**Allgemeines: Mein Lehrbetrieb – mein Arbeitsplatz**

Beschreiben und illustrieren Sie den Lehrbetrieb: Betriebsleitung und Mitarbeitende, Anzahl Milchlieferanten, Jahresmilchmenge, Produkteübersicht und Vermarktung.

**Allgemeine Angaben:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Betriebsbezeichnung** |  | | | Standort |  | |
| **Betriebsleiter/in** | Name |  | | Vorname |  | |
| **Berufsbildner/in** | Name |  | | Vorname |  | |
| **Anzahl Mitarbeiter** | Total |  | Anzahl Lernende EFZ |  | Anzahl Lernende EBA |  |
| **Rohstoff Milch** | Anzahl Lieferanten | |  | Jahresmilchmenge | |  |

**Produktion:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produktionsbereiche** | **Hergestellte Produkte/Sorten** |
| Käse |  |
| Übrige Milchprodukte |  |
| Betriebliche Spezialitäten |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Nennen und fotografieren Sie die wichtigsten Anlagen und Maschinen in Ihrem Lehrbetrieb. | |
| Bezeichnung | Foto |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Vermarktung:**

|  |
| --- |
| Wo werden die hergestellten Produkte verkauft? |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Name* | *Vorname* | *Semester* | *Datum Bericht* |
|  |  |  |  |