

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien



Tätigkeitsbericht

Schuljahr 2020/2021

<u>1.</u>	<u>GRUNDBILDUNGEN IM BERUFSFELD LEBENSMITTELTECHNOLOGIE</u>	<u>4</u>
1.1	FOODTURA 25 - REVISION DER GRUNDBILDUNGEN LMT EFZ UND LMP EBA	4
1.2	LEBENSMITTELPRAKTIKERIN EBA/LEBENSMITTELPRAKTIKER EBA	4
1.3	LEBENSMITTELTECHNOLOGIN EFZ/LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ	5
1.4	ÜBERBETRIEBLICHE KURSE LEBENSMITTELTECHNOLOGIN EFZ / LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ	7
1.5	SCHULUNG VORGESETZTE FACHPERSONEN (QV IPA)	10
<u>2.</u>	<u>WEITERBILDUNGEN IM BERUFSFELD LEBENSMITTELTECHNOLOGIE</u>	<u>10</u>
2.1	BERUFSPRÜFUNG – LEBENSMITTELTECHNOLOG*IN MIT EIDG. FACHAUSWEIS (BP LMT)	10
2.2	HÖHERE FACHPRÜFUNG – LEBENSMITTELTECHNOLOG*IN MIT EIDG. DIPLOM (HFP LMT)	10
2.3	ÜBERARBEITUNG PRÜFUNGSORDNUNGEN BP LMT / HFP LMT	11
2.4	PRÜFUNGSKOMMISSION DER WEITERBILDUNGSSTUFEN	11
2.5	RAHMENLEHRPLAN TECHNIKER HF LEBENSMITTELTECHNOLOGIE	11
<u>3</u>	<u>WEITERBILDUNG PRAXISBILDNER*INNEN</u>	<u>11</u>
<u>4</u>	<u>ÖFFENTLICHKEITSARBEIT</u>	<u>12</u>
4.1	BERUFSBILDUNGSMESSEN	12
4.2	BERUFSINFO-FALTBLATT LMT EFZ / LMP EBA	12
<u>5</u>	<u>ORGANISATORISCHE AUFGABEN DER AG LMT</u>	<u>12</u>
5.1	MITGLIEDERVERSAMMLUNG	12
5.2	VORSTAND	12
5.3	KOMMISSIONEN UND ARBEITSGRUPPEN	12
5.4	MITGLIEDERBESTAND	13
5.5	GESCHÄFTSSTELLE	13

Vorwort Präsident

Liebe Leserinnen und Leser

Das vergangene Jahr war geprägt von der Corona-Pandemie. Sie hat viele Bereiche unseres privaten und beruflichen Alltags tangiert. Geplante Ferien fielen ins Wasser, Kinder wurden im Homeschooling unterrichtet, und in der Öffentlichkeit tragen alle Maske. Die Pandemie hat Dinge verändert, die wir für unveränderlich hielten. Sitzungen fanden nur noch online statt und statt ins Restaurant zu gehen, bestellten wir unser Essen beim Lieferdienst. Die Pandemie hat für viel Unsicherheit gesorgt und gleichzeitig einige Wahrheiten an den Tag gebracht. Eine davon lautet: Die Lebensmittelindustrie ist systemrelevant.

Während Museen, Fitnesscenter und Theater geschlossen waren, der Flugverkehr einbrach und viele fortan ihrer Arbeit im Homeoffice nachgingen, war der Zugang zu den Lebensmitteln während der ganzen Zeit sichergestellt. Nach anfänglichen Hamsterkäufen bei WC-Papier und Konservendosen waren die Regale der Detaillisten immer gut gefüllt. Trotz Lieferengpässen und längeren Lieferzeiten bei Roh- und Packmaterial hat die Lebensmittelindustrie ihren Betrieb zu jeder Zeit aufrechterhalten und den Handel mit Ware versorgt. Umfassende Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen, die für unsereins seit Jahren zum Alltag gehören, hielten auf einmal auch im öffentlichen Verkehr, an Schulen, in Büros und in Geschäften Einzug. Und während andere zu Hause vermehrt für den eigenen Haushalt kochten, stellten wir in der Produktionshalle sicher, dass die gesamte Bevölkerung mit Lebensmitteln versorgt wird. Die Fachkräfte in der Lebensmittelindustrie leisteten einen wichtigen Beitrag, dass die Schweiz vergleichsweise glimpflich durch die Pandemie kam.

Damit wir auch in Zukunft auf qualifizierte Fachkräfte setzen können, gestaltet die AG LMT Rahmenbedingungen für Ausbildungen im Bereich Lebensmitteltechnologie. Dabei darf sie auf tatkräftige Unterstützung aus der Branche, von den Bildungsanbietern, den Kantonen und vom Bund zählen. An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei allen bedanken, die sich für die Berufs- und Weiterbildung in unserer Branche engagieren. Einen besonderen Dank richten wir an die aus dem Vorstand ausscheidenden Mitglieder Remo Müller und Remo Saladin. Auch André Julmi, dem langjährigen Mitglied der Prüfungskommission Weiterbildung, richten wir unseren Dank aus. Mit ihrem Engagement haben sie die Entwicklung des Berufsfeldes wertvoll mitgeprägt.

Bei der Lektüre des Tätigkeitsberichts wünsche ich Ihnen viel Vergnügen!



Dominik Cadosch

Präsident Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien

1. Grundbildungen im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

Die SBFI-Publikation „Berufsbildung in der Schweiz“ zeigt auf, dass sich wie in den vergangenen Jahren zwei Drittel der Jugendlichen in der Schweiz nach der obligatorischen Schulzeit für eine berufliche Grundbildung entscheiden und sich dadurch eine solide berufliche Grundlage aneignen. Dabei stehen rund 240 Berufe zur Auswahl. Das Markenzeichen und die Stärke der Berufsbildung ist der direkte Bezug zur Arbeitswelt, was sich in den verschiedenen Lernorten widerspiegelt. Mit der beruflichen Grundbildung finden die Jugendlichen den Einstieg in die Arbeitswelt. Die berufliche Grundbildung dient als Basis für ein lebenslanges Lernen und ermöglicht eine Vielzahl von Berufsperspektiven.

Der Lehrstellenmarkt erweist sich als krisenresistent. Trotz der schwersten Wirtschaftskrise seit dem Öl-Schock der 1970er-Jahre wurden 2020 mehr Lehrverträge abgeschlossen als im Jahr zuvor. Gemäss der Aussage von Rémy Hübschi, Vizedirektor des SBFI, wissen Betriebe, dass sie heute ausbilden müssen, damit morgen genügend Fachkräfte zur Verfügung stehen. Eine von der ETH publizierte Befragung zeigt, dass 84 Prozent der Lehrbetriebe nächstes Jahr gleichviele oder mehr Lehrstellen als 2020 anbieten wollen.

Im Berufsfeld Lebensmitteltechnolog*in/Lebensmittelpraktiker*in ist die Rekrutierung von geeigneten Lernenden anspruchsvoll. Wir sind gefordert, unseren Teil für die Nachwuchsförderung und gegen den Fachkräftemangel zu leisten.



1.1 Foodtura25 - Revision der Grundbildungen LMT EFZ und LMP EBA

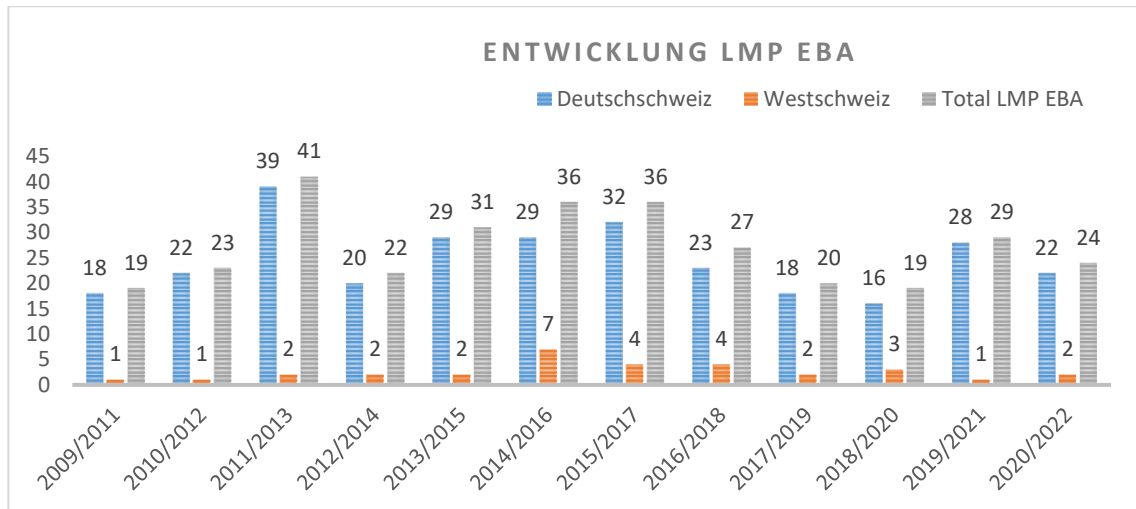
Die 5-Jahres-Überprüfung beider Grundbildungen hat ergeben, dass die berufliche Grundbildung in allen Lernorten als gut bis sehr gut bewertet wird. Unter dem Projektnamen Foodtura25 werden beide Grundbildungen revidiert. Die künftigen Fachkräfte sollen sich im Rahmen ihrer Ausbildung die nötigen Kompetenzen aneignen können, welche in der Branche gefordert sind. Die überarbeiteten Bildungserlasse sollen 2025 in Kraft treten.

1.2 Lebensmittelpraktikerin EBA/Lebensmittelpraktiker EBA

Eine berufliche 2-jährige Grundbildung mit EBA richtet sich vor allem an praktisch begabte Jugendliche und ist ein anerkannter Abschluss auf der Sekundarstufe II mit einem eigenständigen Berufsprofil. Diese Grundausbildung fördert Kompetenzen, die den Lernenden gute Chancen auf die Integration im Arbeitsmarkt bieten. Sie öffnet auch den Zugang zu einer 3- oder 4-jährigen beruflichen Grundbildung EFZ.

An die Mitgliedfirmen wird appelliert, nach Möglichkeit auch Lernende für die Grundbildung Lebensmittelpraktikerin EBA/Lebensmittelpraktiker EBA zu rekrutieren.

Im August 2020 starteten in der Westschweiz zwei und in der Deutschschweiz 22 Lernende ihre Ausbildung.



Quelle: Lehrstellenumfrage/Schülerlisten 2020

Die praktischen Arbeiten IPA konnten bildungskonform und unter Einhaltung der Schutzmassnahmen in den Lehrbetrieben stattfinden. Die Erfahrungsnote errechnet sich aus der Note für den Unterricht in den Berufskennnissen und ist Teil der Bestehensnorm.

Im Sommer 2021 schlossen in der Deutschschweiz 21 zur Prüfung angetretene Kandidatinnen und Kandidaten das Qualifikationsverfahren mit Erfolg ab. Der Durchschnitt der Gesamtnote liegt bei 5.1 (Vorjahr 5.0). Die AG LMT konnte 3 Personen mit einer Gesamtnote von ≥ 5.4 Ehrenmeldungen ausstellen. Sie erhielten für Ihre Note von 5.5 zudem einen Büchergutschein.

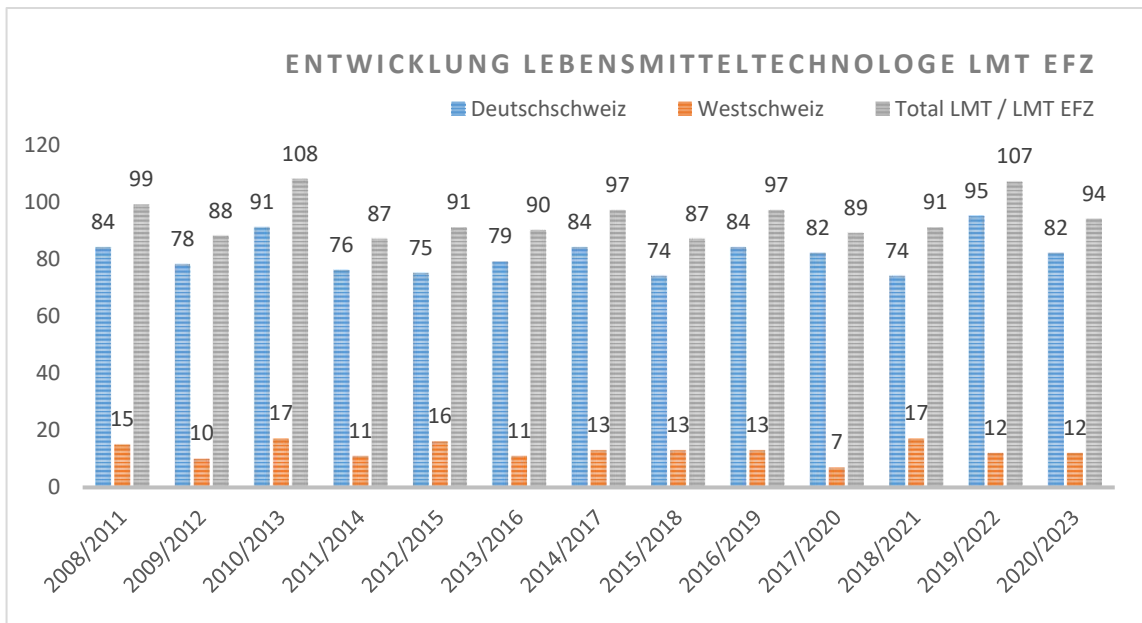
In der Westschweiz schlossen im Sommer 2021 keine LMP ab (im Vorjahr drei).

1.3 Lebensmitteltechnologin EFZ/Lebensmitteltechnologe EFZ

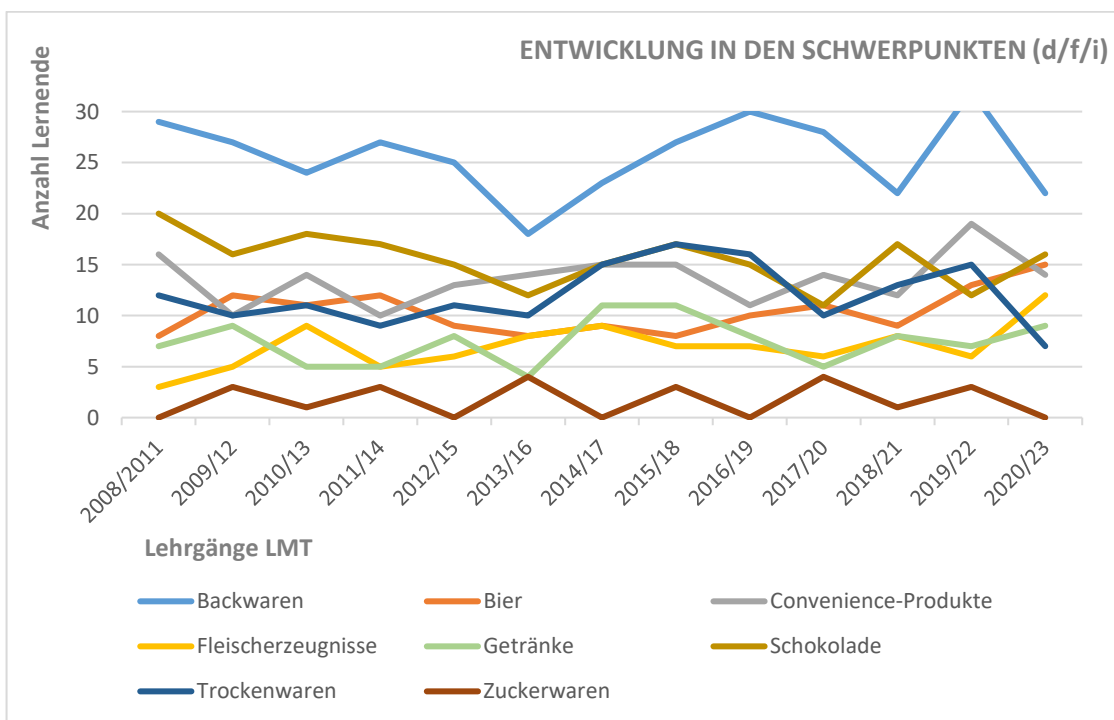
Gestützt auf die Lehrstellenumfrage bestehen in der deutschen, französischen und italienischen Schweiz total 290 Lehrverhältnisse (99 im ersten, 104 im zweiten und 87 im dritten Ausbildungsjahr). Die Lernendenzahlen in den einzelnen Schwerpunkten bewegen sich im Rahmen der Vorjahre.

Im Kanton Tessin startete im August 2020 ein Lernender seine LMT-Ausbildung bei der Chocolat Stella SA in Giubiasco. Im zweiten Lehrjahr bestanden im Schuljahr 2020/2021 ein und im dritten drei Lehrverhältnisse. Wie in den vergangenen Jahren werden die Lernenden schwerpunktspezifisch in die überbetrieblichen Kurse in der Deutschschweiz integriert.

Das am Strickhof im Jahr 2016 gestartete BM1-Angebot (Natur, Landschaft und Lebensmittel) konnte sich bisher nur schwer durchsetzen. Gemäss Corinne Maurer, Spartenleitung und Mitglied der Geschäftsleitung Strickhof, konnten die vom Kanton Zürich geforderten Lernendenzahlen von 16 pro Klasse in unserem Beruf bisher nicht erreicht werden. Das Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Zürich hat entschieden, die Klasse trotz der aktuell nur drei interessierten Lernenden durchzuführen. Die Finanzierung der neuen Klasse BM1 Flex LMT ist garantiert, und der Unterricht wird im September 2021 starten. Wir appellieren an die Ausbildungsbetriebe, bei der Rekrutierung auf das BM1 Flex-Modell aufmerksam zu machen und geeignete Jugendliche dazu zu motivieren.



Quelle: Schülerlisten 2020; 2020 1 Lernender Kanton Tessin = Total 95 Lernende (d/f/i)



Quelle: Schülerlisten 2020; Abweichungen sind möglich, z.B. Auflösung Lehrverhältnisse

Trotz den erschwerten Bedingungen konnten die praktischen Arbeiten (VPA und IPA) in den Lehrbetrieben durchgeführt werden. An dieser Stelle danken wir dem Chefexperten Stefan Stäheli für sein Engagement.

Im Sommer 2021 absolvierten in der Deutschschweiz 63 Kandidat*innen (davon 2 nach Art. 32, keine Repetent*innen) das Qualifikationsverfahren und schlossen dieses erfolgreich ab. Der Gesamtnotendurchschnitt liegt mit 4.8 auf dem Niveau von 2019. Der Gesamtnotendurchschnitt des Qualifikationsbereichs «Berufskennnisse» liegt mit 4.1 deutlich tiefer als in den Vorjahren.

Die Strickhof-Abschlussfeier fand am 9. Juli 2021 online statt. Den Absolvent*innen wurde zu ihrem erfolgreichen Abschluss eine Produktauswahl unserer Mitgliedfirmen zugestellt. Vielen Dank für die grosszügige Spende an Schweizer Brauerei-Verband, Hilcona AG, Jowa AG, Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG, Micarna SA und Zweifel Pomy-Chips AG. 4 Kandidatinnen und Kandidaten wurden von der AG LMT mit einer Auszeichnung geehrt (Gesamtnoten von ≥ 5.4). Ein Kandidat mit der hervorragenden Gesamtnote 5.5 erhält von der AG LMT einen Büchergutschein im Wert von CHF 100.

In der Westschweiz haben 9 Kandidatinnen und Kandidaten ihre Grundbildung erfolgreich abgeschlossen. 2 Kandidaten haben die Abschlussprüfung nicht bestanden (einer davon nach Art. 32).

Im Kanton Tessin schlossen im Sommer 2021 drei Lernende ihre Lehre erfolgreich ab. Die Durchschnittsnote des QV beträgt 5.5. Ein Lernender erzielte die Bestnote 5.8. Die Kandidatin von Chocolat Stella SA, welche aufgrund eines Unfalls ihre praktische Arbeit im Sommer 2020 nicht absolvieren konnte, hat diese nach Absprache mit den zuständigen Behörden im Februar 2021 nachholen können und hat damit ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen.

1.4 Überbetriebliche Kurse Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ

Die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse laufen dank der hervorragenden Arbeit der verantwortlichen Personen in allen Schwerpunkten sehr gut. Die Qualitätsanforderungen der Kurse (QualüK) werden regelmässig überprüft und erforderliche Anpassungen zeitnah umgesetzt.

Schwerpunkt **Backwaren**:

Christian Huwiler, Jowa AG, ist für die Koordination im Schwerpunkt hauptverantwortlich. Die üKs für die Lernenden aus der Deutschschweiz finden am Campus Reidbach Wädenswil und für die Lernenden der Westschweiz bei der Jowa SA Ecublens statt. Im Schuljahr 2020/2021 wurden im ersten Lehrjahr total 22 und im zweiten 27 Lernende geschult. Wie im letzten Jahr mussten Anpassungen beim Programm aufgrund der Covid-19-Situation vorgenommen werden.



üK Backwaren 2020



üK Mälzerei 2020

Schwerpunkt **Bier:**

Christoph Lienert, Schweizer Brauerei Verband (SBV), ist für die Koordination der üKs verantwortlich. Die gestützt auf den Bildungsplan vereinbarten üK-Tage werden an drei verschiedenen Standorten zu unterschiedlichen Themen durchgeführt. Das Mälzereipraktikum für die Lernenden im ersten Lehrjahr konnte aufgrund der Corona-Restriktionen 2021 nicht wie geplant durchgeführt werden und wird nachgeholt. Der Einführungskurs ins Brauen für denselben Jahrgang wird in Rheinfelden und der üK Kleinsud für die Lernenden im zweiten Lehrjahr in Rorschach stattfinden. Im Schuljahr 2020/2021 haben 12 Lernende die üKs absolviert.

Schwerpunkt **Convenience-Produkte:**

Im Berichtsjahr absolvierten 18 Lernende des zweiten Ausbildungsjahres planmässig die üK-Tage am Berufsbildungszentrum Sursee bzw. am Strickhof Wädenswil. Die Zusammenarbeit mit den Durchführungsorten läuft optimal. Seraina Coray, Froneri Switzerland AG, ist für die Koordination im Schwerpunkt hauptverantwortlich.



üK Convenience 2020



üK Fleischerzeugnisse 2021

Schwerpunkt **Fleischerzeugnisse:**

Remo Müller, Micarna AG Bazenheid, ist hauptverantwortlich für die üKs und arbeitet für die Planung und Durchführung eng mit dem Ausbildungszentrum Spiez zusammen. Vier Lernende (Ausbildungsbetriebe Bigler AG, Micarna AG Bazenheid und Courtepin) absolvierten im Berichtsjahr die üK1 und 2 (je 2 Tage). Um Kosten zu sparen, halten die Lebensmitteltechnologe den üK1 bei der ABZ Spiez zusammen mit den Fleischfachassistenten ab. Der üK3 wurde, aufgrund der Covid-19-Situation, auf 2021 verschoben und ist zusammen mit den Lernenden des zweiten und dritten Lehrjahres durchgeführt worden.

Schwerpunkt **Getränke:**

Für die Koordination und Durchführung der Kurse ist Oliver Gerber, Ramseier Suisse AG, verantwortlich. Im Januar 2021 wurden im üK1 sieben Erstlehrejahr-Lernende und im üK2 auch sieben Zweitlehrejahr-Lernende geschult. Die üKs fanden beim Campus Grüental Wädenswil statt. In den Jahren 2021 resp. 2022 werden die üKs in ein anderes Gebäude des Campus Reidbach Wädenswil verlegt.

Schwerpunkt **Schokolade:**



üK Schokolade 2020

Im Berichtsjahr ist Max Bruderer (Chocolat Bernrain SA) verantwortlich für die Durchführung der üKs in der Deutschschweiz und ad interim auch für die Westschweiz. Zukünftig wird Thierry Chapuis (Chocolat Camille Bloch SA) die Kursverantwortung für die Lernenden der Westschweiz übernehmen. Der üK1 (Zucker/Milch) des Lehrgangs konnte Corona-bedingt nicht durchgeführt werden und wird durch den üK Kakao/Canachen (bei Max Felchlin) ersetzt. Je einen Tag im Juni 2021 absolvieren die Lernenden der Deutsch- und Westschweiz diesen üK. Im Berichtsjahr werden 25 Lernende (erstes und zweites Lehrjahr) die üKs besuchen.

Schwerpunkt **Trockenwaren:**

Simon Koch (Zweifel Pomy-Chips AG) ist für die Koordination der üKs verantwortlich. Die Kurse wurden wie in den Vorjahren am Institut agricole Grangeneuve durchgeführt, und der Unterricht wird von Olivier Tordion (Grangeneuve) und Caroline Novy (Strickhof) gemeinsam geplant und abgehalten. Anpassungen beim Programm aufgrund der Covid-19-Situation mussten vorgenommen werden. 17 Lernende haben die üKs erfolgreich absolviert.



üK Trockenwaren 2020 - Lehrhalle Grangeneuve

Schwerpunkt **Zuckerwaren:**

Für die Organisation und Durchführung der üKs ist Thomas Fringeli (Ricola AG) verantwortlich. Im Berichtsjahr konnten drei Lernende des zweiten und dritten Lehrjahres der Ausbildungsbetriebe Ricola AG und Disch AG an unterschiedlichen Ausbildungsorten geschult werden.

Kantonsbeiträge an die überbetrieblichen Kurse / Reporting:

Der von der SBBK festgelegte Pauschalbetrag beträgt pro lernende Person und üK-Tag unverändert CHF 40. Zusätzliche Beiträge leisten einzelne Kantone aus dem Berufsbildungsfonds, das Amt für Berufsbildung BBA Freiburg sowie die Stiftung zur Förderung der Berufsbildung im Kanton Freiburg. Weitere Subventionen (Sofortmassnahmen Covid-19) für Lernende stellt der Kanton Freiburg für das Schuljahr 2020/2021 zur Verfügung. Im Berichtsjahr wurden Subventionen von rund CHF 40'000 ausgerichtet, die den Ausbildungsbetrieben anteilmässig an die üK-Kosten weiterverrechnet wurden.

Die AG LMT erstellt für alle Schwerpunkte die Kursabrechnungen und informiert die Standortkanton Schwyz (bis 2020: Zürich) sowie Waadt regelmässig über die durchgeführten üKs.

1.5 Schulung vorgesetzte Fachpersonen (QV IPA)

Michael Gehring und Agron Rulani bilden das Kursleiterteam der Prüfungsform IPA. An zwei Kurstagen (13. und 25. Januar 2021) konnten vorgesetzte Fachpersonen und verantwortliche Praxisbildner geschult und auf das QV IPA vorbereitet werden. 35 Personen aus den Schwerpunkten Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Getränke und Trockenwaren nutzten das Angebot. Die eintägigen Kurse wurden gestützt auf einen Vorstandsbeschluss aus den für die BiVO LMT EFZ seinerzeit geäußneten Rückstellungen finanziert und nicht den Mitgliedfirmen in Rechnung gestellt. Die Kurse werden nach Bedarf weiter angeboten.

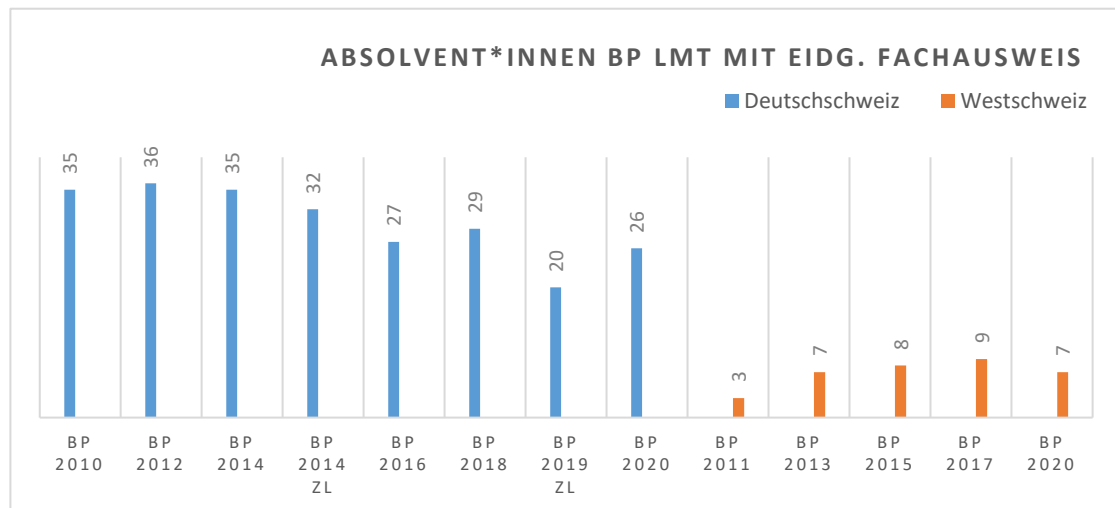
2. Weiterbildungen im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

2.1 Berufsprüfung – Lebensmitteltechnolog*in mit Eidg. Fachausweis (BP LMT)

Seit der Inkraftsetzung der Prüfungsordnungen BP LMT im Jahr 2009 wurden in der Deutschschweiz acht und in der Westschweiz fünf Lehrgänge gestartet. 273 Personen mit unterschiedlichen Grundbildungen schrieben sich in den Lehrgängen am Strickhof ein, 48 in Grangeneuve.

Die Prüfungen des Lehrgangs 2019/2020 wurden aufgrund von Covid-19 vom April 2020 auf den August 2020 verschoben. 26 Kandidatinnen und Kandidaten absolvierten die Prüfung.

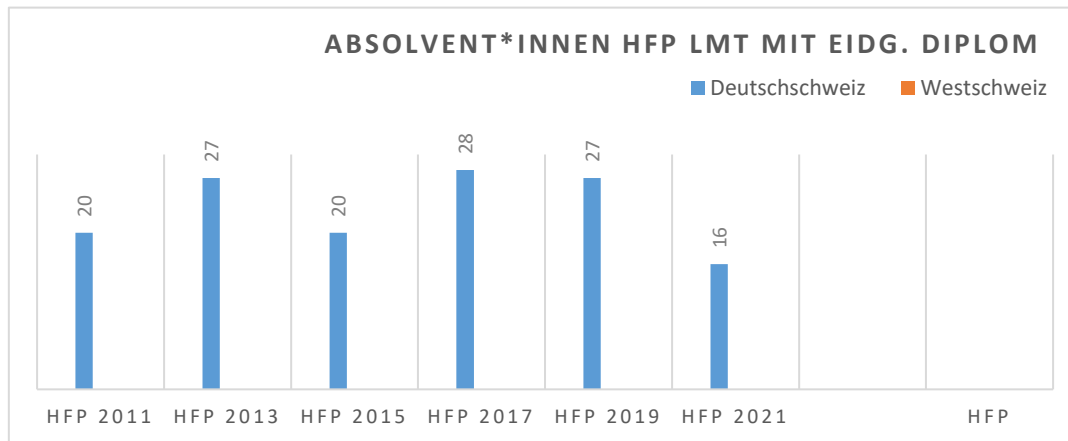
In Grangeneuve startete im Herbst 2019 ein BP-Lehrgang mit sieben Kandidat*innen. Dank der kleinen Klassengrösse konnten die Theorieprüfungen trotz der ausserordentlichen Situation durchgeführt werden.



2.2 Höhere Fachprüfung – Lebensmitteltechnolog*in mit Eidg. Diplom (HFP LMT)

In der Deutschschweiz wurden seit der Inkraftsetzung der Prüfungsordnung sechs Lehrgänge durchgeführt. In der Westschweiz konnte aufgrund der geringen Nachfrage bisher noch kein Lehrgang HFP LMT geöffnet werden.

Am Vorkurs zur HFP nahmen 16 Personen teil. Der Kurs wurde aufgrund der Covid-19-Situation ausschliesslich online durchgeführt. Den Theorieteil absolvierten die Kandidatinnen und Kandidaten im April 2021. Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des Tätigkeitsberichtes erarbeiten sie ihre Diplomarbeit. Die Prüfungsergebnisse der HFP werden im Herbst 2021 vorliegen.



2.3 Überarbeitung Prüfungsordnungen BP LMT / HFP LMT

Der im Januar 2018 gestartete Revisionsprozess der beiden Prüfungsordnungen ist weit fortgeschritten. In der Zwischenzeit konnten in Zusammenarbeit mit der pädagogischen Begleitung die Berufsprofile der beiden Weiterbildungsstufen sowie die Handlungskompetenzbereiche erarbeitet werden. Aktuell erarbeitet die Prüfungskommission gemeinsam mit den Lehrgangsanbietern die zu vermittelnden Lernziele. Es ist das Ziel, im Frühjahr 2023 die erste Berufsprüfung unter der neuen Prüfungsordnung durchzuführen.

2.4 Prüfungskommission der Weiterbildungsstufen

Im Jahr 2020/21 fanden Ersatzwahlen für drei Mitglieder der Prüfungskommission der Weiterbildungsstufen statt.

Neu gewählt sind:

- Pascal Gerber, Ricola AG
- Juliette Städler, Hilcona Taste Factory
- Walter Waibel, Delica AG

2.5 Rahmenlehrplan Techniker*in HF Lebensmitteltechnologie

Anfangs 2020 wurde die Revision mit der Kick-Off-Sitzung beim SBFI offiziell gestartet. Ende 2020 fanden zwei Workshops zur Definition des Berufsprofils, der Handlungskompetenzen und deren Anforderungsniveaus statt. Der finalisierte Rahmenlehrplan wurde vom SBFI geprüft und gutgeheissen. Gemeinsam mit den Trägerschaften anderer Fachrichtungen beantragt die Trägerschaft einen Wechsel der Berufsbezeichnung. Die bisherige Bezeichnung Dipl. Techniker*in HF Lebensmitteltechnologie soll durch Dipl. Lebensmittelingenieur*in HF abgelöst werden. Der Antrag wird momentan vom SBFI bearbeitet.

3 Weiterbildung Praxisbildner*innen

Von Januar bis Mai 2021 sind von der AG LMT in der Deutschschweiz branchenspezifische Weiterbildungskurse für Praxisbildner*innen (drei zweitägige Grund-, ein zweitägiger Aufbau- und zwei eintägige Praxiskurse) durchgeführt worden. 82 Mitarbeiter*innen aus verschiedenen Mitgliedfirmen haben an den Kursen via MS Teams teilgenommen. Die vom Kursleiter, Klaus Halter (sfb Dietikon), in Zusammenarbeit mit den Co-Kursleitern, Michael Gehring und Marco Jetzer, erarbeiteten Kursprogramme sind vielseitig und interessant gestaltet. Zahlreiche Praxisbeispiele und Übungen vermitteln den Fachpersonen die nötigen Kompetenzen. Die Kursinhalte werden regelmässig überprüft und auf die Bedürfnisse angepasst. Die Kurse sollen ab

2022 wieder vor Ort stattfinden, da der informelle Austausch mit MS Teams nur begrenzt möglich ist.

In der Westschweiz werden aufgrund der fehlenden Nachfrage bis auf weiteres keine Praxisbildnerkurse angeboten.

4 Öffentlichkeitsarbeit

4.1 Berufsbildungsmessen

Das von der AG LMT kostenlos zur Verfügung gestellte Messestand-Material kam im Berichtsjahr leider nicht zum Einsatz, da die Berufsbildungsmessen aufgrund der Corona-Pandemie nicht durchgeführt wurden. Der Messestand ist am Institut agricole Grangeneuve eingelagert und steht allen Mitgliedfirmen für die Nutzung kostenlos zur Verfügung. Die Reservation erfolgt über die Geschäftsstelle der AG LMT.

4.2 Berufsinfo-Faltblatt LMT EFZ / LMP EBA

In Zusammenarbeit mit dem SDBB-Verlag ist eine Neuauflage des Berufsinfo-Faltblattes "Lebensmitteltechnologe/Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmittelpraktiker/Lebensmittelpraktikerin EBA" erstellt worden und ist nun in deutscher und französischer Sprache erhältlich. Mitgliedfirmen können das Falblatt bei der Geschäftsstelle bestellen.



5 Organisatorische Aufgaben der AG LMT

5.1 Mitgliederversammlung

Gestützt auf den Vorstandsbeschluss wurden die statutarischen Geschäfte für das Jahr 2020 von den Mitgliedfirmen auf dem Korrespondenzweg genehmigt.

5.2 Vorstand

Der Vorstand tagte unter dem Präsidium von Dominik Cadosch am 19. November 2020 und 25. Mai 2021.

Rechnungsrevisoren

Für die Prüfung der Jahresrechnung sind die gewählten Mitgliedfirmen Haco AG und Delica AG verantwortlich (Amtsperiode 2019-2022).

5.3 Kommissionen und Arbeitsgruppen

Die von der Mitgliederversammlung für die neue Amtsperiode gewählten Mitglieder des Vorstandes, der verschiedenen Kommissionen und Arbeitsgruppen sind im Anhang zu diesem Tätigkeitsbericht ersichtlich.

5.4 Mitgliederbestand

Die Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien umfasst gesamtschweizerisch aktuell 129 Mitgliedfirmen (Ausbildungsbetriebe und Organisationen). In 124 Firmen werden die beiden Grundbildungen LMP EBA und LMT EFZ ausgebildet.

5.5 Geschäftsstelle

Die Geschäftsleitung obliegt unverändert Dr. Urs Reinhard, unterstützt von Helena Meier (seit September 2020) und Manuela Boss in den operativen Geschäften.

Wir danken allen ganz herzlich für die in dieser ausserordentlichen Situation geleisteten Einsätze, das uns stets entgegengebrachte Vertrauen und die wertvolle Unterstützung der Arbeiten in den verschiedenen Projekten.

Bern, im August 2021

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien

Dr. Urs Reinhard

Helena Meier

Manuela Boss