

## 4. Informationen

### 4.1 Milchwirtschaftliche Berufsbildung

## Wir produzieren Genuss

Berufsbildung in der Milchwirtschaft



# Berufsbildung der Milchberufe

## Organisation



Organisation der Arbeitswelt (OdA) der Milchberufe  
Verantwortlich für die Berufsbildung  
und den allgemeinverbindlichen Berufsbildungsfonds

Der SMV hat zwei Mitgliederorganisationen



- 500 gewerbliche Käsereien
- 2'400 Beschäftigte
- 1'200 Mio kg Milch
- 800-1'000 Mio CHF Umsatz



- 20 industrielle Milchverarbeiter
- 7'500 Beschäftigte
- 2'250 Mio kg Milch
- 2'500-3'000 Mio CHF Umsatz

80%

55%

**Lernende**

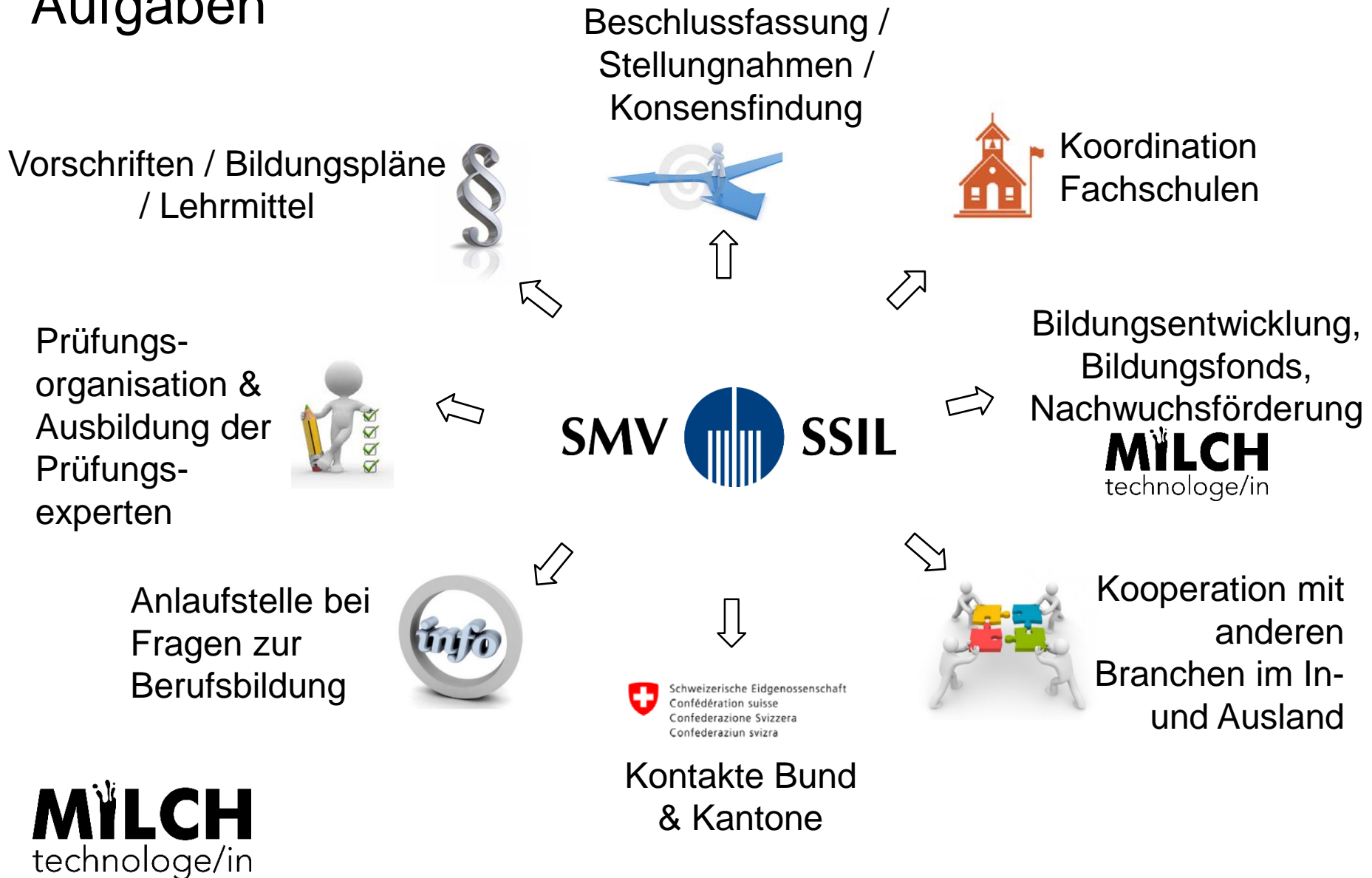
**Finanzierung Bildungsfonds**

20%

45%

# SMV als OdA

## Aufgaben



# Projekte / Themen

- ⇒ Revision Grundbildung (EBA & EFZ)
- ⇒ Revision höhere Berufsbildung (BP & HFP)
- ⇒ Ausnahmeregelung Nacht- und Sonntagsarbeit während Ausbildung
- ⇒ Digitalisierung in der Berufsbildung
  - ⇒ *HBB online / Prüfungsorganisation via optimilk.ch*
  - ⇒ *Notensitzungen mittels Videokonferenz*
  - ⇒ *Entwicklung elektronische Lehrmittel – edition Imz*
- ⇒ Nationale Kommunikationskampagne Nachwuchsförderung
- ⇒ SwissSkills / RegioSkills
- ⇒ NQR-Einstufung BP & HFP
- ⇒ SMV 2025

# Lernende mit sprachlichen Defiziten

## Unterstützungsmöglichkeiten

Resultate Einstufungstest berücksichtigen (Stellwerk-Check)

Sofern Sprachkompetenzen unzureichend für EBA ein Praktikum vor Beginn der Lehre vorschlagen bis diese ausreichend ist – mit Sprachkurs

Vor Ausbildung: kantonale Angebote

- ⇒ Sprachkurse, Integrationskurse, ...
- ⇒ Informieren Sie sich beim kantonalen Berufsbildungsamt über die Angebote

Während Ausbildung: Angebote der Berufsfachschulen

- ⇒ Stützkurse, Förderklassen, ...
- ⇒ Informieren Sie sich bei der Berufsfachschule über die Angebote

# Nachwuchsförderung Online-Newsletter

Wir produzieren Genuss  
**MILCH**  
technologie/in

2/2018

## Milchberufe News



**Sehr geehrter Herr Witz**

Wir haben uns Anfang Juli über 88 neue Fachkräfte in der Deutschschweizer Mäherwirtschaft gefreut. Der Schweizerische Milchtechnische Verein gratuliert auch auf diesem Wege allen ganz herzlich und wünscht Freude und Erfolg bei der Ausübung dieses charismatischen Berufs! Unser grosses Dankeschön geht an alle erfahrenen Milchtechnologen, die diese jungen Menschen rekrutiert, begleitet und gefördert haben!

Jetzt läuft die Berufswahl in den Schulen wieder auf Hochtour. Bereiten Sie sich auf die neue Berufswahl-Saison vor: Sie denken, die Nachwuchskampagne der Milchtechnologen erledigt diese Arbeit für Sie? Da muss ich Sie leider enttäuschen. Die Kampagne fördert das Image des Berufs und unterstützt die Regionen und Betriebe. Aber letztlich geht es nicht ohne Ihre aktive Suche. Jetzt ist der richtige Moment, um damit zu starten!

Herzlichen Dank für Ihre aktive Mitarbeit als Ausstufungsbetrieb!

Ihr Hans Aechwanden  
Präsident Schweizerischer Milchtechnischer Verein SMV




**RegionSkills Bern und Zentralschweiz: Die Kandidaten für die SwissSkills 2019**

Nun stehen in der Region Bern und in der Zentralschweiz die Kandidaten für die ersten nationalen SwissSkills fest, die am 16. November 2019 in Fawcett stattfinden werden. Die Region Bern wird von Christian Hirsch von der Käseerei Ursernbach, Daniel Graf von der Käseerei Bear Kipfer in Arwidlingen und David Maurer von der Käseregimentschweizer Schmelzerei in Herrenschiwend vertritten. In der Zentralschweiz haben sich Matthias Roth von Emmi Schweiz AG, Kuttmach und Natcha Kleiner, von der Milchmanufaktur in Einsiedeln qualifiziert.



**SwissSkills 2019: Vorbereitungen in vollem Gange**

Schon seit mehreren Monaten ist das OK-Team der ersten nationalen SwissSkills 2019 voller Elan daran, das besondere Ereignis vorzubereiten. Bereits liegt eine Zusage eines GdSponsors vor. Andere Verhandlungen ziehen kurz vor dem Abschluss. Weitere Kontakte werden in Kürze aufgenommen. In der «Pipeline» sind Kommunikationskonzepte, Sponsoringkonzepte, Programm und Wettkampfrichtlinien sowie Lösungen für diverse organisatorische Fragen. Haben Sie Interesse, dessen Ansatz zu unterstützen? Das würde uns sehr freuen. Die Sponsoring-Dokumentation finden Sie hier. Wir halten Sie auf dem Laufenden.



**Lehrabschlussfeiern: Mit Milch in die Zukunft**

Region Bern: Die Region Bern freut sich über 34 frische Fachkräfte in der Mäherwirtschaft. Zwölf haben Noten über 5,3 erreicht. Mehr...



**Lehrabschlussfeiern: Mit Milch in die Zukunft**

Region Bern: Die Region Bern freut sich über 34 frische Fachkräfte in der Mäherwirtschaft. Zwölf haben Noten über 5,3 erreicht. Mehr...

Zentralschweiz: An der diesjährigen Abschlussfeier erhalten 24 Milchtechnologinnen das Fähigkeitszeugnis EFZ sowie 3 Milchpraktiker des Berufswahl EBA. Mehr...

Ostschweiz: 24 Milchtechnologinnen und vier MilchpraktikerInnen haben in der Ostschweiz ihr Lehrabschlusszeugnis erhalten. Auch Vizeobermeister Lukas Ziger und Berufswahlleiter Dana Niggli Gratulieren mit Begeisterung. Mehr...

Bullewe: Auch in der Romande gibt es gute Neuzugänge zu den Lehrabschlusszeugnissen: 37 Mähertechnologen und drei Milchpraktiker werden am 28. September 2018 in Grandjeune gefeiert.

## Wer hat den Käse erfunden?



**Schulprojekt «Alles Käse oder nicht?»**

Anlässlich der 11. SWISS CHEESE AWARDS vom 28. bis 30. September 2018 in Luzern, hat die Fachkommission BSZN das Zentralschweizer Schulprojekt «Alles Käse oder nicht?» lanciert. Seit Mai widmen sich Oberstufeklassen in der Zentralschweiz als Thesen rund um den Käse. Die präsentierten Lösungen – entweder mittels Video, Poster oder Präsentation – wurden bis Ende August 2018 eingereicht. Die Top 25 Vorschläge werden am 28. September 2018 an den 11. SWISS CHEESE AWARDS präsentiert. Die Siegerklasse gewinnt eine Schokolade im Wert von CHF 1000 oder ein «Waldhorn» für die ganze Klasse. Hier geht es zum Projekt: [milchtechnologie.ch/schulprojekt](http://milchtechnologie.ch/schulprojekt)



Wir produzieren Genuss  
**MILCH**  
technologie/in

Mirjam Berlinger  
produziert Genuss!



Wir glauben nicht an  
Bürokarrieren, sondern an  
einem Beruf mit Freude  
und mit gut

**Gratulationsinhalte für Lernende**

In der Zentralschweiz haben sieben Käseerzeugerinnen Gratulationsinhalte für ihre Lernenden geschrieben. Falls Sie an den Inneberufstagen oder anderen Inneberufstagen interessiert sind, Mailen Sie sich bitte bei [info@milchtechnologie.ch](mailto:info@milchtechnologie.ch).



**Informations-Nachmittag in der Region Bern**

Am 29. August hat in Königsfelden und in Amst ein gemeinsamer Informations-Nachmittag für Jugendliche stattgefunden. Die Schulen wurden per Post und online eingeladen. Die Betriebe versuchten mehrere Hundert Flyer im Postkastenbrat. Am 17. August 2018 wurde für den Anlass mit Radiowerbung geworben. Am Inning haben die Schülerinnen aktiv mit gemacht beim Degustieren, im Labor, beim Geschmackstest und bei der Anke-Herstellung.



**Nachwuchsoffensive in der Ostschweiz**

Die Nachwuchsförderungsgruppe der Ostschweiz veranstaltet an den Berufswahlen in St. Gallen und in Sion einen innovativen Wettbewerb. Am Stand entwickeln die Jugendlichen ihren persönlichen Power-Milch-Shake. Die drei besten Vorschläge werden am Erlebnisstag von einem breiten Publikum getestet. Das Siegerprodukt soll anschließend produziert werden. Der Erlebnisstag findet zudem diesmal gemeinsam mit den «Tagen der offenen Klassikerei» von Culinarium statt. Am 16. November 2018 können Jugendliche und Eltern in rund einem Dutzend Betrieben aktiv den Beruf Milchtechnologie kennenlernen. Die Produkte der beteiligten Betriebe sollen zudem mit Nachwuchswerbung ausgestattet werden. Die Aktion hat an der OBB den

Newsletter abonnieren und auf dem Laufenden sein über  
Aktivitäten und Hilfsmittel für die Nachwuchsförderung!

# Nachwuchsförderung

## Berufswerbung auf Verpackungen

- ⇒ ELSA, Emmi, Züger Frischkäse, Molkerei Biedermann und zahlreiche gewerbliche Betriebe nutzen ihre Produkte um Berufswerbung zu machen
- ⇒ Im Herbst 2018 gelangen > 10 Mio. Milchprodukte mit Berufswerbung in den Verkauf!





# Nachwuchsförderung

## Infotage / Erlebnistage / Berufsmessen

Wir produzieren Genuss  
**MILCH**  
technologie/in

**OBA**  
Tastentastent,  
Käseerzeugnisse,  
30.8. bis 2.9.2018,  
St. Gallen  
Halle 2.0, Stand 2.0.17

### Mix dir dein Power-Milch Shake!



**OBA 2018:**  
30.8. bis 2.9.2018,  
St. Gallen  
Halle 2.0,  
Stand 2.0.17

Mix Natur mit Technik und etwas Magie

[milchtechnologie.ch](http://milchtechnologie.ch) [youtube.com/milchtechnologie](https://www.youtube.com/milchtechnologie)  
[twitter.com/milchtechnologie](https://twitter.com/milchtechnologie) [facebook.com/milchtechnologie](https://facebook.com/milchtechnologie)

Was ist Power-Milch Shake überhaupt und wie schmeckt es?  
Am Stand kannst du aus einem Duzend Smoothies einen beliebigen Power-Milch Shake kreieren. Das macht Spaß und ist immer wieder neu!

**Informiere dich!**  
Milchtechnologien stellen weltweit begehrte und innovative Premium-Produkte aus Schweizer Milch her. Vom Käse über Mager-Milch, Vollmilch, Lachs-Lachs und Joghurt bis zu Süßwaren und Eiscreme. Sie sind in allen Schweizer Lebensmittelgeschäften und Metzgereien erhältlich.

**Begegnung mit der Milchbauernwelt**  
Denn, können zum Beispiel in der Milch, die heute in der Welt der Milchtechnologien zu finden ist, auch noch ein Teil der Milchbauernwelt zu finden ist. Sie haben die wertvollsten Milchprodukte, die es gibt. Und sie sind auch noch in der Schweiz zu finden. Und sie sind auch noch in der Schweiz zu finden. Und sie sind auch noch in der Schweiz zu finden.

Die Produkte sind aber immer noch und werden die Milchbauernwelt begehrte und innovative Premium-Produkte aus Schweizer Milch her. Die Milchbauernwelt ist auch noch in der Schweiz zu finden. Und sie sind auch noch in der Schweiz zu finden. Und sie sind auch noch in der Schweiz zu finden.

**Wir laden dich ein, dich zu informieren!**  
Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren.

**Wir laden dich ein, dich zu informieren!**  
Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren.

**MILCH**  
technologie/in

Wir produzieren Genuss  
**MILCH**  
technologie/in

### Schnuppern und selber ausprobieren

**Berufs-Informationsnachmittag\***  
Mittwoch, 29. August 2018, 13.30 Uhr bis 17.00 Uhr, Konolfingen

**berufs**  
**em**

**milchtechnologie.ch**

\*Milchtechnologien stellen weltweit begehrte und innovative Premium-Produkte aus Schweizer Milch her

Wir produzieren Genuss  
**MILCH**  
technologie/in

**berufs**  
**em**

### Berufs-Informationsnachmittag

#### Schnuppern und selber ausprobieren

Milchtechnologien stellen weltweit begehrte und innovative Premium-Produkte aus Schweizer Milch her. Vom Käse über Mager-Milch, Vollmilch, Lachs-Lachs und Joghurt bis zu Süßwaren und Eiscreme. Sie sind in allen Schweizer Lebensmittelgeschäften und Metzgereien erhältlich. Sie sind in allen Schweizer Lebensmittelgeschäften und Metzgereien erhältlich. Sie sind in allen Schweizer Lebensmittelgeschäften und Metzgereien erhältlich.

**Wir laden dich ein, dich zu informieren!**  
Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren.

**Wir laden dich ein, dich zu informieren!**  
Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren. Du wirst dich über die Milchbauernwelt informieren.

**milchtechnologie.ch**

### Berufswahl-Information

**milchtechnologie.ch**

[facebook.com/milchtechnologie](https://facebook.com/milchtechnologie)  
[twitter.com/milchtechnologie](https://twitter.com/milchtechnologie)

Wir produzieren Genuss  
**MILCH**  
technologie/in

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein SMV • Gärtnergasse 6 • Postfach • 3001 Bern

# Nachwuchsförderung

## RegioSkills 2018 in allen vier Regionen



Im Frühling 2019  
finden wiederum in  
allen vier Regionen  
RegioSkills statt:

- Bern, 22.03.
- Ostschweiz, 22.03.
- Romandie, 16.03.
- Zentralschweiz, 19.03.



Link zu den Videos: [youtube.com/playlist](https://youtube.com/playlist)

# Nachwuchsförderung SwissSkills 2019 in Flawil

Wir produzieren Genuss

**MILCH**  
technologe/in

  
**swiss skills**  
Championships

16. November 2019,  
BZFU Flawil

## Die besten Schweizer Milchtechnologen für den grössten Genuss

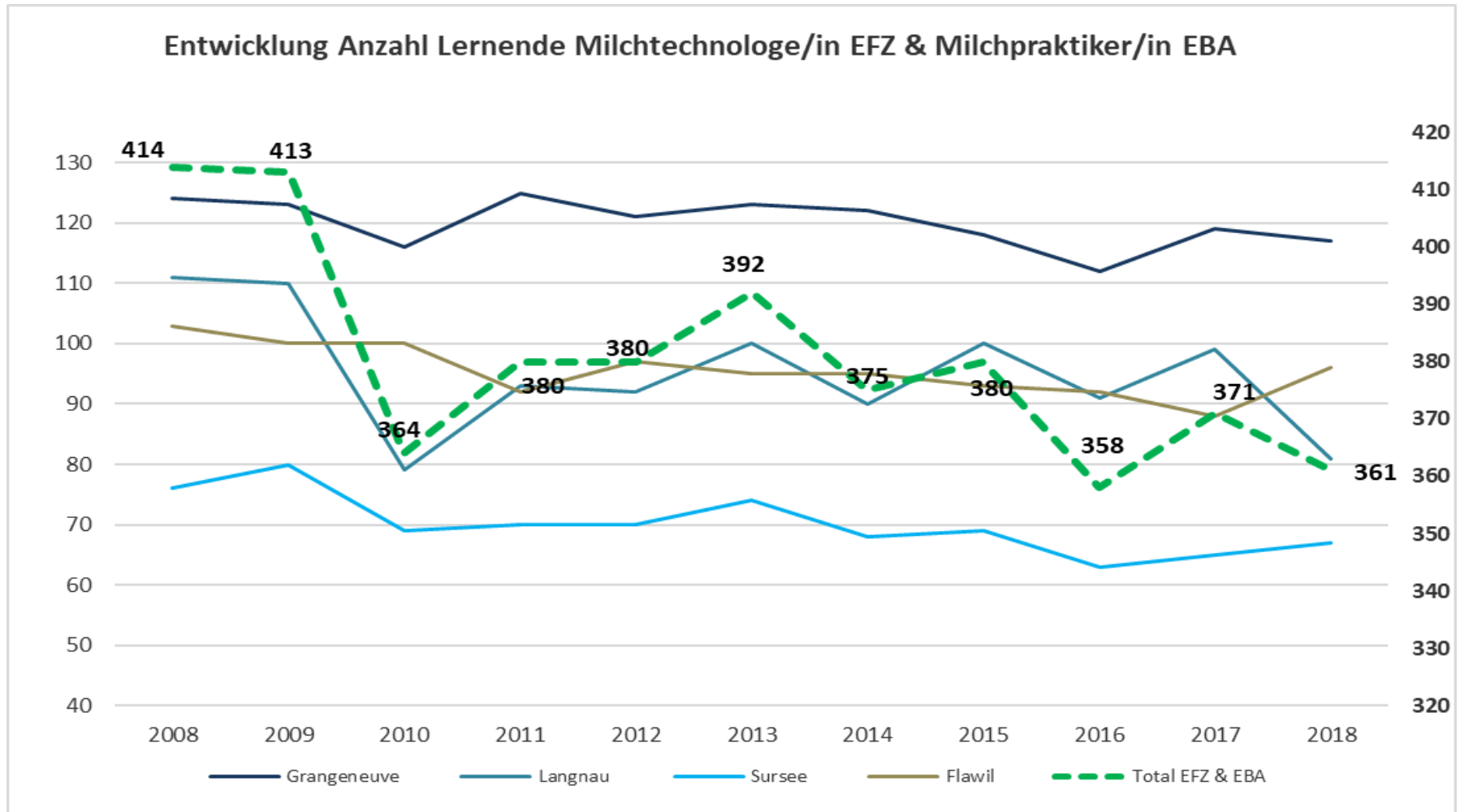


1. Nationale SwissSkills der Milchtechnologen mit Event für Familien, Jugendliche, Schulen und die Branche

**MILCH**  
technologe/in

# Schulstart 2018

## Anzahl Lernende an den Berufsfachschulen



**Vielen Dank für Ihre Unterstützung!**

