



Markus und Caroline Sturny, SWISS CHAMPION Kategorie Extrahart- und Hartkäse



Amélie, Serge und Robin André, SWISS CHAMPION Kategorie Weich- und Frischkäse



Renaud Freymond, SWISS CHAMPION Kategorie Halbhartkäse

Leitbild von FROMARTE

- Dachverband der Schweizer Käsespezialisten (gewerbliche Käsereien/Milchkäufer)
- Erhaltung der dezentralen Milchverarbeitungsstruktur, existenz- und konkurrenzfähige gewerbliche Unternehmen
- Optimale Rahmenbedingungen für Mitglieder
- Qualitativ hochstehende, natürliche Milch- und Käsespezialitäten
- Langfristige Sicherstellung sowie exklusive Nutzung der Liebefeld-Kulturen für die Schweizerische Käsebranche
- Nachhaltige und schonende Nutzung der Ressourcen und der Umwelt
- 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:

- 470 gewerbliche Käsereien
- ca. 1050000000kg verarbeitete Milch
 - $\frac{1}{3}$ der Jahresproduktion
 - Milch von 7500 Produzenten
- ca. 120000t Käse
 - $\frac{2}{3}$ der Schweizer Käseproduktion, vorwiegend Naturkäse aus silofreier Milch
- 80% Anteil am Käseexport von 79268t im Jahre 2024
- 800–1000 Millionen CHF Umsatz/Jahr
- 2400 Arbeitsplätze vorwiegend im ländlichen Raum
- 340 Lernende





Das Jahr 2024

- 4 Die Seite des Präsidenten
- 6 Die Meinung des Direktors
- 9 Der Käsemarkt 2024
- 11 Die Organisation FROMARTE
- 13 Beteiligungen
- 14 FROMARTE Dienstleistungen
- 17 Öffentlichkeitsarbeit • Imagepflege

Die Seite des Präsidenten



Wirtschaftlicher Kontext

Im Jahr 2024 setzte sich der Trend zur wirtschaftlichen Erholung nach der Pandemie fort, auch wenn geopolitische Spannungen und der Klimawandel weiterhin grosse Herausforderungen darstellten. Die Schweizer Wirtschaft zeigte sich widerstandsfähig, mit einem stabilen Arbeitsmarkt und erfreulichen Exportzahlen – insbesondere im Bereich Käse. In den USA wurde Donald Trump erneut zum Präsidenten gewählt. Unsere Nachbarländer – mit Ausnahme Italiens – bekundeten Schwierigkeiten, stabile Regierungskoalitionen zu bilden. Der europaweite Vormarsch rechtspopulistischer Parteien prägte das politische Klima zusätzlich.

Marktsituation 2024

Zu Beginn des Jahres kam es zu zahlreichen Bauernprotesten, die auf die unbefriedigende Einkommenssituation der Landwirtinnen und Landwirte aufmerksam machten. In Reaktion darauf erhöhte die BOM den Richtpreis per 1. Juni 2024 um 3 Rappen auf neu 82 Rappen pro Kilogramm Milch. Die Käseproduktion erreichte über 204'000 Tonnen, der Export stieg auf über 79'000 Tonnen. Ein Teil dieses Wachstums ist auf die Rolle der Käseproduktion als Regulierungsinstrument für den gut versorgten Inland-Milchmarkt zurückzuführen. Diese Stabilisierung führt jedoch immer wieder zu Diskussionen über die unerwünschten Nebenwirkungen der Verkäsungszulage.

Zentralvorstand FROMARTE – Themen 2024

Im Jahr 2024 fanden insgesamt acht Sitzungen des Zentralvorstandes von FROMARTE statt. Folgende Themen wurden in verschiedenen Gremien diskutiert und/oder beschlossen:

- 1. Erhöhung der Verkäsungszulage:** Diskussionen und Lobbyarbeit zur Erhöhung der Verkäsungszulage um 3 Rp./kg. Diese Erhöhung wird als notwendig erachtet, um die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Käseproduktion zu sichern und die Attraktivität der Milchproduktion zu verbessern. Daraus ist eine Kommissionsmotion des Ständerates entstanden. Somit bestehen Chancen, dass die Verkäsungszulage den veränderten Rahmenbedingungen angepasst wird.
- 2. Motion Nicolet:** Die Umsetzung der Motion Nicolet, welche eine Koppelung der Verkäsungszulage an den Richtpreis fordert, wurde im Detail besprochen. Ein Branchenvorschlag wurde erarbeitet, und das Bundesamt für Landwirtschaft erstellt derzeit die entsprechende Botschaft.
- 3. Butter- und Rahmabräumung:** Aufgrund hoher Lagerbestände wurde die gezielte Abräumung von Butter und Rahm initiiert. Da die Mittel des BOM-Fonds nicht ausreichten, wurde eine solidarische Kostenverteilung angestrebt. Leider beteiligten sich nicht alle Marktteilnehmer, weshalb die Massnahme letztlich scheiterte.
- 4. Fusion der AHV-Kassen:** Die Zusammenlegung der AHV-Kassen Milchwirtschaft, Metzger und Simulac wurde vorbereitet und im Dezember vom Zentralvorstand beschlossen. Diese Fusion soll Effizienzgewinne bringen und die Servicequalität verbessern.
- 5. Energiemodell 2025+:** Es wurden erste Konzepte für ein freiwilliges Energiemodell ab 2025 erarbeitet, das auch Nichtmitgliedern offenstehen soll. Ziel ist die Reduktion von CO₂-Emissionen sowie eine gesteigerte Energieeffizienz in der Käseproduktion. Da jedoch nicht alle rechtlichen Grundlagen bis zum 1. Januar 2025 vorliegen, kann eine definitive Entscheidung über die Weiterführung erst im Verlauf des Jahres 2025 getroffen werden.

SWISS CHEESE AWARDS

Die SWISS CHEESE AWARDS fanden am 20. September in Bern und vom 4. bis 6. Oktober in Lugano statt. Der Anlass bot ein hervorragendes Schaufenster für die Vielfalt des Schweizer Käses und war zugleich ein bedeutender Branchentreffpunkt. Trotz der Herausforderungen aufgrund des starken Frankens war die Stimmung unter den Teilnehmenden ausgesprochen positiv. Mein Dank gilt den Organisatoren und dem gesamten FROMARTE-Team für ihren grossartigen Einsatz. Ich freue mich bereits auf die nächste Ausgabe im Jahr 2026 in Fribourg.

Neuer Direktor

Im Jahr 2024 machte sich die Kommission Personelles auf die Suche nach einer Nachfolge für unseren langjährigen Direktor Jacques Gygax. Mit Paul Meier konnte ein kompetenter Nachfolger gefunden werden, der am 1. Februar 2025 die operative Leitung übernommen hat.

An dieser Stelle danke ich Jacques Gygax herzlich für seinen unermüdlichen Einsatz für das Schweizer Käsehandwerk.

Auch persönlich durfte ich viel von seinem grossen Erfahrungsschatz und Netzwerk profitieren. Im Namen aller Mitglieder, des Zentralvorstandes sowie der Mitarbeitenden wünsche ich Jacques alles Gute und beste Gesundheit für den wohlverdienten Ruhestand.

Ausblick

Gemeinsam mit dem neuen Direktor werden wir uns mit voller Kraft dafür einsetzen, die Dienstleistungen von FROMARTE weiter zu optimieren und die Sichtbarkeit unserer Organisation bei den Mitgliedern zu stärken. Mein persönliches Ziel bleibt es, den FROMARTE-Mitgliedern in ihrer täglichen Arbeit konkrete Unterstützung zu bieten. Von zentraler Bedeutung bleibt die politische Arbeit – insbesondere in Zusammenarbeit mit der BOM –, denn der Milcheinkauf als grösster Kostenfaktor in den Betrieben wird stark durch die Agrarpolitik beeinflusst.

Dank

Ein herzliches Dankeschön geht an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von FROMARTE für ihren grossen Einsatz im vergangenen Jahr. Paul Meier wünsche ich viel Freude und Erfüllung in seiner neuen Rolle als Direktor. Persönlich freue ich mich auf viele inspirierende Begegnungen und eine weiterhin vertrauensvolle Zusammenarbeit.



Hans Aschwanden
Präsident FROMARTE



Meinung des Direktors



Da ich FROMARTE per 30. Juni 2025 verlassen werde, um in den Vorruhestand zu treten, nutze ich dieses letzte Editorial für einen Rückblick auf meine 40-jährige Tätigkeit in der Schweizer Milch- und Käsebranche und einen Ausblick auf die Herausforderungen der kommenden Jahre.

Nach einer Banklehre und vierjähriger Tätigkeit bei der Banque Cantonale du Jura trat ich Anfang 1984 als Buchhalter und Vertreter des Juras in den MIBA Milchverband der Nordwestschweiz in Basel ein. Im August 2009 verliess ich MIBA nach 25 Dienstjahren, davon 16 Jahre als Mitglied der Geschäftsleitung und später als Geschäftsführer, und übernahm die Leitung von FROMARTE in Bern. Meine Arbeitseinstellung, die mir von meinen Eltern vermittelt wurde, die Zweisprachigkeit sowie gute Kenntnisse in Finanzangelegenheiten halfen mir während meiner gesamten beruflichen Laufbahn.

In meinen 40 Jahren in der Branche habe ich den Übergang von einer Milch-Planwirtschaft (Milchkontingentierung, Milchgrundpreis und durch den Bund, die Schweizerische Käseunion und die Schweizerische Zentralstelle für Butterversorgung Butyra festgelegte Margen) zur liberalisierten Milchwirtschaft (Direktzahlungen, Preisbildung zwischen den Vertragspartnern, Öffnung der Märkte) hautnah miterlebt. Zwei Meilensteine werden mir in Erinnerung bleiben: die Liberalisierung des Milchmarktes (damals 1100 Käsereien) am 1. Mai 1999 und die vollständige gegenseitige Öffnung des Käsemarktes zwischen der Schweiz und der Europäischen Union am 1. Juni 2007 (damaliger Wechselkurs

EUR/CHF 1/1,64). In den letzten vier Jahrzehnten hat die Schweizer Milchwirtschaft einen Paradigmenwechsel erlebt, eine echte Revolution, und ich möchte den Unternehmertegeist und die Resilienz der Schweizer Käserinnen und Käser würdigen. Sie haben den Schock überwunden und sich in bemerkenswerter Weise den Erfordernissen offener und wettbewerbsorientierter Märkte angepasst.

Mit Blick in die Zukunft stellt der Nachwuchs die grösste Herausforderung dar. Um junge Landwirtinnen und Landwirte zur Milchproduktion mit allen damit verbundenen Belastungen zu motivieren und junge Käserinnen und Käser davon zu überzeugen, ihren Beruf zu behalten und im Idealfall Milchkäuferinnen und -käufer zu werden, muss die Attraktivität der Milchproduktion im Schweizer Landwirtschaftssektor unbedingt gesteigert werden.

Auf Antrag der Branchenorganisation Milch hat die Kommission für Wirtschaft und Abgaben des Ständerats im November 2024 eine Motion eingereicht, welche den Bundesrat auffordert, bei der Ausarbeitung der Agrarpolitik 2030+ dafür zu sorgen, dass die Milchproduktion im Grasland Schweiz wieder zu einem wirtschaftlich attraktiven Sektor wird. Die Motion enthält drei Forderungen: eine Erhöhung der Verkäsungszulage von 3 auf 5 Rappen, eine Aufstockung der Mittel für die Absatzförderung und eine vermehrte Ausrichtung der staatlichen Direktzahlungen auf die arbeitsintensive Produktion von Lebensmitteln.

Für FROMARTE wird die Konkretisierung dieser drei Massnahmen das wichtigste politische Ziel der nächsten Jahre sein. Aus meiner langjährigen Erfahrung in der berufsständischen Interessenvertretung möchte ich hervorheben, dass nur eine geschlossen auftretende Milchbranche in der Lage ist, ihre Anliegen bei den Bundesinstanzen und in der Politik einzubringen.

In der Berufsbildung war ich stets ein grosser Befürworter des dualen Systems, das in der Schweizer Bildungs- und Soziallandschaft eine wichtige Rolle spielt. Meine Botschaft an die jüngere Generation lautet: Es ist wichtig, Freude am eigenen Beruf zu haben, stolz auf das Erreichte zu sein und stets danach zu streben, sich weiterzuentwickeln.

In unserer Branche bietet ein Fachausweis oder eine Meisterprüfung jungen Menschen die Möglichkeit, schnell eine Kaderposition zu besetzen oder, besser noch, eine Käserei als Milchkäuferin oder -käufer zu übernehmen. Es gilt, Chancen zu nutzen und nicht zu zögern, die Initiative zu ergreifen und/oder Risiken einzugehen. Die Ausbildung, die Weitergabe von Know-how ist eine zentrale Herausforderung für die Zukunft unseres edlen Handwerks.

In den 16 Jahren bei FROMARTE durfte ich mit Stolz und Überzeugung die Rolle des wichtigsten Botschafters und Sprachrohrs der Schweizer Käserinnen und Käser, ihres Know-hows und ihrer wunderbaren Produkte wahrnehmen. Ich habe mich stets dafür eingesetzt, im überwiegenden

Interesse unserer Mitglieder die richtigen Kompromisse zu finden, ohne dabei das Gesamtinteresse der Branche aus den Augen zu verlieren.

Dank der tatkräftigen Unterstützung des Zentralvorstands und dem Einsatz aller Mitarbeitenden konnte FROMARTE ihre Stellung behaupten und die Schweizer Käserinnen und Käser würdig vertreten. So hat FROMARTE in den letzten Jahren

- ihre Präsenz und ihren Einfluss auf allen Ebenen gestärkt,
- anerkannte Branchenlösungen entwickelt, die für die Mitglieder nützlich sind (Qualitätssicherungssystem, Arbeitssicherheit, Energie-Benchmark, Checkliste Nachhaltigkeit),
- exklusiv für die Schweizer Käsebranche die Mikrobensammlungen Liebefeld (Gründung der Liebefeld Kulturen AG) gesichert,
- Gesundheitskrisen wie Covid-19 bewältigt,
- die Geschäfte der von ihr mehrheitlich gehaltenen Gesellschaften (Käser-Treuhand AG, Milka Käse AG) ausgebaut und
- wichtige Veranstaltungen für die Öffentlichkeit und das Fachpublikum (SWISS CHEESE AWARDS) organisiert.

Am Ende meiner beruflichen Laufbahn möchte ich den Mitarbeitenden von FROMARTE meine hohe Anerkennung für

ihr Engagement, ihre Einsatzbereitschaft und ihre persönliche Haltung aussprechen. Wir haben uns unermüdlich dafür eingesetzt, unsere Mitglieder aktiv zu unterstützen und ihren Erwartungen bestmöglich gerecht zu werden.

Ich danke unseren Partnern und Kunden herzlich für die hervorragende Zusammenarbeit. Mein Dank gilt auch unserem Präsidenten, Herrn Hans Aschwanden, sowie den Mitgliedern des Zentralvorstands von FROMARTE für das entgegengebrachte Vertrauen und die wertvolle Unterstützung.

Ihnen allen wünsche ich für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg.

Die alte Berner Losung «servir et disparaître» («dienen und verschwinden») hat mich schon immer inspiriert. Ich gehe mit dem guten Gefühl, meine Pflicht erfüllt zu haben.



Jacques Gygax
Direktor FROMARTE

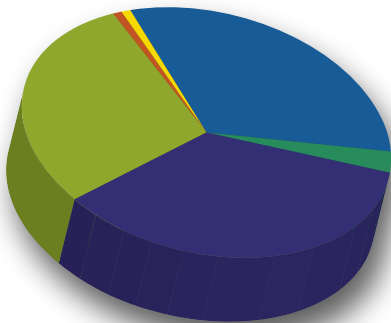




Der Käsemarkt 2024

Käseproduktion 2024

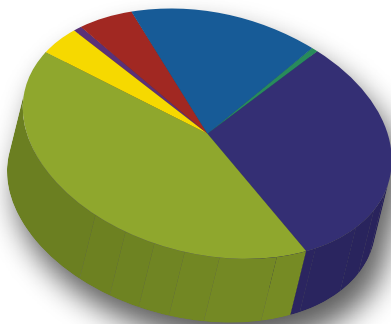
Total 204326 Tonnen (Vorjahr 197260 Tonnen)



| | |
|--------------------------------|-------|
| ■ Frischkäse | 63345 |
| • Quark | 20234 |
| • Mozzarella | 24978 |
| ■ Weichkäse | 5850 |
| • Vacherin Mont-d'Or AOP | 494 |
| ■ Halbhartkäse | 73236 |
| • Appenzeller | 8090 |
| • Tilsiter | 2272 |
| • Raclette | 17230 |
| • Vacherin Fribourgeois AOP | 3015 |
| • Tête de Moine AOP | 3102 |
| ■ Hartkäse | 58760 |
| • Emmentaler AOP | 12395 |
| • Le Gruyère AOP | 30311 |
| ■ Extra Hartkäse | 1550 |
| • Sbrinz AOP | 1550 |
| ■ Reiner Ziegen- und Schafkäse | 1585 |

Käseexport nach Produktgruppen im Jahr 2024

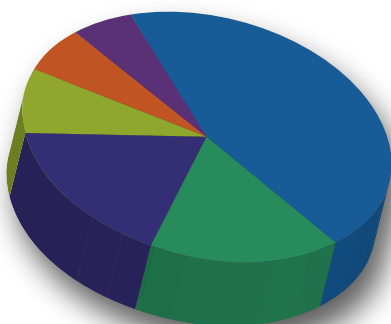
Total 79268 Tonnen (Vorjahr 73494 Tonnen)



| | |
|-----------------------------|-------|
| ■ Frischkäse/Quark | 13025 |
| • Mozzarella | 967 |
| ■ Weichkäse | 601 |
| ■ Halbhartkäse | 24461 |
| • Appenzeller | 4106 |
| • Tilsiter | 256 |
| • Raclette | 3437 |
| • Vacherin Fribourgeois AOP | 445 |
| • Tête de Moine AOP | 1934 |
| ■ Hartkäse | 33089 |
| • Emmentaler AOP | 7943 |
| • Le Gruyère AOP | 13042 |
| ■ Extra Hartkäse | 57 |
| ■ Andere Käse | 3282 |
| ■ Schmelzkäse | 751 |
| ■ Fertigfondue | 4002 |

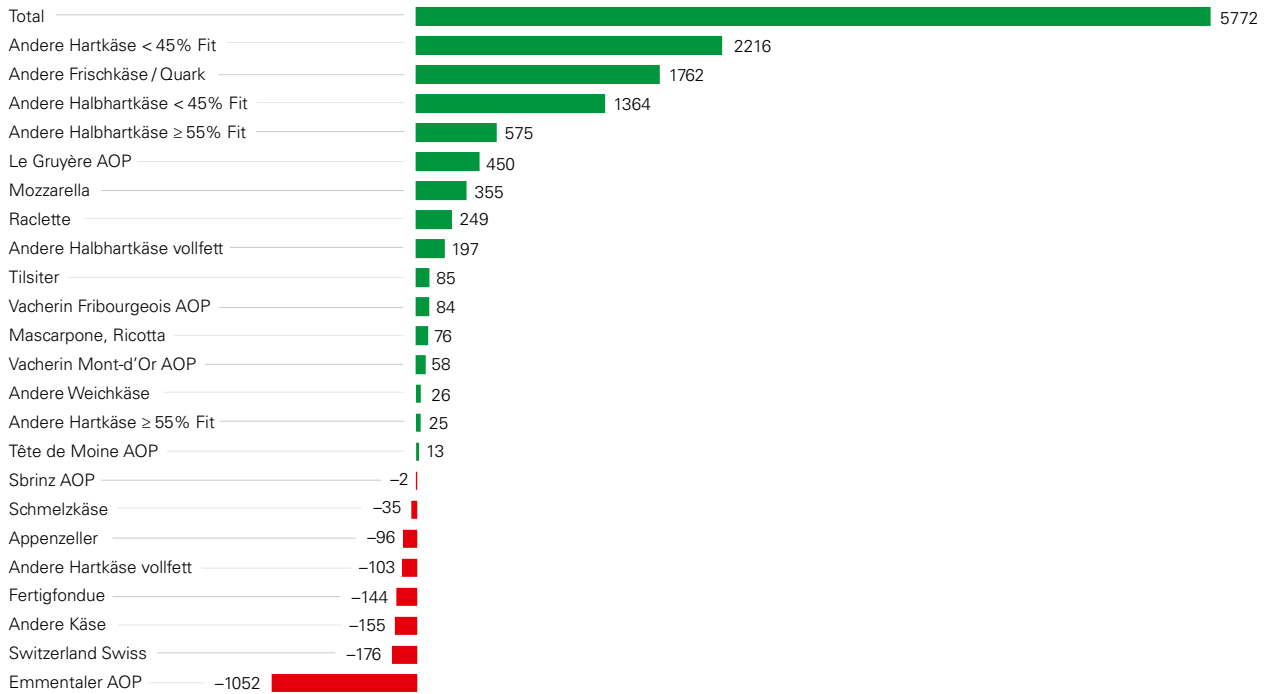
Käseimport nach Produktgruppen im Jahr 2024

Total 78646 Tonnen (Vorjahr 74266 Tonnen)

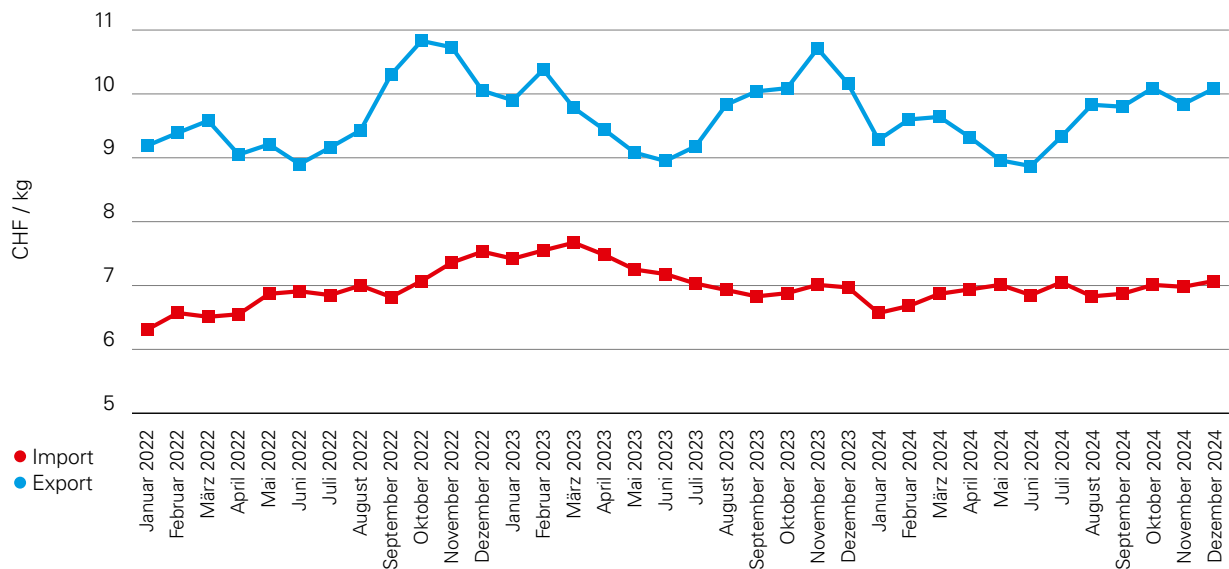


| | |
|------------------|-------|
| ■ Frischkäse | 34959 |
| ■ Weichkäse | 13563 |
| ■ Halbhartkäse | 13614 |
| ■ Hartkäse | 6722 |
| ■ Extra Hartkäse | 5377 |
| ■ Schmelzkäse | 4410 |

Entwicklung der Käseexporte 2024 zu 2023



Entwicklung der Käsepreise Export – Import



Die Organisation FROMARTE

Der Zentralvorstand FROMARTE (31.12.2024)

Aschwanden Hans, Seelisberg (Präsident)
 Hinterberger Andreas, Gais (Vizepräsident)
 Kolly Benoît, Ferpicloz (Vizepräsident)
 Gerber Christian, Neukirch an der Thur
 Hauser Nicolas, La Praz (ab 3.05.2024)
 Hofer Thomas, Aarwangen
 Liechti Markus, Ricken
 Neuenschwander Thomas, Güttingen
 Pasquier Frédéric, Echarlens (bis 3.05.2024)
 Pernet René, Peney-le-Jorat
 Reist Pierre, Nods
 Rust André, Walchwil
 Schmid Erwin, Buttisholz
 Stoll Hansjörg, Mümliswil
 Werder Josef, Küssnacht am Rigi

Die Geschäftsstelle FROMARTE (1.1.2025)

Jacques Gygax, Direktor

Tel. direkt +41 31 390 33 30
 E-Mail jacques.gygax@fromarte.ch

Paul Meier, designierter Direktor

Tel. direkt +41 31 390 33 30
 E-Mail paul.meier@fromarte.ch

Andréas Leibundgut

Tel. direkt +41 31 390 33 31
 E-Mail andreas.leibundgut@fromarte.ch

François Miéville

Tel. direkt +41 31 390 33 34
 E-Mail francois.mieville@fromarte.ch

Stefan Truttmann

Tel. direkt +41 31 390 33 39
 E-Mail stefan.truttmann@fromarte.ch

Christian Schmutz

(Teilzeit 80%)
 Tel. direkt +41 31 390 33 32
 E-Mail christian.schmutz@fromarte.ch

Josef Gut

(Teilzeit 60%)
 Tel. direkt +41 31 390 33 36
 E-Mail josef.gut@fromarte.ch

Kurt Schnebli

(Teilzeit 60%)
 Tel. direkt +41 31 390 33 38
 E-Mail kurt.schnebli@fromarte.ch

Manuela Hämmerli

(Teilzeit 40%)
 Tel. direkt +41 31 390 33 37
 E-Mail manuela.haemmerli@fromarte.ch

Nadja Pulfer

(Teilzeit 40%)
 Tel. direkt +41 31 533 71 81
 E-Mail nadja.pulfer@fromarte.ch



Beteiligungen

Käser Treuhand AG

Für die Käser Treuhand AG war das Geschäftsjahr von Stabilität geprägt. Der Betriebsumsatz ist gegenüber dem Vorjahr nahezu unverändert. Wie in den Vorjahren konnte auch in diesem Jahr ein Gewinn erzielt werden. Die Struktur der Mitarbeitenden blieb unverändert, was eine kontinuierliche Betreuung der Mandanten ermöglichte. Auch die Kundenstruktur blieb nahezu konstant, sodass sich das Team auf die Optimierung interner Prozesse und die Vorbereitung zukünftiger Projekte konzentrieren konnte.

Im kommenden Geschäftsjahr stehen zahlreiche Veränderungen an. So konnte im Dezember 2024 wie geplant eine neue Filiale in Wil (SG) eröffnet werden. Weiter ist der Umzug an den neuen Standort an der Weltpoststrasse 5, Bern im Januar 2025 erfolgt. Damit verbunden ist eine Modernisierung der Arbeitsumgebung, was sowohl für die Zufriedenheit der Mitarbeitenden wie auch für die weitere Verbesserung der Effizienz wertvoll ist. Weiter bereitet sich die Käser Treuhand AG auf die Pensionierung von Fritz Jakob vor, dessen langjährige Erfahrung und Expertise auf seine beiden Nachfolger Martin Felder und Philipp Schütz übergeben werden.

Nach dem Rücktritt von Walter Haussener aus dem Verwaltungsrat anlässlich der letzten Generalversammlung hat sich sein Nachfolger Hansruedi Gasser erfolgreich eingearbeitet. In der Zusammensetzung Jacques Gygax (Verwaltungsratspräsident), Thomas Schnider (Vizepräsident), Godi Thönen, Hansruedi Gasser, Enzo Pontoriero, Theo Nacht (Delegierter des Verwaltungsrates) arbeitete das Gremium im 2023/2024 erfolgreich zusammen.

Die nächste personelle Änderung steht bereits bevor. Nach gut 15 Jahren im Verwaltungsrat, wovon er 11 Jahre als Präsident amtierte, tritt Jacques Gygax anlässlich der nächsten Generalversammlung aus dem Verwaltungsrat zurück. Während all seinen Jahren im Verwaltungsrat prägte er die Entwicklung der Käser Treuhand massgeblich mit. Mit seinem immensen Fachwissen, seiner Branchen-Expertise und seinem persönlichen Engagement führte er den Verwaltungsrat und die Käser Treuhand über all die Jahre sehr erfolgreich. Mit Godi Thönen hat sich ein langjähriger Verwaltungsrat bereit erklärt, das Amt als Präsident zu übernehmen und die Kontinuität in der Zusammensetzung des Gremiums sicherzustellen.

Die Geschäftsleitung der Käser Treuhand dankt dem Verwaltungsrat und allen Mitarbeitenden für ihren Einsatz und ihr Engagement. Wir sind stolz, dass die Käser Treuhand einen positiven und gesunden Geschäftsgang vorweisen kann und sich laufend den neuen Herausforderungen stellt.

Milka Käse AG

Mit der Kündigung von sieben Käsekaufverträgen der Crema im Herbst 2024 kam Bewegung in den Markt und der Verwaltungsrat musste sich dieser Thematik stellen. Die Zusammenarbeit auf Stufe Affinage der Emmentaler AOP mit der ELSA Group SA wurde leider von seitens der Migros gekündigt. Zudem erschwerte die schwierige Marktsituation beim Emmentaler in Italien das Geschäft, so dass die Emmentaler-Lager per Ende Jahr in Burgdorf hoch waren. Das Gruyère- und Spezialitäten-Geschäft lief gut. Es wurden einige Investitionen in neue Kühlmöglichkeiten gemacht und die Planungsphase der Erneuerung der gesamten Kühlung, Heizung und Klimatisierung der Milka hat sich weiter konkretisiert.

Wirtschaftlich war das Jahr 2024 erfolgreich. An der Generalversammlung 25. Juni 2024 wurde Hans Aschwanden als Nachfolger von Benoît Kolly in den Verwaltungsrat der Milka Käse AG gewählt. Der Verwaltungsrat bedankt sich bei Michael Mathier für seinen grossen und unermüdlichen Einsatz für die Milka Käse AG. Ein grosser Dank gilt auch dem ganzen Team der Milka Käse AG.

Liebefeld Kulturen AG

Im fünften Geschäftsjahr fokussierte die Liebefeld Kulturen AG auf den Abschluss der Planung ihres neuen Produktionsgebäudes in Grangeneuve und finalisierte das Baugesuch für die Eingabe Anfang 2025.

Die Zusammenarbeit mit Agroscope in der Public Private Partnership (PPP) verlief operativ gut, jedoch führte eine frühere Übergangsregelung zu Diskussionen mit dem Eidgenössischen Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF und erforderte Anpassungen des PPP-Vertrags. Letztlich konnten die Diskussionen aber zur Zufriedenheit der Liebefeld Kulturen AG gelöst werden.

Zudem unternahm die Liebefeld Kulturen AG erhebliche Anstrengungen, um die Umsatzrückgänge durch den Wegfall der Herkunftsnachweiskulturen der Sortenorganisation Appenzeller Käse mit alternativen Produkten aufzufangen respektive die Grundlage für den Ausbau der Produktion der gefriergetrockneten Kulturen am neuen Standort in Grangeneuve von Beginn weg sicherstellen zu können.

FROMARTE Dienstleistungen

QM FROMARTE

Zertifizierung nach FROMARTE Konzept Lebensmittelsicherheit

Die Branchenlösung QM-FROMARTE wurde Ende 2024 in 479 Käsereien genutzt. Es wurden 187 Betriebe gemäss dem FROMARTE Konzept Lebensmittelsicherheit auditiert. Von diesen erfüllten alle Betriebe die Bedingungen zur Zertifizierung. Wir haben im 2024 einen neuen Auditor ausgebildet und verfügen aktuell über 10 Auditoren. Wie bereits im Vorjahr, konnten die Auditprozesse ohne technische Hindernisse sehr gut abgewickelt werden. Es konnte zudem eine zuverlässige Bearbeitung der Aufgaben durch alle Beteiligten festgestellt werden, wodurch die Abwicklung der einzelnen Auditprozesse zusätzlich verbessert werden konnte. Allen Beteiligten ein herzliches Dankeschön für Ihren Einsatz.

Branchenleitlinie QM-FROMARTE

Nach der Publikation der revidierten Branchenleitlinie QM-FROMARTE im 2023 in digitaler Form auf Deutsch und Französisch, wurden dazu im 2024 auch Schulungen für die Käser angeboten, an denen die Neuerungen vermittelt wurden. Von den 12 ausgeschriebenen Kursdaten konnten 10 mit grosser Beteiligung durchgeführt werden. Die grösste Änderung betraf das Listerien-Monitoring, das ausgebaut werden musste. Dazu wurden Schulungen unter der Federführung von Agroscope angeboten, welche auf grosses Interesse stiessen. Weiter wurde auch ein Online-Kurs über HACCP-Konzepte durchgeführt. Auch an diesem Kurs haben viele interessierte Käser teilgenommen. Wir beabsichtigen deshalb auch in Zukunft Kurse zu spezifischen Themen des QM FROMARTE anzubieten, auch mit Einbezug der Spezialisten von Agroscope.

Digitalisierung

Sämtliche Dokumente des QM-FROMARTE und der Branchenlösung Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz werden nur noch elektronisch zur Verfügung gestellt. Damit kann sichergestellt werden, dass für alle Nutzer immer die aktuellen Versionen verfügbar sind. Weiter kann jeder Betrieb auf einen privaten Cloudspeicher zugreifen, wo weitere Dokumente wie Laborberichte, Lieferscheine usw. abgelegt werden können. Der Cloudspeicher wurde für jeden einzelnen Betrieb erweitert, damit genügend Speicherplatz für die Dokumentation zur Verfügung steht. Durch diverse Anpassungen im Aufbau und der Darstellung konnte die Benutzerfreundlichkeit verbessert werden.

Mit der digitalen Plattform QM-Data+ können nun auch Reinigungs- und Wartungspläne erstellt werden. Die eingebaute Erinnerungsfunktion generiert zum gewünschten Zeitpunkt die auszuführenden Aufgaben auf dem Startbildschirm. Momentan sind wir am Aufbau von Fabrikationskontrollen für diverse Käsesorten. Neu wird auch das Monitoring für die Branchenlösung Energiemodell digital erfasst.

Als nächstes grosses Projekt werden wir das veraltete Auditportal in unserer digitalen Plattform neu erstellen. Nach 12 Jahren ist das Auditportal nicht mehr stabil und sicher genug und muss dringend aktualisiert werden.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Nachdem wir im 2023 für die Rezertifizierung unserer Branchenlösung einen massiven Aufwand betreiben mussten, konnten wir mit grosser Freude am 24. Januar 2024 das neue Zertifikat entgegennehmen. Der personelle, finanzielle und zeitaufwändige Einsatz hat sich somit ausgezahlt. Neben der Neustrukturierung des Handbuchs wurden neue Checklisten erstellt, die prozessbezogen bearbeitet werden können. Über die Neuerungen in unserer Branchenlösung können sie sich ausführlich in unseren Systemkursen auch im 2025 informieren. Die neuen Dokumente sind auf Deutsch und Französisch online abrufbar.

Im Jahr 2024 wurden Kurse zu den Themen Erste-Hilfe, psychosoziale Risiken und Ergonomie angeboten, sowie diverse Systemkurse zum neuen Handbuch und ein Grundkurs für SiBes. Das Interesse an den Kursen ist nach wie vor sehr bescheiden, obwohl die Kurse für QM-Abonnenten kostenlos sind. Daher mussten diverse Kursdaten mangels Teilnehmer abgesagt werden. Im Jahr 2025 wird FROMARTE nochmals den Systemkurs zum neuen Handbuch durchführen sowie Kurse für Erste Hilfe und psychosoziale Risiken anbieten, so dass die Betriebe ihr Soll von einem halben Tag Weiterbildung innert zwei Jahren erfüllen können. Die Kursausreibungen sind auf der FROMARTE Homepage veröffentlicht, wo zugleich auch die Anmeldung für die verschiedenen Kurse vorgenommen werden kann.

Die PK-Milchwirtschaft bietet als neue Dienstleistung das Berufliche Gesundheitsmanagement (BGM) an. Das BGM ist ein weiterer Baustein der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. Das Ziel des BGM ist die Früherkennung von möglichen Langzeitausfällen und die rasche Einleitung von Massnahmen. Die Grundlage des BGM bildet die Erfassung der Abwesenheiten. Diese können neu über ein Online-Tool direkt erfasst werden. Gibt es Anzeichen für einen Langzeitfall bietet das BGM kompetente Betreuung bei der Abwicklung des Falls an. Für an die PK angeschlossene Betriebe ist diese Dienstleistung kostenlos. Die Erfassung von Abwesenheiten steht allen Betrieben offen, die ein QM-FROMARTE Abonnement besitzen. Weitere Informationen sind auf der Homepage von FROMARTE oder der PK-Milchwirtschaft abrufbar.

In diesem Online-Tool können auch Berufsunfälle erfasst werden. Wir konnten hier die Arten der Berufsunfälle aufführen, damit bei einer Meldung eines Berufsunfalls genauer die Art des Unfalls erfasst werden kann. Wir bekommen daraus eine jährliche Auswertung, damit wir bei einer Häufung von bestimmten Unfällen Massnahmen und Schulungen organisieren können. Darum ist es für uns sehr wichtig, dass diese Meldungen durch die Betriebe gemacht werden.

Checkliste Nachhaltigkeit

Diese Checkliste wurde in Zusammenarbeit mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen entwickelt, um die Nachhaltigkeit von Käsereien zu ermitteln. Sie stützt sich auf die vier Nachhaltigkeitsachsen Wirtschaft, Betriebsführung, Soziales und Ökologie und liefert ein Ergebnis mit maximal 100 Punkten. Die erste Version der Checkliste Nachhaltigkeit basierte auf dem Jahr 2020. Nachdem wurde diese Checkliste überarbeitet, um die aktuellen Werte sowie die Parameter des Gesamtarbeitsvertrags einzubeziehen. Weiter wurde die Benutzerfreundlichkeit verbessert. In Zukunft soll jährlich eine angepasste Checkliste online gestellt werden, damit jede Käserei die eigene Nachhaltigkeit einmal im Jahr auf der Grundlage aktueller Daten bewerten kann.

FROMARTE Branchenlösung Energiemodell

Die FROMARTE «Branchenlösung Energiemodell» ist ein Vereinbarungsmodell für CO₂-Reduktionen und Energieeffizienz für den Sektor der gewerblichen Milchverarbeitung.

2024 hat das Bundesamt für Umwelt (BAFU) das Gesuch für eine weitere Energiemodell-Gruppe mit rückwirkender Befreiung von der CO₂-Abgabe ab 2022 für 14 Käsereien genehmigt. Insgesamt haben 294 Käsereien, aufgeteilt auf fünf Energiemodell-Gruppen, eine FROMARTE Energiemodell Zielvereinbarung abgeschlossen.

2024 ist das letzte Jahr der seit 2013 laufenden Verpflichtungsperiode. Die dritte Periode der Verminderungsverpflichtung und Befreiung von der CO₂-Abgabe gemäss CO₂-Gesetz läuft vom 1.01.2025 bis 31.12.2040. Die FROMARTE Geschäftsstelle hat mit den Vorbereitungsarbeiten einer Nachfolgelösung für das Energiemodell für die Periode 2025–2040 begonnen. Sobald die CO₂-Verordnung mit Wirkung ab 1.01.2025 publiziert ist, kann die Branchenlösung Energiemodell 2025–2040 weiter ausgearbeitet werden.

Die Auswertung der Energieverbrauchsdaten der Unternehmen im FROMARTE Energiemodell hat in Bezug auf die CO₂-Emissionen im Vergleich zu den Zielvorgaben gemäss dem vorgegebenen Absenkpfad folgende Resultate ergeben:

| FROMARTE Branchenlösung Energiemodell 2013–2024, CO ₂ -Emissionsminderungen | | | | | |
|--|---|----------|----------|----------|----------|
| | Gruppe 1 | Gruppe 2 | Gruppe 3 | Gruppe 4 | Gruppe 5 |
| Anzahl Betriebe | 193 | 64 | 8 | 15 | 14 |
| Jahr | Abweichung Ist zu Reduktionspfad | | | | |
| 2013 | -6.17 % | 2.56 % | - | - | |
| 2014 | -7.44 % | 1.88 % | - | - | |
| 2015 | -3.42 % | 2.14 % | 6.55 % | - | |
| 2016 | -5.83 % | 4.25 % | 10.43 % | - | |
| 2017 | -2.25 % | 7.95 % | 8.33 % | - | |
| 2018 | -1.78 % | 4.14 % | 0.65 % | - | |
| 2019 | 0.52 % | 10.02 % | 15.65 % | - | |
| 2020 | 4.00 % | 10.59 % | 24.98 % | 10.05 % | |
| 2021 | 10.39 % | 21.81 % | -2.77 % | 29.31 % | |
| 2022 | 7.42 % | 17.98 % | -1.32 % | 28.38 % | 8.59 % |
| 2023 | 3.47 % | 12.74 % | -21.26 % | 27.92 % | -3.13 % |

Die Energiemodell Gruppe FROMARTE 1 hat gemäss den Energiemonitoringdaten im Jahr 2023 die Zielvorgabe abermals verfehlt, mit 3.47 % allerdings weniger ausgeprägt als in den beiden Vorjahren. Das Gruppenziel könnte über die gesamte Verpflichtungsperiode betrachtet noch erreicht werden. Dieses Zwischenergebnis resultiert u. a. aufgrund angerechneter Mehrleistungen aus der ersten Verpflichtungsperiode sowie daraus, dass 2022 und 2023 einige Käsereien insbesondere aus der FROMARTE Gruppe 1 den Betrieb eingestellt haben. Die Gruppe FROMARTE 2 hat die Zielvorgabe abermals überschritten. Die CO₂-Emissionen lagen seit 2019 jedes Jahr mindestens 1 % über dem Zielwert.

Die Energiemodell Gruppe 3 hat 2023 die Zielvorgabe übertroffen. Dieses Resultat wurde hauptsächlich aufgrund der Substitution von Heizöl durch den Anschluss an einen Holz-Wärmeverbund bei einem Betrieb erreicht. Die Gruppe FROMARTE 4 wird die Zielvorgabe deutlich verfehlen. 2023 war der CO₂-Ausstoss der Gruppe mit 27.92 % über der Zielvorgabe sehr hoch. Der Grund für die grosse Ziellücke ist ein nicht reparierbarer Ausfall der Holzschneitzelfeuerung in einer grösseren Käserei. Bei der neuen FROMARTE Gruppe 5 lagen die CO₂-Emissionen im ersten Verpflichtungsjahr 2022 um 8.59 % über der Zielvorgabe. 2023 hat die Gruppe 5 hingegen die Zielvorgabe um 3.13 % übererfüllt.



Öffentlichkeitsarbeit • Pflege des Markenimage

13. SWISS CHEESE AWARDS, Bern und Lugano

FROMARTE hat beschlossen, neue Wege bei Organisation und Ablauf des nationalen Käsewettbewerbs SWISS CHEESE AWARDS zu beschreiten.

Nach zwölf in gleicher Weise durchgeführten Ausgaben sollen der Wettbewerb und die Wahl der drei SWISS CHAMPIONS – anstelle wie bisher eines SWISS CHAMPIONS – künftig separat erfolgen, und zwar in zwei verschiedenen Städten.

Der Wettbewerb fand am 20. September im Stadion Wankdorf in Bern statt. 1103 Produkte wurden in 32 Kategorien unterteilt. Das erfahrene FROMARTE-Team übernahm die aufwändige Vorbereitung und Anonymisierung der 1103 Käseproben. Ein motiviertes Team erledigte diese umfangreiche Aufgabe innerhalb von vier Tagen. Auch die im Rahmen der Wettbewerbsvorbereitung anfallenden administrativen Tätigkeiten wurden mit Bravour gemeistert.

Die Proben wurden für die Beurteilung durch die 175 Jurymitglieder auf einer Fläche von rund 800m² im Stadion Wankdorf verteilt. Die Jury bestand aus Vertreterinnen und Vertretern der Käsebranche, Schweizer Käseexporteuren und Käseimporteuren, der Gastronomie und der Presse sowie aus Konsumentinnen und Konsumenten.

14 Tage später, am 4. Oktober, fand die Wahl der drei SWISS CHAMPIONS im Palazzo dei Congressi in Lugano statt. Die Proben der 32 Kategorien wurden von einer Top-Jury bewertet, die sich aus 36 Spezialistinnen und Spezialisten der nationalen und internationalen Käsebranche zusammensetzte. Diese prüften über zwei Stunden lang Aussehen, Aroma und Konsistenz und identifizierten die Aromen, um diese 32 Käsesorten zu bewerten und die drei SWISS CHAMPIONS zu küren.

Die drei Kategorien:

- ein SWISS CHAMPION in den Kategorien Extrahart- und Hartkäse
- ein SWISS CHAMPION in der Kategorie Halbhartkäse
- ein SWISS CHAMPION in den Kategorien Weich- und Frischkäse

Bereits zum zweiten Mal wurde der Käseplatten-Wettbewerb veranstaltet, der zeitgleich, im selben Saal wie die Wahl der SWISS CHAMPIONS, durchgeführt wurde. Fünf Kandidatinnen und ein Kandidat stellten sich der Herausforderung, in 1,5 Stunden eine Käseplatte für 20 Personen zu kreieren. Die Teilnehmenden wurden während der gesamten Phase der Vorbereitung, des Zuschnitts und des Anrichtens von einer dreiköpfigen Jury bewertet. Am Ende des Wettbewerbs mussten die einzelnen Teilnehmenden ihre Arbeit präsentieren und die Fragen der Jury zu ihren Platten beantworten.

Im oberen Stockwerk des Palazzo dei Congressi erhielten 30 Schülerinnen und Schüler der Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo aus Bellinzona TI einen Einblick in die Herstellung und Degustation des Tessiner Alpkäses AOP und schlossen ihren Schulungstag mit einer Evaluierung nach dem Vorbild der Fachjury ab.

Traditionell folgen nach der Wahl der SWISS CHAMPIONS die feierliche Preisverleihung und das traditionelle Essen

der Schweizer Käserinnen und Käser. Die Gäste und Sponsoren wurden in den grossen Saal des Palazzo dei Congressi in Lugano eingeladen, wo ihnen ein Tessiner Essen inklusive Käsebuffet der Gewinnerinnen und Gewinner serviert wurde.

Parallel zum Wettbewerb veranstaltete Switzerland Cheese Marketing einen Genuss-Workshop. Dieser wurde von Mitarbeitenden von Agroscope Liebefeld und dem Eidgenössischen Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF durchgeführt. Journalistinnen und Journalisten vorwiegend aus Europa, Influencerinnen und Influencer sowie Bloggerinnen und Blogger erfuhren, wer hinter den Käsesorten steckt.

Während des gesamten Wochenendes fand bei strahlendem Sonnenschein der Käsemarkt der SWISS CHEESE AWARDS statt, der von cheese-festival parallel zum Herbstfest in Lugano organisiert wurde. Über 40 Ausstellerinnen und Aussteller aus der gesamten Schweiz nahmen daran teil. Für alle Besucherinnen und Besucher wurde etwas geboten. Herzlichen Glückwunsch an alle Preisträgerinnen und Preisträger und die Teilnehmenden der 13. Ausgabe, ohne die wir diese breite Produktpalette nicht hätten präsentieren können.

Das FROMARTE-Team bedankt sich herzlich bei allen Beteiligten, Akteurinnen und Akteuren der 13. SWISS CHEESE AWARDS und freut sich auf die 14. Ausgabe 2026 in der Stadt Freiburg.

World Championship Cheese Contest 2024, Madison, WI, USA

Beim grössten Käsewettbewerb der Welt – dem World Championship Cheese Contest – konnte sich ein Schweizer Käse durchsetzen. Von den 3302 eingereichten Käsesorten gewann der Hornbacher von Michael und Monika Spycher von der Käserei Fritzenhaus die Weltmeisterschaft. Mit 98,976 Punkten erzielte dieser Käse bei der «Champions Round» der 20 besten Käsesorten in Madison, WI, USA, die höchste Punktzahl. Für Michael und Monika Spycher ist es nach 2008, 2020 und 2022 bereits der vierte Weltmeistertitel.

Gutes Resultat für Schweizer Käse

Im Rahmen des alle zwei Jahre in den USA stattfindenden World Championship Cheese Contest werden die Käse von einer Fachjury in 142 verschiedenen Kategorien beurteilt. Die Schweizer Käserinnen und Käser bzw. Milchtechnologininnen und Milchtechnologien bewiesen die überdurchschnittlich hohe Qualität ihrer Produkte und gewannen insgesamt acht Gold-, elf Silber- und acht Bronzemedailles in den verschiedenen Kategorien. Aus den Kategoriensiegern wählte die Jury die 20 besten aus, aus denen schlussendlich der Käseweltmeister gekürt wurde.