

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung

Milchwirtschaft

Centralstrasse 21

6210 Sursee

Telefon 041 349 73 64

milchwirtschaft.bbzn@edulu.ch

www.bbzn.lu.ch

Sehr geehrte Mitglieder des Vereins der Ehemaligen des BBZN Milchwirtschaft Sursee

Gerne nutze ich diese Gelegenheit, Sie bezüglich Neuigkeiten in Bezug auf das BBZN Milchwirtschaft Sursee zu informieren.

In der Grundbildung haben wir konstante Zahlen bezüglich Anzahl Lernenden. Viele motivierte jugendliche starteten im Sommer ihre Ausbildung zum Milchtechnologe/in EFZ resp. Milchpraktiker/in EBA. Wir freuen uns sehr, diese während den nächsten 3 Jahren begleiten zu dürfen.

In der höheren Berufsbildung sind wir mit einem erheblichen Rückgang der Teilnehmerzahl konfrontiert, dies trotz des grossen Kommunikationsaufwandes von Seite Schule (Besuche an allen Berufsfachschulen, Inserate, Präsenz auf Social Media) und dem finanziellen Engagement der Branchenverbände mit der Übernahme eines bedeutenden Teiles des Schulgeldes. Hier müssen wir gemeinsam einen weiteren Effort leisten, damit den Betrieben für Führungsaufgaben und Nachfolgelösungen genügend qualifizierte Kandidaten zur Verfügung stehen. Daneben haben wir in den vergangenen Monaten ein Konzept erarbeitet, um die Fachschule 1 auch als berufsbegleitendes Modell anbieten zu können. Die entsprechenden Kurse werden im Verlaufe des Novembers ausgeschrieben.

In den letzten Monaten entwickelten wir ein Kursprogramm für Mitarbeitenden, Fach- und Führungspersonen aus der Milchwirtschaft. Anfangs November starteten wir mit einem Einführungskurs für Quereinsteiger in der Milchwirtschaft. Daneben bieten wir folgende weiteren Kurse an: Arbeitssicherheit Fro-marte, Berufsbildnerkurs sowie einen zweitägigen Kurs für Fach- und Führungsleute. Wir hoffen auf viele interessierte Teilnehmende.

Im vergangenen Jahr haben wir in eine neue Infrastruktur für die Reifung von Käse investiert. Zwei neue Reifeschränke und einen begehbaren Reiferaum für geschmierte Käse lösen die langsam in die Jahre gekommenen Reifeschränke ab. Einerseits möchten wir damit den steigenden Unterhaltsaufwand reduzieren, andererseits können wir nun den Lernenden und Fachschüler/innen sämtliche, in der Praxis im Einsatz stehenden Klimatisierungstechnologien aufzeigen.

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.

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



19 Milchtechnologinnen und Milchtechnologe erhielten das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) ebenso schlossen vier Milchpraktiker und zwei Milchpraktikerinnen mit dem Eidgenössischen Berufsattest (EBA) ab.

Die Milchtechnologin Olivia Imholz aus Isenthal (UR) schloss mit der ausserordentlichen Note 5.7 als Beste ab, gefolgt von Selina Rieder aus Wiler (VS) und Loredana Pagani aus Buochs (NW) mit der Note 5.4.

Mit der Note 5.4 wurde Svenja Baud aus Hämikon (LU) als beste Milchpraktikerin EBA ausgezeichnet. Diese tollen Resultate wurden mit einer Anerkennungskarte des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins SMV und durch den Verband der Zentralschweizer Käsermeister mit einer Auszeichnung gewürdigt.



Beat Schöpfer, Leiter Berufsfachschule Milchtechnolog/innen EFZ und Bernhard Hauri, Leiter Berufsfachschule Milchpraktiker/innen EBA, gratulierten an der Abschlussfeier den erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen.

Ausgezeichnete Leistung Milchtechnolog/innen EFZ:

Imholz Olivia, Isenthal UR, Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg UR, Sämi Raschle, 5.7

Rieder Selina, Wiler VS, Odermatt Käserei AG, Dallenwil NW, Patrick Odermatt, 5.4

Pagani Loredana, Buochs NW, Bergkäserei Langentannen, Buochs NW, Peter Barmettler, 5.4

Ausgezeichnete Leistung Milchpraktiker/innen EBA:

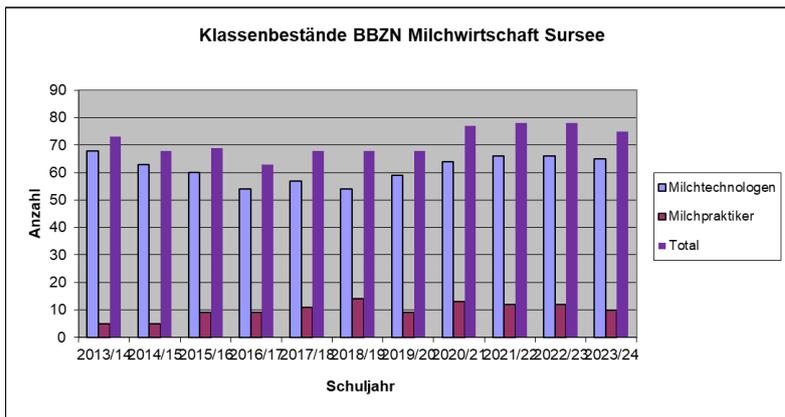
Baud Svenja, Allschwil BL, Käserei Seetal AG, Hämikon LU, Adrian Willimann, 5.4

Die Resultate wurden im Rahmen der Abschlussfeier gewürdigt. Einen detaillierten Bericht finden Sie unter folgendem [Link](#).

Aktuelle Situation Berufsfachschule Milchtechnolog/innen EFZ & Milchpraktiker/innen EBA

Nach einem harzigen Start trafen die Lehrverträge doch noch ein, nicht ganz so zahlreich wie in den letzten Jahren.

Ende August starteten 22 Lernende ihre Ausbildung mit dem 1. Lehrjahr. Davon besuchen 3 Lernende eine Zweitausbildung, 2 Lernende besuchen den Allgemeinbildenden Unterricht in englischer Sprache. Das zweite Lehrjahr besteht aus 23, mit den Zweitausbildnern 26, das dritte Lehrjahr aus 20 Lernenden. Somit haben wir die erfreuliche Anzahl von 65 Lernenden Milchtechnologe EFZ. Für eine Ausbildung zum Milchpraktiker EBA haben sich 3 Lernende entschieden, die Klasse wird aus 10 Lernenden bestehen. Somit besuchen im Schuljahr 2023/24 75 Lernende den Berufsfachschulunterricht am BBZN Milchwirtschaft Sursee.



Klassenbestände Berufsfachschule

Fachschule 1 und 2 – eine Erfolgsgeschichte



An der Abschlussfeier würdigte Thomas Küttel, Leiter des Bildungsgangs Vorbereitung zur Eidg. Berufsprüfung, die Leistungen der Kursteilnehmenden.

Die Absolventen bewiesen in den neun Monaten grossen Durchhaltewillen. Er vergleicht die erworbenen Qualifikationen der Teilnehmenden mit einem Schlüsselbund, an den eine beträchtliche Anzahl neuer fachlicher Schlüssel «angehängt» werden konnten.

Diese Schlüssel ermöglichen den Absolventen neue, interessante Berufsfelder sowie Führungsfunktionen einzunehmen und die damit verbundene Verantwortung zu tragen.

Ausgezeichnet wurden Marcel Birrer, Menznau (LU), Eva Rüeger, Gretzenbach (SO) und Corina Hofer, Schlosswil (BE) für ihre hervorragenden Leistungen. Mit der besten Projektarbeit «Streichfähiger Frischkäse mit Säure-Hitze-Gerinnung» überzeugten Marcel Birrer, Eva Rüeger, Sandro Schüpbach, Emmenmatt (BE) und Peter Wittwer, Wasen im Emmental (BE) und wurden mit der Note 5.5 ebenfalls ausgezeichnet.

Auszeichnungen Fachschule 1:

- | | |
|--|------|
| 1. Marcel Birrer , Menznau LU | 5.63 |
| 2. Eva Rüeger , Gretzenbach SO | 5.63 |
| 3. Corina Hofer , Schlosswil BE | 5.39 |

Beste Projektarbeit:

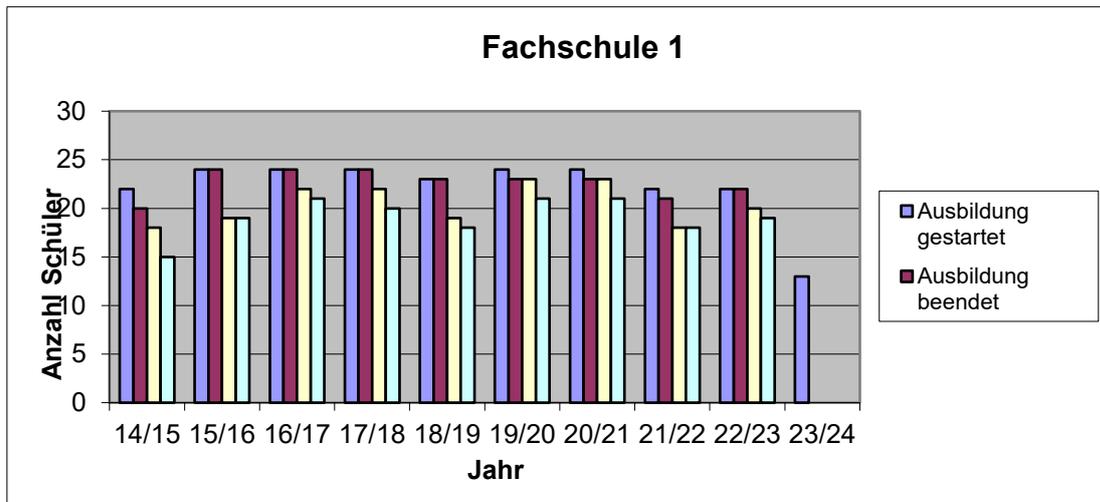
Marcel Birrer, Menznau (LU); Eva Rüeger, Gretzenbach (SO) und Corina Hofer, Schlosswil (BE)

Thema: Streichfähiger Frischkäse mit Säure-Hitze-Gerinnung

Nach 10 Jahren vollem Schulzimmer starteten wir in diesem Jahr mit einer sehr kleinen Klasse in den Vorbereitungskurs auf die Berufsprüfung (Fachschule 1). Vor allem aus der Zentralschweiz und dem Kanton Bern sind sehr wenig Anmeldungen eingegangen. Um auch Interessierten den Besuch der Fachschule 1 zu ermöglichen, die nicht über die notwendigen finanziellen Möglichkeiten für den Besuch einer Vollzeitausbildung verfügen lancieren wir auf Sommer 2024 eine berufsbegleitende Variante über 2 Jahre.

Wir bitten Sie, junge Berufsleute mit Potential, die in Ihrem Betrieb arbeiten, auf einen möglichen Besuch anzusprechen und zu motivieren.

Wir sind diesbezüglich alle gefordert, um auch in Zukunft volle Schulzimmer und entsprechend genügend Führungspersonen für unsere Betriebe auszubilden.



Klassenbestände 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 11 Teilnehmende im Rahmen des Vorbereitungskurses zur Meisterprüfung 520 Lektionen in 10 Modulen besucht um die Zulassung zur Meisterprüfung zur

Erlangung des eidg. Meisterdiploms «Käser- und Molkereimeister/-in» zu erreichen. 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.

Auszeichnungen Fachschule 2:

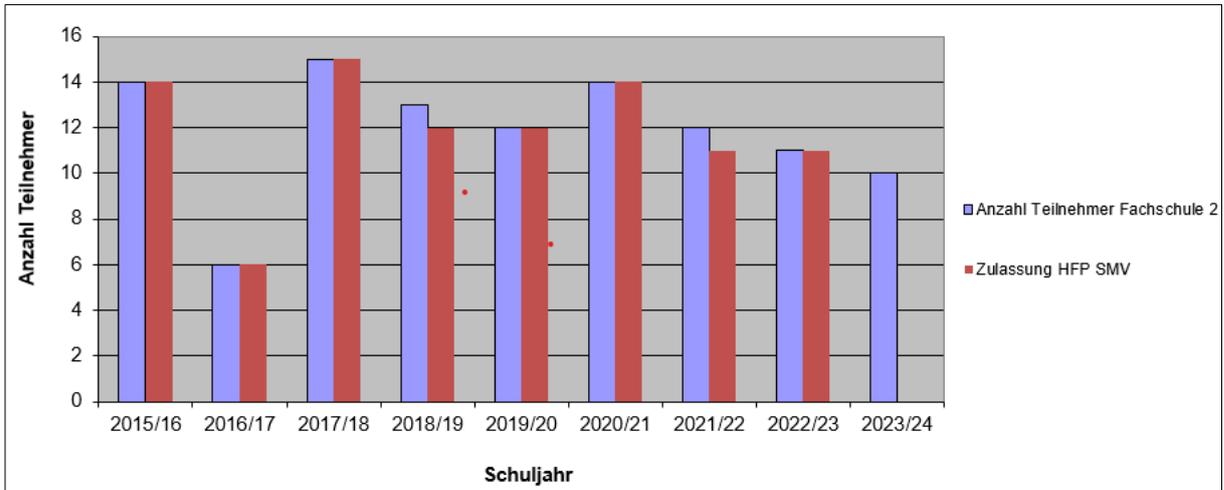
- | | |
|---|------|
| 1. Engel Sascha , Abtwil AG | 5.68 |
| 2. Schelbert Gabriel , Ried / Muotathal SZ | 5.30 |
| 3. Bischofberger Fabian , St. Gallen SG | 5.28 |

Beste Projektarbeiten:

Engel Sascha, Abtwil AG; Durtschi Jan, Uetendorf BE; Aeschlimann Céderic, Kandersteg BE
Thema: Erarbeitung eines Marketingkonzepts für den Sennenfeuer-Käse

Koster Pirmin, Flawil SG; Schelbert Gabriel, Ried / Muotathal SZ; Bischofberger Fabian, St. Gallen SG
Thema: Berechnung Pachtzins Schaukäserei Appenzell

Ende November starten wir wiederum mit der Fachschule 2. Aktuell (Anfangs November) haben wir 10 Anmeldungen.



Klassenbestände Fachschule 2

Neue Käsereifungsanlagen am BBZN Milchwirtschaft Sursee



Das BBZN Milchwirtschaft hat sich zum Ziel gesteckt, den eigenen Modellbetrieb laufend weiterzuentwickeln, um für die überbetrieblichen Kurse (ÜK) und für die Praktika der Fachschule einen attraktiven, modernen und praxisnahen Anlagenpark zur Verfügung stellen zu können.

Die bestehenden, 25-jährigen Käsereifungsschränke verursachten einen grossen Unterhaltsaufwand und die Beschaffung von Ersatzteilen wurde zunehmend schwieriger. Darum erfolgte im Herbst 2022 eine Ersatzinvestition.

Zwei neue Käsereifungsschränke für Weichkäse und einen begehbaren Käsereifungsraum für geschmierte Halbhartkäse wurden installiert.

Die Firmen «PGH - Klimatechnik», Bayreuth (D) und «TD Tanner» aus Kernenried wurden nach eingehender Evaluation mit der Planung und Ausführung beauftragt.

Allen Räumlichkeiten bestehen aus lebensmitteltauglichem, korrosionsfestem und leicht zu reinigendem Material, mit einer sehr guten Wärmedämmung.

Die Klimatechnik besteht durch folgende Vorzüge:

- Befeuchtung über Ultraschall-Zerstäuber und Injektionsdüsen, welche einen feinen Befeuchtungsnebel bilden und diesen gleichmässig im ganzen Käsereifungsraum verteilen
- Gewährleistung von keimfreien Osmose-Befeuchtungswasser durch periodisches Entleeren der Befeuchtungseinheit
- kanallose und somit hygienisch unbedenklich Luftverteilung
- CIP-reinigbare Klimatisierungseinheit
- sehr präzise Klimaregulierung, insbesondere durch die indirekte Kühlung mit Eiswasser
- zentrale Bedienung über einen neuen Schaltschrank mit modernster Steuerungstechnik, einem 21 Zoll Touch-Screen-Bildschirm mit übersichtlicher Visualisierung und Fernwartungszugriff



Mit dieser neuen Befeuchtungstechnik ist das BBZN in der Lage, im Modellbetrieb alle in der Praxis gängigen Befeuchtungssysteme wie Hochdruck, Druckluft und Ultraschall den Lernenden und Fachschüler/innen zu demonstrieren.

Im Rahmen der Käsepraktika der Fachschule 1 haben die neuen Käsereifungsanlage die erste Betriebsphase zur vollsten Zufriedenheit bestanden. Die darin gereiften und gepflegten Käse lassen sich sehen!

Die Vorbereitungskurse auf die Berufsprüfung resp. Meisterprüfung sind ausgeschrieben

In den letzten Monaten haben wir die Grundlagen geschaffen, um die Fachschule 1 auch berufsbegleitend während 2 Jahren zu unterrichten. Die Teilnehmenden, die sich für einen Teilzeitbesuch entscheiden, sind in den Vollzeitkursen integriert. Nach einem Vollzeitblock, indem das theoretische Grundlagenwissen vermittelt wird, besuchen die Teilzeitfachschüler/innen den Kurs im ersten Jahr grundsätzlich am Montag und Dienstag, im zweiten Jahr am Mittwoch und Donnerstag. Daneben haben sie Stoff im Umfang eines weiteren Unterrichtstages über E-Learning zu erarbeiten. Diesen können sie an einem beliebigen Tag erarbeiten. Wir freuen uns, ein Angebot anzubieten, das es ermöglicht den Vorbereitungskurs während zweier Jahren berufsbegleitend besuchen zu können.

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

**NEU:
Berufsbegleitende
Fachschule 1**

Vorbereitung auf die Berufsprüfung Milchtechnolog/in mit eidg. Fachausweis (Fachschule 1)

Vollzeit-Kurs 2024 / 25: 26. August 2024 – Mitte Mai 2025

Berufsbegleitender Kurs: 26. August 2024 – Mitte Mai 2026

**Infotag FS 1 für interessierte Personen:
Dienstag, 19. März 2024, 09.00 – 14.00 Uhr**

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

Kurs 2024 / 25: 11. November 2024 – Ende März 2025

**Berufsbildungszentrum
Natur und Ernährung**
bbzn.lu.ch

**Berufsbildungszentrum Natur und
Ernährung
Milchwirtschaft**
Centralstrasse 21
6210 Sursee
Telefon 041 349 73 64
milchwirtschaft.bbzn@edulu.ch

