



**LMT/TDA**

Lebensmitteltechnologie  
Technologie en denrées alimentaires

# TÄTIGKEITSBERICHT

SCHULJAHR 2015/2016



**LERNE  
OBSTFACHMANN,  
WERDE LEBENSMITTEL  
TECHNOLOGE.  
PROFIS KOMMEN WEITER.**



**BERUFSBILDUNGPLUS.CH**

<b>VORWORT DES PRÄSIDENTEN</b>	<b>3</b>
<b><u>1. GRUNDAUSBILDUNGEN IM BERUFSFELD LEBENSMITTELTECHNOLOGE</u></b>	<b>4</b>
1.1. LEBENSMITTELPRAKTIKERIN EBA / LEBENSMITTELPRAKTIKER EBA	4
1.2. LEBENSMITTELTECHNOLOGIN EFZ / LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ	4
1.3 IMPLEMENTIERUNG LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ / LEBENSMITTELTECHNOLOGIN EFZ	6
<b><u>2. WEITERBILDUNGEN IM BERUFSFELD LEBENSMITTELTECHNOLOGE</u></b>	<b>8</b>
2.1. BERUFSPRÜFUNG – LEBENSMITTELTECHNOLOGE MIT EIDG. FACHAUSWEIS	8
2.2. HÖHERE FACHPRÜFUNG – LEBENSMITTELTECHNOLOGE MIT EIDG. DIPLOM	9
<b><u>3. WEITERBILDUNG BERUFSBILDNERINNEN UND BERUFSBILDNER</u></b>	<b>9</b>
<b><u>4. ÖFFENTLICHKEITSARBEIT</u></b>	<b>10</b>
4.1 BERUFSBILDUNGSMESSEN	10
4.2 INTERNETSEITE	10
<b><u>5. ORGANISATORISCHE AUFGABEN DER ARBEITSGEMEINSCHAFT LEBENSMITTELTECHNOLOGEN</u></b>	<b>11</b>
5.1 MITGLIEDERVERSAMMLUNG	11
5.2 VORSTAND	11
5.3 KOMMISSIONEN UND ARBEITSGRUPPEN	11
5.4 PROJEKTE / AUSBLICK	11
5.5 MITGLIEDERBESTAND	12
5.6 GESCHÄFTSSTELLE	12

# Eine Industrie im Einklang mit der Natur

Geschätzte Leserinnen und Leser

Wer im Frühjahr oder Frühsommer durch die Schweiz reist, findet eine grosse Vielfalt an Kulturen mit Gemüse, Getreide und Pflanzen, die von unzähligen Bauern mit viel Leidenschaft gepflegt werden. Diese Produkte werden einerseits als Futtermittel aber auch als wichtige Rohstoffe für die Produktion von Lebensmitteln angebaut.

Das Waadtland ist als Getreidespeicher der Schweiz bekannt und liefert Weizen, Gerste und andere Getreide für die Herstellung von Brot und Backwaren. Im Berner Seeland und im „Rüebli-Land“ Aargau wachsen nicht nur Karotten, Erbsen und Bohnen, die zu Konserven und Convenience-Produkte verarbeitet werden, sondern auch ganz spezifische Kartoffelsorten, die für die Produktion von Pommes Chips unerlässlich sind. Schweizer Raps und Sonnenblumen liefern ausgezeichnete Öle, Zuckerrüben den für die Herstellung von Schokolade und Zuckerwaren notwendigen Zucker und Alpenkräuter verleihen den Kräuterbonbons die notwendige „Chraft“. Das im Baselbiet und in der Innerschweiz wachsende Obst wird zu vorzüglichen Spirituosen veredelt und in diversen Kantonen wird das aus Bergquellen sprudelnde Mineralwasser an Ort und Stelle abgefüllt. Die Ostschweiz liefert Äpfel und Birnen für die Produktion von Saft und Most. In Stammheim wird sogar Hopfen angebaut, der für die Herstellung von Schweizer Bier verwendet wird.

Ein Grossteil der Rohstoffe für die Produktion von Schweizer Nahrungsmitteln und Getränken stammt aus der näheren Umgebung. Es ist also im eigenen Interesse der Lebensmittelindustrie, die Umwelt zu schützen, die natürlichen Ressourcen zu schonen und den nachhaltigen Anbau von Getreide, Obst und Gemüse zu fördern. Auch ein respektvoller Umgang mit den für die Herstellung von Fleischerzeugnissen gezüchteten Tieren gehört zum nachhaltigen Handeln dazu. In unserem Berufsfeld bilden Industrie und Natur keine Gegensätze: umweltorientierte Unternehmensstrategien und nachhaltiges Wirtschaften sind wichtige Pfeiler einer einwandfreien Rohstoffversorgung.

Bei der Revision der Bildungsverordnung Lebensmitteltechnologie EFZ wurde dem Thema Nachhaltigkeit viel Platz eingeräumt. So werden LMT's während ihrer Grundbildung befähigt, Anforderungen des Umweltschutzes in ihrem Arbeitsfeld zu erkennen und die betrieblich vorgegebenen Massnahmen diesbezüglich umzusetzen. Sie lernen zum Beispiel auch wie Ressourcen sparsam, effizient und schonend eingesetzt und wie Abfälle vermieden, vermindert, recycelt oder korrekt entsorgt werden.

Am 05.09.12 wurde die neue Bildungsverordnung in Kraft gesetzt und in der Branche erfolgreich eingeführt. Die ersten Lernenden haben nun ihre Ausbildung nach den neuen Bestimmungen abgeschlossen. Das Erstellen der neuen Bildungs- und Lehrpläne, die Organisation der überbetrieblichen Kurse und der neuen Qualifikationsverfahren sowie die Schulung von Berufsbildnern und Prüfungsexperten bedeuteten für alle Beteiligten einen riesigen Mehraufwand.

Ich möchte mich bei den Mitarbeitenden unserer Geschäftsstelle sowie den Mitgliedern des Vorstandes, der Kommissionen und Arbeitsgruppen, den Vertretern der Berufsfachschulen, des SBFJ und der Kantone, den Prüfungsexperten, den Berufsbildnern und allen Personen herzlich bedanken, die sich für eine starke Berufsbildung einsetzen.



Stéphane Quellet

Präsident Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologie

## 1. Grundausbildungen im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

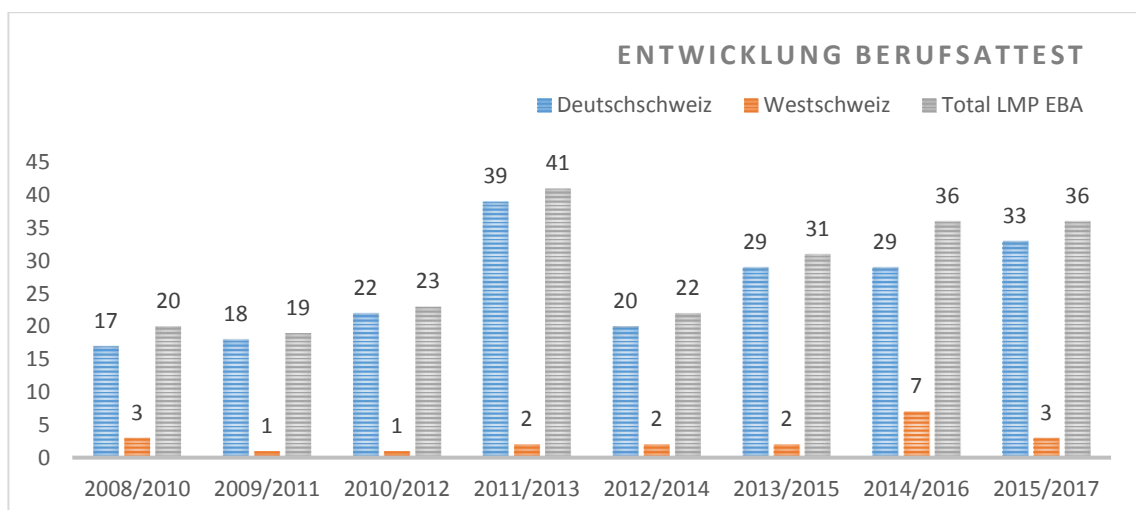
Der Beruf Lebensmitteltechnologie wurde 1975 mit 4 Fachrichtungen gegründet: Schokolade, Backwaren, Frühstücksgetränke/Kindernährmittel und Suppen, Saucen, Bouillons. Mit Revisionen der Reglemente in den Jahren 1992, 2001 und 2010 entwickelte sich der LMT in den vergangenen 40 Jahren zu einem nicht mehr wegzudenkenden Beruf in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Seit den ersten Lehrabschlussprüfungen im Jahr 1980 haben rund 800 Jugendliche diese Grundausbildung absolviert.

Mit der Gestaltung der 2-jährigen Grundbildung Lebensmittelpraktiker/in EBA wurde die bisherige „Anlehre“ abgelöst und ein vom SBFJ anerkannter Berufsabschluss geschaffen. Seit dem Ausbildungsstart im Jahr 2008 wurden über 200 Jugendliche ausgebildet.

### 1.1. Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA

Die 2-jährige Grundbildung LMP EBA wird aktuell in der Deutschschweiz in über 30 Firmen angeboten. Mit Ausnahme vom Schwerpunkt Zuckerwaren bilden alle Schwerpunkte in der Deutsch- und/oder Westschweiz Lebensmittelpraktiker/innen aus.

Im August 2015 starteten in der Westschweiz 3, in der Deutschschweiz 33 Lernende ihre Ausbildung.



Quelle: Lehrstellenumfragen AG LMT 2015

Im Sommer 2016 schlossen in der Deutschschweiz alle 29 Kandidaten das Qualifikationsverfahren erfolgreich ab und 1 Kandidatin nach Art. 32 BBV (Berufsabschluss für Erwachsene); in der Westschweiz waren alle 7 Lernende erfolgreich (im Vorjahr kein QV LMP EBA).

### 1.2. Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ

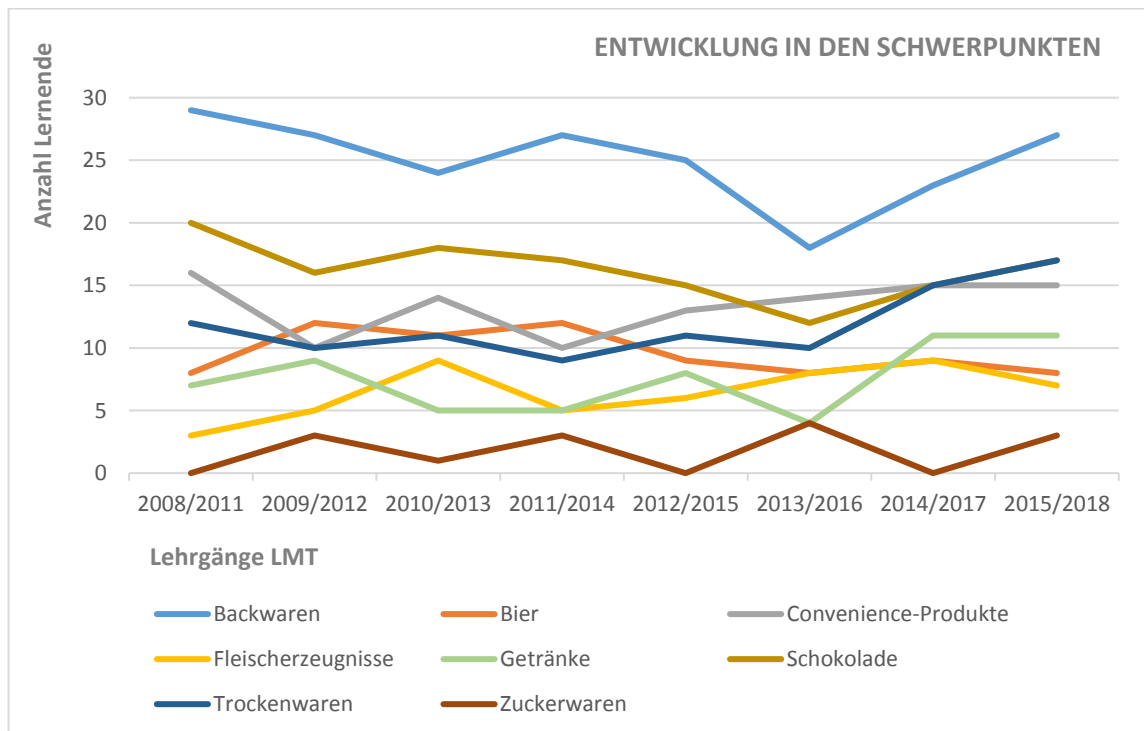
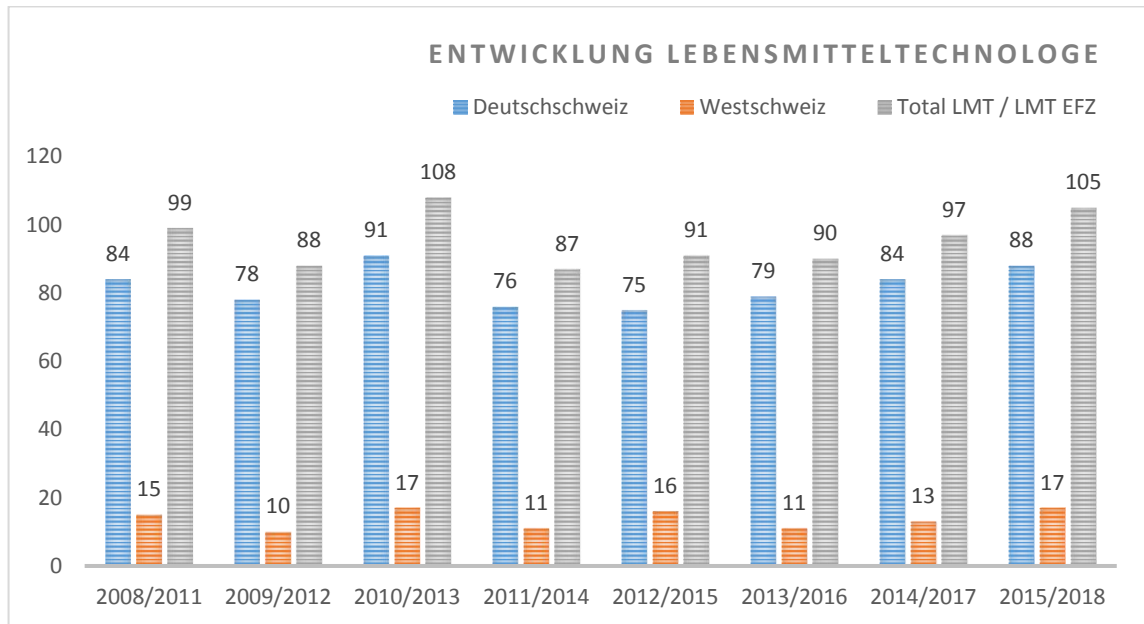
In über 100 Produktionsbetrieben der schweizerischen Lebensmittelindustrie werden in der Deutsch-, West- und seit 2014 auch in der italienischen Schweiz Lebensmitteltechnologinnen und Lebensmitteltechnologien ausgebildet. Gestützt auf die Lehrstellenumfrage bestehen aktuell total 292 Lehrverhältnisse (105 im ersten, 97 im zweiten und 90 im dritten Ausbildungsjahr).

Im Kanton Tessin werden bei den Produktionsbetrieben Sandro Vanini SA, Rivera, Sofinol SA, Manno, Rapelli SA, Stabio (Schwerpunkt Convenience-Produkte), Chocolat Stella SA, Giubiasco (Schwerpunkt Schokolade) und Jowa SA, S. Antonino (Schwerpunkt Backwaren) total 5 Lebens-

mitteltechnologien ausgebildet. Die Umsetzung der Ausbildung an den drei Bildungsorten erfordert nach wie vor einen grossen Einsatz aller Beteiligten. Eine grosse Unterstützung leisten die Verantwortlichen in den betroffenen Schwerpunkten sowie Marco Zandonella, Fachlehrer am Bildungszentrum Trevano und Koordinator Schule-Kanton-Lehrbetriebe-AG LMT.

Die Lernenden aus dem Kanton Tessin werden in die überbetrieblichen Kurse in der Deutsch- oder Westschweiz integriert. Dem Gesuch der AG LMT um finanzielle Unterstützung für die Übersetzung von üK-Lehrmitteln wurde in der Zwischenzeit vom SBFI entsprochen.

Noch nicht abgeschlossen ist die Rekrutierung und Schulung von Prüfungsexperten für das im Jahr 2017 erstmals durchzuführende Qualifikationsverfahren.



Quelle: Lehrstellenumfragen AG LMT 2015

Im Sommer 2016 absolvierten in der Deutschschweiz erstmals 70 Kandidaten das Qualifikationsverfahren nach der neuen Bildungsverordnung LMT EFZ und 12 Repetenten nach altem Reglement. In 61 Ausbildungsbetrieben wurden die praktischen Arbeiten durchgeführt (14 VPA/Schwerpunkt Schokolade und Zuckerwaren, 68 IPA). 125 Experten standen dafür im Einsatz. Der Gesamtnotendurchschnitt liegt wie im Vorjahr bei 4.8. 15 Kandidaten (davon 7 Repetenten nach altem Reglement) schlossen das Qualifikationsverfahren nicht erfolgreich ab.



Am 8. Juli 2016 fand auf Initiative der Lernenden und mit finanzieller Unterstützung der Lehrbetriebe im Campus Grüental Wädenswil erstmals eine Schlussfeier statt. Absolventinnen und Absolventen LMP EBA und LMT EFZ gestalteten zusammen mit Remo Saladin das Rahmenprogramm und gewährten den Gästen interessante Einblicke in ihre Schul- und Internatszeit. Die Feier war ein voller Erfolg – ein herzliches Dankeschön richten wir an die Verantwortlichen.

19 Kandidaten (LMT EFZ und LMP EBA) wurden von der AG LMT mit einer Auszeichnung geehrt (Gesamtnoten 5.4 bis 5.9). Den Kandidaten mit den besten erzielten Gesamtergebnissen wird zudem ein Jahresabonnement der Zeitschrift „Lebensmitteltechnologie“ offeriert (1 LMT EFZ mit 5.8 und 2 LMP EBA mit 5.9).

In der Westschweiz wurden 8 Kandidaten aus 6 verschiedenen Ausbildungsbetrieben geprüft. Alle Kandidaten schlossen die Prüfungen im Sommer 2016 erfolgreich ab. Der Gesamtnotendurchschnitt liegt wie im Vorjahr bei 4.9. Im Gegensatz zur Deutschschweiz findet in der Westschweiz gestützt auf den Entscheid des Kantons Freiburg für alle Schwerpunkte die Prüfungsform VPA Anwendung. Die Schlussfeier der Qualifikationsverfahren LMP EBA und LMT EFZ findet in Grangeneuve am 23. September 2016 statt. Die erfolgreichen Kandidaten LMP EBA und LMT EFZ werden von der AG LMT ebenfalls ausgezeichnet.

### 1.3 Implementierung Lebensmitteltechnologie EFZ / Lebensmitteltechnologin EFZ

Überbetriebliche Kurse: Die Kurse werden in allen Schwerpunkten mit viel Engagement der verantwortlichen Kursleiter und in Zusammenarbeit mit den beauftragten Kursorten durchgeführt. Die vielseitigen Lerninhalte bieten eine wertvolle Erweiterung der Grundausbildung LMT EFZ.

Der Schwerpunkt Trockenwaren führt z.B. den üK am Bildungszentrum in Grangeneuve durch. Anfängliche Bedenken aufgrund der Zweisprachigkeit zeigten sich als unbegründet; die Lernenden verständigten sich bestens, wo nötig auch in englischer Sprache!

Eine grosse Herausforderung bildet die Integration der einzelnen Lernenden aus dem Kanton Tessin in die üK's der Deutsch- oder Westschweiz. Für die Übersetzung und Begleitung der italienischsprachigen Lernenden stehen Begleitpersonen aus den jeweiligen Ausbildungsbetrieben zur Verfügung. Die Kosten für die Begleitpersonen wurden im Berichtsjahr vom Kanton Tessin getragen.



Kurssequenzen üK Trockenwaren 2016

Die überbetrieblichen Kurse werden von den Kantonen mit einer Pauschale von CHF 30.-- pro üK-Tag und lernende Person finanziell unterstützt. Die Subventionen werden von der Geschäftsstelle eingefordert und mit den Kursabrechnungen an die Lehrbetriebe weitergegeben. Die Standortkantone Zürich und Vaud werden von der AG LMT über die üK's regelmässige informiert.

Die AG LMT hat bei der Schweiz. Berufsbildungskonferenz SBBK anhand der Erfahrungszahlen aus den ersten üK's die Überprüfung der Subventionsbeiträge beantragt. Gestützt darauf wurde der Pauschalbetrag für das Schuljahr 2016/2017 von CHF 30.-- auf CHF 40.-- erhöht, was für die Lehrbetriebe zu einer willkommenen Reduktion der üK-Gesamtkosten führen wird.

#### Qualifikationsverfahren (QV) - Prüfungsformen IPA und VPA

Die Wegleitung IPA und die Bewertungsformulare wurden gestützt auf die Vorgaben des Bundes optimiert und standen nun 2016 erstmals bei den Qualifikationsverfahren im Einsatz.

Die Wegleitungen VPA mussten für das QV 2016 gestützt auf den Entscheid des Kantons Freiburg, dass in der Westschweiz nur diese Prüfungsform Anwendung findet, von den Schwerpunkten Backwaren, Fleischerzeugnisse und Trockenwaren sehr kurzfristig erarbeitet werden. Grundlage dazu bildete die Wegleitung des Schwerpunkts Schokolade, der als einziger Bereich auch in der Deutschschweiz diese Prüfungsform anwendet.

#### Schulung Prüfungsexperten (QV IPA und VPA)

Die Schulung der Prüfungsexperten wurde in der Deutschschweiz in Zusammenarbeit mit dem Eidg. Hochschulinstitut für Berufsbildung (EHB) in 8 Kurstagen schwerpunktspezifisch durchgeführt (Oktober bis Dezember 2015, 6 IPA, 2 VPA-Kurse). Über 130 Personen wurden in Zürich oder Zollikofen mit den neuen QV-Grundlagen vertraut gemacht und auf ihre Aufgaben als Prüfungsexperten vorbereitet.



Karin Heiz und Katja Dannecker (beide EHB) mit Peter Roth bei einer Betriebsführung bei Wander AG in Neuenegg

Gerade für Schwerpunkte mit der Einführung der neuen Prüfungsform IPA, wie z.B. Bier oder Getränke, war die Schulung sehr wertvoll und wichtig. Die Schwerpunktleiter und Peter Roth (Wander AG) leisteten dazu mit der Projektverantwortlichen des EHB, Frau Katja Dannecker, einen enormen Einsatz.

Die Schulung der Prüfungsexperten in der Westschweiz wurde in Zusammenarbeit mit dem IFFP/EHB Lausanne am 25. April 2016 durchgeführt. Manuel Lopez (Chefexperte Westschweiz) und Laurent Remy (Comité Romand) engagierten sich bei der Kursgestaltung und -organisation.

## Schulung vorgesetzte Fachpersonen (QV IPA)

Unter der Leitung von Peter Roth wurden im Zeitraum November 2015 bis Januar 2016 über 90 vorgesetzte Fachkräfte und verantwortliche Berufsbildner geschult und auf das neu gestaltete QV IPA vorbereitet. Auch diese Kurse wurden schwerpunktspezifisch durchgeführt und standen vor allem Personen aus den Lehrbetrieben offen, die im Jahr 2016 ein QV IPA durchführen. Die Kurse werden in den Folgejahren weiterhin nach Bedarf angeboten.



Schulung vorgesetzte Fachpersonen – Schwerpunkt Bier

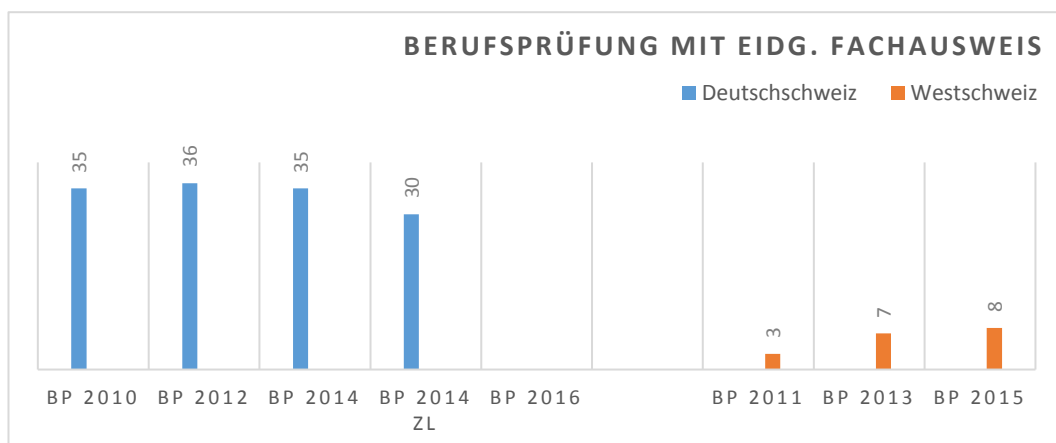
## 2. Weiterbildungen im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

### 2.1. Berufsprüfung – Lebensmitteltechnologie mit Eidg. Fachausweis

Im Zusatzlehrgang schlossen im Frühjahr 2015 30 der 39 gestarteten Kandidaten die Berufsprüfung erfolgreich ab. 78 Prüfungsexperten standen für die Begleitung der Kandidaten in den Fallstudien in 24 verschiedenen Produktionsbetrieben im Einsatz. Wie in den Vorjahren haben die meisten Absolventen der BP LMT einen Grundbildungsabschluss als LMT oder Bäcker-Konditor.

Im aktuellen Lehrgang absolvieren 31 Kandidaten nach den Vorbereitungskursen im Oktober 2015 und Januar 2016 die Prüfungen. Das Gesamtergebnis wird Ende August 2016 mit dem Abschluss der Fallstudie vorliegen.

Im Lehrgang BP LMT schlossen in der Westschweiz im Sommer 2015 8 Kandidaten die Prüfungen erfolgreich ab. Für die Begleitung der Kandidaten in den Fallstudien standen 14 Prüfungsexperten im Einsatz. Die Durchführung der Prüfungen mit den kleinen Teilnehmerzahlen ist in der Westschweiz immer eine sehr grosse Herausforderung. Der letzte Lehrgang konnte dank der finanziellen Unterstützung der Vorbereitungskurse durch die AG LMT durchgeführt werden.



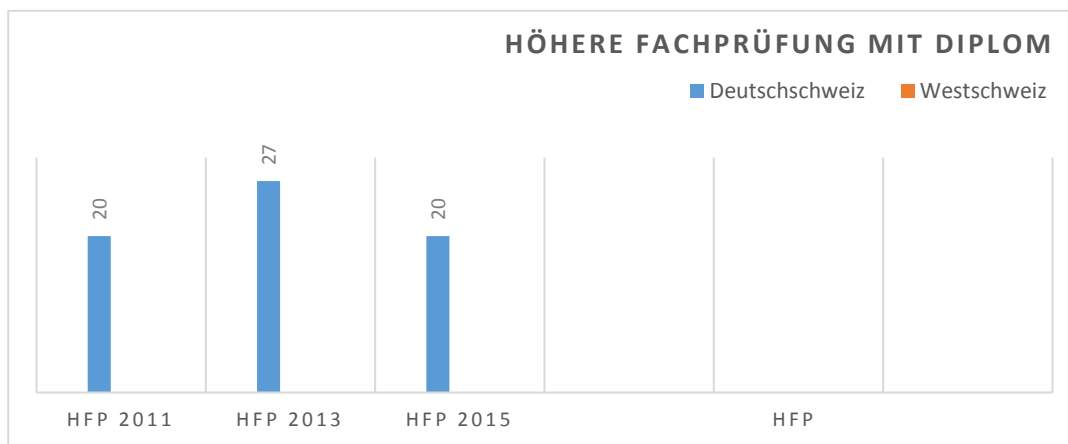
Ein nächster Lehrgang startet in Grangeneuve im Herbst 2016 mit Abschluss im August 2017.



## 2.2. Höhere Fachprüfung – Lebensmitteltechnologie mit Eidg. Diplom

Von den 22 Kandidaten (3 Repetenten) schlossen 20 die Prüfungen im August 2015 erfolgreich ab. Die Diplome wurden den Kandidaten vom Präsidenten der Prüfungskommission, Herrn Dominik Cadosch, im Rahmen der Schlussfeier am 2. Oktober 2015 an der ZHAW in Wädenswil überreicht. Als Gastreferentin war Frau Gabriela Manser, CEO Mineralquelle Gontenbad, eingeladen.

Der nächste Lehrgang HFP LMT startet im Herbst 2016 mit Abschluss im Sommer 2017.



In der Westschweiz konnte aufgrund der geringen Nachfrage bisher noch kein Lehrgang HFP LMT geöffnet werden.

Die zweistufige Weiterbildung setzt einen hohen Einsatz von Referenten, Prüfungsexperten und Prüfungskommissionsmitgliedern voraus. Auch der administrative Aufwand für die beiden Schulsekretariate und die Geschäftsstelle ist nicht zu unterschätzen.

Wir danken an dieser Stelle allen Beteiligten für den wertvollen Einsatz und die Unterstützung der Arbeiten. Wir sind überzeugt, dass durch die Weiterbildung und die projektbezogenen Arbeiten für die Kandidaten und die in die Prozesse involvierten Firmen ein nützlicher Mehrwert generiert wird.

## 3. Weiterbildung Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

In der Deutschschweiz wurden im ersten Quartal 2016 verschiedene Kurse für Berufsbildungsverantwortliche organisiert und in Zusammenarbeit mit dem Bildungszentrum sfb Dietikon am Bildungszentrum suissetec in Lostorf durchgeführt. Nebst den Grund- und Aufbaukursen wurde zum zweiten Mal der Praxiskurs für langjährige Bildungsverantwortliche angeboten.

Das zusammen mit dem sfb realisierte Lehrheft „Lernendenausbildung in der Lebensmittelindustrie“ erweist sich als hilfreiches Instrument und unterstützt die praxisorientierte, aktive Weiterbildung der Teilnehmenden optimal.

Die Kurse stossen bei den Kursteilnehmern auf grosses Interesse und werden als hilfreich und unterstützend für ihre Aufgaben mit den Lernenden bewertet. In regelmässigen Aussprachen mit dem sfb Bildungszentrum werden die Kursinhalte überprüft und weiter optimiert. Alle Kurse wurden von Peter Roth (Wander AG) begleitet und mit grossem Engagement entscheidend mitgeprägt.



Kurssequenzen - aus Fotoprotokollen verschiedener Kurse 2016

Gestützt auf das Ergebnis der Bedarfsabklärung bei den Mitgliedfirmen konnten in der Westschweiz im Berichtsjahr leider erneut keine Kurse durchgeführt werden. Die Kursinhalte werden nun für die nächste Kursausschreibung zusammen mit dem Kursleiter überprüft und aktualisiert.

#### 4. Öffentlichkeitsarbeit

##### 4.1 Berufsbildungsmessen

Die Berufe LMT EFZ und LMP EBA wurden im Berichtsjahr von verschiedenen Mitgliedfirmen und den Berufsfachschulen Strickhof Wädenswil, Grangeneuve und Trevano an folgenden Berufsbildungsmessen präsentiert:

- **03.02. –08.02.2015:**  
START, Forum Fribourg / Comité Romand, Grangeneuve
- **04.09. –08.09.2015:**  
BAM Bern / Berner Ausbildungsbetriebe
- **17.11. –21.11.2015:**  
Berufsmesse Zürich /Strickhof Wädenswil
- **07.03.–12.03.2016**  
Espoprofessionni Lugano / Centro professionale Trevano
- **13.04. –7.04.2016 :**  
Salon des métiers Delémont /Chocolats Camille Bloch SA



**Lebensmitteltechnologie/  
-technologin EFZ**  
3-jährige Grundbildung

**Lebensmittelpraktiker/in EBA**  
2-jährige Grundbildung

Freude und Interesse  
«Ich habe Freude am Umgang mit Lebensmittel und interessiere mich für technische und naturwissenschaftliche Zusammenhänge.»



Arbeitsprozesse  
«Ich kontrolliere, wiege und mische Rohstoffe. Die modernen Produktionsanlagen und Verpackungsmaschinen lerne ich einzurichten und zu bedienen.»



Berufliche Grundbildung  
Die Ausbildung findet in einem Betrieb der Lebensmittelindustrie in einem der folgenden Schwerpunkte statt: Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren, Zucker.



Schulische Bildung  
Blockunterricht am Strickhof Au in Wädenswil.

Überbetriebliche Kurse (EFZ)  
Die überbetrieblichen Kurse (ÜK) ergänzen die praktische und schulische Grundbildung.



Berufsmaturität (EFZ)  
Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung die Berufsmaturität absolviert werden.

Standelemente und Broschüren werden von der AG LMT kostenlos zur Verfügung gestellt. Das Standmaterial wird ab Herbst 2016 mit 2 Roll-ups ergänzt mit Kurzinformationen zu den beiden Grundausbildungen (d/f). Das Ausstellungsmaterial ist in Grangeneuve eingelagert und wird über die Geschäftsstelle der AG LMT reserviert.

##### 4.2 Internetseite

Der Internetauftritt [www.lebensmitteltechnologie.ch](http://www.lebensmitteltechnologie.ch) wurde im Berichtsjahr mit der italienischen Sprachversion erweitert. Für die Lehrbetriebe im Kanton Tessin stehen die ausbildungsrelevanten Dokumente zur Verfügung.

## 5. Organisatorische Aufgaben der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien

### 5.1 Mitgliederversammlung

Gestützt auf den Vorstandsbeschluss vom 21. April 2016 werden die statutarischen Geschäfte 2015 auf dem Korrespondenzweg genehmigt.

### 5.2 Vorstand



Der Vorstand tagte unter dem Präsidium von Stéphane Quellet am 19. November 2015 in Gümligen und 21. April 2016 in Bern.

Die Novembersitzung wurde bei der Firma Haco AG in Gümligen durchgeführt, verbunden mit einer Betriebsführung.

### 5.3 Kommissionen und Arbeitsgruppen

Die Mitglieder des Vorstandes, der verschiedenen Kommissionen und Arbeitsgruppen werden im Anhang zu diesem Tätigkeitsbericht aufgelistet.

Im Winter 2015 übernahm Simon Koch die Aufgaben von Rolf Stettler im Schwerpunkt Trockenwaren. Ab Herbst 2016 wird Herr Robert Jaquet im Vorstand Einsitz nehmen. Er wird die Interessen der Lebensmitteltechniker HF vertreten und die damit im Zusammenhang stehenden Aufgaben wahrnehmen.

### 5.4 Projekte / Ausblick

Begleitende Massnahmen für gefährliche Arbeiten in der Grundbildung: Die Änderung der im August 2014 in Kraft gesetzten Jugendarbeitsschutz-VO (ArGV 5) beinhaltet die Senkung des Mindestalters in den Grundbildungen von 16 auf 15 Jahre. Gestützt auf diese Anpassung sind die in den Bildungsplänen begleitenden Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes anhand einer Checkliste des seco festzuhalten. Die Checkliste definiert konkret, welche Arbeiten für Lernende generell als gefährlich gelten. Die begleitenden Massnahmen werden nach Genehmigung durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI den Bildungsplänen als „Anhang 2“ angefügt und müssen bei der Ausbildung der Lernenden umgesetzt werden.

Die AG LMT hat die Firma BDS Safety Management AG, Baden, mit der Begleitung dieses Projektes beauftragt. Aktuell erarbeitet der eingesetzte ASA-Spezialist zusammen mit den Branchenverantwortlichen die erforderlichen Grundlagen. Der Antrag zur Genehmigung des „Anhang 2“ wird dem SBFI innerhalb der gesetzten Frist voraussichtlich bis Ende 2016 eingereicht.



NQR – Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung: Gestützt auf die Verordnung über den NQR werden die Berufsabschlüsse mit Hilfe des von der EU erarbeiteten Qualifikationsrahmens eingestuft. Ziel ist es, dass Schweizer Berufsabschlüsse mit denjenigen anderer Länder vergleichbar werden. Die Einstufung basiert auf den in den Bildungsplänen skizzierten Handlungskompetenzen.

In einem ersten Schritt werden in einer dazu gebildeten Arbeitsgruppe, zusammengesetzt aus Vertretern der verschiedenen Ausbildungsstufen, die beiden Grundbildungen LMP EBA und LMT EFZ eingestuft. In einem nächsten Schritt erfolgt die Einstufung der Weiterbildungsstufen. Gleichzeitig werden auch Zeugniserläuterungen und Diplomzusätze erarbeitet. Vor der Inkraftsetzung des NQR für die Ausbildungen im Berufsfeld LMT durch das SBFI werden die Anträge durch das Eidg. Hochschulinstitut für Berufsbildung (EHB) auf ihre Konsistenz geprüft werden.

#### 5.5 Mitgliederbestand

Die Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien umfasst aktuell 121 Mitgliedfirmen (Ausbildungsbetriebe und Organisationen). In 116 Firmen werden Lernende ausgebildet (Lebensmitteltechnologien/-technologinnen EFZ und/oder Lebensmittelpraktiker/innen EBA).

#### 5.6 Geschäftsstelle

Die Geschäftsleitung obliegt unverändert Dr. Urs Reinhard, unterstützt von Verena Schmid und Andrea Häner in den operativen Geschäften.

Wir danken den Mitgliedfirmen und allen für die Berufsbildung im Einsatz stehenden Personen ganz herzlich für das uns stets entgegengebrachte Vertrauen und die wertvolle Unterstützung. Einen speziellen Dank richten wir an unseren Präsidenten wie auch an die Mitglieder des Vorstandes, die Fachpersonen aus den Kommissionen und Arbeitsgruppen sowie die Vertreter der Berufsfachschulen Strickhof, Grangeneuve und Trevano.

Muri bei Bern, im August 2016

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien



Dr. Urs Reinhard



Verena Schmid



Andrea Häner