

Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in

DEZEMBER 2020



8

ZWEITAUSBILDUNG

Vom Marketingdirektor zum
Milchtechnologe

6

BERUFSBILDUNG

Bonus-System
während der Lehre

10

CORONA GETROTZT

Erschwerte Bedingungen
beim QV, in der Schule und in der
Nachwuchsförderung

EIN JAHR DER KLARHEIT

Das Jahr 2020 wird in den Geschichtsbüchern untrennbar mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 verbunden sein. Medial sind es vor allem Zahlen, Virologen und Politiker, welche herumgereicht wurden. Unter dem Strich hatte «Corona» jedoch vor allem den Effekt, dass Schwächen schonungslos aufgedeckt wurden. Wie weit fortgeschritten die Digitalisierung in Firmen und Schulen war, hat sich während dem Lockdown rasch gezeigt. Offenbart wurden aber auch Klumpenrisiken in Geschäftsmodellen, da die

Gastronomie von einem auf den anderen Tag plötzlich als Kunde ausfiel. Glücklicherweise erfreuten sich Milchprodukte einer gesteigerten Nachfrage – wie auch die Berufe Milchtechnologe/in und Milchpraktiker/in: Wir zählen mehr Lernende als im Vorjahr. Ein weiterer Schritt, um unserem Ziel von 500 Lernenden näher zu kommen. Nun gilt es, diesen Schwung mitzunehmen und nicht müde zu werden, die Vorzüge, die Vielseitigkeit und die Krisenresistenz unseres Berufes breit zu kommunizieren.



Thomas Arnold

Präsident des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins

2

EDITORIAL

3

GESCHÄFTSSTELLE

Voller Einsatz | Ende einer Ära
10-Jahres-Hoch

4-5

**NACHWUCHSFÖRDERUNG
NATIONAL**

Verbesserter Online-Auftritt | Social Media
Google Ads | Millionenfach sichtbar
SwissSkills Connect | MedienSpiegel

6-7

BERUFSBILDNER

Innovativ und engagiert

8-9

LERNENDE

Von der Pike auf

10-13

**NACHWUCHSFÖRDERUNG
REGIONAL**

Ostschweiz | Zentralschweiz | Bern | Romandie

14

AUSBLICK | PROJEKTE

Tag der Milchwirtschaft
SwissSkills 2022
Informationstage koordinieren

15-16

**IMPRESSUM
BESTELL-TALON**

Online Lehrstelle finden | Diverse Gadgets

VOLLER EINSATZ FÜR DIE PRAKTISCHE ARBEIT

Wegen Corona war das Qualifikationsverfahren im Jahr 2020 nicht im üblichen Rahmen durchführbar. Früh entschied das SBFI, dass die Qualifikationsbereiche «Berufskennnisse» und «Allgemeinbildung» ohne Abschlussprüfung zu werten sind – und auch die praktische Arbeit stand zur Debatte. Nur dank dem Einsatz und dem vom SMV erarbeiteten Konzept bewilligte das SBFI schliesslich die praktische Arbeit. Beim SMV musste nach dem zwischenzeitlichen Prüfungsstopp eine Mehrheit der Aufgebote neu festgelegt und verschickt werden. Und es gab viel zu verpacken: In der Geschäftsstelle wurden jeweils Masken-Sets für alle Kandidaten und Experten abgepackt und verschickt. Lernende wie auch Berufsbildner haben es sehr geschätzt, dass die praktische Arbeit durchgeführt werden konnte – statt dass die Berufsbildner eine Erfahrungsnote hätten setzen müssen.

Auch die QV-Feiern anfangs Juli mussten abgesagt werden. Der Vorstand entschied, wenigstens den Jahrgangsbesten mit der Note 5.8 jeweils persönlich die verdiente Auszeichnung und den Buchpreis zu übergeben.



ENDE EINER ÄRA

Während 22 Jahren war Ruth von Weissenfluh in der Administration des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins (SMV) tätig. Per Ende Juni ging sie in die verdiente Frühpensionierung. Ihre Aufgaben wurden von Martina Pauli übernommen. Die 35-Jährige aus Plaffeien FR hat die Stelle per Anfang Mai angetreten. Sie kümmert sich künftig als kaufmännische Sachbearbeiterin um die administrativen Belange innerhalb des SMV.

Wir danken Ruth von Weissenfluh für die geleisteten Dienste in den vergangenen mehr als zwei Jahrzehnten und wünschen ihr alles Gute und viele schöne Erlebnisse in der neuen Lebensphase.

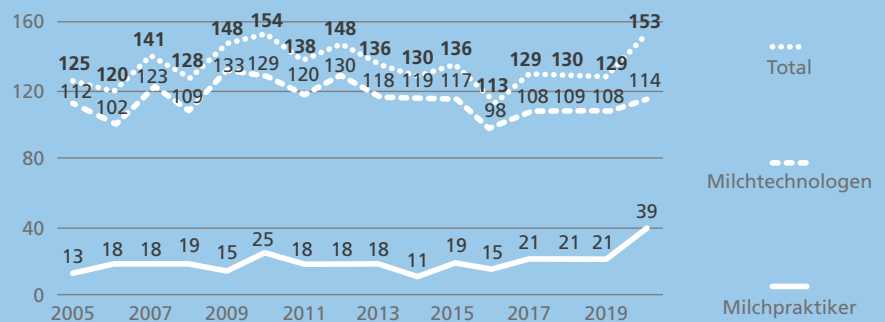


Vorstand Martin Stucki (links) und Geschäftsführerin Karin Imboden (rechts) bei der Auszeichnungs-Übergabe an Yanik Hofer.



10-JAHRES-HOCH BEI DER ANZAHL LERNENDEN

Entwicklung der Anzahl Lernenden im 1. Lehrjahr



Im Sommer 2020 begannen deutlich mehr neue Lernende als in den Jahren zuvor eine Lehre als Milchtechnologie/in oder Milchpraktiker/in. Über 150 neue Lernende im 1. Lehrjahr wurden zuletzt vor 10 Jahren gemessen. Insbesondere bei den Milchpraktikern gab es einen deutlichen Anstieg auf den neuen Rekordwert von 39 Personen im 1. Lehrjahr.

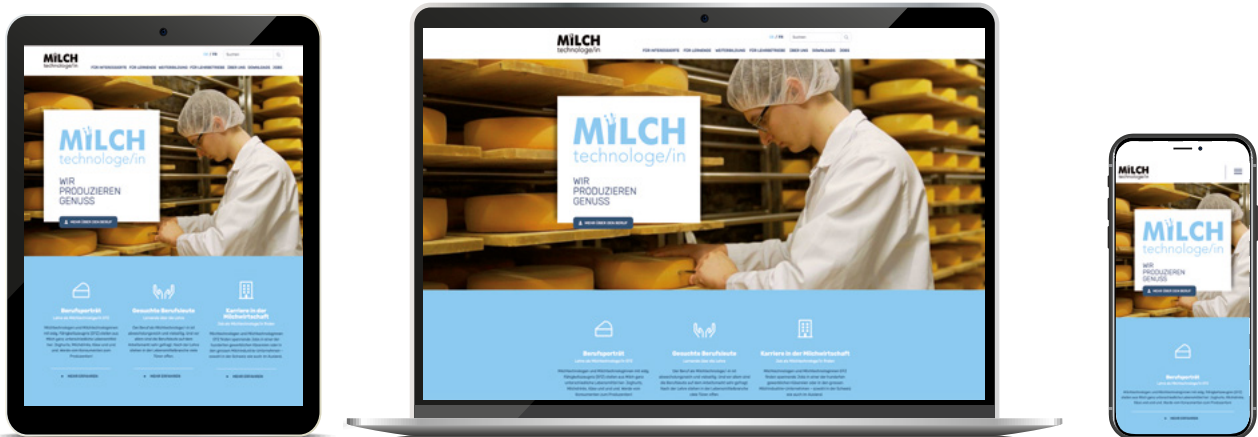
Die total 414 Lernenden in Ausbildung (Stand Ende September) bedeuten eine Zunahme von 11% gegenüber dem Vorjahr. Die Branche zählt also markant mehr Lernende.

VERBESSERTER ONLINE-AUFTRITT

Die SMV-Website milchtechnologie.ch wurde komplett überarbeitet und verbessert. Dank neuen Inhalten soll sie zu einer Branchen-Plattform über die Lehre hinaus werden.

Die Website übernimmt eine zentrale Funktion in den Marketingüberlegungen des SMV. Dementsprechend wichtig ist der Online-Auftritt. Nach rund vier Jahren war die bisherige Website ohnehin reif für eine vollständige Überarbeitung. Zusammen mit der Agentur Tonic aus Brig entstand ein komplett neuer Online-Auftritt, der auch für die Darstellung auf mobilen Geräten optimiert ist. Und die neue Website bietet zusätzliche

Funktionen: Neben einem Veranstaltungskalender gibt es eine Rubrik «Jobs». Unternehmen können ihre Events wie auch offene Stellen beim SMV anmelden, um so mehr Präsenz zu erhalten. Wichtigste Neuerung ist der «Lehrstellen-Finder», eine interaktive Karte, auf der sämtliche aktiven Lehrbetriebe aufgeführt sind und auf der Interessierte rasch die offenen Lehrstellen überblicken können.



Google

Suchmaschinen sind sozusagen zu den Eingangstoren des Worldwide Web geworden, dementsprechend wichtig ist es, dort gut auffindbar zu sein. Obwohl die neue Website mit ihren neu verfassten Texten bereits suchmaschinen-optimiert ist, setzt der SMV inzwischen auch auf «Search Engine Advertising», Werbung in der Suchmaschine. Je nach Suchbegriffen soll damit sichergestellt werden, dass milchtechnologie.ch ganz weit oben in den Ergebnissen angezeigt wird.

social media

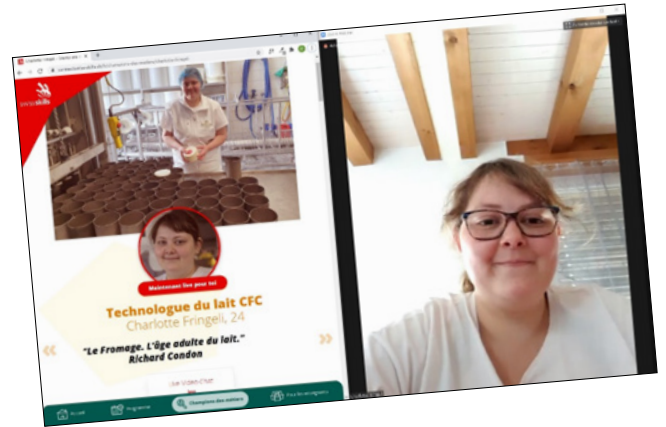
Eine wichtige Informationsquelle – oder zumindest ein Ort, an dem Jugendliche wie auch deren Eltern viel Zeit verbringen – ist Social Media. Auch der SMV pflegt seinen Auftritt auf den sozialen Medien, um das Berufsbild möglichst positiv in Erscheinung zu bringen. Die Währung auf Social Media sind Likes und Follower. Erfreulicherweise konnten wir markant zulegen: Auf Facebook, immer noch dem grössten sozialen Netzwerk, stieg die Anzahl Follower der Seite «Milchtechnologie/in EFZ» innerhalb eines Jahres von 1100 auf knapp 1300. Auf Instagram nahm die Anzahl Follower von rund 500 auf über 750 ebenfalls markant zu. Neu ist der SMV auch auf LinkedIn präsent und als «@milchtechnologie» auf TikTok.

MILLIONENFACH SICHTBAR

Dass sich nicht viel mehr Jugendliche für einen bestimmten Beruf entscheiden, hängt manchmal auch mit der profanen Tatsache zusammen, dass sie den Beruf nicht kannten. Sichtbarkeit ist deshalb eines der wichtigsten Ziele in der Nachwuchsförderung. Deshalb sind beispielsweise auch Auftritte an Berufsmessen so wichtig: Berufe konkurrenzieren heutzutage um die Gunst der Jugendlichen. Einfacher als an Berufsmessen herauszustechen ist Werbung für den Beruf auf Produkten. Auch im 2020 erhielt der SMV wieder die Möglichkeit, den Beruf auf Milchprodukten sichtbar zu machen. Nachdem im Frühsommer die Platine des Butteraufstrichs von Züger Frischkäse gestaltet werden konnte, folgten im Herbst Werbevisuals auf über einer Million Milchbeuteln von Emmi und auf über sechs Millionen Milchbeuteln der ELSA. Vielen Dank den Unternehmen für ihren Einsatz in der Nachwuchsförderung.



swissSkills connect



NACHWUCHSFÖRDERUNG NATIONAL

Eigentlich hätten im Herbst 2020 wiederum zentrale SwissSkills in Bern stattfinden sollen. Das Coronavirus hat bekanntlich zur Absage geführt, sodass die nächsten SwissSkills auf dem Berner Messegelände erst im 2022 stattfinden werden. Der SMV hat sich bereits angemeldet und mit der Konzeption des Auftritts begonnen. Als Ersatzformat für die entfallenen zentralen Wettkämpfe hat die SwissSkills-Organisation in diesem Jahr unter anderem die elektronische Plattform «SwissSkills Connect» eingerichtet. Auch die Milchtechnologien sind mit Profilen vertreten. Die amtierende Schweizermeisterin Charlotte Fringeli sowie der SwissSkills-Teilnehmer Mathias Roth geben Einblicke in ihren Werdegang und in den Berufsalltag. In Videointerviews standen sie je eine Viertelstunde Red und Antwort. Auf connect.swiss-skills.ch bleiben diese praktischen Informationen weiterhin abrufbar.

MEDIENSPIEGEL

Seit Anfang Kalenderjahr gab es insgesamt 420 Erwähnungen von Milchtechnologien/-innen und Käsermeister/innen in den Schweizer Medien. 248 Treffer gab es in insgesamt 57 verschiedenen Print-Titeln, wobei der «Schweizer Bauer» und «Alimenta» am meisten über uns berichteten. Online waren es sogar 79 verschiedene News-Portale, die über die Berufsleute berichteten. 3 Erwähnungen gab es in Radio-Sendungen.





INNOVATIV UND ENGAGIERT

Käsermeister Franz Scheuber von der Fläcke-Chäsi in Beromünster ist erfolgreich mit seinen Produkten und in der Lehrlingsausbildung. Seine Methoden als Berufsbildner sind aufwändig, aber bringen Jahr für Jahr Bestnoten.

Der 50-jährige Franz Scheuber konnte sich 2020 gleich mehrfach gratulieren lassen: Anfang März holte seine Käsespezialität «Altes Schaf» am World Championship Cheese Contest den Weltmeistertitel für den besten oberflächengereiften Schafkäse. Im Sommer schlossen gleich 3 Milchtechnologien in der Fläcke-Chäsi die Lehre

ab – alle mit einer Note über 5, zwei sogar mit Ehrenmeldung (für Noten von 5.3 und höher). Es sind die Beweise dafür, dass die Qualität in der Ausbildung und in der Produktion stimmt. Von allein stellen sich solche Erfolge natürlich nicht ein.

DER WEG ZUR EIGENEN KÄSEREI

Ursprünglich wollte Franz Scheuber Bauer werden. Er wuchs auf einem Bauernhof im Luzerner Hinterland auf und half früh mit, wo er konnte. So führten ihn Milchlieferungen auch in Käsereien. Der Gedanke, dort zu arbeiten oder sogar selbst eine Käserei zu führen, entwickelte sich erst nach dem Besuch an der Zentralschweizer Bildungsmesse. Er ging in Hergiswil bei Willisau schnuppern, absolvierte die Lehre in Gettnau und Grosswangen – und schloss 1988 als Käser mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis ab. «Ende Lehre war mir klar, dass ich eine eigene Käserei haben möchte», so Franz Scheuber rückblickend. Nach Anstellungen in Buttisholz und Sempach sowie den Weiterbildungen in der Fachschule erfüllte sich der frisch gebackene Käsermeister diesen

Wunsch 1998 mit der Anstellung als Betriebsleiter der Käserei in Beromünster. Scheubers Fläcke-Chäsi wurde sogar zu seinem Eigentum, nachdem die Genossenschaft eigentlich beschlossen hatte, die Käserei aufzugeben. «Das Modell mit dem eigenen Betrieb birgt sicher mehr Risiko», so der dreifache Familienvater, «hat aber auch den Vorteil, dass man viel unabhängiger ist.»

Dass Franz Scheuber den Wandel offen annimmt und nicht alten Zeiten nachtrauern mag, beweist vielleicht auch die Tatsache, dass er auf der Zeitreise auf seiner Website erwähnt, dass bei ihm 2005 der letzte Emmentaler produziert wurde. Seine Unabhängigkeit hat er seither genutzt, um ein breites Sortiment aufzubauen.

mein Ziel ist es, die Leidenschaft des Käse
an junge Menschen weiterzugeben.

EIN COACH FÜR DIE LERNENDEN

Verändert hat sich in den letzten Jahrzehnten auch die gesamte Ausbildung. «Ich habe noch Käser gelernt, nicht Milchtechnologie, und dort lag das Schwergewicht eindeutig beim Käsen – vor allem von Emmentaler. PAST-Milch oder Joghurt haben wir in der Lehre eher alibimässig gemacht», schmunzelt Scheuber. Das lag auch an der Käseunion. Wobei das Ziel in der Berufsbildung nicht geändert hat: Die Lernenden sollen fähig sein, beste Produktequalität zu liefern. Dem hat sich auch Franz Scheuber verschrieben. Wenn die Schweiz international top bleiben wolle, brauche es guten Nachwuchs. Sein Betrieb bringt mit schöner Regelmässigkeit ausgezeichnete Milchtechnologien hervor. Das hängt stark damit zusammen, dass sich Franz Scheuber die Zeit nimmt, um auf die

Lernenden einzugehen. Er tritt nicht als die alte Generation auf, die alles weiss und von der einfach abgeschaut werden soll. Seine Lernenden sollen hinterfragen – und sich der unternehmerischen Mitverantwortung bewusst werden. Dafür hat er ein Bonus-Malus-System entwickelt. Monatlich füllen er wie auch die Lernenden selbst einen Ausbildungsbericht aus. Wenn die Beurteilung von beruflichem Können, Arbeitsverhalten, persönlichem Benehmen und der Schulleistung durchwegs positiv ausfällt, gibt es bis zu 250 Franken als monatlichen Bonus auf den Lehrlingslohn drauf. Ein ordentlicher Zustupf. Doch Franz Scheuber relativiert: «Dieser Zustupf ist sehr gut investiert.»



Käsermeister Franz Scheuber (rechts) mit dem Milchtechnologien-Lernenden Fabian Bachmann

DEN BERUF SICHTBAR MACHEN

In einer Branche, in der man über jeden zusätzlichen Lernenden froh ist, schafft es die Fläcke-Chäsi, dass pro Jahr 5-10 Bewerbungen für eine Ausbildung zum Milchtechnologien eingehen. Auch dahinter steckt Arbeit. «Man darf sich als Betrieb sicher nicht verstecken», meint Franz Scheuber, er unternehme viele verschiedene Sachen. Von Teilnahmen am Lehrstellenparcours oder Berufsmessen über die Präsenz auf Social Media hin zu Werbeflyern und PR. Wichtig sei, dass das Thema Lehrlingsausbildung immer auch erwähnt werde. Oder anders ausgedrückt: Da er als Unternehmer ohnehin Werbung für seine Firma machen muss, positioniert er sich gleichzeitig auch als Lehrbetrieb. Für eine «sehr gute und vielseitige Grundausbildung». Scheubers Begeisterung für den Beruf wird sofort spürbar, wenn er darauf zu reden kommt, dass man als Milchtechnologe lerne, aus einem weissen Saft eigentlich grenzenlos viele Produkte herzustellen. «Es ist noch lange nicht alles ausgeschöpft worden.» Es klingt, als ob Franz Scheuber gerade über die nächste Produktidee grübeln würde.

VON DER PIKE AUF

Lukas Bucheli ist 38 Jahre alt, war zuletzt Marketing Director eines bedeutenden Milchindustriekonzerns in Shanghai – und drückt nun als Lernender wieder die Schulbank. Für ein Gespräch über seine Beweggründe und Ziele trafen wir ihn im Lehrbetrieb.

Die Evolution verläuft nicht nur in der Biologie manchmal seltsam. Auch Karrieren entwickeln sich mitunter anders als vorgestellt. «Es ist der nächste Schritt in meiner Karriere, kein Rückschritt», stellt Lukas Bucheli klar. Bucheli ist seit diesem Sommer in Ausbildung zum Milchtechnologien EFZ am Institut Agricole de Grangeneuve. Mit 38 Jahren noch eine Lehre zu beginnen, bleibt trotz grösserer beruflicher Mobilität aussergewöhnlich.

Laut Studien wechselt rund ein Viertel innerhalb weniger Jahre nach dem Abschluss der ersten beruflichen Grundbildung das Berufsfeld. Jährlich absolvieren in der Schweiz mehr als 9 000 über 25-Jährige noch ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) – auf insgesamt rund 70 000 Abschlüsse.





Lukas Bucheli beim Schmirer der Käse. Dank der körperlichen Arbeit hat er ein paar Kilos abgenommen und Muskeln zugelegt.

VOM AKADEMIKER...

Der aus Wünnewil im Kanton Freiburg stammende Bucheli ging mit 16 Jahren zuerst ans Gymnasium und danach an die Wirtschaftsfakultät der Universität Freiburg, inklusive zwei Semestern im schwedischen Lund. Erste berufliche Erfahrungen konnte er noch während dem Studium an der Schweizer Börse sammeln und nach dem Studienabschluss folgte eine Festanstellung bei Beiersdorf (mit Marken wie NIVEA, Labello etc.) in Reinach. Dort habe er Marketing von der Pike auf gelernt, wie er sagt.

Knapp 4 Jahre später kam der Wechsel als Marketing Manager zu Savencia Schweiz. Marken wie Caprice des Dieux oder Le Tartare gehören zum französischen Milchkonzern. Er habe sich immer gerne mit Lebensmitteln beschäftigt, sagt der passionierte Hobby-Koch

zu diesem Wechsel. Nach knapp 3 Jahren wechselte Lukas Bucheli innerhalb des Savencia-Konzerns an den Standort Wiesbaden in Deutschland. «Grösserer Markt, grössere Verantwortung, wiederum spannende, neue Marken» ist die Antwort, wenn man Bucheli fragt, was ihn zu diesem Schritt bewogen hat. «Im Ausland zu arbeiten führt immer auch zu einem neuen Blickwinkel», resümiert Bucheli, der dann nach knapp drei Jahren in Deutschland zum Marketing Director für den chinesischen Markt aufstieg. In Shanghai führte er über ein Dutzend Leute und lernte vor allem eine neue Kultur mit teils völlig unterschiedlichem Konsumverhalten kennen. «Milchprodukte sind in China bereits jetzt sehr wichtig, aber den Käse, wie wir ihn kennen, essen sie selten. Dafür Schmelzkäse mit Grüntee-Geschmack.»

...ZUM UNTERNEHMER

Die Erfahrungen im beinahe unerschöpflichen Wachstumsmarkt China, gepaart mit dem hohen Grad an Digitalisierung dort, führten irgendwann zur Idee, ein eigenes Geschäft zu betreiben. Eine Crèmerie in China hätte zweifellos Potenzial gehabt, aber so ein Geschäft aufzubauen und zu etablieren, hätte eben auch Zeit verschlungen. Jahre, die er und seine Frau Marie nicht unbedingt im fernen China verbringen wollten. Zudem fehlte noch ein wichtiges Puzzleteil: das Know-how der Produktion. Konzipieren, bewerben und Handel betreiben wird nur von Erfolg gekrönt, wenn die Produktqualität stimmt. Als weit gereister Marketer konnte er oft mit den Ingenieuren über die Produkte sprechen, doch das Wissen um den Rohstoff und die Verarbeitungsmöglichkeiten war natürlich nicht auf derselben Stufe. Durch eine Lehre als Milchtechnologie holt sich Lukas Bucheli nun die Fertigkeiten, um künftig selbst Milchprodukte nach seinem Gusto herzustellen und bei der Entwicklung als Fachmann mitbestimmen zu können.

Den Wechsel vom Bürostuhl in die Käserei hat er – trotz finanzieller Einbussen – noch keine Minute bereut: «Es ist wirklich extrem abwechslungsreich. Alleine das Einlaben! Es ist schlicht ein magischer Moment, der selbst für den Kollegen mit 25 Jahren Berufserfahrung nichts an seiner Faszination eingebüsst hat.»

Das Fernziel ist ein eigener Betrieb. Für motivierte und visionäre Berufsleute wie ihn sollten sich in den nächsten Jahren genügend Möglichkeiten für eine Betriebsübernahme ergeben, «aber eine Garantie dafür erhalte ich nicht», ist er sich bewusst. «Ich möchte etwas aufbauen oder ausbauen und meinen Kindern dereinst etwas hinterlassen können», sagt Lukas Bucheli. Der Nachwuchs wäre seit kurzem da: Im Oktober konnten er und seine Frau sich über die Geburt von Sohn Éloi freuen.

OSTSCHWEIZ

In den vier Schulregionen kümmern sich jeweils Kommissionen um die Nachwuchsförderung und organisieren diverse Massnahmen. Im Jahr 2020 konnten die Berufe Milchtechnologie/in und Milchpraktiker/in trotz erschwerten Bedingungen dennoch regelmässig vorgestellt werden. Nachfolgend eine Übersicht.



Abschlussfeier

Die QV-Feiern fielen in diesem Jahr aus, weil teilweise Veranstaltungsverbote bestanden. Die Zeugnisse an die frisch diplomierten Milchtechnologe EFZ und Milchpraktiker EBA wurden von den Kantonen direkt per Post zugestellt. Als es die Situation wieder zulies, organisierten BZWU Flawil und die Nachwuchsfördergruppe am 26. August im «Toggenburgerhof» in Kirchberg SG eine Abschlussfeier. Die Lehrgänger erschienen fast alle und fanden einen reich gedeckten Gabentisch vor.



Lehrstellenforum
Wil und Wattwil

Die Berufs- und Laufbahnberatung Wil organisierte anfangs des neuen Schuljahres wiederum ein Lehrstellenforum. Unter den über 60 Ausstellern präsentierten sich am Samstag, 22. August, im Wiler Stadtsaal auch Milchtechnologe und Milchpraktiker.

Erlebnistag
7. November

Anfang November fand erneut ein Erlebnistag statt, welcher die insgesamt 15 interessierten Jugendlichen zwischen 11 und 16 Jahren durch zwei Ausbildungsbetriebe in Oberbüren führte. Einerseits besichtigte die Gruppe die gewerbliche Käseerei Gabriel, andererseits führte Markus Züger durch den industriellen Betrieb von Züger Frischkäse.

Berufsmesse Weinfelden



Mit einem originell gestalteten Stand waren die Milchtechnologe Mitte September an der Berufsmesse Thurgau in Weinfelden präsent. Auf Milchshakes zum Selber-Kreieren musste dieses Jahr verzichtet werden, dafür wurden Informationsmaterialien abgegeben.



ZENTRALSCHWEIZ



Informationsnachmittag am 25. November

Jeweils am letzten Mittwochnachmittag im November erhalten Jugendliche (und deren Eltern) die Möglichkeit, bei einem Lehrbetrieb in ihrer Nähe schnuppern zu gehen. An diesem Angebot wurde auch 2020 festgehalten. Die Fachkommission organisierte den Anlass in Absprache mit Emmi in Emmen, wo neben Milchtechnologie/in EFZ weitere Ausbildungsberufe vorgestellt wurden.

Berufserkundungs- parcours

Zum bereits vierten Mal fand Mitte Oktober in Emmen, Rothenburg und Luzern ein Berufserkundungsparcours für die Jugendlichen des 8. Schuljahres statt. Natürlich präsentierte sich auch Emmi am Standort Emmen. Rund 20 Jugendliche informierten sich vor Ort näher über die verschiedenen möglichen Ausbildungsberufe bei Emmi – darunter die Lehren als Milchtechnologie/in oder Milchpraktiker/in.

publireportagen

Erfolgsgeschichten um Lehrabschlüsse boten verschiedenen Käsereien (Hergiswil, Küssnacht, Beromünster) die Gelegenheit zu Publireportagen. Die Medienhäuser waren dem Beruf offenbar teilweise so wohlgesinnt, dass sie in Folge dessen sogar Gratis-Raum für weitere Publireportagen (Willisauer Bote, Zuger Woche) schenkten. Wenn weniger Publikum vorbeikommen kann, dann bringen wir halt die Informationen zum Publikum...

Sitzungen der Fachkommission



Die Fachkommission traf sich während dem Jahr mehrmals, um zielgenaue und möglichst wirkungsvolle Massnahmen in der Nachwuchsförderung zu erarbeiten. Der Prozess läuft und die Resultate werden hoffentlich post-corona für mehr Sichtbarkeit der Berufe Milchtechnologie/in und Milchpraktiker/in führen.

messepräsenzen

Eigentlich wäre ein neues, die Sinne ansprechendes Standkonzept mit einem «Käseklangturm» für die LUGA bereitgestanden, doch Corona verunmöglichte die Messedurchführung. Immerhin konnte der Beruf online in der Luga.digital vorgestellt werden.

Die Zentralschweizer Bildungsmesse ZEBI, an der die Fachkommission jeweils den Auftritt der Milchtechnologien sicherstellt, wurde erst eine Woche vor dem Start abgesagt, da der Bundesrat entschlossen hatte, dass nun auch Messen in Innenräumen verboten seien.



BERN



Berufserlebnistag Emmi Ostermundigen

Noch bevor die Fallzahlen anstiegen, konnte Emmi einen Berufserlebnistag ausrichten. Mehr als ein Dutzend Kinder und Erwachsene liessen es sich am 10. Februar nicht nehmen, an einer geführten Besichtigung und am Infostand mehr darüber zu erfahren, wie und wo Milchtechnologien und Milchpraktiker arbeiten.

Infonachmittag 2. September

Kurz nach Beginn des Schuljahres boten elf Käseereien in den Kantonen Bern, Fribourg und Wallis die Gelegenheit, vor Ort mehr über den Beruf zu erfahren. Die Anmeldezahlen hinkten zwar hinter den Erwartungen zurück, doch die Teilnehmer in Schmitten und Ostermundigen waren sehr zufrieden.



Ferien(s)pass



Jeweils im Sommer bieten viele Schweizer Gemeinden den «Ferien(s)pass» an. Es nahmen auch diverse Käseereien an dem Programm teil. Die Käseerei Hüpfenboden durfte 12 interessierte, junge Besucher empfangen, denen es sehr gefiel, selber verschiedene Milchprodukte verarbeiten zu können.

Jung-milchtechnologien- Nachmittag

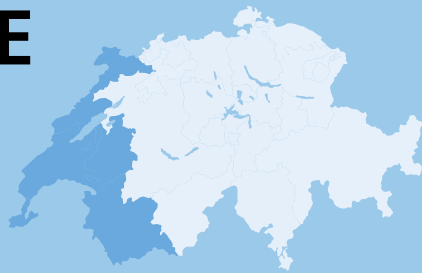
Bei schönem Herbstwetter waren die Jung-Milchtechnologien aus der Region am 20. Oktober für eine Stallvisite auf dem Hof der Familie Schmutz in Grosshöchstetten eingeladen. Die neun Teilnehmer/innen (acht davon waren Frauen) erfuhren von Bernhard Schmutz, Berater bei Casei, wie eine Stallkontrolle angegangen wird und worauf speziell zu achten sei. Mit dem Rundgang durch Milchraum, Melkstand, Tenn und Stallung wurde am praktischen Beispiel gezeigt, wie einwandfreie Milchqualität sichergestellt werden kann. Bei einem abschliessenden «Zvieri» wurde der Anlass abgerundet.

BZ Emme: Verkaufsschulung



Anfang Oktober bot das BZ Emme Milchtechnologien/-innen wie auch interessiertem Verkaufspersonal eine Schulung an, bei der sie lernten, wie sie Käse im Laden am besten vermarkten. Insbesondere die Käseplatten waren auch ein Genuss fürs Auge.

ROMANDIE



Präsenz an Your Challenge in Martigny

Organisiert unter der Führung von Pascal Pillonel präsentierten sich die Milchtechnologien Mitte Februar an der Berufsmesse «Your Challenge» in Martinach im Wallis. Die zahlreichen Schulklassen, die zu Besuch waren, schätzten die Käsemuster und mischten die unterschiedlichsten Joghurt drinks. Einen lebhaften Eindruck der Messe bietet das SMV-Video auf unserem YouTube-Kanal (QR-Code abschnappen und direkt zum Video gelangen).



Präsenz an Börse in Kanton Neuchâtel

Am 30. Januar vertrat Käsermeister Adrian Pagnier das Métier an der Lehrstellenbörse des Kantons Neuenburg in Cernier. Dabei präsentierte er den rotierenden Gruppen jeweils während ein paar Minuten den Beruf und die Ausbildung und stand anschliessend für Fragen zur Verfügung. Insbesondere bei den Gesprächen konnten gute Kontakte geschlossen werden. Die Interprofession Gruyère AOP stellte eine Reihe von Give-Aways zur Verfügung.

Berufsmessen abgesagt

Nachdem die jährliche Berufsmesse Salon des métiers in Lausanne, wo die Milchtechnologien zusammen mit weiteren «métiers de bouche» auftreten, corona-bedingt abgesagt werden musste, wurde der Arbeitsgruppe zur Nachwuchsförderung in der Westschweiz kurz darauf auch mitgeteilt, dass die anfangs Februar stattfindende Berufsmesse «START» in Fribourg ebenfalls gestrichen wird.

Regioskills noch offen

Die im März 2020 geplanten regionalen Berufsmeisterschaften mussten wie andernorts abgesagt werden. Eigentlich hatte die Arbeitsgruppe geplant, diese RegioSkills anfangs Februar 2021 an der Berufsmesse «START» in Freiburg nachzuholen. Da diese eigentlich alle zwei Jahre stattfindende Veranstaltung Ende Oktober abgesagt wurde, ist weiterhin offen wann und wo die Westschweizer Vorausscheidungen für die SwissSkills 2022 stattfinden können.

Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in

Neben all diesen Massnahmen zur Nachwuchsförderung gab es eine Vielzahl von Anstrengungen durch Ausbildungsbetriebe, die Interessierte empfangen und ihnen Handwerk und Ausbildung von Milchtechnologien näher brachten. Jeder Betrieb leistet auch einen Beitrag zu mehr Sichtbarkeit, wenn das Berufslogo auf der eigenen Website eingesetzt und auf www.milchtechnologie.ch verlinkt wird.





TAG DER MILCHWIRTSCHAFT

Der diesjährige Tag der Milchwirtschaft konnte aufgrund der Situation im Zusammenhang mit dem Coronavirus leider nicht in Form eines Branchentreffens abgehalten werden. Die Delegierten- und Hauptversammlung von FROMARTE und BVM wurden im Herbst schriftlich durchgeführt. Die Diplomfeier mit der Übergabe der eidg. Diplome an die Absolventen der Höheren Fachprüfung musste verschoben werden.

Der nächste Tag der Milchwirtschaft ist am Freitag, 7. Mai 2021, in der Ifishalle in Langnau im Emmental geplant.

Der eigentlich für 2020 geplante Besuch in der Zähringerstadt Fribourg soll im Jahr 2022 nachgeholt werden.

SWISSSKILLS 2022

Die erstmals durchgeführten SwissSkills Championships im November 2019 waren eine erfolgreiche Premiere. Eine stolze Anzahl Besucher wurde Zeuge davon, wie die Jurasierin Charlotte Fringeli zur ersten Schweizer Meisterin der Milchtechnologien wurde.

Bei der Evaluation des Anlasses wurde entschieden, dass es weitere Schweizermeisterschaften für die Branche geben soll. Da es sich um einen nationalen Anlass handelt – und weil die regionalen Nachwuchsfördergruppen auch nicht alle über die gleichen Ressourcen verfügen – entschied sich der Vorstand dafür, dass künftig der SMV bei der Ausrichtung von nationalen Berufsmeisterschaften federführend sein wird und dass man an den zentralen SwissSkills in Bern teilnimmt statt selber die ganze Infrastruktur und Bewerbung zu stemmen. Für die SwissSkills 2022 sind die Milchtechnologien bereits angemeldet.

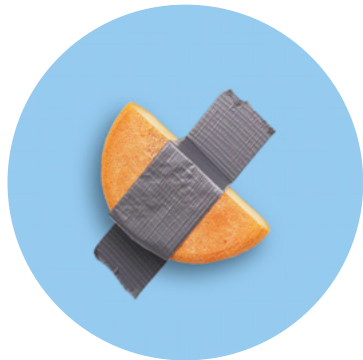


INFORMATIONSTAGE KOORDINIEREN



Um die Berufe Milchtechnologie/in und Milchpraktiker/in bekannter zu machen, setzen die vier regionalen Nachwuchsfördergruppen jährlich auf Informations-/Besuchsnachmittage in unterschiedlichen milchverarbeitenden Unternehmen. In den vergangenen Jahren fanden diese meist halbtägigen Anlässe verteilt auf den Herbst statt. Jede Gruppe bewarb ihren Anlass selbstständig. Der SMV hat den Austausch aufgenommen, um die Kräfte zu bündeln. Infoveranstaltungen, die in der ganzen Schweiz am gleichen Tag stattfinden würden, könnten leichter beworben werden und erzeugten mehr Werbedruck.

Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in

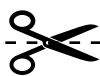
Herausgeber
Schweizerischer
Milchwirtschaftlicher Verein
Gurtengasse 6
Postfach 3022
3001 Bern
Tel. 031 311 31 82
info@smv-ssil.ch

Redaktion
Patrick Hischier
Leiter Kommunikation
und Events SMV

Layout
Panache AG
Werbeagentur
Thunstrasse 20
3005 Bern

Druck
Valmedia AG
Pomonastrasse 12
3930 Visp

Auflage
5000 Exemplare Deutsch
1100 Exemplare Französisch



Bitte frankieren

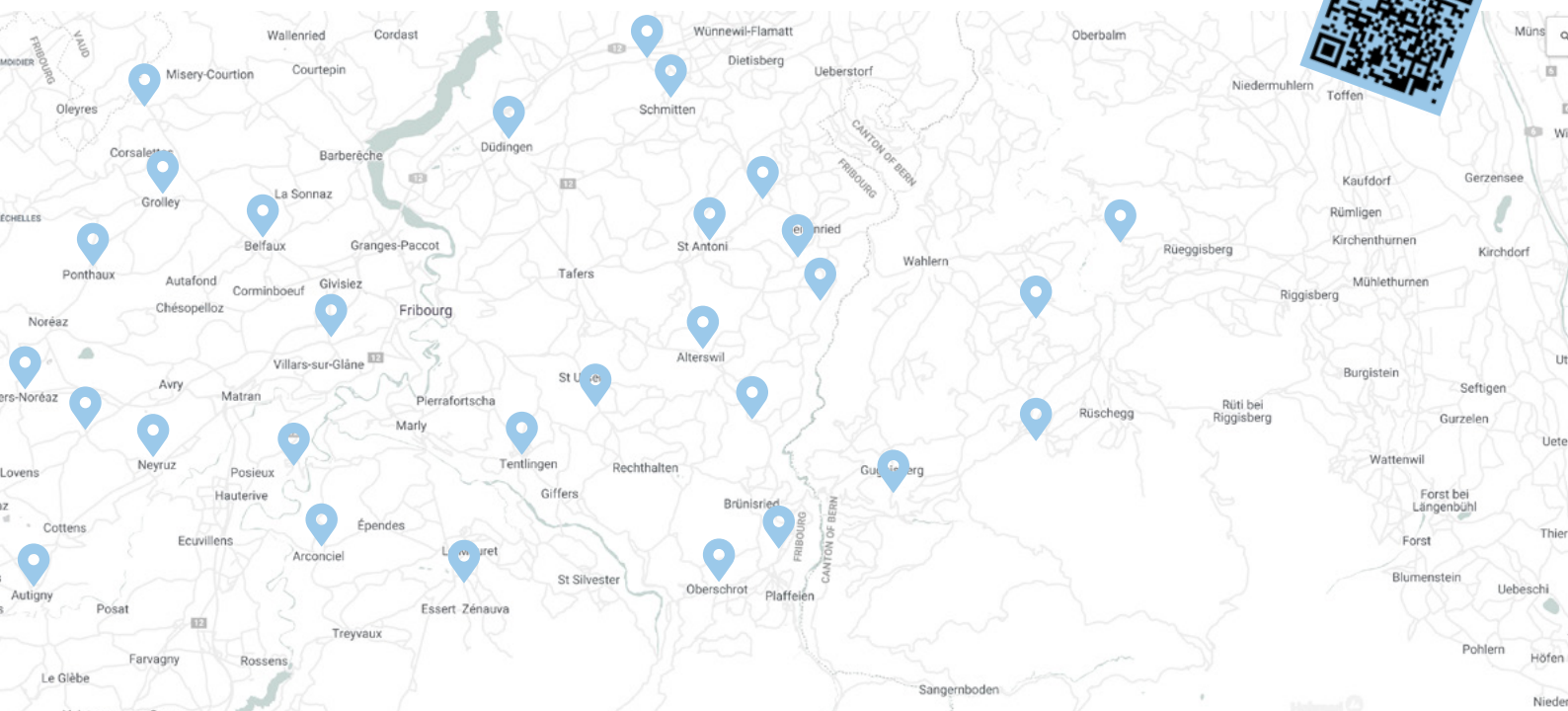
ICH MÖCHTE BESTELLEN.
MEINE WÜNSCHE FINDEN
SIE AUF DER RÜCKSEITE.

Versenden Sie den Talon per Post oder an die E-Mail Adresse:
info@smv-ssil.ch

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher
Verein SMV
Gurtengasse 6
Postfach
3001 Bern

FÜR DIE LEHRSTELLEN-SUCHE AUS DEM HOME-OFFICE: DER NEUE «LEHRSTELLEN-FINDER» DES SMV

Offene Lehrstelle als **Milchtechnologe/in** oder **Milchpraktiker/in** finden.



BESTELL-TALON

ANZAHL _____
SCHUTZMASKE
MILCHTECHNOLOGEN
CHF 5.-
(BAG-konform)



ANZAHL _____
TASCHENMESSER
CHF 29.-



FIRMA _____

HERR FRAU

KOSTENLOSES PROMO-MATERIAL

ANZAHL _____ **BERUFSINFO-FALTBLATT**

ANZAHL _____ **PROSPEKT A6, 16-SEITIG**

ANZAHL _____ **STICKER RECHTECKIG 50 x 27 CM**

ANZAHL _____ **SCHNUPPERTAGEBUCH**
21x21 CM, 40-SEITIG

ANZAHL _____ **STICKER RUND 4 CM**
«LEHRBETRIEB.
WIR MACHEN PROFIS»



ANZAHL _____ **BROSCHÜRE**
28x 19 CM, 16-SEITIG



VORNAME _____

NAME _____

STRASSE/NR. _____

PLZ/ORT _____

BEMERKUNG _____

