräsident von Delémont, und der Regierungsrat Martial Courtet, Vorsteher des Departementes für Bildung, Sport und Kultur des Kantons Jura. Musikalisch umrahmt wurde die Feier von den MUGS, einem Quartett von Blechbläsern aus der Region. Mit vielen Kontakten und Diskussionen untereinander sowie dem Nachtessen wurde der Tag der Milchwirtschaft 2016 abgeschlossen.

### Finanzen

Das Budget 2017 des BVM wurde mit einem Verlust von CHF 3700.– und das des BVM Fonds mit einem Gewinn von CHF 14 200.– angenommen.

Die BVM-Unternehmen verfügen am 31.12.2016 über ein Kapital von CHF 219 348.– (Verlust von CHF 8536.–). Der Mitgliederbeitrag beträgt 2017 weiterhin CHF 1.85 pro 10 000 kg bzw. 30 000 kg verarbeitete Milch. Die einmalige Rechnungstellung pro Jahr für die Mitgliederbeiträge hat sich in 2016 bewährt und wird beibehalten.

Im zweckgebundenen Fonds der Einzelmitglieder befinden sich am 31.12.2016 CHF 29 765.– (Verlust von CHF 9984.–). Der Beitrag der einzelnen Mitglieder wird gemäss Beschluss der HV auf 2017 erhöht auf CHF 50.– für Einzelmitglieder und CHF 60.– für Doppelmitglieder BVM/VEM.

*Martin Stucki und Franziska Eigenmann, Januar 2017*

d'une formation de base et continue qui s'étend sur 10 ans. En 2016, 16 candidats se sont présentés à l'examen. 15 l'ont réussi. C'est avec fierté qu'ils ont pu recevoir leur diplôme décerné par la Société suisse d'industrie laitière, à Delémont, dans le cadre de la journée de l'économie laitière. Lors de la cérémonie, Hans Aschwanden, Président de la SSL, a félicité les diplômés pour leur belle réussite. Aurélien Ducommun, Fromagerie d'Onnens, a reçu un prix pour la meilleure moyenne générale à l'examen professionnel supérieur, prix offert par FROMARTE, l'Association suisse des laitiers et Käser-Treuhand AG.

Damien Chappuis, maire de Delémont, et le Conseiller d'Etat Martial Courtet, responsable du Département de la formation, du sport et de la culture du canton du Jura, ont apporté leurs salutations à l'assemblée. Les intermèdes musicaux étaient assurés par un quartet de la région le MUGS Brass Quartet. La journée de l'économie laitière 2016 s'est terminée autour d'un repas et animée par de nombreux contacts.

### Finances

Le budget 2017 de l'ASL a été accepté. Il prévoit une perte de CHF 3700.–, tandis que le fonds ASL prévoit un bénéfice de CHF 14 200.–.

Les entreprises de l'ASL disposaient au 31.12.2016 d'un capital de CHF 219 348.– (perte de CHF -8536.–). En 2017, la cotisation des membres reste inchangée à CHF 1.85 par 10 000 kg resp. 30 000 kg de lait transformé. L'envoi d'une seule facture par année pour la cotisation a fait ses preuves en 2016 et le principe sera donc reconduit.

Le fonds lié des membres individuels s'élève, au 31.12.2016, à CHF 29 765.– (perte de CHF 9984.–). Conformément à la décision de l'AG, la contribution des membres individuels passera à CHF 50.– et à CHF 60.– pour la double cotisation ASL/Association des anciens.

*Martin Stucki et Franziska Eigenmann, janvier 2017*

<b>Organe des BVM</b>		
<b>Organes de l'ASL</b>		
	<b>Name und Vorname</b>	<b>Vertretung</b>
<b>Präsident</b>	Stucki Martin	VMI/Trockenwerke
<b>Vizepräsident</b>	Ryser René	Einzelmitglieder
<b>Geschäftsführer</b>	Wieland Daniel	Mandat SMV
<b>Vorstand</b>	Arnold Thomas	VMI/Molkereien
	Dubey Bertrand	MM Westschweiz
	Fanger Christian	VMI/Molkereien
	Hostettler Fritz	VMI/Molkereien
	Röögli Thomas	Einzelmitglieder
	Wieland Daniel	SMV
	Wyss Thomas	Mittelmolkereien
<b>Kontrollstelle</b>	Elmiger Isidor	VMI/Trockenwerke
	Pittet Gérald	Einzelmitglieder
	Steuri Hanspeter	VMI/Molkereien
<b>Ressorts</b>	<b>Kontaktpflege</b>	<b>Ryser René, Wieland Daniel</b>
	<b>Weiterbildung</b>	<b>Arnold Thomas, Bächler Daniel, Dubey Bertrand, Eigenmann Franziska, Küttel Thomas, Walliser Roger</b>
	<b>Ausbildung</b>	<b>Wieland Daniel, Demierre Martin, Schöpfer Beat</b>
	<b>Organisation</b>	<b>Wieland Daniel</b>
<b>Geschäftsstelle</b>	<b>BERUFSVERBAND MOLKEREIFACHLEUTE DER SCHWEIZ (BVM) ASSOCIATION SUISSE DES LAITIERS (ASL)</b> Postfach 8226, 3001 Bern Tel. 031 311 31 83, Fax 031 390 33 35 info@bvm-asl.ch, www.bvm-asl.ch	
	Wieland Daniel <i>Geschäftsführer</i>	Tel. 031 312 26 47 (Direktwahl) daniel.wieland@smv-ssil.ch
	Eigenmann Franziska <i>Projektleiterin</i>	Tel. 031 533 47 80 (Direktwahl) franziska.eigenmann@smv-ssil.ch
	von Weissenfluh Ruth <i>Sachbearbeiterin</i>	Tel. 031 311 31 83 (Direktwahl) ruth.vonweissenfluh@smv-ssil.ch
Stand: Oktober 2017 Situation au octobre 2017		

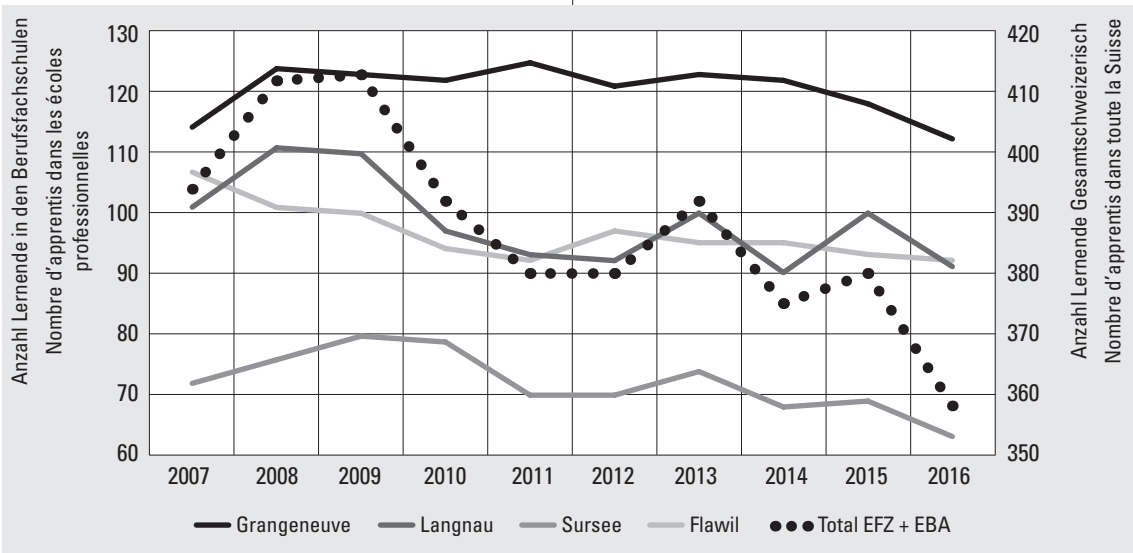
# BVM-Anlass 2016 in Kerns

## Sortie annuelle de l'ASL 2016 à Kerns



### Sicherstellung an gut ausgebildetem Nachwuchs

### La garantie d'une relève bien formée



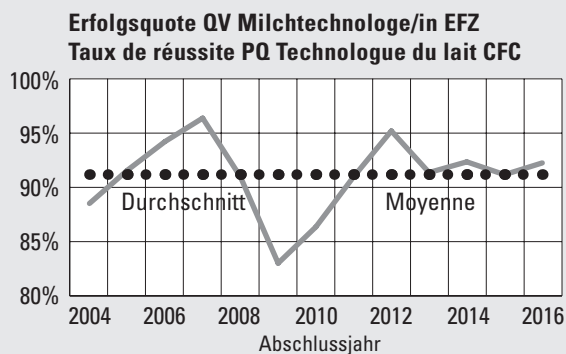
#### Entwicklung Anzahl Lernende EFZ und EBA

321 Milchtechnologinnen/Milchtechnologe EFZ und 37 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker EBA haben im August an den vier Berufsfachschulen für die milchwirtschaftliche Berufsbildung das Schuljahr 2016/17 in Angriff genommen.

Gesamtschweizerisch haben 102 Milchtechnologinnen/Milchtechnologe (Vorjahr 111) und 16 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker (Vorjahr 20) das erste Lehrjahr ihrer Berufslehre begonnen. Die Anzahl Lernende die mit der beruflichen Grundbildung beginnen ist somit leicht gesunken. Die Anzahl Zusatzlernende die direkt im zweiten Lehrjahr eingestiegen sind ist ebenfalls leicht zurückgegangen.

#### Qualifikationsverfahren (QV)

Das zweite Qualifikationsverfahren nach neuer Bildungsverordnung ist weitestgehend reibungslos verlaufen. Die Zusammenarbeit mit Berufsbildnern, Experten sowie Berufsfachschulen war sehr gut. Die Erfolgsquote war mit 93% deutlich über dem langjährigen Durchschnitt. Für das QV 2017 werden wiederum einige kleine Anpassungen an den Prozessen und Prüfungsdokumenten gemacht.



Die Erfolgsquote 2016 war mit 93% über dem Durchschnitt seit 2004. | Le taux de réussite 2016, à 93%, était supérieur à la moyenne des résultats observés depuis 2004.

#### Maintien du nombre d'apprentis CFC et AFP

Au mois d'août, 321 futurs technologues du lait CFC et 37 futurs employés en industrie laitière ont commencé l'année scolaire 2016/2017 dans les quatre écoles professionnelles proposant des formations dans l'économie laitière.

Dans toute la Suisse, 102 technologues du lait (111 l'année passée) et 16 employé(e)s en industrie laitière (20 l'année passée) ont commencé leur première année de formation. Le nombre de personnes se lançant dans la formation professionnelle initiale a donc légèrement baissé. Les apprentis disposant déjà d'un CFC qui ont commencé directement en deuxième année étaient aussi légèrement moins nombreux.

#### Procédure de qualification (PQ)

La deuxième procédure de qualification selon la nouvelle ordonnance sur la formation s'est déroulée sans problèmes majeurs. La coopération avec les formateurs, les experts et les écoles professionnelles s'est révélée excellente. Le taux de réussite, à 93%, est nettement supérieur à la moyenne à long terme. Quelques éléments des processus et des documents d'examen seront optimisés pour la PQ 2017.

### **Nachhaltige Förderung von Images und Attraktivität der Milchberufe**

#### **Nationale Kommunikationsstrategie in der Nachwuchsförderung**

In der Nachwuchsförderung wurde die Umsetzung der nationalen Nachwuchskampagne in Angriff genommen. Grundlage dafür bildete die im 2015 erarbeitete Kommunikationsstrategie. Zusätzliche finanzielle Mittel im Umfang von CHF 180 000.– pro Jahr werden für die nationale Kampagne aufgewendet. Für die Steuerung der Nachwuchskampagne wurde eine Arbeitsgruppe Kommunikation (AGKom) gegründet. Die AGKom setzt sich aus je drei Mitgliedern der vier regionalen Nachwuchsförderungsgruppen und dem SMV-Vorstand zusammen. Weiter hat die Agentur Einsitz. Hans Aschwanden präsidiert die AGKom. Alle Entscheidungen im Zusammenhang mit der Umsetzung wurden in der AGKom getroffen und sind somit breit abgestützt.

Die neue Website, der Auftritt auf Social-Media sowie die neuen Werbemittel liegen vor. Die Medienarbeit wurde hochgefahren. Konkret wurden Anlässe in den Regionen und Betrieben sowie Abschlussprüfungen, Swiss Cheese Awards und der Tag der Milchwirtschaft durch die Agentur in den Medien platziert. Das Medienecho lässt eine Zunahme der Medienpräsenz der Milchberufe erahnen. Der Vergleich zum Vorjahr ist jedoch schwierig, da die Erhebungen der Vorjahre fehlen.

### **Überbetriebliche Kurse (üK)**

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

### **5-Jahresüberprüfung EFZ und EBA**

Anlässlich der Sitzung der SKBQ im Dezember wurde das Vorgehen für die 5-Jahresüberprüfung in der Grundbildung verabschiedet. Die Überprüfung innerhalb der OdA wird mit einem Fragebogen gemacht, das SBFJ stellt entsprechende Vorlagen zur Verfügung und unterstützt die OdA bei der Durchführung der 5-Jahresüberprüfung.

### **Soutien durable à l'image et à l'attrait des métiers de l'industrie laitière**

#### **Stratégie nationale de communication pour la promotion de la relève**

Dans la promotion de la relève, la campagne nationale de promotion a démarré. Elle repose sur la stratégie de communication élaborée en 2015. Des moyens financiers supplémentaires à hauteur de CHF 180 000.– par année seront attribués à la campagne nationale. Un groupe de travail Communication (GTCOM) a été mis sur pied pour diriger la campagne. Le GTCOM comprend trois représentants des quatre groupes de promotion de la relève régionaux et le comité de la SSIL. De plus, l'agence dispose d'un siège. Hans Aschwanden préside le groupe. Toutes les décisions en rapport avec l'application sont prises par l'AGKOM et bénéficient ainsi d'une large assise.

Le nouveau site web, la présence sur les réseaux sociaux, ainsi que les nouveaux moyens publicitaires sont là. La présence dans les médias est grandement renforcée. Plus concrètement, les manifestations régionales et dans les entreprises, ainsi que les cérémonies de remise des diplômes, les Swiss Cheese Awards et biensûr la Journée de l'Economie laitière ont été placés dans les médias par l'agence. L'écho médiatique montre une augmentation de la visibilité des professions du lait. La comparaison avec l'année précédente est cependant difficile à faire car nous ne disposons pas d'un relevé de l'année précédente.

### **Cours interentreprises (CI)**

Avec l'entreprise formatrice et l'école professionnelle, les cours interentreprises (CI) constituent le troisième lieu d'apprentissage pour la formation initiale. Les centres de CI CILA, à Grangeneuve, et BBZN, à Sursee, chargés par la SSIL d'organiser et de dispenser les cours interentreprises pour tous les apprentis en CFC et AFP, assurent parfaitement cette fonction. Les retours d'information des apprentis sont en grande majorité positifs.

### **Révision quinquennale de CFC et AF**

Suite à la séance de l'OFPI en décembre, la procédure de révision quinquennale de la formation de base a été lancée. Le réexamen à l'interne de l'OrTra a été fait par l'envoi d'un questionnaire. Les documents nécessaires ont été fournis par le SEFRI qui soutient l'OrTra dans l'exécution de la révision quinquennale.



### Höhere Berufsbildung

#### Vorbereitungskurse

Das BBZN Milchwirtschaft in Sursee startete im August 2016 mit 24 Schülern die Fachschule 1 (Vorbereitungskurs Berufsprüfung). Im November begannen 6 Schüler die Fachschule 2 (Vorbereitungskurs höhere Fachprüfung).

In Grangeneuve starteten 14 Schüler den Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung. Der nächste Vorbereitungskurs für die höhere Fachprüfung startet im Herbst 2017. Letzterer wird in Grangeneuve alle zwei Jahre angeboten.

#### Totalrevision

Die Totalrevision der höheren Berufsbildung in der Milchwirtschaft kam Ende 2016 in eine entscheidende Phase. Der SMV konnte die künftigen Qualifikationsprofile für Absolvierende der Berufsprüfung und höheren Fachprüfung in die brancheninterne Vernehmlassung geben. Die Qualifikationsprofile wurden mit breit abgestütztem Teilnehmerkreis (Absolvierende der eidgenössischen Prüfungen, Arbeitgeber und QS-Kommission BP & HFP) in Workshops erarbeitet und es besteht grundsätzlich ein breiter Konsens über die Neuerungen.

#### Finanzierung Vorbereitungskurse

Gemäss Bundesrat sollen neu bis zu 50% der Kursgebühren der Vorbereitungskurse für die Berufsprüfung und höhere Fachprüfung direkt an die Absolvierenden ausbezahlt werden (= Subjektfinanzierung). Bisher flossen die öffentlichen Gelder via Kantone zu den Fachschulen (= Objektfinanzierung). Künftig werden die Absolventen die effektiven Kurskosten selber bezahlen müssen und erhalten einen Teil davon nach der eidgenössischen Prüfung (BP oder HFP) zurückerstattet.

Durch das neue System ist in der Milchwirtschaft eine deutliche Erhöhung der Kursgebühren zu erwarten und der «neue» Bundesbeitrag wird zeitversetzt ausbezahlt. Zu den ohnehin höheren Kursgebühren muss somit auch noch der gesamte Bundesbeitrag von den Absolvierenden vorfinanziert werden (Best case: 1 Jahr / Worst case: 5 Jahre).

Das neue Finanzierungsmodell tritt 2018 in Kraft. Das heisst, alle Absolvierenden von vorbereitenden Kursen, welche sich auf eidg. Prüfungen mit Prüfungsdatum nach dem 1. Januar 2018 vorbereiten, werden vom Bund finanziell unterstützt. Dies betrifft in unserer Branche die Absolventen der Vorbereitungskurse ab Herbst 2017.

Auf die Intervention der Berufsverbände hin hat das Parlament Ende 2016 beschlossen ein Angebot zur Überbrückungsfinanzierung zu schaffen. Sollte dies nicht umge-

### Formation supérieure

#### Cours de préparation

Le Centre de formation dans l'économie laitière à Sursee a commencé un cours à Sursee en août 2016 avec 24 élèves (cours de préparation au brevet). En novembre, 6 élèves ont commencé l'école de laiterie 2 (préparation à l'examen professionnel supérieur).

A Grangeneuve, 14 élèves ont commencé le cours de préparation au brevet. Le prochain cours pour la préparation à l'examen supérieur commencera en automne 2017. Ce cours est proposé tous les deux ans à Grangeneuve.

#### Révision totale

La révision totale de la formation supérieure en économie laitière est arrivée à une étape décisive fin 2016. La SSIL a pu mettre en consultation les futurs profils de qualification des diplômés de l'examen de brevet professionnel et détenteurs de la maîtrise. Les profils de qualification ont été élaborés dans des ateliers regroupant un grand groupe de personnes intéressées (diplômés des examens fédéraux, employeurs et commission AQ BF et EPS) qui sont parvenues à un large consensus sur les nouveautés.

#### Financement des cours de préparation

Selon le Conseil fédéral, à partir de maintenant, jusqu'à 50% des frais des cours de préparation pour le brevet fédéral et l'examen professionnel supérieur devront être versés directement aux participants (= subventionnement du sujet). Jusqu'à maintenant, l'argent public allait aux écoles via les cantons (= financement de l'objet). A l'avenir, les élèves devront payer eux-mêmes les frais effectifs des cours et ils se verront rembourser une partie de cette somme après leur examen (BF ou EPS).

Ce nouveau système engendrera dans l'économie laitière une nette augmentation des frais de cours et le paiement de la «nouvelle» contribution fédérale sera différé. En plus des finances de cours de toute manière supérieures, il faut encore assurer le préfinancement pour les personnes inscrites au cours. (best case: 1 an / worst case: 5 ans).

Le nouveau modèle de financement entre en vigueur en 2018. Cela signifie que toutes les personnes qui suivront un cours préparatoire à un examen fédéral qui aura lieu après le 1er janvier 2018 seront soutenues financièrement par la Confédération. Pour notre branche, cela concerne les élèves qui suivront un cours préparatoire à partir de l'automne 2017.

Suite à l'intervention des associations professionnelles, le Parlement a décidé, fin 2016, de faire une proposition de financement transitoire. Si celle-ci n'est pas mise en œuvre.

setzt werden ist der SMV bestrebt, den Absolvierenden der Vorbereitungskurse, ab Herbst 2017 eine Überbrückungsfinanzierung im Umfang des Bundesbeitrags anzubieten.

### Berufsmeisterschaften / SwissSkills

Der SMV organisiert 2019 zusammen mit den regionalen Organisationen von FROMARTE, dem Berufsverband Molke-reifachleute und den vier Berufsfachschulen die ersten Schweizermeisterschaften der Milchberufe. Durchführungsort wird das BZwu Flawil sein. Eine gesamtschweizerische Steuergruppe für die Koordination des Anlasses wurde eingesetzt.

### Finanzen

Die Jahresrechnung 2016 des SMV weist bei Erträgen von CHF 996 696.60 und Ausgaben von CHF 975 986.45 einen Cashflow von CHF 20 710.15 auf. Nach Steuern resultiert ein Jahresgewinn von CHF 10 591.40. Das Eigenkapital per 31.12.2016 beträgt CHF 404 415.15.

La SSIL sera contrainte de fournir aux personnes inscrites aux cours préparatoire dès l'automne 2017 un financement transitoire à hauteur de la contribution de la Confédération.

### Championnat des métiers / SwissSkills

La SSIL organisera en 2019, de concert avec les organisations régionales de FROMARTE, l'Association suisse des laitiers et les quatre écoles professionnelles, les premiers championnats suisse des métiers du lait. Ils auront lieu à la BZwu Flawil. Un comité de pilotage avec des représentants de toute la Suisse a été créé pour la coordination de la manifestation.

### Finances

Les comptes annuels 2016 de la SSIL montrent un cash-flow de CHF 20 710.15 avec des recettes de CHF 996 696.60 et des dépenses de CHF 975 986.45. Après impôts, le bénéfice annuel s'élève à CHF 10 591.40. Le capital propre au 31.12.2016 se monte à CHF 404 415.15.



Diplomfeier zur Verleihung der eidg. Diplome am Tag der Milchwirtschaft in Delémont 2016

Foto: Iris Wirz c&p communications

# Jahresbericht SMV 2016

## Rapport annuel de la SSIL 2016

<b>Organe und Personen</b>	<b>Vorstand SMV</b>	<b>Comité directeur SSIL</b>
<b>Organes et personnes</b>	Aschwanden Hans, Seelisberg (Präsident)	
Stand: Januar 2017 Situation au janvier 2017	Engel Martin, Ostermundigen (Vize-Präsident)	
	Aeschbacher Marcel, Hosenruck	Hostettler Fritz, Villars-sur-Glâne
	Pernet René, Peney-le-Jorat	Stucki Martin, Konolfingen
	<b>Kommission für Berufs- entwicklung und Qualität für die Grundbildung (SKBQ)</b>	<b>Commission du développement professionnel et de la qualité pour la formation initiale (CSDPQ)</b>
	Die SKBQ wurde gemäss Artikel 22 der Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milch- technologe EFZ gebildet.	Cette commission a été formée confor- mément à l'article 22 de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue du lait CFC.
	<b>8 Vertreter des SMV</b>	<b>8 représentants de la SSIL</b>
	Aschwanden Hans, Seelisberg	Wieland Daniel, Bern
	FROMARTE	BVM
	Aeschbacher Marcel, Hosenruck	Hänggeli Victor, Estavayer-le-Lac
	Baumgartner Fritz, Trub	Gilgen Martin, Konolfingen
	Pernet René, Peney-le-Jorat	Walliser Roger, Ostermundigen
	<b>4 Vertreter der Fachlehrerschaft</b>	<b>4 représentants des écoles</b>
	Demierre Martin, Grangeneuve	Haslebacher Urs, Langnau
	Friedli Ernst, Flawil	Schöpfer Beat, Sursee
	<b>1 Vertreter des Bundes und 1 Vertreter der Kantone</b>	<b>1 représentant de la Confédération et 1 représentant des cantons</b>
	Rosenkranz Edith, SBFI, Bern	Sutter Peter, MBA, Bern
	<b>1 Vertreter der Arbeitnehmenden- organisationen</b>	<b>1 représentant des organisations des travailleurs</b>
	Racine Joëlle, UNIA, Bern	
	<b>Qualitätssicherungskommission für die Berufs- und höhere Fach- prüfung (QSK)</b>	<b>Commission d'assurance de la qualité pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur (CAQ)</b>
	Die QSK tagt grundsätzlich dreimal pro Jahr. Sie behandelt insbesondere die Anmeldung und Aufnahme der Kandi- datinnen und Kandidaten für die Berufs- prüfung und die höhere Fachprüfung bzw. die Resultate für die Vergabe der Fachausweise und Diplome.	La CAQ siège en principe trois fois par an. Elle traite notamment l'inscription et l'admission des candidates et des candidats à l'examen professionnel et à l'examen professionnel supérieur et les résultats pour l'octroi des brevets fédéraux et des diplômes.
	Wieland Daniel, Bern (Präsident)	Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac
	Aeschbacher Marcel, Hosenruck	Neuenschwander Hansueli, Konolfingen
	Burkard Marc, Grangeneuve	
	Stucki Martin, Konolfingen	Pernet René, Peney-le-Jorat
	Küttel Thomas, Sursee	Rösli Thomas, Emmen
	Morier Jean-Luc, Grangeneuve	Ruckli Philipp, Sursee
	<b>Geschäftsstelle des SMV</b>	<b>Secrétariat de la SSIL</b>
	Wieland Daniel (Geschäftsführer)	
	Eigenmann Franziska (Projektleiterin)	
	von Weissenfluh Ruth (Sachbearbeiterin)	

# Jahresbericht SMV 2016

## Rapport annuel de la SSIL 2016

<b>Lernende an den Berufsfachschulen</b>		<b>Berufsfachschulen</b>		<b>2016/2017</b>				<b>2015/2016</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)		37	45	24	106	33	31	42	106		
Langnau		23	29	27	79	27	29	31	87		
Sursee		15	23	16	54	18	19	23	60		
Flawil (2013/2014 Wil)		27	29	26	82	33	25	26	84		
<b>Total</b>		<b>102</b>	<b>126</b>	<b>93</b>	<b>321</b>	<b>111</b>	<b>104</b>	<b>122</b>	<b>337</b>		
		<b>Milchpraktiker</b>				<b>Milchpraktiker</b>					
Grangeneuve (f)		3	3		6	2	10		12		
Langnau		3	9		12	8	5		13		
Sursee		6	3		9	5	4		9		
Flawil		4	6		10	5	4		9		
<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>21</b>		<b>37</b>	<b>20</b>	<b>23</b>		<b>43</b>		
<b>Qualifikationsverfahren für Milchtechnologen/innen EFZ</b>		<b>Qualifikationsbereiche/Prüfungsposition</b>				<b>Jahr</b>					
<b>Procédure de qualification pour technologues du lait CFC</b>		<b>Domaines de qualification/Positions</b>				2016		2015			
<p>124 Milchtechnologen und Milchtechnologininnen haben im Jahr 2016 die Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben 116 die Abschlussprüfung bestanden und erhielten das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Die Erfolgsquote betrug 93% (Vorjahr 91%).</p> <p>En 2016, 124 technologues du lait ont passé la procédure de qualification. Parmi eux, 116 ont réussi l'examen et reçu le certificat fédéral de capacité. Le taux de réussite est 93% (91% l'année précédente).</p>		<b>Praktische Arbeiten</b>									
		Durchführen allgemeiner Milchverarbeitungsprozesse				5.02		5.00			
		Herstellen betriebsspezifischer Milchprodukte; und/oder Erbringen besonderer produkt- und betriebsspez. Arbeiten				5.06		5.08			
		Umsetzen der Vorschriften zu Hygiene und QM				4.96		4.96			
		Einhalten der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz				5.06		5.16			
		<b>Durchschnitt</b>				<b>5.06</b>		<b>5.10</b>			
		<b>Berufskennnisse</b>									
		Berufskennnisse schriftlich				4.43		4.33			
		Berufskennnisse mündlich HK 2.1 - 2.5				4.73		4.73			
		Berufskennnisse mündlich HK 2.6 - 2.11				4.77		4.67			
<b>Durchschnitt</b>				<b>4.64</b>		<b>4.60</b>					
<b>Allgemeinbildung</b>											
Erfahrungsnote Allgemeinbildung				4.42		4.61					
Vertiefungsarbeit				4.68		4.75					
Schlussprüfung				4.35		4.51					
<b>Durchschnitt</b>				<b>4.49</b>		<b>4.60</b>					
<b>Erfahrungsnote Berufskennnisse</b>				<b>4.84</b>		<b>4.90</b>					
<b>Gesamtdurchschnitt</b>				<b>4.86</b>		<b>4.90</b>					

<b>Qualifikationsverfahren für Milchpraktiker/innen EBA</b>	<p>Im Jahr 2016 haben 21 Milchpraktiker und Milchpraktikerinnen das Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben 20 die Abschlussprüfung bestanden und erhielten das Berufsattest. Bei dieser Abschlussprüfung werden die praktischen Arbeiten, die Berufskennnisse und die Allgemeinbildung bewertet.</p>	<p>En 2016, 21 employé(e)s en industrie laitière ont passé la procédure de qualification. Parmi eux, 20 ont réussi l'examen et reçu l'attestation de formation professionnelle. Cet examen final comporte des travaux pratiques et l'évaluation des connaissances professionnelles et de la culture générale.</p>
<b>Procédure de qualification pour employé/es en industrie laitière AFP</b>		
<b>Berufsprüfung für Milchtechnologe/innen</b>	<b>Nr.</b>	<b>Prüfungsfächer</b>
	1	Projektarbeit (schriftlicher Bericht)
<b>Examen professionnel pour technologues du lait</b>	2	Präsentation und Diskussion der Projektarbeit im Betrieb
	3	Schwerpunktthema im Betrieb
		<b>Gesamtdurchschnitt</b>
		<b>4.70</b>
	<p>Von den total 18 Kandidaten/innen der eidgenössischen Berufsprüfung 2016 erhielten 15 Absolventen/innen den eidgenössischen Fachausweis für Milchtechnologe/innen. Die Erfolgsquote beträgt 83% (Vorjahr 96%).</p>	<p>Sur les 18 candidates et candidats à l'examen professionnel fédéral 2016, 15 ont obtenu le brevet fédéral de technologue en industrie laitière. Le taux de réussite se monte donc à 83% (96% l'année précédente).</p>
<b>Höhere Fachprüfung für Milchtechnologe/innen</b>	<b>Nr.</b>	<b>Prüfungsfächer</b>
	1	Businessplan oder Diplomarbeit (schriftlicher Bericht)
<b>Examen professionnel supérieur pour technologues du lait</b>	2	Präsentation und Diskussion des Businessplans oder der Diplomarbeit
		<b>Gesamtdurchschnitt</b>
		<b>4.40</b>
	<p>Von den total 16 Kandidaten der eidgenössischen höheren Fachprüfung 2016 erhielten 15 Absolventen das eidgenössische Diplom für Milchtechnologe. Die Erfolgsquote beträgt 94% (Vorjahr 86%).</p>	<p>Sur les 14 candidats qui se sont présentés en 2015 à l'examen professionnel supérieur, 12 ont obtenu le diplôme fédéral de technologue en industrie laitière. Le taux de réussite se monte donc à 86% (91% l'année précédente).</p>

# Erfolgreiche Prüfungsabschlüsse in BVM-Betrieben

## Examens réussis dans les entreprises de l'ASL

<b>Qualifikationsverfahren 2017 für Milchtechnologe/in EFZ</b>	<b>Nr.</b>	<b>Name und Vorname</b>	<b>Prüfungsbetrieb</b>	<b>Ausbildner</b>
	1	Carrard Sophie	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Victor
<b>Procédure de qualification 2017 pour technologues du lait CFC</b>	2	Cudre-Mauroux Amine	Estavayer Lait SA 1470 Estavayer-le-Lac	Hänggeli Victor
	3	Eichenberger Dominic	Emmi Schweiz AG 3072 Ostermundigen	Huber Ruth
	4	Faist Bernd	Emmi Schweiz AG 6252 Dagmersellen	Gerber Martin
	5	Galli Emilia	Nestlé PTC 3510 Konolfingen	Gilgen Martin
	6	Giger Adrian	Emmi Schweiz AG 3072 Ostermundigen	Huber Ruth
	7	Gourgouli Joanna	Emmi Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	Bühler Bruno
	8	Grunder Luzia	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Dietrich Manuel
	9	Guillet Julien	Crema SA 1752 Villars-sur-Glâne	Schöller Manfred
	10	Heini Janik	Emmi Schweiz AG 6252 Dagmersellen	Gerber Martin
	11	Ivancic Simo	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Dietrich Manuel
	12	Markotic Mateo	Emmi Schweiz AG 6032 Emmen	Schmid Christoph
	13	Obrist Simon	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Dietrich Manuel
	14	Pfeiffer Korbinian	Molkerei Davos 7270 Davos	Flüeler Martin
	15	Rescheleit Marian	Emmi Schweiz AG 3072 Ostermundigen	Huber Ruth
	16	Staerle Lionel	Emmi Mittelland Molkerei AG 5034 Suhr	Bühler Bruno
<b>Qualifikationsverfahren 2017 für Milchpraktiker/innen EBA</b>	<b>Nr.</b>	<b>Name und Vorname</b>	<b>Prüfungsbetrieb</b>	<b>Ausbildner</b>
	1	Ajdari Vullkan	Nestlé PTC 3510 Konolfingen	Gilgen Martin
<b>Procédure de qualification 2017 pour employés/es en industrie laitière AFP</b>	2	Ferati Adrian	Emmi Schweiz AG 6252 Dagmarsellen	Gerber Martin
	3	Hussein Sharif Said	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Dietrich Manuel
	4	Lenz Lucas	Züger Frischkäse AG 9245 Oberbüren	Dietrich Manuel
	5	Maekele Yonas	Emmi Schweiz AG 3072 Ostermundigen	Huber Ruth
<b>Berufsprüfung 2016 für Milchtechnologe/innen / eidg. Fachausweis</b>	<b>Nr.</b>	<b>Name und Vorname</b>	<b>Arbeitgeber/BVM-Unternehmen</b>	
	1	Bleichmann Reto	Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen	
<b>Examen professionnel 2016 de TIL / brevet fédéral</b>	2	Moser Kevin	Estavayer Lait SA, 1470 Estavayer-le-Lac	
	3	Niederberger Lorenz	Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen	
<b>Höhere Fachprüfung 2017 für Milchtechnologe/innen / eidg. Diplom</b>	<b>Nr.</b>	<b>Name und Vorname</b>	<b>Arbeitgeber/BVM-Unternehmen</b>	
	1	Bachmann Patrik	Emmi Schweiz AG, 3072 Ostermundigen	
<b>Examen professionnel supérieur 2017 de TIL / diplôme fédéral</b>	2	La Placa Adriano	Emmi Schweiz AG, 6032 Emmen	

# BVM-Weiterbildungskurse

## Cours de formation continue d'ASL

Vor wenigen Minuten beendeten wir die spannende Sitzung des Ressort Weiterbildung. Spannend deshalb, weil die Gespräche lösungsorientiert waren, weil viele Ideen zusammenkamen und entwickelt wurden.

Tendenziell sinken die Kursteilnehmerzahlen weiter. Was will dies uns zeigen? Die persönlichen Kontakte mit den zuständigen Personen sind für die Anmeldungen notwendig, sei es in Form einer Erinnerung oder um Einzelheiten im direkten Gespräch zu klären. Wir sind gefordert, das Gesamtkonzept der Kurse zu überdenken und den veränderten Bedürfnissen anzupassen.

Wir sind am Überarbeiten des Gesamtkonzeptes, welches wir Ihnen 2018 vorstellen möchten.

Das Kursangebot für 2018 entnehmen Sie der Zusammenstellung unten. Für den Kurs «Sauermilch & Quark herstellen», haben wir bereits einige Interessenten. Anmeldungen sind willkommen. Neu geplant wird ein Kurs mit der Ausrichtung auf präventive Aspekte im Umgang mit Schichtarbeit.

### Kursdaten 2018

#### Aufbaumodul «Sauermilch & Quark herstellen»

1. Kurs, 1 Tag Nach Absprache  
Kosten Fr. 530.–

#### Basiskurs

2 Tage 30. und 31. Oktober 2018  
Kosten Fr. 600.– (mit Unterkunft + Fr. 100.–)

#### Maschinenführerkurs

1. Kurs, 2 Tage 17. und 18. Oktober 2018  
Bei Bedarf wird ein weiterer Kurs organisiert.  
Kosten pro Kurs Fr. 600.– (mit Unterkunft + Fr. 100.–)

#### Anlagenführerkurs

1. Kurs, 2 Tage 19. und 26. Oktober 2018  
Bei Bedarf wird ein weiterer Kurs organisiert.  
Kosten pro Kurs Fr. 600.– (mit Unterkunft + Fr. 100.–)

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

#### Weitere Informationen und Anmeldung

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

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

Nous sortons à l'instant d'une séance passionnante du groupe formation continue. Passionnante, car les discussions allaient toutes dans le sens d'une recherche de solution, parce que beaucoup ont vu le jour et ont été développées.

La tendance à la baisse du nombre de participants aux cours se poursuit. Qu'est-ce que cela nous montre? Des contacts directs avec les personnes responsables sont nécessaires pour recevoir des inscriptions, que ce soit sous la forme d'un rappel ou pour éclaircir des détails dans une conversation. Nous sommes obligés de repenser le concept global des cours et de les adapter aux besoins qui changent.

Nous sommes maintenant occupés à retravailler le concept global que nous vous présenterons en 2018.

L'offre de cours pour 2018 est présentée ci-dessous. Nous avons déjà quelques intéressés pour le cours «Fabriquer des produits fermentés & du séré». Les inscriptions sont les bienvenues. Nous planifions également un cours sur les aspects de la prévention en lien avec le travail en équipes.

### Dates des cours 2018

#### Cours pour conducteurs de machines

1 cours, 2 jours en 2019 (date à convenir)  
Coût par cours Fr. 600.– (y compris nuitée + Fr. 100.–)

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

1 cours, 2 jours 8 et 9 novembre 2018  
Coût par cours Fr. 600.– (y compris nuitée + Fr. 100.–)

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

#### Pour des informations supplémentaires et les inscriptions

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

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

## Chronik der Berufsorganisationen von Molkereifachleuten in der Schweiz

### Chronique de l'organisation professionnelle des laitiers de Suisse

**Vor 35 Jahren haben die ersten Weiterbildungskurse für Molkereifachleute stattgefunden. Aus diesen ist zuerst die Arbeitsgemeinschaft und später der Berufsverband Molkereifachleute hervorgegangen. Alfred Hofer hat die Entstehungsgeschichte unseres Berufsverbandes zu Papier gebracht – Danke Alfred!**

Im Jahre 1933 absolvierte der erste Molkerist eine Lehrlingsprüfung und 10 Jahre später wurde der erste Molkereimeister diplomiert. In der Folge wurden durch den SMV Ausbildungs- und Prüfungsreglemente erlassen und Fachkommissionen aus Molkereivertretern gebildet. Eine eigentliche Berufsorganisation als Vertreterin der Molkereifachleute im Bildungswesen des SMV fehlte jedoch.

#### Arbeitsgemeinschaft Molkereifachleute

Sie wurde 1983 gegründet als Ansprechpartnerin der Molkereibranche/Milchindustrie für Ausbildungsbelange im Milchwirtschaftlichen Bildungswesen. Zudem organisierte die Arbeitsgemeinschaft Weiterbildungskurse für Personal unserer Branche und förderte die Zusammenarbeit unter Molkereifachleuten.

In den Jahren 1984–1999 konnten 42 Kurse zu 21 Themen mit 1024 Teilnehmenden durchgeführt werden.

Die gut besuchten Hauptversammlungen fanden an unterschiedlichen Orten mit attraktivem Rahmenprogramm statt. Der Mitgliederbestand variierte zwischen 200 und 300 Personen. Das Mitteilungsblatt des VEM Rütli war in all den Jahren Publikationsorgan der ArG.

Im Laufe der Jahre konnte durch die Kurstätigkeit ein respektables Vermögen erwirtschaftet werden. Bei der Integration der ArG in den BVM wurde daraus ein zweckgebundener Fond (ca. CHF 30 000.–) zur Förderung der Weiterbildung und Kontaktpflege geschaffen.

#### Kursadministration

Von 1983–1990 hat die ArG 20 Kurse zu 9 Themen mit ca. 500 Teilnehmenden organisiert und durch Mitglieder des Vorstandes selbst administriert. Mit der Gründung der Kursadministration Rütli im Jahre 1991 konnten die ArG und andere Organisationen wie Unternehmerschulung, VEM Rütli/

**Il y a 35 ans les premiers cours de formation continue pour les spécialistes du lait avaient lieu. Par conséquent la communauté de travail et l'association Suisse des laitiers étaient mise en place. Alfred Hofer a écrit l'histoire de notre association sur le papier – Merci Alfred!**

En 1933, les premiers laitiers passaient leur examen de fin d'apprentissage et dix ans plus tard, le premier maître laitier était diplômé. Par la suite, la SSIL adoptait les règlements de formation et d'examen et était constituée une commission de formation avec des représentants des laitiers. Une véritable organisation professionnelle pour représenter les spécialistes en laiterie dans le cadre de la formation à la SSIL manquait pourtant.

#### Communauté de travail des laitiers (Arbeitsgemeinschaft Molkereifachleute ArG)

Elle a été fondée en 1983 en tant que partenaire de la branche laitière/industrie laitière pour les questions de formation professionnelle dans le secteur de la formation laitière. De plus, la Communauté de travail organisait des cours de formation continue pour le personnel de notre branche et encourageait la collaboration entre laitiers. Pendant les années 1984–1999, pas moins de 42 cours sur 21 thèmes ont été organisés pour 1024 participants. Les assemblées générales, toujours bien fréquentées et un programme cadre attractif, étaient organisées à différents endroits. L'effectif des membres variait entre 200 et 300 personnes.

La feuille de communication de VEM Rütli a toujours été l'organe

officiel de l'ArG. Au cours des années, l'organisation des cours a permis de constituer une fortune (env. CHF 30 000.–) respectable. Lors de l'intégration de l'ArG dans l'ASL, un fonds pour l'encouragement de la formation continue et le réseautage a été constitué.

#### Administration des cours

De 1983 à 1990, l'ArG a organisé 20 cours sur 9 thèmes qui ont rassemblé env. 500 participants et qui étaient administrés par les membres du comité. Avec la création en 1991 de l'Administration des cours (AC) de la Rütli, l'ArG et d'autres organisations comme Unternehmerschulung, VEM Rütli/



Alfred Hofer, Autor der BVM-Chronik



Sursee, VEM Rütli, Berufsverband Molkereifachleute in administrativen Belangen entlastet werden. Die Trägerschaft der Kursadministration übernahm die Molkereischule Rütli. Im Vorstand waren MS Rütli, Verein Ehemaliger MS Rütli, Unternehmensschulung, ArG und BVM vertreten. Die Kursadministration war finanziell selbsttragend, die geleistete Arbeit wurde nach Aufwand verrechnet. Das Risiko trug der Kursanbieter.

Die Verlagerung der Weiterbildungskurse der Unternehmensschulung ins Seminarprogramm der MS Rütli, die Integration der ArG in den BVM und das damit wesentlich geringere Kursangebot führten nach 10 Jahren zur Auflösung der Kursadministration. Die KA hat in dieser Zeit 85 Kurse zu 27 Themen mit über 3400 Teilnehmenden organisiert.

Im Auftrag des BVM übernahm die Leiterin der ehemaligen KA von 2002–2006 die Administration von 39 Kursen mit 7 Themen und ca. 750 TN sowie die Adressverwaltung.

#### Berufsverband Molkereifachleute (BVM)

Um mehr Einfluss auf die Berufsbildung zu nehmen aber gleichzeitig auch das Bildungswesen finanziell unterstützen zu können, wurde 1990 der BVM gegründet. Gemäss Statuten engagierte er sich auch in der branchenspezifischen Nachwuchsförderung (bis zur Einführung des Einheitsberufes «Milchtechnologe» im Jahre 2001), der Öffentlichkeitsarbeit und der Weiterbildung (in Absprache mit der ArG).

Der BVM bot Seminare für Mitglieder der Kaderstufe an, um die ArG im Weiterbildungsbereich nicht zu konkurrenzieren. So wurden in Reiden 3 Anlässe (Milchverpackung, Bio-traditionell, Qualitätssicherung) mit je 60–90 Teilnehmenden durchgeführt.

Nach der Integration der ArG in den BVM im Jahre 2000 wurde die Weiterbildung im Molkereibereich neu überarbeitet. Von 2002–2016 sind 28 Basiskurse mit 537 Teilnehmenden, 43 Maschinenführerkurse mit 888 Teilnehmenden und 43 Anlageführerkurse mit 824 Teilnehmenden in der Deutsch- und Westschweiz durchgeführt worden. Kurse für Laborpersonal, Coaching, Hygieneschulung in Betrieben, Instandhaltung, Vorgesetztenförderung und produktions-spezifische Aufbaumodule ergänzten die oben erwähnte lang-jährige Kursreihe.

In den ersten 10 Jahren des BVM wurden seine Hauptversammlungen in einfachem Rahmen durchgeführt. Ab 2000 übernahm der BVM dann das bewährte Modell der ArG. Seit 2003 wird zusammen mit der Käserorganisation FROMARTE und dem SMV der Tag der Milchwirtschaft organisiert.

Die guten finanziellen Ergebnisse der Kurstätigkeit ermöglichten es, ab 2004 zusätzliche Events für Mitglieder des BVM anzubieten.

Sursee, VEM Rütli, l'Association suisse des laitiers (ASL) ont pu être déchargés de leurs tâches administratives. C'est l'école de laiterie de la Rütli qui chapeautait l'Administration des cours. MS Rütli, Association des anciens élèves de la Rütli, Unternehmensschulung, ArG et ASL étaient représentés au comité. L'Administration des cours était financièrement autonome, les différents travaux étaient payés selon le temps investi. C'est le vendeur de cours qui supportait le risque financier.

Le déplacement des cours de formation continue de la Unternehmensschulung dans le programme de séminaire de l'Ecole de la Rütli, l'intégration de l'ArG dans l'ASL et la diminution considérable de l'offre de cours a conduit, après 10 ans, à la dissolution de l'Administration des cours. Pendant cette période l'AC a organisé 85 cours sur 27 sujets qui ont rassemblé plus de 3400 participants.

Sur mandat de l'ASL, la responsable de l'ancienne AC organisait, entre 2002 et 2006, 85 cours sur 27 sujets qui ont rassemblé plus de 3400 participants et elle assurait la gestion des adresses.

#### Association suisse des laitiers (ASL)

Pour avoir plus d'influence sur la formation professionnelle, mais aussi dans le même temps pour pouvoir la soutenir financièrement, l'ASL a été fondée en 1990. Selon les statuts, elle s'engageait aussi dans la promotion de la relève spécifique pour la branche (jusqu'à l'introduction de la formation unifiée de «technologue du lait» en 2001), la communication et la formation continue (de concert avec l'ArG).

L'ASL proposait des séminaires pour les membres cadres, pour ne pas concurrencer le secteur de la formation continue de l'ArG. Ainsi, trois réunions étaient mises sur pied à Reiden (conditionnement du lait, bio-conventionnel, assurance qualité) avec à chaque fois entre 60 et 90 participants. Après l'intégration de l'ArG dans l'ASL en 2000, la formation continue du secteur laitier a été revue. De 2002 à 2016, 28 cours de base avec 537 participants, 43 cours pour machinistes avec 888 participants et 43 cours pour conducteurs d'installation avec 842 participants étaient organisés en Suisse romande et alémanique. Des cours pour le personnel de laboratoire, de coaching, d'hygiène dans l'entreprise, d'entretien, d'encouragement à la promotion et des modules spécifiques aux produits complétaient la liste de cours diffusés sur plusieurs années.

Pendant les 10 premières années de l'ASL, les assemblées générales étaient organisées dans un cadre simple. Dès 2000, l'ASL a repris le modèle de l'ArG qui avait fait ses preuves. Depuis 2003, la Journée de l'économie laitière est organisée conjointement avec Fromarte et la SSIL.



BVM-Vorstandsmitglieder 2007 nach der Übergabe der Geschäftsstelle durch den SMV.

In den Jahren 1991–2000 beteiligte sich der BVM jährlich mit CHF 30 000.– bis 40 000.– an den Bildungskosten des SMV. Im Jahre 2001 übernahm der BVM zusammen mit FROMARTE die Trägerschaft der Ausbildungsplattform SMV und sicherte damit deren Weiterbestehen. So hat im Jahr 2015 der BVM 43,31% der Kosten für die Bildungsplattform SMV (basierend auf Milchmengen und Lehrlingszahlen) und 35% der Kosten für innerbetriebliche Kurse der Lernenden im Gesamtbetrag von CHF 213 702.– finanziert. Die angeschlossenen Unternehmungen leisten aktuell Beiträge von CHF 1.35 (ab 2016: CHF 1.85) pro 10 000/30 000 kg verarbeitete Milch in Molkereien/Milchindustrie.

Eine ausführlichere kleine Broschüre mit Angaben zur Entstehung von ArG und BVM kann bei der Geschäftsführung BVM bezogen werden. Sie hält wesentliche Fakten für künftige Chronisten fest.

*Alfred Hofer*

**Verzeichnis der Abkürzungen**

SMV	Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein
ArG	Arbeitsgemeinschaft Molkereifachleute
VEM Rütli/Sursee	Verein Ehemaliger der Molkereischule Rütli/Sursee
BVM	Berufsverband Molkereifachleute
MS Rütli	Molkereischule Rütli
KA	Kursadministration

Les bons résultats financiers de l'offre de cours ont permis dès 2004 d'offrir des events supplémentaires pour les membres de l'ASL.

Durant les années 1991 à 2000, l'ASL contribuait chaque année pour CHF 30 000.– à 40 000.– aux frais de formation de la SSIL. En 2001, l'ASL reprenait avec Fromarte la responsabilité de la plate-forme de formation de la SSIL et ainsi assurait son maintien. Ainsi, en 2015, l'ASL a couvert 43,31% des coûts de la plate-forme de formation SSIL (clé de répartition selon les quantités de lait et le nombre d'apprentis) et 35% des coûts des cours interentreprises des apprentis soit un montant total de CHF 213 702.–. Les entreprises affiliées payaient une contribution de CHF 1.35 (dès 2016: CHF 1.85) par 10 000/30 000 kg de lait transformé dans les laiteries/l'industrie laitière.

Une petite brochure plus complète rassemblant des informations sur la création de l'ArG et de l'ASL peut être demandée à la gérance de l'ASL. Elle rassemble des faits importants pour de futures chroniques.

*Alfred Hofer*

**Liste des abréviations**

SSIL	Société suisse d'industrie laitière
ArG	Arbeitsgemeinschaft Molkereifachleute (Communauté de travail des laitiers)
VEM Rütli/Sursee	Verein Ehemaliger der Molkereischule Rütli/Sursee (Association anciens élèves des écoles de laiterie Rütli/Sursee)
ASL	Association suisse des laitiers
MS Rütli	Molkereischule Rütli (Ecole de laiterie de la Rütli)
AC	Administration des cours



BVM Berufsverband  
Molkereifachleute der Schweiz  
ASL Association Suisse des Laitiers

Deutsch   Français

Organisation   Kurse   Aktivitäten   Download   Kontakt   Links

Leitbild

Aufbau

Vorstand

Geschäftsführung

Statuten

Mitglieder

Beitrittsformular

## Der Berufsverband Molkereifachleute der Schweiz stellt sich vor

### Leitbild

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

### Strategie

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



www.bvm-asl.ch

Actualités   Organisation   Contact   Download   Magasin   Photos

DE FR

Technologie du **LAIT**

Portrait   En apprentissage   Formation continue   Formateur/Formatrice   Entreprises formatrices



Technologie du lait CFC  
Créateurs de saveurs

Portrait • Des apprentis se présentent • Entreprises de formation

www.milchtechnologie.ch | www.technologie.ch


foodaktuell.ch  
Fachportal für die Lebensmittelwirtschaft

100

STELLENMARKT   WER LIEFERT WAS?   KAUFEN / VERKAUFEN   MESSEN / VERANSTALTUNGEN

Newsletter   Login   Suchen

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




Datum: 26. September 2017

### DREIFACH-RACLETTE AUS CHÂTEAUNEUF

An der Landwirtschaftlichen Schule Châteauneuf im Wallis wurde ein neuer Raclette entwickelt - aus Kuhmilch, Schafmilch und Ziegenmilch.

von pd/wy



Datum: 26. September 2017

### NESTLÉ-CHEF: «GLOBAL IST NICHT MEHR SO COOL»

Der neue Nestlé-Konzernchef Mark Schneider sieht sich von den Millennial-Konsumenten herausgefordert. Die Millennials seien sogar bereit für Getränke und Lebensmittel mehr zu zahlen, das habe es...

von sda

#### PARTNER

Medienpartnerschaft

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

#### NACHRICHTEN

DREIFACH-RACLETTE AUS CHÂTEAUNEUF  
[Der in der Käserei Châteauneuf entwickelte Raclette besteht...](#)

NESTLÉ-CHEF: «GLOBAL IST NICHT MEHR SO COOL»  
[Die neuen Konsumtrends der Millennials](#)

www.foodaktuell.ch