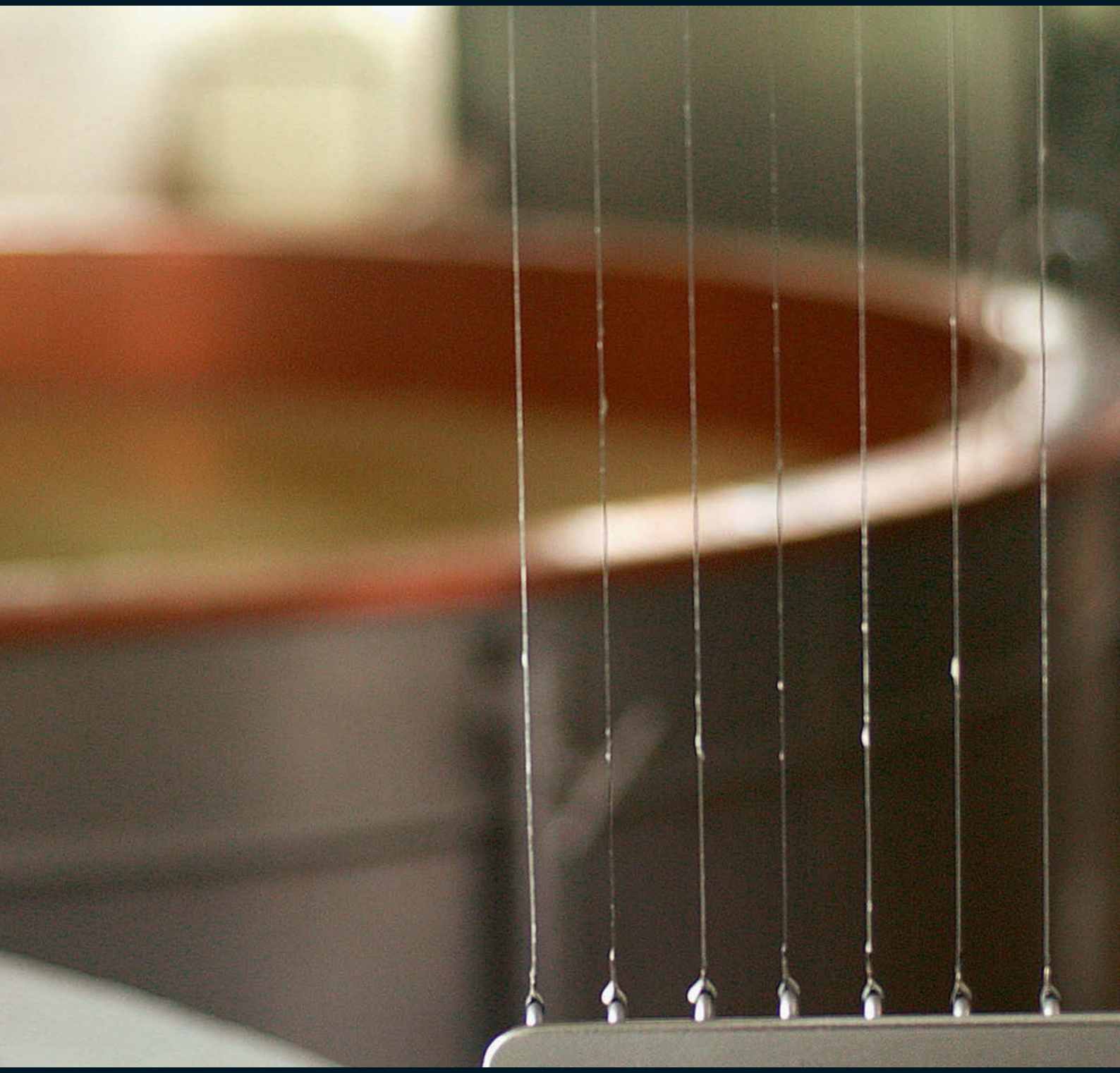
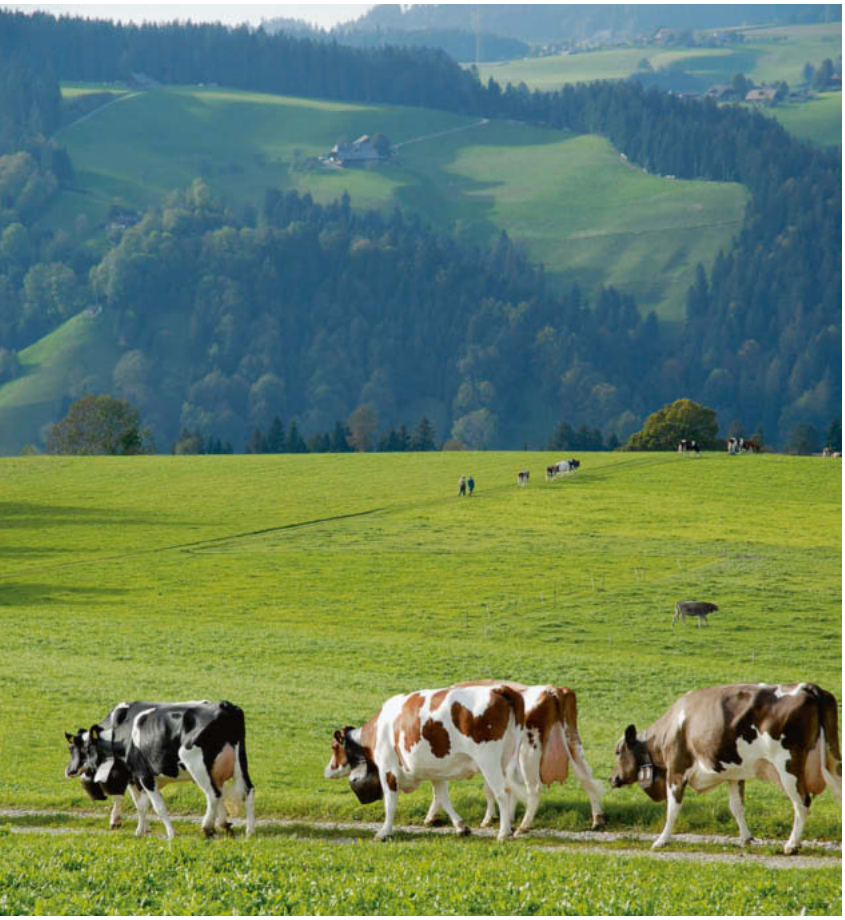


FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage

Jahresbericht 2015



Zweck und Aufgaben von FROMARTE

- Dachverband der Schweizer Käsespezialisten (gewerbliche Milchkäufer)
- Erhaltung der dezentralen Milchverarbeitungsstruktur, existenz- und konkurrenzfähige gewerbliche Unternehmen
- Optimale Rahmenbedingungen für Mitglieder
- Qualitativ hoch stehende, natürliche Milch- und Käsespezialitäten
- Förderung der Branche im nationalen und internationalen Umfeld
- Offene Kommunikation, Vertrauen der Öffentlichkeit in Schweizer Käse
- Kompetente und wirtschaftliche Dienstleistungen
- Nachfolge durch gut ausgebildete Berufsleute

FROMARTE steht für:

- 500 gewerbliche Käsereien
- ca. 1 100 000 000 kg verarbeitete Milch
  - ⅓ der Jahresproduktion
  - Milch von 9 500 Produzenten
- ca. 115 000 t Käse
  - ⅔ der Schweizer Käseproduktion, vorwiegend Naturkäse aus silofreier Milch
- 80 % Anteil am Käseexport von 68 459 t im Jahre 2015
- 800–1000 Millionen CHF Umsatz/Jahr
- 2400 Arbeitsplätze vorwiegend im ländlichen Raum
- 300 Lernende

FROMARTE

Die Schweizer Käsespezialisten/Artisans suisses du fromage

Gurtengasse 6 • Postfach • 3001 Bern • Tel. +41 (0)31 390 33 33
Fax +41 (0)31 390 33 35 • E-Mail: info@fromarte.ch • www.fromarte.ch

Das Jahr 2015

4 Die Seite des Präsidenten

6 Die Meinung des Direktors

8 Die Milchwirtschaft 2015

12 Der Käsemarkt 2015

14 Die Organisation FROMARTE

16 Immobilien • Beteiligungen • Vorsorge

18 FROMARTE Dienstleistungen

22 Milchwirtschaftliche Berufsbildung

Die Seite des Präsidenten

Die Milchwirtschaft bleibt interessant und herausfordernd

Die Dynamik und der Strukturwandel in der Milchwirtschaft sind und bleiben hoch. Im vergangenen Jahr haben sich die Produzentenverbände wieder verstärkt in der Milchverarbeitung engagiert, wie die Übernahme der Käserei Risi AG durch die Nordostmilch (NOM) und das Engagement der Zentralschweizer Milchproduzenten an der Bergkäserei Marbach zeigen. Auch die Fusion der NOM mit der MIBA unterstreicht diesen Aspekt. Die sehr tiefen Milchpreise und der Frankenschock bleiben also nicht ohne Folgen. Die Entwicklung im Käseexport zeigt deutlich eine Verlagerung von AOP Käse zu billigerem Käse. Somit bleibt in der ganzen Wertschöpfungskette weniger «Fleisch am Knochen». Zudem werden mit viel öffentlichen Geldern und medialem Getöse neue Käsereiprojekte lanciert. Im Weiteren muss davon ausgegangen werden, dass die Öffnung der Märkte weitergeht, und wir in ein paar Jahren einen Agrarfreihandel mit der EU haben werden. Bleibt für uns also die grosse Frage, was diese Entwicklungen für unsere gewerblichen Käsereien bedeuten, die sich in den allermeisten Fällen nicht über eine Preisführerschaft profilieren können, sondern über wertschöpfungsstarke Produkte.

Ich bin überzeugt, dass wir uns nur durch eine Profilierung über das Produkt und einer glaubwürdigen Vermarktung behaupten können. Interessant ist es ja auch, zu sehen, dass im einzigen bereits liberalisierten Bereich der Landwirtschaft, nämlich der Käsewirtschaft, die Produzentenpreise am höchsten sind. Natürlich haben wir als Kompensation für den Freihandel die Verkäsungszulage. Die Preise für gewerblich verarbeitete Käsereimilch waren in den letzten Monaten gegenüber der Industriemilch aber meist höher als nur die Verkäsungszulage.

Liegt das an den guten Werten der Schweizer Milch, oder ist es die Kunst der Käsermeister, aus dem Rohstoff Milch ein hochwertiges Produkt herzustellen, so dass der Konsument die Werte am POS erkennt und mehr dafür bezahlt? Unbestritten ist sicher, dass die Qualität der Schweizer Milch sehr gut ist. Aber das alleine reicht nicht aus, um automatisch einen besseren Milchpreis zu lösen als ein ausländischer Milchbauer. Für Milchpulver gibt es den C-Preis (Weltmarktpreis). Die Schweizer Milch alleine macht hier noch keinen besseren Preis. Unser Können und Wissen ermöglichen es, die Schweizer Werte wie Zuverlässigkeit, Qualität, Konstanz, Natürlichkeit etc. mit Hilfe unserer Käse zum Kunden im In- und Ausland zu transportieren.

Branchenorganisation Milch / Milchmarkt

Es freut mich, dass die Branchenorganisation Milch (BOM) sich mit dem Mehrwert der Schweizer Milch befasst. Sie hat eine Arbeitsgruppe «Milchbranche 2025» eingesetzt, die sich mit folgender Kernfrage befasst: Was unterscheidet die Schweizer Milch von der ausländischen Milch, und wie können diese Mehrwerte vermarktet werden?

Unsere grösste Baustelle liegt nach wie vor in der Vermarktung unserer Käse. Wie vermitteln wir unsere Werte dem Kunden? Wie erkennt der Kunde unsere Werte? Als Käser denkt man sehr produktionsorientiert und zu wenig an unsere Kunden. In diesem Punkt ticken wir wie die Bauern. Ich ertappe mich selber immer wieder, dass es mir beispielsweise leichter fällt CHF 50000.– für eine Verbesserung in der Käseproduktion aufzuwenden, als den gleichen Betrag in die Vermarktung zu investieren. FROMARTE engagiert sich deshalb stark in den Sortenorganisationen und versucht, diesen mehr Gewicht zu geben.
Obwohl die ausbezahlten Milchpreise für die Industriemilch im 2015 im Sinkflug waren, blieb der Richtpreis der BOM stabil und war das ganze Jahr 2015 bei 68 Rappen. Der Richtpreis wird immer mehr zum politischen Preis, der mit der Realität wenig zu tun hat. Trotzdem werden wir bei unseren Milchlieferanten immer am A-Preis gemessen. Bei einigen Produzentenorganisationen umgeht man das geschickt, in dem man nicht mehr von A, B oder C-Preis spricht, sondern kreativ von Basispreis und/oder Preis ausserhalb Vertragsmenge oder ähnlichem. Trotzdem kann festgehalten werden, dass der Richtpreis im Inland eine preisstabilisierende Wirkung hat. Das ist sicher ein Verdienst der BOM. Andererseits wird die Differenz zwischen ausländischen und schweizerischen Produkten nicht kleiner und der Einkaufstourismus wird angekurbelt. Es wird im 2016 die ganz grosse Herausforderung sein, hier die richtige Balance zu finden.

FROMARTE

Es freut mich, dass die personelle Situation auf der Geschäftsstelle momentan sehr gut ist. Mit dem Stellenantritt von Stefan Truttmann am 1. April und der vollen Arbeitsfähigkeit von Christian Schmutz seit Mitte Mai ist die Geschäftsstelle wieder komplett. Sicher, einige zusätzliche Umtriebe und Einschränkungen gab es für die Geschäftsstelle mit dem Bewältigen der Folgen des Brandfalles vom 18. März 2015 und der Sanierung des Christoffelhofes.
An dieser Stelle danke ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Geschäftsstelle für ihren grossen Einsatz im Interesse unserer Mitglieder. Einen speziellen Dank geht auch an unseren Direktor Jacques Gygax, welcher mich mit seinen hervorragenden Dossierkenntnissen immer wieder überrascht.
Zusammen mit der Geschäftsstelle von FROMARTE und meinen Kollegen vom Zentralvorstand inklusive unseren Partnerinnen besuchten wir im August 2015 die Expo in Mailand. Solche Anlässe fördern den Zusammenhalt, was ich sehr schätze. Ich danke allen Kollegen vom Zentralvorstand für die angenehme Zusammenarbeit. Oft werde ich direkt von Mitgliedern angesprochen, die mir neue Ansichten, Inputs und Hinweise mitteilen. Es ist nicht immer einfach, Präsident von FROMARTE zu sein, aber die vielen Begegnungen mit interessanten Personen aus der Branche motivieren mich immer wieder von neuem. In diesem Sinne allen ganz herzlichen Dank.

Hans Aschwanden
Präsident FROMARTE

Die Meinung des Direktors

Die Schweizer Milchbranche bekommt die Folgen der Frankenstärke mit voller Wucht zu spüren

Das Jahr 2015 begann mit einem Donnerschlag am Schweizer Himmel. Die Schweizerische Nationalbank kündigte am Donnerstag, 15. Januar, die Aufhebung des Euro-Mindestkurses von 1.20 Franken an. Diese unerwartete geldpolitische Wende löste an den Märkten heftige Reaktionen aus. Nach der Ankündigung der SNB dauerte es nicht einmal 20 Minuten, bis der Wechselkurs unter die Marke von 0.85 Franken je Euro stürzte, um sich anschliessend im Bereich der Parität zu stabilisieren. Bei Abschluss dieses turbulenten Handelstags notierte die europäische Währung bei 1.04 Franken. Das hat es seit 2011 nicht mehr gegeben. Der für 2015 durchschnittliche Wechselkurs des Schweizer Franken zum Euro liegt bei 1.0864.

Die Aufwertung unserer Währung zu einem Zeitpunkt, der von internationalen Spannungen infolge der Terroranschläge und des russischen Lebensmittelembargos geprägt ist, hat die Schweizer Milchbranche mit voller Wucht getroffen. Die Schweiz exportiert 750 Mio. Kilogramm Milch in Form von Käse und verarbeiteten Nahrungsmitteln in die Europäische Union. Dies entspricht über einem Fünftel der gesamten Schweizer Milchproduktion. Unsere Käsespezialitäten haben sich für europäische Konsumenten von einem Tag auf den anderen verteuert, während die importierten Käse für Schweizer Haushalte und Industrie günstiger wurden. Das hohe Preisgefälle lässt zudem auch den Einkaufstourismus boomen, der 2015 um 20% zugenommen hat.

Die Akteure der Käsebranche haben rasch reagiert und alle verfügbaren Hebel in Bewegung gesetzt (Anpassung der Exportpreise und der Preise ab Käserei, bewusste Steuerung der Produktionsmenge, Senkung der Margen, Exportförderung, Aufstockung des Marketing-Budgets, Werbekampagnen), um den Folgen der Frankenstärke entgegenzuwirken. Die Vertreter von FROMARTE haben sich ferner innerhalb der BO Milch und der Sortenorganisationen für eine Aufrechterhaltung des Preisniveaus in der Schweiz eingesetzt, um eine unnötige Vernichtung von Wertschöpfung zu verhindern.

Die Exportbilanz für die Schweizer Käsebranche fällt zum Ende dieses turbulenten Jahres durchwachsen aus. Die Ausfuhren konnten mengenmässig zwar leicht gesteigert werden (+204 Tonnen bzw. 0,3%), der Erlös ging jedoch gesamthaft zurück. Der durchschnittliche Exportpreis lag 2015 bei CHF 8.96 pro Kilo Käse, was einem Rückgang von 4,2% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Auf der Seite der Käseeinfuhren sind die Preise in Lokalwährung bei einem Rückgang von 12% auf CHF 6.24 im Schnitt noch stärker gesunken, während die Menge um 1587 Tonnen (+2,9%) zunahm.

Die traditionellen Sorten wie Emmentaler AOP, Gruyère AOP und Appenzeller haben Marktanteile eingebüsst. Die entstandene Lücke wurde weitgehend von Käsesorten mit niedrigerer oder geringer Wertschöpfung besetzt. Diese Entwicklung macht mir Sorgen, wenngleich die Branche den Wechselkurs-Schock insgesamt ziemlich gut verkraftet hat. Dies zeigt sich auch darin, dass die der FROMARTE angeschlossenen gewerblichen Käsereien während des ganzen letzten Jahres einen Milchpreis von durchschnittlich über 70 Rappen zahlten. Rückblickend lässt sich feststellen, dass sich der Anteil unserer Exporte in die EU seit Inkrafttreten des Käsefreihandelsabkommens am 1. Juni 2007 kontinuierlich erhöht hat. Im Juni 2007 hatte ein Euro übrigens, und nur zur Erinnerung, noch 1.65 Schweizer Franken gekostet. Die Käsebranche hat sich diesen ungünstigen währungspolitischen Rahmenbedingungen durch eine Verbesserung ihrer Wettbewerbsfähigkeit und eine Ausweitung ihrer Sortimentsvielfalt angepasst. Ob es einem gefällt oder nicht – Käse ist und bleibt die beste Form der Verwertung von Milch aus Schweizer Produktion.

Schweizer Käse ist jedoch infolge des durch die Frankenstärke verursachten Preisanstiegs für den durchschnittlichen europäischen Konsumenten sehr teuer geworden, zumal bestimmte Preisschwellen überschritten wurden (z.B. 20 bzw. 30 Euro pro Kilo je nach Produkt). Wenngleich die Schweizer Qualität höhere Preise rechtfertigt, sollten wir dennoch darauf achten, dass sich diese Preisschere nicht weiter öffnet. Wir müssen daher unsere Bemühungen zur Erhaltung und Gewinnung von Marktanteilen auf folgende vier Schwerpunkte konzentrieren:

- Bessere Vermittlung der Werte der Marke Schweiz und der Qualitätskriterien (Echtheit, Geschmack, Verzicht auf Zusatzstoffe, handwerkliches Wissen und Können), die unsere Käsespezialitäten auszeichnen;
- Verstärkte Ausrichtung der verkaufsfördernden Massnahmen auf den Vertriebsort, um den Endkonsumenten anzusprechen;
- Aktive Erschliessung neuer Märkte ausserhalb der EU und
- Eindämmung des intensiven Verdrängungswettbewerbs, den die Käsehändler durch Preisunterbietungen betreiben.

Mengensteuerung heisst das Zauberwort für die AOP-Wertschöpfungskette

Am 18. November haben die Delegierten von Emmentaler Switzerland mit grosser Stimmenmehrheit in allen drei Gruppierungen beschlossen, beim Bundesrat einen Antrag

auf Neuerteilung der Allgemeinverbindlichkeit für die Mengensteuerung beim Emmentaler AOP einzureichen. Wie bereits im Frühjahr 2011 von uns angemerkt, hat die Aufhebung der Mengensteuerung einen unmittelbaren und nachhaltigen Preisrückgang für Emmentaler AOP ab Käserei bewirkt, infolgedessen wurde auch seine Positionierung als Premiumprodukt in Frage gestellt. FROMARTE unterstützt diesen Antrag vorbehaltslos, denn nur durch eine strikte Steuerung der erzeugten Mengen und eine kontinuierliche Anpassung des Angebots an die Nachfrage wird es möglich sein, die notwendige Wertschöpfung zu generieren, um eine angemessene Vergütung für alle Mitglieder der AOP-Branche sicherzustellen.
Mit seiner am 7. September eingereichten Motion will Jacques Bourgeois, Nationalrat und Direktor des Schweizerischen Bauernverbandes, den Bundesrat beauftragen, dem Parlament einen Entwurf zur Anpassung des Landwirtschaftsgesetzes vorzulegen, um für Käse mit Ursprungsbezeichnung auf den Agrarmärkten EU-kompatible (d.h. vergleichbare) Rahmenbedingungen zu schaffen.
FROMARTE und der Dachverband der Schweizer Milchproduzenten SMP haben sich an der Ausarbeitung dieser Motion, die sie aktiv unterstützen, beteiligt. Nach der bestehenden gesetzlichen Regelung (Art. 9 LwG) kann der Bundesrat die Allgemeinverbindlichkeit für die Mengensteuerung nur im Fall von ausserordentlichen Entwicklungen erteilen, die nicht durch strukturelle Probleme bedingt sind. Im Gegensatz dazu legen die den Mitgliedstaaten der EU für die Stabilisierung des Milchsektors zur Verfügung gestellten Instrumente fest, dass auf Antrag der Verbände Befugnisse zur Steuerung des Angebots bei Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung gewährt werden können, und zwar auch dann, wenn keine Krisensituation besteht. Die Hürde der Anforderungen zur Erteilung der Allgemeinverbindlichkeit für die Mengensteuerung liegt hierzulande offensichtlich höher als in der EU. Mit dieser Motion beantragen wir daher, dass die von den Mitgliedern einer AOP-Sortenorganisation in voller Kenntnis der Sachlage und demokratisch beschlossenen Mengensteuerungsmassnahmen, unabhängig von der wirtschaftlichen und strukturellen Lage der betreffenden Branche, auch für allfällige «Abtrünnige» gleichermassen anwendbar sind.

Verarbeitung von Milchüberschüssen zu Käse – eine fragwürdige und riskante Strategie

Die Marktanteileinbussen im A-Segment und das historisch tiefe Preisniveau im B- (europäischer Markt) und C-Segment (Weltmarkt) haben die Marktakteure und insbesondere die Produzentenorganisationen dazu veranlasst, den grösstmöglichen Teil des Milchüberschusses zu Käse zu verarbeiten. Diese Entwicklung ist problematisch und macht mir ernsthaft Sorgen. So stehen die aus Billigmilch hergestellten Billigkäse in direkter Konkurrenz zu den Produkten mit höherer Wertschöpfung. Die Rolle der BO Milch, die einen Mindestpreis für verkäste Milch (LTO+) festlegt und dessen Anwendung überwacht, ist daher von entscheidender Bedeutung.
Die Einhaltung eines Mindestpreises für verkäste Milch birgt auch eine eminent politische Dimension: So akzeptiert die EU den Zuschlag von 15 Rappen auf den exportierten Käse nur, wenn der Preis des Rohstoffs nicht unter dem in der EU gültigen durchschnittlichen Richtpreis für verkäste Milch, sprich dem LTO-Preis plus 15 Rappen, liegt. Bei einem zu tiefen Preis für verkäste Milch in der Schweiz laufen wir Gefahr, die Erteilung des Zuschlags von 15 Rappen mittel- und langfristig aufs Spiel zu setzen.
Die neue Strategie der Organisationen der Milchproduzenten zeigt sich in der Planung oder Umsetzung von mehreren Projekten zum Bau von Grosskäsereien mit industrieller Produktionsweise. Selbstverständlich respektieren wir das Prinzip der Gewerbefreiheit und die Regeln des Marktes, doch glauben wir nicht, dass es angebracht ist, den Käsemarkt mit neuen Billigprodukten zu sättigen, die nicht nur in Konkurrenz zu den Importkäsen, sondern auch zu den traditionell hergestellten Käsespezialitäten mit hoher Wertschöpfung stehen. Wir werden im Übrigen darauf achten, dass solche Projekte, die über den Rahmen einer handwerklichen und regionalen Milchverarbeitung hinausgehen, nicht von öffentlichen Förderungsmassnahmen profitieren, die den Grundsatz der Wettbewerbsneutralität untergraben würden.

FROMARTE-Team, Dank

Mit dem Stellenantritt von Stefan Truttmann am 1. April wurde die Geschäftsstelle von FROMARTE im Bereich der Dienstleistungen und Beratung verstärkt. Unser neuer Mitarbeiter hat sich inzwischen sehr gut in das eingespielte und motivierte Team eingefügt. An dieser Stelle danke ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von FROMARTE für ihren Einsatz und die im Interesse der Schweizer Käsespezialisten geleistete Arbeit.
Ein grosser Dank geht auch an unseren Präsidenten, Hans Aschwanden, sowie an alle Mitglieder des Zentralvorstands von FROMARTE für das entgegengebrachte Vertrauen und ihre Unterstützung.
Die Schweizer Käsespezialisten verfügen über zahlreiche Stärken, um die Herausforderungen eines immer härter umkämpften Marktes zu meistern, wovon eine entscheidend ist: die Leidenschaft für ihren Beruf. Wir haben nach wie vor eine Chance. Nun liegt es an uns, diese auch zu nutzen.

Jacques Gygax
Direktor FROMARTE

Die Milchwirtschaft 2015

Aufhebung des Mindestwechselkurses für den Euro

Am 15. Januar hat die Schweizerische Nationalbank den im September 2011 eingeführten Mindestkurs von 1.20 Franken pro Euro aufgehoben. Mit der Bekanntgabe dieser Aufhebung erstarkte der Schweizer Franken massiv und der Wechselkurs sackte in der Folge drastisch ab, zwischenzeitlich sogar unter einen Franken. Die Aufhebung des Mindestkurses für den Euro hat die Schweizer Wirtschaft, insbesondere die Exportindustrie und den Tourismus, sehr stark getroffen und über das ganze Jahr vor grosse Herausforderungen gestellt.

Mit Exporten in den EU-Raum von rund 750 Millionen Kilogramm verarbeiteter Milch in Form von Käse (ca. 600 Mio. kg Milch) und Industrieprodukten (ca. 150 Mio. kg Milch) war auch die Schweizer Milchwirtschaft vom Entscheid der Nationalbank stark betroffen. Zusätzlich zu den Exportprodukten hat auch der Preisdruck im Inlandmarkt durch billigere Importprodukte zugenommen. Dieser wurde zusätzlich noch durch das Russland-Embargo verstärkt.

Keine Milchquoten mehr in der EU

Am 1. April hat die EU nach 31 Jahren ihre Milchquote (Milchkontingentierung) aufgehoben. Somit können die Milchproduzenten in der EU unabhängig von einer Mengenbeschränkung Milch produzieren und abliefern.

Erste Tendenzen zeigten ab Herbst einen Anstieg der eingelieferten Milchmengen im Vergleich zum Vorjahr. Dieser Anstieg dürfte auf die milde Witterung und die Bremsmanöver im Vorjahr im Hinblick auf drohende Quotenüberlieferungen zurückzuführen sein. Die Milcheinlieferungen im November zeigten jedoch auch einen deutlichen Anstieg im Vergleich zu den Vormonaten.

Neue Infrastruktur für Lernende in Flawil

Das Berufs- und Weiterbildungszentrum Wil-Uzwil (BZWU) eröffnete Ende Mai am Schulstandort Flawil eine neue Schulkäserei mit einer multifunktionalen Milchverarbeitungsanlage. Mit dieser neuen Anlage erhalten die Lernenden die Möglichkeit alle gängigen Milchprodukte in Kleinmengen herzustellen, und die Ausbildung des Berufsnachwuchses wird dadurch aufgewertet. Die Ostschweizer Milchbranche arbeitete nicht nur bei der Konzeptarbeit zur neuen multifunktionalen Milchverarbeitungsanlage eng mit dem BZWU zusammen, sondern beteiligte sich auch mit einem bedeutenden finanziellen Beitrag.

LactoFama AG im Frühjahr aktiv

Die im Jahr 2014 gegründete Firma LactoFama AG kaufte zwischen Februar und Mai bei ihren Aktionären rund 67.5 Millionen Kilogramm C-Milch auf und liess diese zu 3 425 Tonnen Butter verarbeiten, welche anschliessend exportiert wurden. Dadurch entlastete die LactoFama AG in dieser Zeitspanne den Milchmarkt um rund 5 % der produzierten Milch.

Die Aktivitäten der LactoFama AG werden durch Abgabe für die Milchproduzenten von 0,35 Rappen pro Kilogramm Milch, sowie eine Abgabe für die Aktionäre von 0,10 Rappen pro Kilogramm finanziert.

Herkunftsnachweiskultur für Appenzeller

Die Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH hat in Zusammenarbeit mit der Agroscope eine Kultur zum Herkunftsnachweis entwickelt. Unabhängig von der Angebotsform (Laibware, Scheiben, Reibkäse etc.) soll so die

Echtheit des Käses nachgewiesen und den Imitaten einen Riegel geschoben werden.

Motion zur Steuerung des Angebots bei AOP-Käse

In der Herbst-Session des Parlaments hat der Freiburger Nationalrat und Direktor des Schweizerischen Bauernverbandes, Jacques Bourgeois, eine Motion unter dem Titel «Käse mit Ursprungsbezeichnung. EU-kompatible Rahmenbedingungen für die schweizerischen Agrarmärkte» eingereicht. Die Motion sieht vor, Artikel 16 des Landwirtschaftsgesetzes so anzupassen, dass für AOP-Käse die gleichen Grundlagen für eine Steuerung des Angebots gelten wie in der EU, d.h. verbindliche Bestimmungen. Somit könnte eine Allgemeinverbindlichkeit für die Mengensteuerung unbefristet erteilt werden.
Der Bundesrat empfiehlt die Motion zur Ablehnung, da er der Ansicht ist, dass die bestehenden Rechtsmittel in der Schweiz ausreichen und ähnliche Rahmenbedingungen bieten wie in der EU. Das eidgenössische Parlament wird noch über die Motion befinden.

Vacherin Fribourgeois feiert 10 Jahre AOP

Im vergangenen Jahr hat die Interprofession du Vacherin Fribourgeois das 10-jährige Jubiläum der AOP-Anerkennung gefeiert. Die Interprofession du Vacherin Fribourgeois wurde im Jahr 1995 gegründet, mit dem Ziel, den gleichnamigen Käse besser zu positionieren und eine AOC – seit 2013 AOP – zu erreichen. In den zehn Jahren seit der AOP-Anerkennung konnte die Produktion des bekannten Fonduekäses – 70 % der Produktion gelangen ins Fondue – um rund 800 Tonnen auf 3000 Tonnen gesteigert werden.

900 Jahre Gruyère

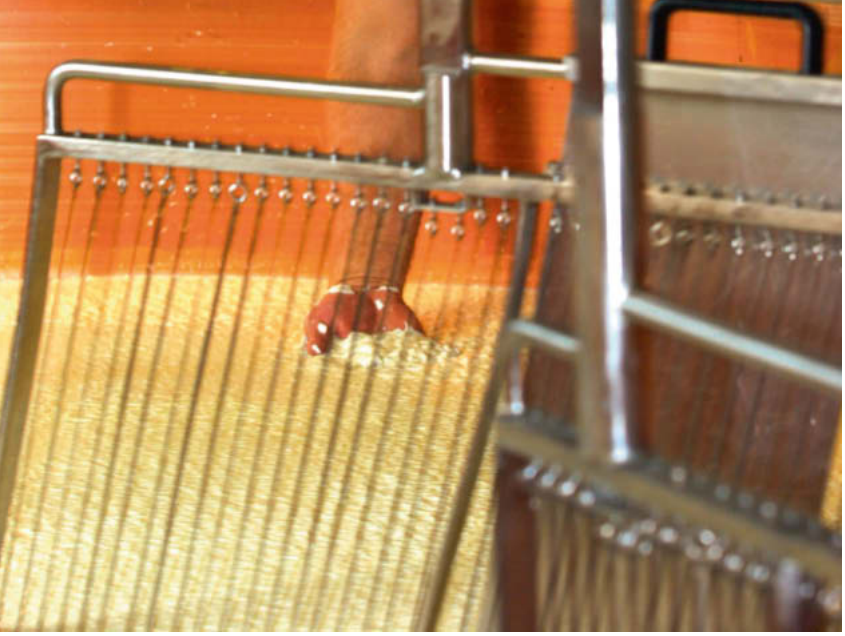
Der Gruyère-Käse hat seinen Ursprung in der gleichnamigen Region, und erste Hinweise zu dessen Herstellung finden sich in der «Pancharta» von Rougemont aus dem Jahr 1115. Am 10. September zelebrierte die Interprofession du Gruyère den 900-jährigen Geburtstag des Gruyère-Käses auf dem Bundesplatz in Bern. Als Dank, dass die politischen Instanzen die Rahmenbedingungen für eine günstige Entwicklung des Gruyère geschaffen haben, überreichte die Interprofession du Gruyère einem Parlamentsmitglied pro Kanton ein Stück Gruyère-Käse.

BO Milch ruft Mehrwert- und Qualitätsstrategie ins Leben

Der Vorstand der Branchenorganisation Milch ist sich einig, dass die gute Schweizer Qualität und starke Marken einen Mehrwert für Schweizer Milch rechtfertigen. Um dieses Potential am Markt nutzen zu können, hat der Vorstand der Branchenorganisation Milch in seinem Seminar vom 7. September beschlossen, eine Mehrwert- und Qualitätsstrategie zu definieren und konkrete Umsetzungsschritte in die Wege zu leiten.

Schweizer Bauern gehen auf die Strasse

Innerhalb eines Monats demonstrierten die Schweizer Bäuerinnen und Bauern gleich zwei Mal in der Stadt Bern. Zur ersten Kundgebung vom 22. Oktober rief die neu gegründete Bauernorganisation Swiss Agri Militant auf. Unter dem Motto «Stopp dem Diebstahl von landwirtschaftlichen Produkten» machte diese auf die derzeit schlechten Produzentenpreise für die landwirtschaftlichen Erzeugnisse aufmerksam.
Am 27. November folgten dann über 10000 Bäuerinnen und Bauern dem Aufruf des Schweizer Bauernverbandes (SBV), um gegen die geplanten Sparmassnahmen des



Bundesrats in der Landwirtschaft zu demonstrieren. Der Bundesrat hatte im landwirtschaftlichen Zahlungsrahmen 2018–21 Einsparungen in der Höhe von rund 800 Millionen Franken angekündigt.

Erfolgreiche Schweizer an den World Cheese Awards

Die Schweizer Käsehersteller haben Ende November an den World Cheese Awards in Birmingham gut abgeschnitten. Insgesamt wurden 2727 Käse aus aller Welt von der Jury bewertet. Für die Schweizer Hersteller gab es 35 Auszeichnungen und mit dem Gruyère Premier Cru aus Châtonnaye ebenfalls den Titel als Gesamtsieger.

Parlament gibt der Bauernlobby in der Budgetdebatte nach

Der Bundesrat hatte im Budgetentwurf für das Jahr 2016 Einsparungen bei den Direktzahlungen von CHF 61 Mio. vorgesehen, sowie die Beiträge für das Schoggigesetz auf dem Niveau von CHF 67.9 Mio. zu belassen.
Nach mehrmaligem Hin und Her zwischen dem National- und dem Ständerat einigten sich die beiden Räte in der Budgetdebatte am Schluss auf den Vorschlag der Einigungskonferenz. Somit bleiben die Ausgaben für die Direktzahlungen auf dem Niveau von 2.8 Milliarden Franken bestehen. Die Ausgaben für das Schoggigesetz wurden um 26.7 Millionen auf 94.6 Millionen Franken erhöht. Die Investitionskredite für die Landwirtschaft wurden ebenfalls um 5 Millionen auf 16.5 Millionen Franken erhöht.

Schweiz muss Schoggigesetz abschaffen

An der Ministerkonferenz in Nairobi haben die WTO-Mitgliedstaaten beschlossen, die Exportsubventionen im Agrarbereich abzuschaffen. Dieser Entscheid hat zur Folge, dass die Schweiz das Schoggigesetz bis Ende 2020 aufgeben muss und durch allfällige Kompensationsmassnamen ersetzen kann.
Im Rahmen des Schoggigesetzes leistet der Bund Ausgleichszahlungen zur Verbilligung der inländischen Rohstoffe, die in verarbeiteter Form exportiert werden. Damit werden die Hersteller animiert, trotz des preislichen Wettbewerbsnachteils inländische Rohstoffe für verarbeitete Exportprodukte zu verwenden. Jährlich werden so rund 8 % der Schweizer Milchproduktion, 10 % der Brotgetreideproduktion sowie 60 % der Schokoladenproduktion und 30 % der Backwarenproduktion gestützt.

Markenrecht in China durchgesetzt

Das Volkswirtschaftsdepartement des Kantons Appenzell Innerrhoden hat in China eine Klage zum Schutz der Marke «Appenzell» gewonnen und so verhindert, dass ein chinesischer Lebensmittel-Konzern den Namen ins Markenregister eintragen lassen konnte. Das Verfahren wurde vom Volkswirtschaftsdepartement auch im Interesse der Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH geführt, um so die Absatzchancen im bevölkerungsreichsten Land der Welt zu wahren.

Richtpreis das ganze Jahr unverändert

Nachdem die Branchenorganisation Milch den Richtpreis für A-Milch per 1. Januar um 3 Rappen je Kilogramm gesenkt hatte, einigte sich der Vorstand während dem ganzen Jahr 2015 darauf, den Richtpreis bei 68 Rappen je Kilogramm zu belassen. Dies obwohl die Prognosen und Preisindexe zeitweise eher nach unten zeigten, und die ausbezahlten Milchpreise für Molkereimilch übers ganze Jahr nicht das Niveau des A-Richtpreises erreichten.

Neue Käsereien eingeweiht

Im Jahr 2015 konnten mehrere neue Käsereien in der Schweiz eingeweiht werden. In Montricher VD und Les Bayards NE gingen den Käsereineubauten jeweils Fusionen von Käsereigenossenschaften voraus und mit den neuen Käsereien wurden die alten ersetzt. In Zäziwil gründeten Milchproduzenten, die Käserfamilie Glauser und die Firma Jumi zusammen eine AG und ersetzten mit einem Neubau die veralteten Infrastrukturen von drei Käsereien. In Lichtensteig SG realisierte der innovative Milchkäufer Willy Schmid einen Neubau einer Privatkäserei. Die neue Käserei ermöglicht ihm, die viel zu engen Platzverhältnisse in seiner alten Käserei zu beheben und den Betrieb für die Zukunft zu rüsten. Einzig in Einsiedeln SZ entstand mit dem Neubau der Käserei auch neue Produktionskapazität, die keine bisherige Käserei ersetzte.

Mehrere Führungswechsel in der Milchbranche und deren Umfeld

Am 1. April hat Christoph Holenstein seine Tätigkeit als Direktor der Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH aufgenommen. Für ihn ist es eine Rückkehr zum Appenzeller, arbeitete er doch schon von 1989 bis 2010 als Marketingleiter und stv. Direktor bei der Sortenorganisation. Christoph Holenstein folgte auf David Vince, welcher die Sortenorganisation im Herbst 2014 verlassen hatte.

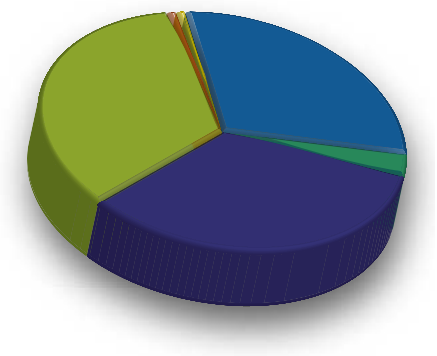
Ebenfalls am 1. April hat Lukas Barth seine Stelle bei der Migros-Molkerei ELSA angetreten. Er ist neuer Leiter des Agrarpolitik- und Milchbeschaffungsdiensts und Nachfolger von Alexander Briw. Barth vertritt neu ebenfalls die ELSA im Vorstand der Branchenorganisation Milch.
Die Mitglieder der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrie (Fial) wählten an ihrer Versammlung die Waadtländer Nationalrätin Isabelle Moret als neue Präsidentin. Sie folgt auf Alt-Ständerat Rolf Schweiger.
Am 12. Juni hat die Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) mit Lorenz Hirt einen neuen Präsidenten gewählt. Er folgt auf den zurückgetretenen Guy Emmenegger, welcher die SCM 1999 gründete und seit Beginn deren Präsident war.
Im Oktober hat das landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg in Grangeneuve mit Pascal Toffel einen neuen Direktor erhalten. Er folgt auf Geneviève Gassmann, welche zur Fenaco wechselt. Zum landwirtschaftlichen Institut Grangeneve gehört auch das Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie, die Ausbildungsstätte der Milchwirtschaft in der Westschweiz.
Ende Jahr hat Jürg Kriech die Aufgabe als Geschäftsführer von Raclette Suisse von Markus Tschumi übernommen, welcher per 2016 in den Ruhestand geht.

Schweinemarkt im Tief

Im Jahr 2015 war der Schweinemarkt geprägt durch die tiefen Preise. Für QM Schlachtschweine kletterten diese im Sommer nicht über 3.80 Franken je Kilogramm Schlachtgewicht und blieben damit um 90 Rappen unter dem Vorjahrespreis. Trotz des heissen Sommers mit idealem Grillwetter war die Nachfrage über Wochen ungenügend, bei einer leicht höheren Produktion. Im Jahresdurchschnitt wurde für QM Schlachtschweine ein Preis von 3.45 Franken je Kilogramm Schlachtgewicht erzielt. Dieser war in der Vergangenheit noch nie so tief.

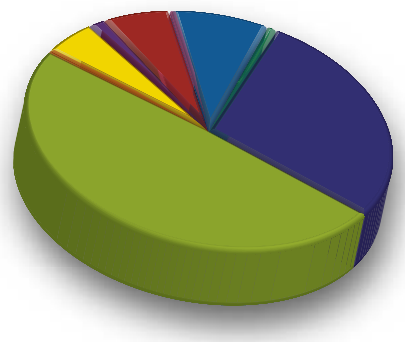
Der Käsemarkt 2015

Käseproduktion 2015
Total 188806 Tonnen (Vorjahr 185331 Tonnen)



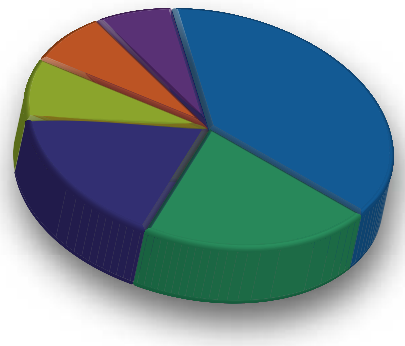
Frischkäse	53110
• Quark	18964
• Mozzarella	23551
Weichkäse	6013
• Vacherin Mont-d'Or AOP	560
Halbhartkäse	63891
• Appenzeller	8782
• Tilsiter	3182
• Raclette	15807
• Vacherin Fribourgeois AOP	2641
• Tête de Moine AOP	2274
Hartkäse	63034
• Emmentaler AOP	18843
• Le Gruyère AOP	28944
Extra Hartkäse	1546
Reiner Ziegen- und Schafkäse	1210

Käseexport nach Produktgruppen im Jahr 2015
Total 68459 Tonnen (Vorjahr 68255 Tonnen)



Frischkäse	5780
• Mozzarella	2314
Weichkäse	587
Halbhartkäse	19303
• Appenzeller	5022
• Raclette	1597
• Tête de Moine AOP	1398
Hartkäse	33605
• Emmentaler AOP	12663
• Le Gruyère AOP	11956
Extra Hartkäse	157
Andere Käse	3548
Schmelzkäse	1140
Fertigfondue	4228
Nachträgliche Korrekturen	110

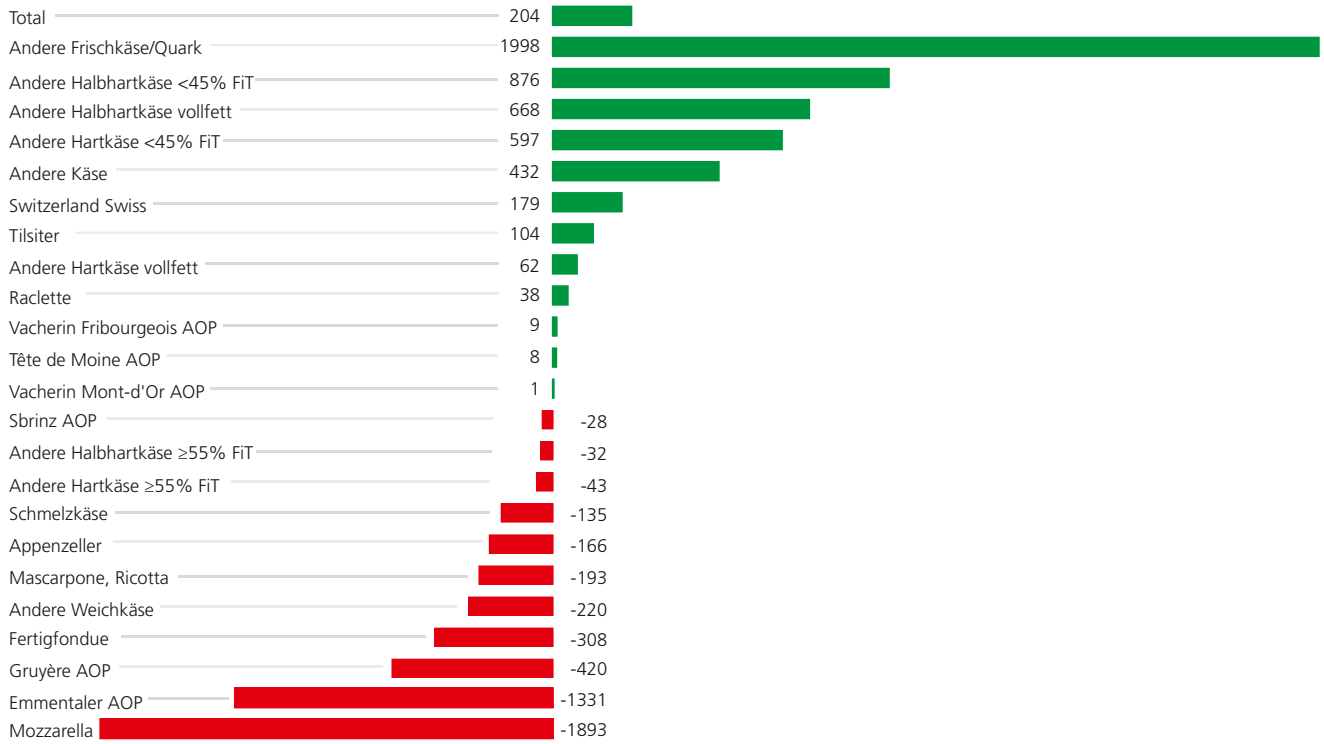
Käseimport nach Produktgruppen im Jahr 2015
Total 55432 Tonnen (Vorjahr 53845 Tonnen)



Frischkäse	20970
Weichkäse	11688
Halbhartkäse	9542
Hartkäse	4813
Extra Hartkäse	4516
Schmelzkäse	3904

Im Jahr 2015 wurden in der Schweiz total 3486177 Tonnen Milch produziert. Die Milchproduktion liegt damit um 1.5% unter dem Vorjahr. Von der in der Schweiz produzierten Milch wurden total 1492618 Tonnen oder 42.8% zu Käse verarbeitet. Obwohl gegenüber dem Vorjahr weniger Milch zu Käse verarbeitet wurde (-14299 Tonnen), nahm die Käseproduktion im Jahr 2015 um 3475 Tonnen auf Total 188806 Tonnen zu. Zugenommen haben die Produktion von Frischkäse (+5528 Tonnen), Halbhartkäse (+632 Tonnen) sowie der reinen Ziegen- und Schafkäse (+55 Tonnen). Rückläufig war hingegen die Produktion von Weichkäse (-169 Tonnen), Hartkäse (-2506 Tonnen) und Extra Hartkäse (-67 Tonnen). Sortenspezifisch hat es eine Verschiebung von den traditionellen Sorten zu den eher wertschöpfungsschwachen Käsen gegeben. Dabei fallen die Produktion von Quark (+4958 Tonnen), Schmelzrohware (+3210 Tonnen), Raclette (+931 Tonnen) und Mozzarella (+858 Tonnen) bei den Produktionszunahmen besonders ins Gewicht. Demgegenüber stehen die Produktionsrückgänge bei den traditionellen Sorten wie Emmentaler (-1416 Tonnen), Gruyère (-868 Tonnen), Vacherin Fribourgeois (-189 Tonnen), Sbrinz (-67 Tonnen) und Appenzeller (-49 Tonnen). Total 68459 Tonnen Käse, oder 36.3% der gesamten Produktion, wurden im Jahr 2015 ins Ausland exportiert. Der Käseexport nahm im Vergleich zum Vorjahr um 204 Tonnen oder 0.3% zu. Der wichtigste Absatzmarkt für Schweizer Käse ist nach wie vor Europa (55297 Tonnen) mit dem bedeutendsten Handelspartner Deutschland (30982 Tonnen). Auf dem europäischen Markt zeigte sich die Frankenstärke als grosse Herausforderung, und der Käseabsatz nahm im Vergleich zum Vorjahr um 828 Tonnen ab (davon 128 Tonnen in Deutschland). Ausserhalb von Europa stiegen die Verkäufe hingegen um 1032 Tonnen. Mit der Aufhebung des Mindestkurses für den Euro sank der Preis für den exportierten Käse schlagartig um mehr als einen Franken je Kilogramm und erreichte in den Monaten Mai und Juni den Tiefststand von knapp 8 Franken je

Entwicklung der Käseexporte 2015 zu 2014



Kilogramm. In der zweiten Jahreshälfte erholten sich dann die Preise für den exportierten Käse wiederum und erreichten schon wieder fast das Vorjahresniveau. Im Jahresmittel wurde der Schweizer Käse knapp 60 Rappen je Kilogramm günstiger exportiert als noch im Jahr 2014.

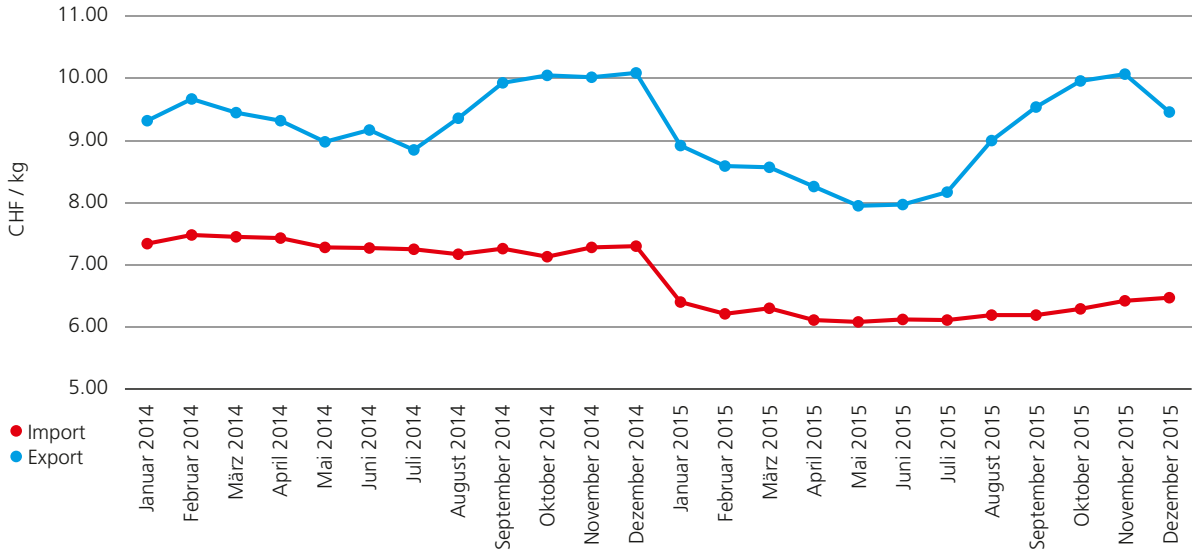
Wie bei der Käseproduktion hat es auch beim Käseexport im Jahr 2015 eine Verschiebung von den traditionellen Sorten zu den eher wertschöpfungsschwachen Käsen gegeben. Von den vier wichtigsten Exportsorten konnte einzig der Tête de Moine das Vorjahresniveau leicht übertreffen (+8 Tonnen). Die anderen drei Sorten Emmentaler (-1331 Tonnen), Gruyère (-420 Tonnen) und Appenzeller (-166 Tonnen) büssten unter dem starken Franken an Exportvolumen ein. Demgegenüber nahmen die Exporte von anderem Frischkäse/Quark (+1999 Tonnen), anderem Halbhartkäse <45%FiT (+876 Tonnen), anderem Halbhartkäse vollfett (+668 Tonnen) und anderem Hartkäse <45%FiT (+596 Tonnen) zu.

Die Währungssituation begünstigte im letzten Jahr ebenfalls den Käseimport. Dieser stieg wie in den Vorjahren weiter an, auf mittlerweile 55432 Tonnen (+1587 Tonnen). Beim Frischkäse (+649 Tonnen), Weichkäse (+463 Tonnen), Halbhartkäse (+573 Tonnen) und Hartkäse (+920 Tonnen) nahmen die Importe zu. Einzig in der Sparte Extra-Hartkäse (-1047 Tonnen) wurde im letzten Jahr weniger Käse in die Schweiz eingeführt. Aufgrund der Frankenstärke wurde der ausländische Käse im Jahresmittel zu rund einen Franken pro Kilogramm günstiger importiert.

In der Bilanz der Export- und Importzunahmen resultierte im Jahr 2015 ein Überhang von 1383 Tonnen zugunsten des Imports.

(Quelle: TSM GmbH)

Entwicklung Käsepreise Export – Import



Die Organisation FROMARTE

Der Zentralvorstand FROMARTE

Aschwanden Hans, Seelisberg (Präsident)
Germain Didier, Les Ponts-de-Martel (Vizepräsident)
Berger Willy, Les Reussilles
Birrer Anton, Bernhardzell (bis 27.04.2015)
Haussener Walter, Galmiz
Hofer Ernst, Burgdorf
Liechti Markus, Ricken (ab 13.11.2015)
Neff Albert, Wald
Hinterberger Andreas, Gais (Vizepräsident)
Oberli Christian, Rossrüti
Oggier Pius, Willisau
Pasquier Frédéric, Echarlens
Schmidli Josef, Mühlau
Stoll Hansjörg, Mümliswil
Werder Josef, Küssnacht am Rigi

Personalübersicht Geschäftsstelle per 1.3.2016

Jacques Gygax, Direktor
Tel. direkt +41 31 390 33 30
jacques.gygax@fromarte.ch

Kurt Schnebli
(Teilzeit: Di, Mi, Do)
Tel. direkt +41 31 390 33 38
kurt.schnebli@fromarte.ch

Olivier Isler
Tel. direkt +41 31 390 33 37
olivier.isler@fromarte.ch

Nadja Pulfer
(Teilzeit: Mo, Mi)
Tel. direkt +41 31 390 33 34
nadja.pulfer@fromarte.ch

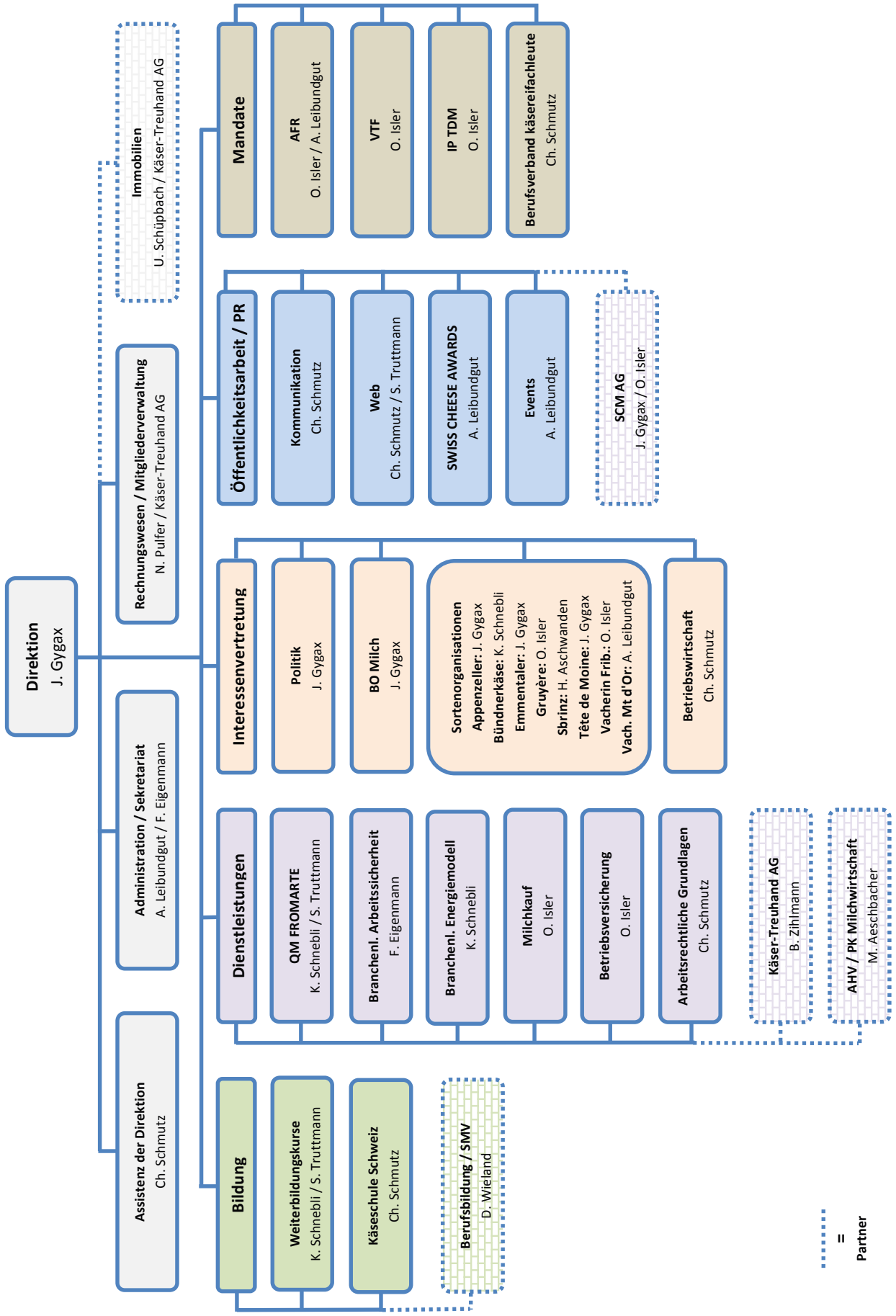
Andréas Leibundgut
Tel. direkt +41 31 390 33 31
andreas.leibundgut@fromarte.ch

Stefan Truttmann
Tel. direkt +41 31 390 33 39
stefan.truttmann@fromarte.ch

Christian Schmutz
Tel. direkt +41 31 390 33 32
christian.schmutz@fromarte.ch

Franziska Eigenmann
(Teilzeit: Mo, Di, Mi)
Tel. direkt +41 31 390 33 36
franziska.eigenmann@fromarte.ch

Organigramm Geschäftsstelle FROMARTE



Immobilien • Beteiligungen • Vorsorge

Immobilien

Das Jahr 2015 kann als ereignisreiches und turbulentes Jahr bezeichnet werden. Ereignisreich ging es zumindest an der Gurtengasse 6 zu und her.

Am 18. März 2015 brannte es im Untergeschoss der Gurtengasse 6 in Bern. Die Hauptstromverteilung fing Feuer was zu starker Rauchentwicklung im ganzen Gebäude führte. Durch die Rauchentwicklung wurde glücklicherweise ein Passant auf den Brand aufmerksam und verständigte daraufhin die Feuerwehr. Dadurch konnten noch grössere Schäden an der Liegenschaft verhindert werden. Aufgrund der eingetretenen Rauchschäden konnten die Mieter ihre Räumlichkeiten für längere Zeit nicht nutzen. Das ArtCafé wurde am meisten in Mitleidenschaft gezogen und es dauerte über ein halbes Jahr, bis es wieder öffnen konnte.

Die Renovations- und Wiederaufbauarbeiten beschäftigten alle Beteiligten während des ganzen Jahres. Der Brandfall wurde zum Anlass genommen, weitere notwendige Investitionen und Renovationen zeitgleich durchzuführen. Die alte Heizung wurde durch eine moderne Heizung ersetzt, der Eingangsbereich und das Untergeschoss wurden neu gestaltet und ausgestattet. Anfang Jahr wurde zudem der uralte Warenlift ersetzt. Weiter wurde der gesamte Christoffelhof, an dem die FROMARTE beteiligt ist, saniert. Die Arbeiten am Innenhof dauerten ungefähr drei Monate. Heute ist die Liegenschaft wieder in einem sehr guten Zustand und auf dem neusten Stand der Technik.

An der Hühnerhubelstrasse in Belp wurden diverse Parkplätze neu vermietet. Da die Parkplätze sehr gefragt sind, konnten sie umgehend wieder vermietet werden. Sonst gab es keine Wechsel bei den Mietern. Im 2015 mussten diverse kleinere Reparaturen ausgeführt werden. Die Metalltore beim Durchgang und die Heizung machten uns dabei am meisten Sorgen.

Käser-Treuhand AG

Im Geschäftsjahr 2014/2015 musste aufgrund von Kundenabgängen und Betriebsschliessungen ein Umsatzrückgang verbucht werden. Durch diverse Sparmassnahmen im Personalbereich und beim Betriebsaufwand konnte aber trotzdem ein positives Ergebnis erwirtschaftet werden. Der Verwaltungsrat und die Geschäftsleitung freuen sich, dass trotz des Branchenrückgangs wiederum Neukunden gewonnen werden konnten, die gerade in diesen unbeständigen Zeiten auf das Branchenwissen der Käser-Treuhand AG vertrauen.

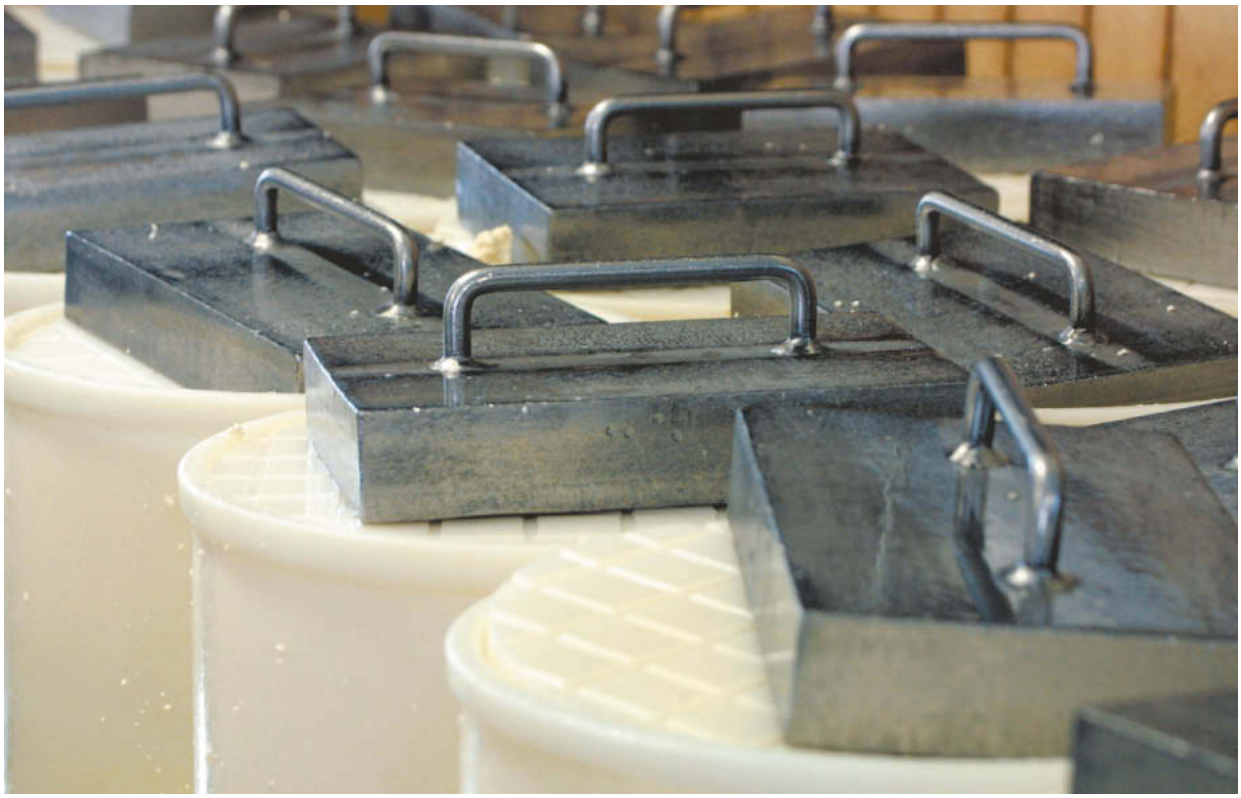
Nach der Direktionsübergabe an Bernhard Zihlmann ist Martin Müller aus dem Verwaltungsrat der Käser-Treuhand AG ausgeschieden. Seine Nachfolge im Verwaltungsrat hat Bernhard Zihlmann angetreten.

Pensionskasse Milchwirtschaft

Ende 2015 waren der Pensionskasse Milchwirtschaft 549 Mitglieder mit gut 2400 aktiven Versicherten angeschlossen. Die Mitgliederzahl ist damit seit mehreren Jahren leicht rückläufig, die Zahl der aktiven Versicherten jedoch stabil oder wie im letzten Jahr sogar leicht zunehmend.

Die Versicherten profitieren bereits seit mehreren Jahren von der guten finanziellen Lage ihrer PK. So wurde das gesamte Altersguthaben im 2015, wie bereits im Vorjahr, mit 2,5% verzinst. Die Sparguthaben der Versicherten wurden damit deutlich höher verzinst, als dies mit dem Mindestzinssatz von 1,75% und vor allem mit den üblicherweise deutlich tieferen Zinssätzen auf den überobligatorischen Guthaben geschehen würde. Die Versicherungskommission hat beschlossen, auch 2016 die Guthaben mit 2,5% zu verzinsen.

Wir freuen uns, dass auf 1. Januar 2016 die Pensionskasse des Zentralschweizerischen Milchkäuferverbandes ZMKV in die Pensionskasse Milchwirtschaft integriert werden kann. Der Verband und der Stiftungsrat zeigten sich über-



zeugt vom Geschäftsmodell und von der Zukunftsfähigkeit der PK Milchwirtschaft.

Ausgleichskasse für milch- und landwirtschaftliche Organisationen

Die Ausgleichskasse entwickelt sich erfreulich: Die Zahl der angeschlossenen Mitglieder ist erneut gestiegen und beträgt per Ende 2015 1372 Firmen, Selbständigerwerbende und Nichterwerbstätige. Rund 330 Selbständigerwerbende, 530 juristische Personen und 190 Nichterwerbstätige rechnen die AHV-Beiträge mit der Ausgleichskasse für milch- und landwirtschaftliche Organisationen ab. Weitere 320 Firmen sind der Ausgleichskasse angeschlossen, haben aber letztes Jahr keine Beiträge abgerechnet. Mit rund 128 Mio. Franken sind die abgerechneten AHV/IV/EO-Beiträge leicht gesunken (-1,5 %). Auf 2015 wurden die Beiträge für die Deckung der Verwaltungskosten der Ausgleichskasse für kleinere Betriebe gesenkt.

Die Ausgleichskasse Milchwirtschaft bildet im 2016 mit fünf weiteren AHV-Kassen eine Büro- und Personalgemeinschaft. Die Kassen bleiben dabei eigenständig. Die Vorstände der Ausgleichskassen Milchwirtschaft, Metzger, IMOREK, Coiffure & Esthétique, Schulesta und Geschäftsinhaber Bern haben beschlossen, sich im 2016 zu einer Büro- und Personalgemeinschaft zusammenzuschliessen. Mit der künftigen Zusammenarbeit der sechs AHV-Kassen wird die Qualität der Dienstleistungen gesichert und gleichzeitig werden die Kosten minimiert. Kurz vor Ostern werden wir die gemeinsamen Büroräume beziehen. Die neuen Koordinaten geben wir den Mitgliedern und Partnern rechtzeitig vor dem Umzug bekannt. Wir freuen uns darauf, Sie auch in der neuen Struktur weiterhin wie gewohnt zu bedienen.

FROMARTE Dienstleistungen

QM FROMARTE

Anfangs 2015 wurden das Auditportal auf der QM FROMARTE Internetplattform und die Auditdatenbank des FROMARTE Auditierungs- und Zertifizierungssystems (FROMARTE Konzept Lebensmittelsicherheit) umfassend überarbeitet und neu programmiert. Dabei wurden der Auditablauf und die Programmierung der Auditdatenbank grundlegend überdacht, um eine Verbesserung der Organisation und Administration der FROMARTE Audits zu erreichen und die Bedienerfreundlichkeit zu verbessern. Beim Projekt «Optimierung Auditablauf» wurden der Auditablauf und die Programmierung der Auditdatenbank Schritt für Schritt hinterfragt und Änderungen aufgegleist. Anregungen und Rückmeldungen von auditierten Betrieben, Auditoren, Zertifizierungsstellen, Beratern und vom Handel wurden nach Möglichkeit berücksichtigt. Ziel der Optimierung des Auditablaufs war es, diesen wo möglich zu vereinfachen und klarer zu strukturieren, um das Zertifizierungsverfahren zu beschleunigen. Weiter wurden im Datenbankprogramm mehr Sicherheiten eingebaut, die einen reibungsloseren Ablauf gewährleisten. Im Einzelnen wurden folgende Änderungen in der Programmierung der Auditdatenbank vorgenommen:

- Die automatischen Mailmitteilungen wurden generell überarbeitet und sprachlich klarer formuliert sowie Übersetzungsfehler korrigiert. Weiter wurden sie mit Angaben für eine eindeutige Betriebsidentifikation ergänzt.
- Die Mailmitteilungen an die Käsereibetriebe wurden ergänzt mit einem Verweis auf die Dienstleistungen und den Support der Käsereiberater.
- Das Layout des Auditportals wurde in der Ansicht für die Betriebe leicht optimiert und die Übersichtlichkeit und Verständlichkeit wurden verbessert.
- Im Auditportal wird im Audit-Infofenster neu der Status des Betriebs in Bezug auf das Zertifizierungsverfahren angezeigt.
- Die Auditoren und Zertifizierer können neu auch die Checklisten und Massnahmenpläne von vorherigen Audits einsehen.
- Die Audit-Checkliste wird neu bei Rückweisung durch die Zertifizierungsstelle nicht mehr bis an den Betrieb zur Überarbeitung zurückgegeben. Der Auditor überarbeitet die Checkliste (die Selbstdeklarations-Kriterien in Absprache mit dem Betrieb).
- Der Massnahmenplan wird neu vom Betrieb direkt zu Handen der Zertifizierungsstelle freigegeben. Bei Rückweisung des Massnahmenplans durch die Zertifizierungsstelle geht dieser direkt an den Betrieb zur Überarbeitung. Der Auditor befasst sich nicht mehr mit dem Massnahmenplan.
- Wenn der Betrieb die Selbstdeklarations-Kriterien (SD-Kriterien) der Checkliste nicht ausfüllt, wird die Checkliste neu eine Woche vor dem Audit für den Betrieb gesperrt und automatisch für den Auditor zur Bearbeitung freigegeben, sofern nicht mehr als 10 SD-Kriterien

noch offen sind. Diese sind zwingend am Audit vom Auditor zu kontrollieren. Wenn eine Woche vor dem Audit mehr als 10 SD-Kriterien noch unbearbeitet sind, wird das Audit automatisch annulliert und der Zertifizierungsprozess abgebrochen. Möchte der Betrieb zertifizieren, ist eine neue Anmeldung erforderlich.

- Der Ablauf im Falle eines Nichtbestehens der Zertifizierungsanforderungen (Verfahren bei einem Nachaudit) wurde neu strukturiert und verbessert.
- Konsequent wurden für jeden Schritt im Auditablauf (interne) Fristen im Datenbankprogramm definiert.
- Beim Auslaufen eines Zertifikats werden die Abnehmer nur noch dann darüber informiert, wenn nicht bereits ein Rezertifizierungsaudit geplant ist oder bereits eines durchgeführt wurde.
- Verschiedene kleinere Änderungen tragen zur weiteren Optimierung des Auditablaufs bei.

Die optimierte Datenbankprogrammierung wurde am 15. April 2015 aufgeschaltet. Das neue Programm läuft stabil und erfüllt im Grossen und Ganzen die gesetzten Ziele zur Optimierung der Auditabläufe. Kleinere Fehler wurden seit dem Aufschalten des neuen Datenbankprogramms laufend korrigiert.

Das Qualitätsmanagementsystem der FROMARTE (QM FROMARTE) wurde Ende 2015 in 485 Käsereien genutzt. 118 Betriebe wurden im 2015 gemäss dem FROMARTE Konzept Lebensmittelsicherheit auditiert. Von diesen erfüllten 115 Betriebe die Bedingungen zur Zertifizierung, 3 Betriebe konnten erst nach der Aufarbeitung nicht erfüllter Anforderungen und einem Nachaudit zertifiziert werden. Die Anzahl der QM FROMARTE Abonnenten als auch die Kennzahlen zu den FROMARTE Audits liegen damit im gleichen Rahmen wie im Vorjahr.

Arbeitssicherheit

Unter dem Titel «Sicherheit im Umgang mit Chemikalien» wurden im Winter 2014/2015 drei Weiterbildungskurse im Rahmen der Branchenlösung Arbeitssicherheit durchgeführt. Diese fanden in Grangeneuve (6 Teilnehmer), in Langenthal (5 Teilnehmer) und in Landquart (33 Teilnehmer) statt. Immer wieder zeigt sich – und die durchgeführten Kurse wie auch die Arbeitssicherheitsaudits haben einmal mehr verdeutlicht – dass das Berücksichtigen der Sicherheitsregeln für den Umgang mit und das Lagern von Gefahrstoffen wichtig ist, und diese Aspekte regelmässiger und grosser Aufmerksamkeit der Sicherheitsbeauftragten bzw. der Betriebsverantwortlichen verdienen.

Im Mai 2015 wurde ein Weiterbildungskurs zum Thema «Lärm» ausgeschrieben, der aber wegen zu wenig Anmeldungen abgesagt werden musste. Das Thema ist sehr aktuell. Der Kurs wird zu einem späteren Zeitpunkt neu angeboten.

Wegen der Senkung des gesetzlichen Schutzalters für gefährliche Arbeiten in der Grundbildung von 16 auf 15 Jahre müssen alle Berufsbildungsverordnungen überarbeitet werden, ansonsten würden die Ausnahmeregelungen in den Bildungsverordnungen aufgehoben. Für die Käsereien bedeutete dies, dass die Lehrlingsausbildung praktisch verunmöglicht würde. Die Bildungsverordnung für die Milchtechnologen wird deshalb überarbeitet, wobei auch die ASA-Spezialisten aus der FROMARTE Branchenlösung Arbeitssicherheit beigezogen werden. Eine Arbeitsgruppe hat in einem Entwurf begleitende Massnahmen zur Prävention der Lernenden im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz erarbeitet. Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) unterstützt die Überarbeitung der Bildungsverordnungen.

Im Rahmen der Branchenlösung Arbeitssicherheit wurden wiederum einige Betriebe durch beauftragte Arbeitssicherheitsspezialisten besucht und vor Ort in Bezug auf die Arbeitssicherheit beurteilt und beraten. Sieben Arbeitssicherheitsaudits konnten 2015 durchgeführt werden.

Das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) als Aufsichtsorgan über die Branchenlösung Arbeitssicherheit hatte «Psychosoziale Risiken am Arbeitsplatz» zum Vollzugsschwerpunkt erklärt und führt eine mehrjährige Kampagne zum Thema durch. Zu den psychosozialen Risiken gehören Stress, Burnout, Suchtverhalten, psychosomatische Erkrankungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Die psychosozialen Risiken kommen häufig vor und verursachen hohen volkswirtschaftlichen Schaden. Die Integration von Massnahmen zur Vermeidung von psychosozialen Gesundheitsrisiken in die Branchenlösung wird deshalb geprüft.

FROMARTE Branchenlösung Energiemodell

FROMARTE hat 2013 beim Bundesamt für Umwelt (BAFU) für eine zweite, neue Unternehmensgruppe von 70 Käsereien ein Gesuch um Befreiung von der CO_2-Abgabe für die Verpflichtungs-Periode 2013–2020 eingereicht. 2014 wurde ein weiteres Gesuch für eine dritte Unternehmensgruppe von 11 Käsereien eingereicht, für eine verkürzte Verpflichtungs- und Befreiungsperiode von 2015 bis 2020. Ende 2015 hat das Bundesamt signalisiert, dass die beiden Gesuche erfolgreich geprüft und plausibilisiert wurden. Nach der Genehmigung einer ersten Gruppe mit 232 Käsereien vor einem Jahr dürften die beiden pendenten Gesuche demnächst genehmigt werden. Die drei Unternehmensgruppen haben folgende verpflichtende Vorgaben zur CO_2-Emissionsminderung:

Projekte

Hygieneversicherung

Neben den Marktrisiken gehören heutzutage die Hygienerisiken (z. B. Spätblähung durch Clostridien-Sporen oder wilde Propionibakterien, Geschmacksfehler durch freie Fettsäuren, Antibiotika) zu den grössten Gefahren für die gewerblichen Käsereien. Die Dachorganisationen der Milchproduzenten und der gewerblichen Käsereien arbeiteten zusammen mit Vertretern der Versicherungen und Agroscope an vertraglichen Grundlagen damit die Hygienerisiken sowohl für Käsereien als auch Milchproduzenten tragbar bleiben. Die Hygieneversicherung soll das Überleben der Milchproduzenten und -Verarbeiter im Schadenfall sicherstellen.

Es wurden Formulierungsvorschläge für die Anpassung des Mustermilchkaufvertrags und der Eckwerte Milchkauf erarbeitet, sowie mit den Versicherern die Bedingungen der Hygieneversicherung verhandelt. Für das Vorgehen bei Schadenfällen durch versteckte Qualitätsmängel der Milch wurde von Agroscope eine Arbeitsanweisung mit den nötigen Analysenmethoden erstellt.

Ist der Schaden auf fehlerhaft gelieferte Milch zurückzuführen, wird der Milchproduzent für den Schaden haftbar gemacht. Der Käser verlangt im Milchkaufvertrag, dass sich der Milchproduzent mit einer Haftpflichtversicherung mit einer Schadenssumme von 5 Mio. Franken absichert und dies dem Käser schriftlich bestätigt. Durch diese Lösung wird im Schadenfall sowohl der Käser durch die Hygieneversicherung als auch der Milchproduzent durch die Haftpflichtversicherung geschützt.

Kappa-Kasein

Für eine optimale Käseherstellung sind hohe Gehalte an Fett und Kasein von Vorteil. Der Gehalt der Milch wird hauptsächlich durch die genetische Veranlagung und die Fütterung beeinflusst. Der Schweizerische Braunviehzuchtverband (SBZV) versucht nun ein neues Merkmal für die Gehaltsbezahlung der Milch einzuführen, nämlich das Kappa-Kasein B.

Die genetischen Varianten des Kappa-Kaseins beeinflussen die Käsereitauglichkeit der Milch. Das Kappa-Kasein B ist am besten geeignet für die Käseherstellung, Kappa-Kasein E ist ungeeignet. Beim Einsatz von Milch mit Kappa-Kasein B wird beim Käsen mehr Fett in der Gallerte eingeschlossen, was die Ausbeute erhöht. Es fallen weniger Käsestaub und Sirtenrahm an. Da der Fettgehalt der Käse aber standardisiert wird, muss somit mehr Milchrahm abzentrifugiert werden. Dies mindert die effektive Käseausbeute wieder. Auch die Gesamtmenge an Kasein be-

FROMARTE Branchenlösung Energiemodell, Zielvorgaben CO_2-Emissionsminderung 2013–2020		
Gruppe 1	Bisherige, Unternehmen mit einer Zielvereinbarung 2008–2012	**-14.2 %**
Gruppe 2	Neu abgabebefreit ab 2013	**-12.8 %**
Gruppe 3	Abgabebefreit ab 2015 (verkürzte Verpflichtungsperiode)	**-9.9 %**

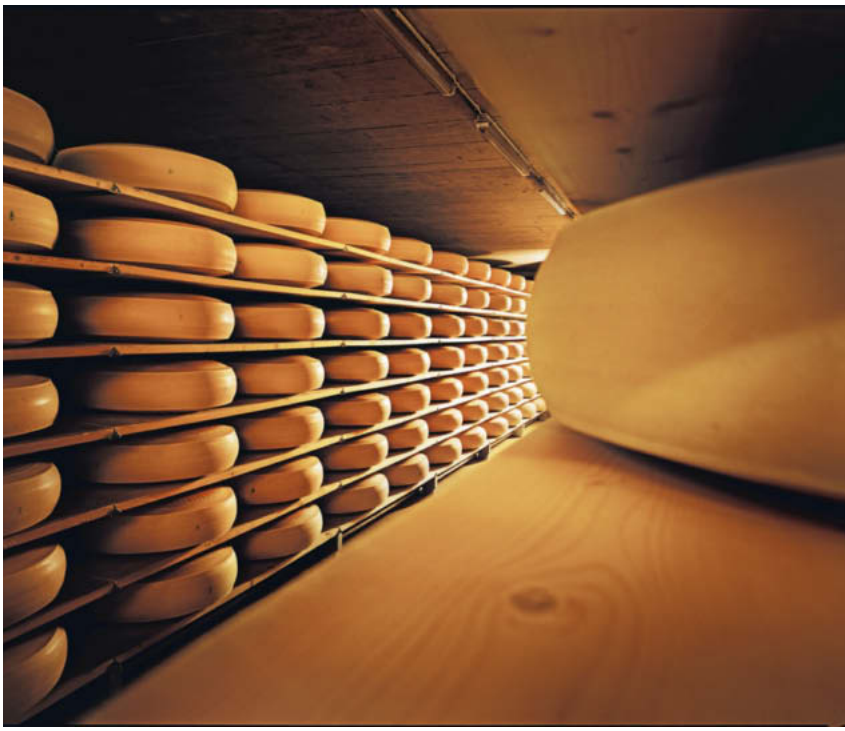
einflusst die Ausbeute. Je mehr Kasein, desto mehr Käse. Milch mit Kappa-Kasein B zeigt zudem die beste Labfähigkeit durch eine kürzere Gerinnungszeit und eine höhere Gallertfestigkeit.
Es ist festzuhalten, dass die Rasse nicht ausschlaggebend ist für den Gehalt an Kappa-Kasein B in der Milch, es ist ein genetisches Merkmal. Momentan zeigen die Bestände von Braunvieh und Simmentaler Fleckvieh einen grösseren Anteil an Kappa-Kasein B im Vergleich zu Holstein-Vieh, bei denen die Variante A vorherrschend ist. Dies kann aber durch die Zucht verändert werden. Für eine Verbesserung der Käsereitauglichkeit der Milch empfehlen wir den Einsatz von Stieren mit den Kappa-Kasein Varianten BB oder AB, auf Stiere mit Kappa-Kasein C oder E ist zu verzichten. Durch die Gehaltsbezahlung auf Fett und Kasein wird ein Mehrwert von Kappa-Kasein B haltiger Milch ausreichend abgegolten, da diese Milch mehr Kasein enthält. Zudem ist neben der Art des Kappa-Kaseins auch die Gesamtmenge an Kasein ausschlaggebend für die Käseausbeute. Die Gehaltsbezahlung nach Fett und Kasein ist demzufolge fair gegenüber allen Milchproduzenten.

Revision Eckwerte Milchkaufverträge

Am 10. September 2015 trafen sich die Vertreter der Milchproduzenten (SMP), der Milchindustrie (VMI) und Fromarte zu einer Verhandlungsrunde über die Revision der Eckwerte Milchkaufverträge. Die Milchproduzenten forderten einen Systemwechsel zum geometrischen Mittel bei Keimzahl, Zellzahl und Gefrierpunkt, um eine Bestrafung von Ausrutschern zu vermeiden. Eine zusätzliche Abzugsstufe soll die Kostenneutralität des neuen Systems gewährleisten. Weiter forderten sie die Einführung von Zuschlägen beim Zweitmilchkauf. Von der Milchindustrie kamen keine Eingaben.
Fromarte schlug unteranderem folgende Anpassungen vor:

- Einführung einer Pflicht zum Abschluss einer Haftpflichtversicherung durch die Milchproduzenten um Schäden durch versteckte Milchqualitätsmängel zu decken. Diese Anpassung ist Teil der im obigen Kapitel erwähnten Hygieneversicherung.
- Die Gehaltsbezahlung soll von Fett/Protein zu Fett/Kasein gewechselt werden. Aufgrund der Recherchen zu Kappa-Kasein B erachtet Fromarte eine Gehaltsbezahlung auf Kappa-Kasein B als ungeeignet.

Die Milchproduzenten lehnen die Pflicht zum Abschluss einer Haftpflichtversicherung ab. Sie empfinden den Anreiz der Gehaltsbezahlung auf Fett und Kasein als zu gering, um bei der Zucht auf Kappa-Kasein B zu setzen.
Fromarte ist gegen einen Systemwechsel zum geometrischen Mittel, das dies aus unserer Sicht eine Lockerung darstellt, was zu einer Qualitätsminderung bei der Milch führt. Zudem ist der Systemwechsel bei den Produzenten-Organisationen selbst umstritten.
In den Verhandlungen konnte keine Einigkeit zu den Anträgen gefunden werden. Es wurden lediglich kleine Änderungen von allen Seiten gutgeheissen.



Neues Lebensmittelrecht

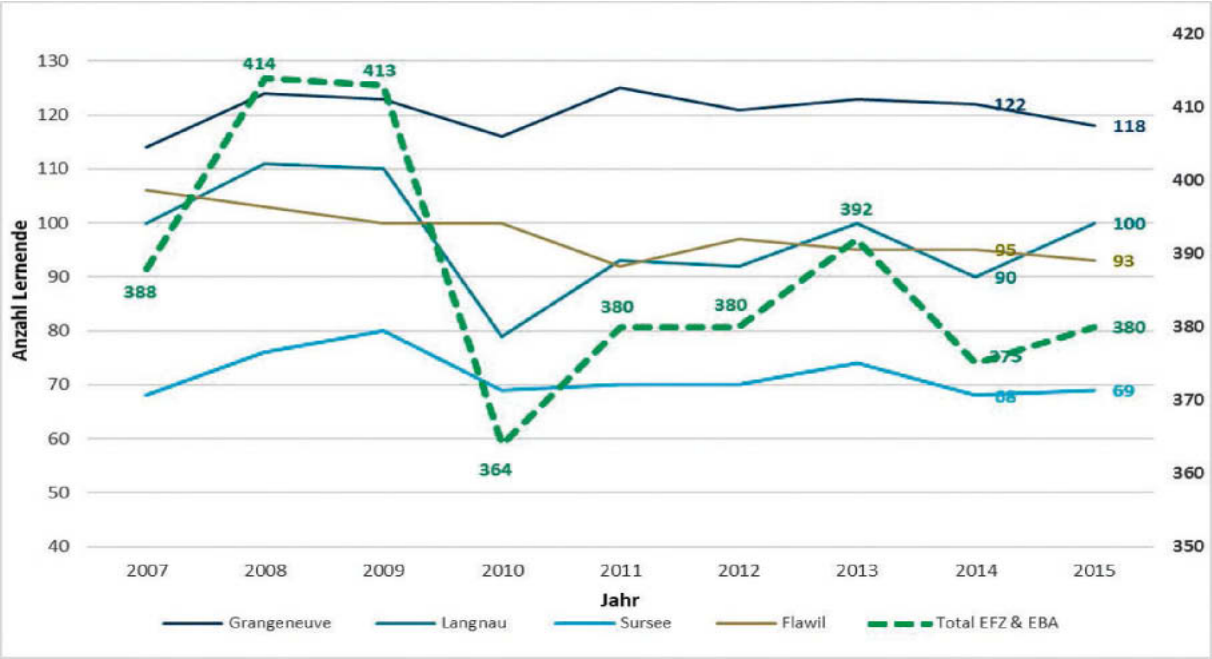
Im Entwurf LARGO des neuen Lebensmittelrechts wurde grösstenteils das EU-Recht übernommen. Die Struktur der Verordnungen wurde komplett überarbeitet und an das EU-Recht angepasst. Aus 28 Verordnungen wurden 27 gemacht, wobei einige Bereiche zusammengelegt und andere aufgeteilt wurden. Inhaltlich bleibt das meiste unverändert, dennoch gibt es viele Anpassungen.
Der Entwurf enthält für verschiedene Branchen tiefgreifende Änderungen der gängigen Praxis. Besonders betroffen sind Gastronomie, Bäckereien und Metzgereien. Für die Käsereibranche ergeben sich nur kleinere Anpassungen. Die wichtigsten Neuerungen für die Käsereibranche sind die obligatorische Deklaration der Nährwerte auf vorverpackten Lebensmitteln sowie die schriftliche Deklaration der Allergene im Offenverkauf. Auf den Export wirkt sich das neue Lebensmittelrecht eher positiv aus.
Obwohl die Auswirkungen auf die Käsereibranche nur geringfügig sind lehnt FROMARTE den Entwurf des neuen Lebensmittelrechts aus folgenden Gründen ab:

- Die schriftliche Allergendeklaration im Offenverkauf bringt keinen Nutzen, die persönliche Beratung im Geschäft ist sinnvoller.
- Der Wechsel vom System der Toleranz- und Grenzwerte zum Höchstmengensystem erschwert die Beurteilung der mikrobiologischen Qualität und Sicherheit durch die kantonalen Kontrollstellen. In der Branchenleitlinie wird voraussichtlich das alte System beibehalten werden müssen.
- Für den Bund und die Kantone entsteht Mehrarbeit durch erhöhten Kontrollaufwand.
- Obwohl das neue Lebensmittelrecht von Entlastungen für die Kleinbetriebe spricht, sind im Entwurf keine konkreten Erleichterungen definiert. Durch die vermehrten Kontrollen und damit verbundenen Mehraufwände für die kantonalen Kontrollstellen, kann nicht von einer Entlastung gesprochen werden.

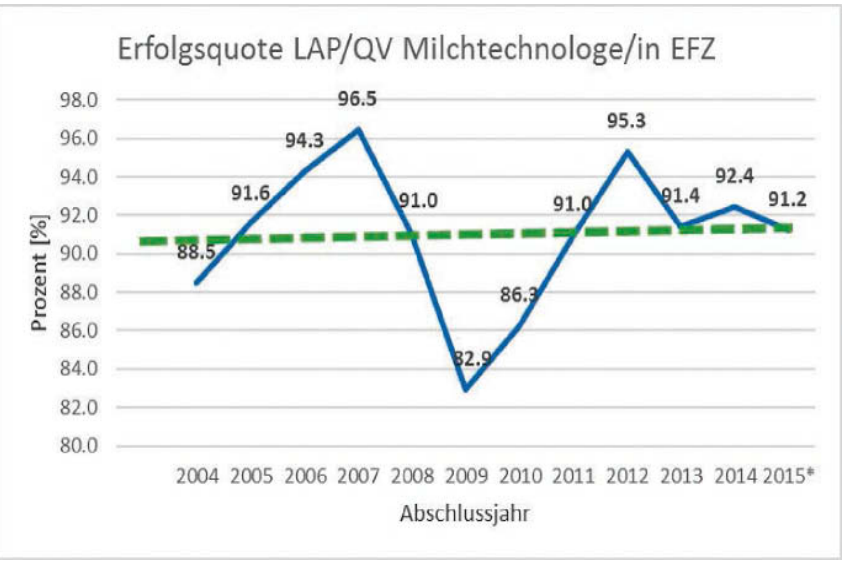
Milchwirtschaftliche Berufsbildung

Sicherstellung an gut ausgebildetem Nachwuchs

Die Anzahl Lernende konnte gehalten werden



337 Milchtechnologinnen/Milchtechnologen EFZ und 43 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker EBA haben im August an den vier Berufsfachschulen für die milchwirtschaftliche Berufsbildung das Schuljahr 2015/16 in Angriff genommen. Gesamtschweizerisch haben 111 Milchtechnologinnen/Milchtechnologen (Vorjahr 98) und 20 Milchpraktikerinnen/Milchpraktiker (Vorjahr 15) das erste Lehrjahr ihrer Berufslehre begonnen. Die Anzahl Lernende, die mit der beruflichen Grundbildung beginnen, ist somit leicht gestiegen. Auch dieses Jahr sind an jeder Berufsfachschule mehrere Zusatzlernende direkt im zweiten Lehrjahr eingestiegen. Der Anteil Lernende in der EBA-Ausbildung ist höher als im Vorjahr. Im Kanton Tessin werden dieses Schuljahr keine Lernenden ausgebildet.



Berufsreform Milchtechnologe/in EFZ: Qualifikationsverfahren (QV)

Das erste Qualifikationsverfahren (früher Lehrabschlussprüfung) nach neuer Bildungsverordnung ist weitestgehend reibungslos verlaufen. Die gesamte Branche hat massgeblich zum guten Gelingen beigetragen. Das QV wurde von Arbeitsgruppen mit Vertretern der Ausbildungsbetriebe und Berufsfachschulen vorbereitet und begleitet. Die Zusammenarbeit mit Berufsbildnern, Experten sowie Berufsfachschulen war sehr gut.

Die Erfolgsquote war mit 91 % im Durchschnitt seit 2004.

Im Rahmen einer Online-Umfrage wurde das QV evaluiert, 60 % der Prüfungsexperten haben an der Umfrage teilgenommen und über 90 % der Antworten waren im positiven Bereich. Grundsätzlich war die Organisation des QV's aus der Sicht der Experten gut und das QV so durchführbar. Für das QV 2016 werden noch einige Optimierungen an den Prozessen und Prüfungsdokumenten gemacht.

Nachhaltige Förderung von Images und Attraktivität der Milchberufe

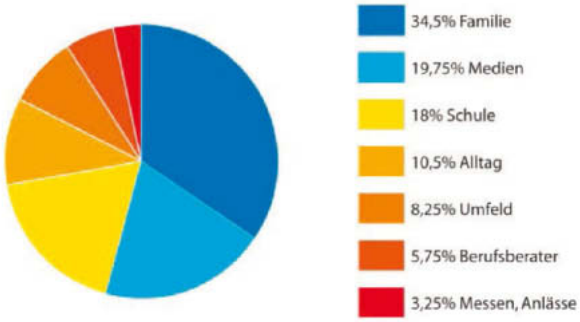
Nationale Kommunikationsstrategie in der Nachwuchsförderung

Die Erarbeitung einer nationalen Kommunikationsstrategie mit den regionalen Nachwuchsförderungsgruppen bildete im Jahr 2015 einen Schwerpunkt für den SMV.

140 Interviews zu den Milchberufen, darunter Eltern und Jugendliche, haben gezeigt, dass unser Beruf ein Imageproblem hat. Der Beruf wird mit einfachen Arbeiten, der Landbevölkerung und sich wiederholenden Tätigkeiten sowie eher schwacher Schulbildung in Verbindung gebracht. Die Vorteile des Berufes – sicherer Arbeitsplatz, grosse Entwick-

lungschancen, mögliche Auslandstätigkeit, Arbeiten in schöner Umgebung, frei zu interessanten Zeiten – sind kaum bekannt, obwohl sie sehr geschätzt werden.
Wir haben ein Imageproblem. Es ist ein altes Bild in den Köpfen verankert. In den Medien wird die Branche nicht immer so toll dargestellt.
Weiter hat eine breit angelegte Berufswahl-Studie mit 1000 Personen ergeben, dass für den Berufsentscheid in erster Linie Eltern, Jugendliche und ihr Umfeld sowie Medien angesprochen werden müssen. Berufsmessen generieren lediglich 3% der Berufsentscheide.

Woher kennst Du die Berufe?



Im Rahmen eines Workshops mit den regionalen Nachwuchsförderungegruppen im September, konnte ein gemeinsamer Nenner für die Nachwuchsförderung 2016–2019 gefunden werden. Neben einer konsequenten Medienarbeit sollen ein neuer Auftritt auf Social-Media sowie die regionalen und betrieblichen Aktivitäten die Rekrutierung der notwendigen Anzahl geeigneter Jugendlichen auch in Zukunft sicherstellen. Die Finanzierung über BVM und FROMARTE wurde an deren Versammlungen vom 13. November 2015 verabschiedet.

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.

Höhere Berufsbildung

Das BBZN Milchwirtschaft in Sursee startete im August 2015 mit 24 Schülern die Fachschule 1. Im November begannen 14 Schüler die Fachschule 2.
Am IAG in Grangeneuve starteten 9 Schüler den Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung. Der Vorbereitungskurs für die höhere Fachprüfung ist mit 17 Schülern sehr gut belegt, und es besteht eine Warteliste für die nächste Durchführung.

Neubesetzung des SMV-Vorstandes

Zu Gunsten eines FROMARTE-Vertreters aus der Ostschweiz, tritt Jacques Gygax per Ende 2015 aus dem SMV-Vorstand aus. Marcel Aeschbacher wird seinen Sitz per 01.01.2016 übernehmen und die Ostschweiz im SMV-Vorstand vertreten.

Optimilk.ch die neue Online-Plattform für die Berufsbildung

Die Ablösung der Datenbank «SMS» für die bisherigen Funktionen ist weitestgehend abgeschlossen. Im 2016 kommen noch weitere Funktionen in der Grundbildung sowie die höhere Berufsbildung dazu. Künftig soll optimilk.ch nicht nur als Datenbank dienen, sondern auch die Kommunikation mit Experten, Berufsbildnern und Ausbildungsbetrieben ermöglichen.

Qualifikationsverfahren für Milchtechnologen/innen EFZ
113 Milchtechnologen und Milchtechnologinnen haben im Jahr 2015 das Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben 103 die Prüfung erfolgreich bestanden und das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erhalten. Die Erfolgsquote betrug 91 % (Vorjahr 92 %).

Qualifikationsverfahren für Milchpraktiker/innen EBA
Im Jahr 2015 haben 19 Milchpraktiker und Milchpraktikerinnen das Qualifikationsverfahren absolviert. Von ihnen haben alle die Prüfung erfolgreich bestanden und das Berufsattest erhalten. Bei dieser Abschlussprüfung werden die praktischen Arbeiten, die Berufskenntnisse und die Allgemeinbildung bewertet.

Berufsprüfung für Milchtechnologen/innen
Von den total 25 Kandidaten/innen der eidgenössischen Berufsprüfung 2015 erhielten 24 Absolventen/innen den eidgenössischen Fachausweis für Milchtechnologen/innen. Die Erfolgsquote beträgt 96 % (Vorjahr 86 %).

Höhere Fachprüfung für Milchtechnologen/innen
Von den total 14 Kandidaten der eidgenössischen höheren Fachprüfung 2015 erhielten 12 Absolventen das eidgenössische Diplom für Milchtechnologen. Die Erfolgsquote beträgt 86 % (Vorjahr 91 %).

Organe und Personen
Stand Januar 2016

Vorstand des SMV
- Aschwanden Hans, Seelisberg (Präsident)
- Engel Martin, Ostermundigen (Vize-Präsident)
- Aeschbacher Marcel, Hosenruck
- Hostettler Fritz, Villars-sur-Glâne
- Pernet René, Peney-le-Jorat
- Stucki Martin, Konolfingen

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für die Grundbildung (SKBQ)
8 Vertreter des SMV
- Aschwanden Hans, Präsident SMV, Seelisberg
- Wieland Daniel, Geschäftsführer SMV, Bern
- Aeschbacher Marcel, FROMARTE, Hosenruck

- Baumgartner Fritz, FROMARTE, Trub
- Pernet René, FROMARTE, Peney-le-Jorat
- Hänggeli Victor, BVM, Estavayer-le-Lac
- Indermühle Klaus, BVM, Konolfingen
- Walliser Roger, BVM, Ostermundigen

4 Vertreter der Fachlehrerschaft
- Demierre Martin, Grangeneuve
- Friedli Ernst, Flawil
- Haslebacher Urs, Langnau
- Schöpfer Beat, Sursee

1 Vertreter des Bundes
- Rosenkranz Edith, SBFI, Bern

1 Vertreter der Kantone
- Sutter Peter, MBA, Bern

1 Vertreter der Arbeitnehmendenorganisationen
- Racine Joëlle, Unia, Bern

Diese Kommission wurde gemäss Artikel 22 der Bildungsverordnung über die berufliche Grundbildung Milchtechnologin/Milchtechnologe EFZ gebildet. Die jährliche Sitzung ist im Herbst 2016 geplant.

Qualitätssicherungskommission für die Berufs- und höhere Fachprüfung (QSK)
- Wieland Daniel, Bern (Präsident)
- Aeschbacher Marcel, Hosenruck
- Burkard Marc, Grangeneuve
- Engel Martin, Ostermundigen
- Küttel Thomas, Sursee
- Morier Jean-Luc, Grangeneuve
- Monney Jean-Pierre, Estavayer-le-Lac
- Neuenschwander Hansueli, Konolfingen
- Pernet René, Peney-le-Jorat
- Röösli Thomas, Emmen
- Ruckli Philipp, Sursee

Die Qualitätssicherungskommission tagt grundsätzlich dreimal pro Jahr. Sie behandelt insbesondere die Anmeldung und Aufnahme der Kandidatinnen und Kandidaten für die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung bzw. die Resultate für die Vergabe der Fachausweise und Diplome.

Geschäftsstelle des SMV
- Wieland Daniel (Geschäftsführer)
- Eigenmann Franziska (Projektleiterin)
- von Weissenfluh Ruth (Sachbearbeiterin)