

## MEDIENMITTEILUNG

Bern, 11. Juli 2022

# Region Bern: Erfolgreiche Lehrabschlüsse «Milchtechnologe/in EFZ» und «Milchpraktiker/in EBA»

**In der Region Bern haben dieses Jahr 36 junge Frauen und Männer erfolgreich ihre Lehre als Milchtechnologe/in oder Milchpraktiker/in abgeschlossen. An der Abschlussfeier des Bildungszentrums Emme Langnau i. E. vom Freitag, 8. Juli, wurde ihnen feierlich ihr Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder ihr Eidgenössisches Berufsattest (EBA) überreicht.**

28 Milchtechnologe/innen sowie 8 Milchpraktiker/innen des BZE erlangten dieses Jahr das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder das Eidgenössische Berufsattest (EBA). Bernhard Guggisberg, Abteilungsleiter am BZ Emme, gratulierte anlässlich der Abschlussfeier vom Freitag, 8. Juli 2022, in Affoltern i. E. den erfolgreichen Absolvierenden ganz herzlich. Bei einem Imbiss in der Emmentaler Schaukäserei liessen die jungen Berufsleute und Gäste den Abend feierlich ausklingen.

### Erfolgreiche Milchtechnologe/innen

Drei junge Frauen schlossen ihre Ausbildung mit der Gesamtnote 5.8 als Beste ab: Michelle Iseli (Dorfkäserei Koppigen AG), Alexandra Jossen (Landw. Zentrum Visp) und Martina Knutti (Käsereigenossenschaft Arni). Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) würdigte diese ausserordentlichen Leistungen mit je einem Gutschein. Eine Auszeichnung des SMV für besondere Leistungen erhielten auch all jene Absolvierenden EFZ und EBA, welche mit einem Notendurchschnitt von 5.3 und höher abschlossen.

«Wir gratulieren allen Absolventinnen und Absolventen für ihre hervorragenden Leistungen», erläutert Karin Imboden, Geschäftsführerin Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein. «Ganz besonders freue ich mich, dass immer mehr junge Frauen diesen vielfältigen Beruf erlernen und erfolgreich abschliessen. Den jungen Berufsleuten stehen nun in der Lebensmittelbranche viele Türen offen. Der SMV wünscht allen auf ihrem weiteren beruflichen Weg viel Erfolg und alles Gute.»

### SwissSkills 2022

Der SMV wird an den nationalen SwissSkills teilnehmen, welche vom 7. – 11. September 2022 auf dem Bernexpogelände stattfinden werden. In einem mehrtägigen Wettkampf wird die nächste Schweizermeisterin oder der nächste Schweizermeister gekürt und den Besuchenden soll mit einem interessanten Mix aus Wettkampf und Demonstration ein Einblick in den Berufsalltag der Milchtechnologe/innen geboten werden. Anlässlich der Abschlussfeier wurden die Selektionierten der Region Bern vorgestellt. Es sind dies: Arno Althaus, Besim Bekteshi, Dominique Heuberger, Yanik Hofer, Thomas Leuthold, Selina Schenk und Tanja Wampfler.

### Ausgezeichnete Leistungen Milchtechnologe/in EFZ (Note 5.3 und höher)

In alphabetischer Reihenfolge:

Arno Althaus, Käsereigenossenschaft Uebeschi, Uebeschi (BE)  
 Besim Bekteshi, Molkerei Schönried, Schönried (BE)  
 Noah Buchs, Käserei Alterswil, Alterswil (FR)  
 Matej Glauser, Dorfkäserei Koppigen AG, Koppigen (BE)  
 Nils Hänni, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen (BE)  
 Michelle Iseli, Dorfkäserei Koppigen AG, Koppigen (BE)  
 Alexandra Jossen, Landw. Zentrum Visp, Visp (VS)  
 Martina Knutti, Käsereigenossenschaft Arni (BE)  
 David Meister, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen (BE)  
 Dario Mooser, Käserei Jaun, Jaun (FR)  
 Mathias Schär, Käserei Milchplus Jegenstorf, Jegenstorf (BE)  
 Brian Trösch, Dorfchäsi Hofer Aarwangen AG, Aarwangen (BE)  
 Melchior von Weissenfluh, Molki Meiringen AG, Meiringen (BE)

Leandro Vonlanthen, Jungo Cheese AG, St.Ursen (FR)  
Tanja Wampfler, Käsereigenossenschaft Uebeschi, Uebeschi (BE)  
Moritz Zeller, Molkerei Schönried, Schönried (BE)

### **Erfolgreiche Abschlüsse als Milchtechnologe/in EFZ (28 Diplomierte)**

In alphabetischer Reihenfolge:

Arno Althaus, Käsereigenossenschaft Uebeschi, Uebeschi (BE)  
Dominik Bähler, Käserei Amsoldingen, Amsoldingen (BE)  
Sabine Beetschen, Lenk Milch AG, Lenk im Simmental (BE)  
Besim Bekteshi, Molkerei Schönried, Schönried (BE)  
Lorena Berger, Käsereigenossenschaft Riggisberg, Riggisberg (BE)  
Noah Buchs, Käserei Alterswil, Alterswil (FR)  
Elias Dixon, Nestlé R&D, Konolfingen (BE)  
Carry Ann Gehrman, Käserei Gondiswil, Gondiswil (BE)  
Michael Gilgen, bonCas AG, Dotzigen (BE)  
Matej Glauser, Dorfkäserei Koppigen AG, Koppigen (BE)  
Dawit Hadgu, Biomilk AG, Worb (BE)  
Nils Hänni, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen (BE)  
Patrick Heim, Lenk Milch AG, Lenk im Simmental (BE)  
Eric Hofmann, Biomilk AG, Worb (BE)  
Michelle Iseli, Dorfkäserei Koppigen AG, Koppigen (BE)  
Alexandra Jossen, Landw. Zentrum Visp, Visp (VS)  
Martina Knutti, Käsereigenossenschaft Arni, Arni (BE)  
David Meister, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen (BE)  
Dario Mooser, Käserei Jaun, Jaun (FR)  
Micha Rickli, Käsereigenossenschaft Thörigen, Thörigen (BE)  
Mathias Schär, Käserei Milchplus Jegenstorf, Jegenstorf (BE)  
Brian Trösch, Dorfchäsi Hofer Aarwangen AG, Aarwangen (BE)  
Melchior von Weissenfluh, Molki Meiringen AG, Meiringen (BE)  
Leandro Vonlanthen, Jungo Cheese AG, St.Ursen (FR)  
Tanja Wampfler, Käsereigenossenschaft Uebeschi, Uebeschi (BE)  
Thomas Wüthrich, Käsereigenossenschaft Leimiswil, Leimiswil (BE)  
Moritz Zeller, Molkerei Schönried, Schönried (BE)  
Nick Zemp, Käserei Nesselgraben, Schwanden i.E. (BE)

### **Ausgezeichnete Leistungen Milchpraktiker/in EBA (Note 5.3 und höher)**

In alphabetischer Reihenfolge:

Hassan Abdi, Käsereigenossenschaft Thörigen, Thörigen (BE)  
Mortaza Hussaini, Käserei Eyweid AG, Zäziwil (BE)  
Benno Saurer, Käserei Alterswil, Alterswil (FR)

### **Erfolgreiche Abschlüsse als Milchpraktiker/in EBA (8 Diplomierte)**

In alphabetischer Reihenfolge:

Hassan Abdi, Käsereigenossenschaft Thörigen, Thörigen (BE)  
Ghulam Ali Amiri, Daniel Blum Käserei, Rüscheegg-Gambach (BE)  
Shamsullah Erfan, Käserei Milchkanne AG, Kerzers (FR)  
Mortaza Hussaini, Käserei Eyweid AG, Zäziwil (BE)  
Christian Mast, Käserei Hofladen Obermettlen, Ueberstorf (FR)  
Benno Saurer, Käserei Alterswil, Alterswil (FR)  
Gabriel Soope Rodrigue, Käserei Lanthen, Schmitten (FR)  
Anne Stoll, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen (BE)

## Kontakt für Rückfragen

### SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV

Karin Imboden  
Geschäftsführerin  
Gurtengasse 6, Postfach  
3001 Bern  
T 031 312 26 47 | M 079 427 40 43  
[info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch)  
[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)

Fotos zum Download für Medienschaffende unter: [Medien | Milchtechnologie - SMV](#)

### Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)

Der SMV wurde 1887 gegründet und ist heute die Organisation der Arbeitswelt (OdA) der schweizerischen Milchwirtschaft. Um die Jahrtausendwende wurden die Berufe Käser und Molkerist zum Einheitsberuf «Milchtechnologie/-in EFZ» zusammengelegt. Der SMV kümmert sich als Organisation der Arbeitswelt (OdA) um die Aus- und Weiterbildung in der schweizerischen Milchwirtschaft. Als OdA ist der SMV Träger der beruflichen Grundbildung, verantwortlich für ein ausreichendes Angebot an Ausbildungsplätzen, für die Definition der Bildungsinhalte und Qualifikationsverfahren, die Organisation der überbetrieblichen Kurse und das Bereitstellen von Angeboten der höheren Berufsbildung.

[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch) | [www.technologie.ch](http://www.technologie.ch)

Der SMV an den SwissSkills 2022 in Bern!

Die SwissSkills 2022 sind der ideale Anlass für alle, die sich praxisnah über die Vielfalt der Berufswelt orientieren wollen und die Berufsausübung auf höchstem Niveau erleben möchten: Schülerinnen und Schüler, Lernende und Berufsbildende, Lehrpersonen und Eltern, Bildungsfachleute, sowie aktive und pensionierte Berufsleute.

Am **Stand des SMV** geben wir einen Einblick in den Beruf des Milchtechnologen/in EFZ und Milchpraktikers/in EBA - live und mit zahlreichen Informationen. Spannend sind zudem die Wettkämpfe, die Schweizer Berufsmeisterschaften, welche im Rahmen der SwissSkills stattfinden werden.

**Wettkämpfe:** Sie leben ihre Leidenschaft und zeigen ihr Können: die besten Berufsleute, die sich für die SwissSkills qualifiziert haben. Die ambitionierten Wettkämpfer/innen kämpfen um den Titel der Schweizermeisterin / des Schweizermeisters.

[SwissSkills 2022 Bern | Milchtechnologie - SMV](#)