

## Sehr geehrte Mitglieder des Vereins der Ehemaligen des BBZN Milchwirtschaft Sursee

Die vergangenen 1.5 Jahre haben in vielen Unternehmen zu zusätzlichem Aufwand, unsicheren Situationen und grösseren oder kleineren Ertragsausfällen geführt. Andere Betriebe haben teilweise auch profitiert, beispielsweise Betriebe in unserer Branche.

Positiv entwickelten sich die Lernendenzahlen, nicht nur an unserer Schule, sondern an allen Standorten. Offenbar besinnen sich viele Schulabgänger wieder zurück auf traditionelle, langfristig sichere Berufe. Daneben sind Käsereien und vor allem Alpbetriebe in verschiedenen Soaps präsent und haben dazu geführt, dass das Image unserer Branche und somit auch unseres Berufes gestärkt wurde und an Attraktivität gewonnen hat - wir produzieren Genuss!

Auch für unsere Bildungsinstitution bedeutete die Covid-Zeit einen grossen Zusatzaufwand für die Sicherstellung des Unterrichtes, vor allem im Fernunterricht, wo die Inhalte und Methoden komplett neu aufbereitet werden musste, neue Tools ausprobiert und eingesetzt wurden. Daneben bedeutete diese Phase einen grossen Entwicklungsschub für das BBZN Milchwirtschaft Sursee.

Wir sind bestrebt, diese Entwicklungs-Investitionen auch in Zukunft für die Lernenden und Fachschüler gewinnbringend einzusetzen. In der Grundbildung führen wir den Ausbau des Einsatzes der elektronischen beooc-Lehrmittel konsequent weiter. In diesem Zusammenhang haben unsere Lehrpersonen auch einen grossen Beitrag zur Weiterentwicklung der Technologie geleistet. Neben der Berufskunde werden in diesem Jahr auch die ABU-Lehrmittel elektronisch zur Verfügung stehen. In der Höheren Berufsbildung führen wir «Blended-Days» ein. Der Montags-Unterricht wird den Fachschüler:innen ab Freitagabend zur Bearbeitung zur Verfügung stehen. Der Unterricht erfolgt selbstgesteuert, asynchron (ohne zeitgleiche Unterstützung einer Lehrperson), unter Einsatz von analogen und digitalen Unterrichtsmaterialien. Dazu setzen wir neben TEAMS die App «Sway» ein, die es erlaubt, digitale Lern dossiers aufzubauen mit Links zu Übungen, Prüfungen, Filme etc. Alles digital versteht sich. Der Lernende hat so die Möglichkeit, den Zeitpunkt der Erarbeitung selber zu wählen. Die Aufträge müssen bis zum Start des Präsenzunterrichtes am Dienstagmorgen erledigt sein. Eine zusätzliche positive Begleiterscheinung stellt die Reduktion der Übernachtungs- und Verpflegungskosten dar.

Ende August startete die diesjährige Fachschule 1 mit vielen Fachschüler:innen, die während der Woche zusammen in unserem Internat wohnen. Es war unser Ziel, die diesjährige Fachschule mit Ausnahme der «Blended-Days» im Präsenzunterricht zu führen. Um das Infektionsrisiko möglichst tief zu halten, führten wir zum Schulstart eine Covid-Zertifikats- und Maskenpflicht ein, in der Hoffnung, diese mit Abnahme des «Ferienrückkehrer-Infektionsdruckes» wieder aufzuheben. Einen grossen Einfluss wird auch das Verhalten der Fachschüler:innen im Ausgang, an den Wochenenden und im Internat haben. Wir sind zuversichtlich, dass wir in diesem Jahr mehr Erfolg haben werden...

Auch im vergangenen Jahr konnten wir wieder auf die volle Unterstützung unserer Ehemaligen zählen. Bei Betriebsbesichtigungen und Projektarbeiten konnte ein wertvoller Meinungs- und Wissensaustausch gepflegt werden - unseren Team-Ausflug in die Molkerei Lanz, Gerlafingen ist uns in guter Erinnerung...

Dafür möchte ich mich bei Ihnen herzlich bedanken und freue mich, auch im nächsten Jahr auf diese Unterstützung zählen zu dürfen. Ich freue mich auf eine weiterhin sehr gute Zusammenarbeit.

Freundliche Grüsse



Philipp Ruckli  
Prorektor BBZN Milchwirtschaft

## Abschlussfeier Berufsfachschule



Im August 2020 starteten wir mit 77 Lernenden, 64 Milchtechnolog:innen und 13 Milchpraktiker:innen ins neue Schuljahr. 21 Milchtechnolog:innen sowie Milchpraktiker:innen erlangten das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder das Eidgenössische Berufsattest (EBA). Beat Schöpfer, Leiter Berufsfachschule Milchtechnologen und Bernhard Hauri, Leiter Berufsfachschule Milchpraktiker, gratulierten an der Diplomfeier den erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen. Fünf Absolventen und eine Absolventin erhielten die Anerkennungskarte des

Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins (SMV) für ausserordentliche Leistungen. Die Milchtechnologin Kathia Roos aus Neuenkirch schloss mit der Note 5.6 als Beste ab, gefolgt von Nick Häller aus Ruswil mit einer 5.5 und Georg Ristic aus Ebikon mit einer Note von 5.4. Diese Resultate wurden mit einer Ehrenmeldung ausgezeichnet und durch den Verband der Zentralschweizer Käsermeister mit einer Auszeichnung gewürdigt. Nick Häller hat sich zudem für die SwissSkills 2021 qualifiziert. Wir gratulieren folgenden Absolventinnen und Absolventen für ihre ausserordentlichen Leistungen:

### Ausgezeichnete Leistung Milchtechnolog:innen EFZ:

**Roos Kathia**, Neuenkirch LU (Käserei Hodel+Odermatt GmbH, Hodel Toni, Eschenbach LU), 5.6

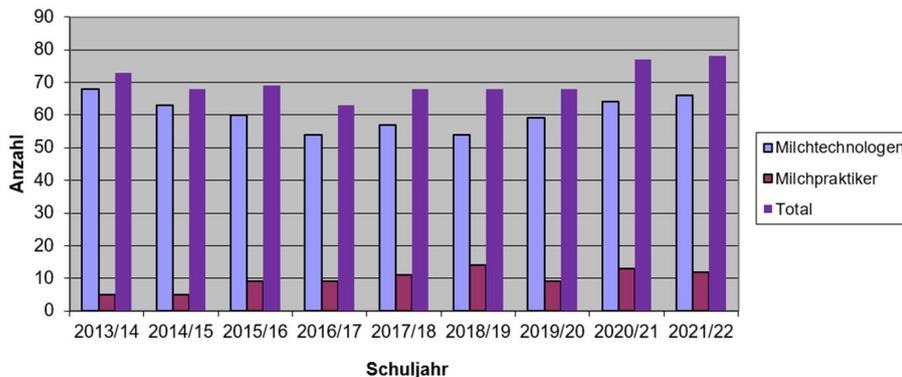
**Häller Nick**, Ruswil LU (Bio-Käserei Burgrain AG, Schütz Simon, Alberswil LU), 5.5

**Ristic Georg**, Ebikon LU (Emmi Schweiz AG, Lauber Elias, Emmen LU) 5.4



## Aktuelle Situation Berufsfachschule Milchtechnologen EFZ / Milchpraktiker EBA

Es freut uns sehr, dass wir mit gut gefüllten Klassenzimmern ins neue Schuljahr starten können. Ende August werden 24 Lernende ins 1. Lehrjahr einsteigen. Davon besuchen 5 Lernende eine Zweitausbildung. Das zweite Lehrjahr besteht aus 18, mit den Zweitausbildnern 23, das dritte Lehrjahr aus 24 Lernenden. Somit haben wir die erfreuliche Anzahl von 66 Lernenden Milchtechnologen EFZ. Für eine Ausbildung zum Milchpraktiker EBA haben sich 5 Lernende entschieden, die Klasse wird aus 12 Lernenden bestehen. Somit besuchen im Schuljahr 2020/21 77 Lernende den Berufsfachschulunterricht am BBZN Milchwirtschaft Sursee.



Klassenbestände Berufsfachschule

## Änderungen im Lehrpersonenteam des BBZN Milchwirtschaft

Nach langjähriger erfolgreicher Tätigkeit verliess uns unsere ABU-Lehrperson Ernst Wagner Richtung Pensionierung. Es freut uns sehr, als Nachfolge ein Zweiergespann bestehend aus der sehr erfahrenen Lehrperson Lori Kauffmann und der Neo-Lehrperson Livia Schilliger gefunden zu haben. Lori Kauffmann wird den Milchtechnologien:innen EFZ, Livia Schilliger den Milchpraktiker:innen EBA den allgemeinbildenden Unterricht vermitteln.



Lori Kauffmann



Livia Schilliger

### Fachschule 1 und 2 - eine Erfolgsgeschichte



An der Abschlussfeier, die bereits Ende Mai stattfand, würdigte Thomas Küttel, Leiter des Bildungsgangs Vorbereitung zur Eidg. Berufsprüfung (Fachschule 1), die Leistungen der Kursteilnehmenden. Der Vollzeitkurs fand überwiegend im Fernunterricht statt, mit der Ausnahme der wöchentlichen Praktikums-tage.

Thomas Küttel ist überzeugt, dass sich die Absolventinnen und Absolventen durch die intensive Weiterbildung in den vergangenen Monaten das nötige Rüstzeug aneignen

konnten, interessante Herausforderungen und Aufgaben in der Schweizer Milchwirtschaft zu übernehmen. Die Coronakrise zeigt, welchen wichtigen Stellenwert die Konsumentinnen und Konsumenten einer landeseigenen Produktion von Nahrungsmitteln beimessen.

Walter Gut, Rektor BBZN, überreichte die Diplome und Abschlusszeugnisse. Ausgezeichnet wurden Sascha Engel, Anna Kägi, Julia Tschumper und Florian Geisseler für ihre hervorragenden Leistungen sowie die beste Projektarbeit «Marinierter Rahmgrillkäse». Die Preise wurden von Franz Scheuber, Mitglied Fachkommission Zentralschweiz, übergeben.

#### Auszeichnungen Fachschule 1:

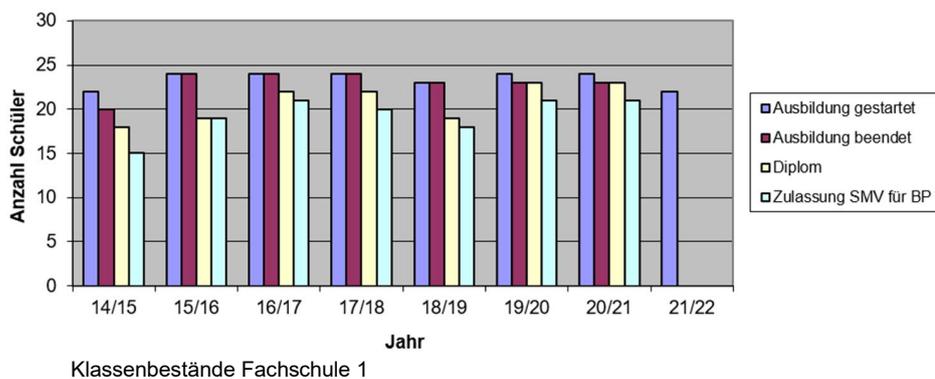
1. Engel Sascha, Abtwil AG	5.63
2. Kägi Anna, Ennetbühl SG	5.48
3. Grässer Marco, Greppen LU	5.33

#### Beste Projektarbeit:

Geisseler Florian, Kägi Anna, Tschumper Julia

Thema: Marinierter Rahmgrillkäse

Im August starteten wir wiederum mit fast vollem Klassenzimmer in die diesjährige Fachschule 1.





Alle Absolventinnen und Absolventen des Vorbereitungskurses für die Eidg. Höhere Fachprüfung (Meisterprüfung) erhielten einerseits das Diplom des BBZN Milchwirtschaft zugesprochen, andererseits erreichten sie die Zulassung zur Eidg. Höheren Fachprüfung. Während 16 Wochen haben 13 Männer und eine Frau während 520 Lektionen (85% davon als Fernunterricht), aufgeteilt in zwölf Module, den Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung zur Erlangung des eidg. Meisterdiploms «Käser- und Molkereimeister:in» absolviert. Daneben

wurde die Theorie in verschiedenen Praxis- und Fallstudien umgesetzt. Im April durften die jungen Berufsleute ihre verdienten Diplome anlässlich einer kleinen Abschlussfeier aus den Händen von Walter Gut, Rektor BBZN, am Standort Sursee entgegennehmen. Die Preise für hervorragende Leistungen sowie die beste Projektarbeit übergab Daniel Erni, Präsident Fachkommission Zentralschweiz und Geschäftsführer Neue Napfmilch AG an Sämi Raschle, Mike Burri, Remo Mettler, Timon Vogel und Pascal Brand.

#### Auszeichnungen Fachschule 2:

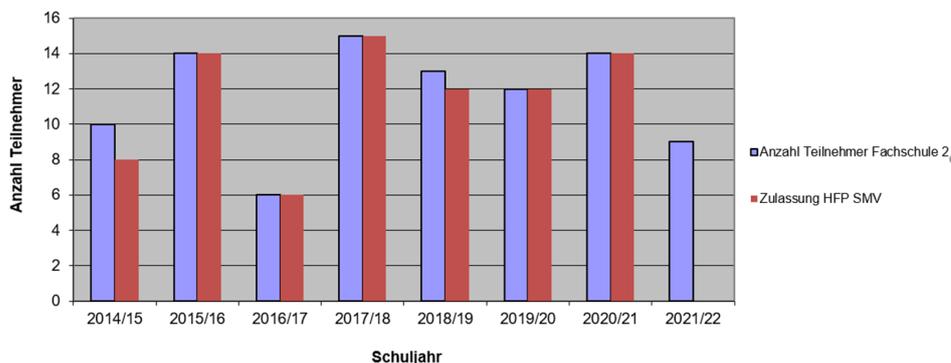
1. Raschle Sämi, Schwellbrunn AR	5.55
2. Burri Mike, St. Erhard LU	5.45
3. Mettler Remo, Wittenbach SG	5.41
3. Vogel Timon, Schönholzerswilen TG	5.41

#### Beste Projektarbeit:

Brand Pascal, Mettler Remo, Vogel Timon

Thema: Vollkostenrechnung Raclette Vogel Käsehandwerk GmbH

Ende November starteten wir wiederum mit der Fachschule 2. Aktuell (Ende August) haben wir 9 Anmeldungen und hoffen noch auf etwas Zuwachs.



Klassenbestände Fachschule 2

#### Neue Lehrpersonen in der Höheren Berufsbildung

Die Umsetzung der Revision in der Fachschule 1 - Vorbereitungskurs auf die Berufsprüfung, sowie in der Fachschule 2 - Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung haben verschiedene nebenamtliche Lehrpersonen zum Anlass genommen, zukünftig kürzer zu treten und haben auf Ende des letzten Schuljahres demissioniert:

Hans Aschwanden, Betriebsplanung, -organisation, -kontrolle

Martin Rüeeggsegger, Branchenumfeld

Für das langjährige Engagement haben wir ihnen im Rahmen der Abschlussfeier gedankt.

Wir sind glücklich darüber, alle Lücken mit valablen Nachfolgern gefüllt zu haben:

<b>Michael Emmenegger</b>	Verantwortlicher Qualitäts- und Risikomanagement WAS Luzern	Projektmanagement
<b>Sascha Baumann</b>	Stv. Leiter Betrieb Suhr, Mittellandmolkerei AG	Betrieb führen (Teil Produktionsplanung, KVP)
<b>Jost Zentner</b>	Ehemaliger Bereichsverantwortlicher Speiseeis, Midor Meilen Berater Prozesstechnologie	Betrieb führen (Teil Produktionsplanung, Technik)
<b>Josef Gisler</b>	Leiter QS Schweiz Emmi Schweiz AG	Betrieb führen (Teil QM)
<b>Pirmin Lang</b>	Mandatsleiter, Neutrass AG	Versicherungen
<b>Christian Schmutz</b>	Fromarte, Geschäftsführungen verschiedener milchwirtschaftlichen Verbänden und Organisationen	Berufsumfeld, milchwirtschaftliche Organisationen

### **Projekt «Blended Learning»**

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die während der Corona-Zeit erworbenen Fachkompetenzen bezüglich Fernunterricht, digitalem Unterricht und Einsatz von digitalen Hilfsmitteln auch zukünftig einzusetzen. Aus diesem Grund haben wir das Projekt «Blended Learning» gestartet. Es geht dabei darum, den herkömmlichen Unterricht durch neue Unterrichtsmethoden zu ergänzen:

#### *1. Synchroner wie auch asynchroner Unterricht:*

Neben durch Lehrpersonen geführter Unterricht kommen die Fachschüler\*innen in den Genuss von Unterricht, während dem keine Lehrperson zeitgleich zur Verfügung steht.

#### *2. Präsenz- wie auch Fernunterricht*

Die Mehrzahl der Lektionen werden im Unterrichtszimmer gehalten, einen Teil der Lektionen werden zu Hause verfolgt und erarbeitet.

#### *3. Digital und analog*

Neben analogen Unterrichtsmethoden werden digitale Instrumente im Unterricht eingesetzt (Office 365 / TEAMS / SWAY / Learningapps usw.).

#### *4. Durch Lehrpersonen gehaltenen und selbstgesteuerte Unterricht*

Während eines grossen Teils des Unterrichtes werden die Fachschüler:innen durch eine Lehrperson begleitet. Während eines Teils des Unterrichtes erhalten sie Aufträge im Umfang eines Unterrichtstages, die sie bis zum vorgegebenen Zeitpunkt zu erledigen haben.

#### *Umsetzung*

Die Fachschüler\*innen erhalten jeweils am Freitag Abend die zu erarbeitenden Aufträge im Umfang von 8 Lektionen. Sie erledigen die Aufträge bis Dienstag Morgen 08.00 Uhr. Als Unterrichtsplattform dient die App «Sway» aus dem Office 365. Diese ermöglicht die Erstellung von digitalen Unterrichtssequenzen und Arbeitsdossiers. Der App erlaubt eine Verlinkung mit allen gängigen digitalen Medien. Ende September führen wir bei den Teilnehmenden eine erste Evaluation durch um Daten für die zukünftige Weiterentwicklung zu erhalten.

### **Links:**

Stellenausschreibungen Milchwirtschaft: [Link](#)

BBZN Milchwirtschaft Sursee: [Link](#)

Ehemaligenverein BBZN Milchwirtschaft Sursee: [Link](#)

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein: [Link](#)

## **Ausschreibung der Fachschulen 2021/22/23 läuft**

Die Dynamik und Strukturen der Milchwirtschaft bieten jungen Berufsleuten vielfältige Einsatz- und Entwicklungsmöglichkeiten. Mit der richtigen Aus- und Weiterbildung gelingt es einerseits die hohen Anforderungen auf dem Stellenmarkt zu erfüllen, andererseits mit hochstehenden Produkten in einem hart umkämpften Markt den Konsumentenerwartungen gerecht zu werden. Das BBZN Milchwirtschaft in Sursee verfügt über ein umfassendes, in sich abgestimmtes Bildungsangebot und gewährleistet mit dem modernen Modellbetrieb einen praxisorientierten, nachhaltigen Lernerfolg. Seit August läuft die Ausschreibung für die nächsten Kurse der Fachschule 1 und 2.



**Investieren Sie in Ihre Zukunft  
Entwickeln Sie sich beruflich weiter!**

**Vorbereitung auf die Berufsprüfung Milchtechnologe mit eidg.  
Fachausweis (Fachschule 1)**

Kurs 2022 / 23: 29. August 2022 - Mitte Mai 2023

**Infotag FS1 für interessierte Personen:  
Dienstag, 15. März 2022, 09.00 – 14.00 Uhr**

**Vorbereitung auf die Höhere Fachprüfung Milchtechnologe mit eidg.  
Diplom / Käser- und Molkereimeister (Fachschule 2)**

Kurs 2021 / 22: 15. November 2021 – 25. März 2022

**Information und Anmeldung:**

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung  
Milchwirtschaft  
Centralstr. 21, 6210 Sursee  
Tel: 041 349 73 64  
Mail: [milchwirtschaft.bbzn@edulu.ch](mailto:milchwirtschaft.bbzn@edulu.ch)  
[www.bbzn.lu.ch](http://www.bbzn.lu.ch)

Berufsbildungszentrum  
Natur und Ernährung | [bbzn.lu.ch](http://bbzn.lu.ch)