

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien



Tätigkeitsbericht

Schuljahr 2019/2020

1.	GRUNDAUSBILDUNGEN IM BERUFSFELD LEBENSMITTELTECHNOLOGE	4
1.1.	LEBENSMITTELPRAKTIKERIN EBA / LEBENSMITTELPRAKTIKER EBA	5
1.2.	LEBENSMITTELTECHNOLOGIN EFZ / LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ	5
1.3	ÜBERBETRIEBLICHE KURSE LEBENSMITTELTECHNOLOGIN EFZ / LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ	7
1.4	SCHULUNG VORGESETZTE FACHPERSONEN (QV IPA)	9
2.	WEITERBILDUNGEN IM BERUFSFELD LEBENSMITTELTECHNOLOGE	9
2.1.	BERUFSPRÜFUNG – LEBENSMITTELTECHNOLOGE MIT EIDG. FACHAUSWEIS (BP LMT)	9
2.2.	HÖHERE FACHPRÜFUNG – LEBENSMITTELTECHNOLOGE MIT EIDG. DIPLOM (HFP LMT)	10
2.3.	ÜBERARBEITUNG PRÜFUNGSORDNUNGEN BP LMT / HFP LMT	11
3.	WEITERBILDUNG PRAXISBILDNERINNEN/PRAXISBILDNER	11
4.	ÖFFENTLICHKEITSARBEIT	11
4.1	BERUFSBILDUNGSMESSEN	11
4.2	BERUFSINFO-FALTBLATT LM EFZ L/ MP EBA	11
4.3	INTERNETSEITE	12
5.	ORGANISATORISCHE AUFGABEN DER AG LMT	12
5.1	MITGLIEDERVERSAMMLUNG	12
5.2	VORSTAND	12
5.3	VORSTANDS-AUSSCHUSS	12
5.4	RECHNUNGSREVISOREN	12
5.5	KOMMISSIONEN UND ARBEITSGRUPPEN	12
5.6	PROJEKTE / AUSBLICK	12
5.7	MITGLIEDERBESTAND	13
5.8	GESCHÄFTSSTELLE	13

Vorwort Präsident

Liebe Leserinnen und Leser

Mein erstes Jahr als Präsident der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen verging wie im Flug. Einerseits standen in diesem Jahr einige Projekte an, die weiterverfolgt werden mussten und andererseits kam es im Vorstand und in den Kommissionen zu Rochaden und Neubesetzungen, die uns vor weitere Herausforderungen stellten. Ausserdem wurde ein Vorstands-Ausschuss gebildet, der sich seit Anfang 2020 als strategisches Gremium engagiert und geschäftsrelevante Themen für den Vorstand ausarbeitet. Weitere wichtige Themen waren unter anderem die Revision der Weiterbildungsstufen BP LMT/HFP LMT und die Mitarbeit beim Start der Überarbeitung des Rahmenlehrplans HF Technik Lebensmitteltechnologie.

Nicht nur bei den Weiterbildungsstufen, sondern auch in der Grundbildung mussten wir uns immer wieder auf neue herausfordernde Situationen einstellen. Deshalb wollen wir in einem nächsten Schritt prüfen, welche Anforderungen in der Zukunft auf eine Lebensmitteltechnologin/einen Lebensmitteltechnologen zukommen werden und welche Skills die Berufsleute mitbringen müssen, damit sie den neuen Anforderungen auch gerecht werden. In den letzten paar Jahren hat sich die Welt in sehr kurzer Zeit verändert, und es musste rasch auf neue Trends reagiert werden, die es bei der anstehenden Revision der Grundbildungen Lebensmitteltechnologie EFZ und Lebensmittelpraktikerin EBA zu berücksichtigen gilt.

Eine weitere grosse Herausforderung war der vom Bundesrat verhängte Lockdown aufgrund der Corona-Pandemie, der jegliches wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben so stark veränderte, wie wir es in der Vergangenheit in diesem Ausmass noch nie erlebten. Während dieser aussergewöhnlichen Lage mussten Prioritäten geändert, beziehungsweise angepasst werden, indem der Fokus nicht mehr ausschliesslich auf der OEE und dem Lean Management gestellt wurde.

Die Krise, die durch die Corona-Pandemie ausgelöst wurde, ist immer auch eine Möglichkeit, bewusster zu leben und auf Chancen im veränderten Arbeitsalltag einzugehen. Um auch in dieser Situation wirtschaftlich zu sein, hat sich das Homeoffice, Homeschooling, Home Delivery und vieles mehr in unserem Alltag etabliert und an Bedeutung gewonnen. Viele Arbeitsplätze mussten praktisch über Nacht eingerichtet werden, was nicht ohne Anfangsschwierigkeiten zu bewerkstelligen war. Ich bin überzeugt, dass das Homeoffice in unserer Arbeitswelt in Zeiten der Work-Life-Balance Einzug halten wird. Jetzt ist es an uns, die Lehren aus dieser neuen Situation zu ziehen und die gemachten Erfahrungen in den Arbeits- resp. Schulalltag einzubringen. Ich kann mir gut vorstellen, dass in Zukunft zum Beispiel ein Teil des theoretischen Unterrichts an den Berufsschulen im Homeschooling absolviert werden kann. Die Weichen für die Zukunft sind gestellt, wir müssen mit der Lok nur noch auf die richtigen Geleise fahren.

An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei allen bedanken, die sich für die Berufs- und Weiterbildung in unserer Branche engagieren.



Dominik Cadosch

Präsident Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen

1. Grundausbildungen im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

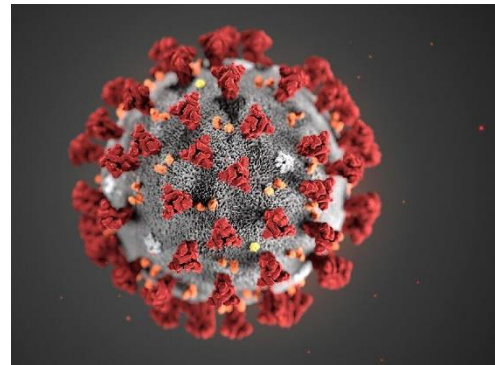
Die SBFI-Publikation „Berufsbildung in der Schweiz“ zeigt auf, dass sich wie in den vergangenen Jahren zwei Drittel der Jugendlichen in der Schweiz nach der obligatorischen Schulzeit für eine berufliche Grundbildung entscheiden. Dabei stehen rund 230 Berufe zur Auswahl. Mit der beruflichen Grundbildung wird die Basis für ein lebenslanges Lernen gelegt und eine Vielzahl von Berufsperspektiven eröffnet. Die Rekrutierung geeigneter Lernender zeigt sich auch im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie nach wie vor als schwierig.

Pandemie COVID 19:

Eine besondere Herausforderung entstand anfangs 2020 durch die Ausbreitung des COVID 19. Angesichts der beschleunigten Ausbreitung des Coronavirus' verschärfte der Bundesrat Mitte März 2020 die Massnahmen zum Schutz der Bevölkerung weiter. Er stufte die Situation in der Schweiz gemäss Epidemien-Gesetz neu als ausserordentliche Lage ein.

Gestützt auf diese ausserordentliche Lage wurde für die Berufsbildung von den Verbundpartnern (Bund, Kantone, Vertreter OdA) ein nationales Vorgehen empfohlen.

Es wurde u.a. nahegelegt, den Unterricht nach Möglichkeit in allen Bereichen aufrechtzuerhalten; prioritär sei vor allem den Abschlussklassen der Berufsabschluss im Sommer 2020 zu ermöglichen.



An den Berufsfachschulen wurde der Unterricht mit grossem Aufwand kurzfristig auf Fernunterricht umgestellt. Das «Distance Learning» zeigte Möglichkeiten und Schwierigkeiten auf und beinhaltet sicher für die Zukunft im Bereich der Digitalisierung im Unterricht eine wichtige Erfahrung.

Ein herzliches Dankeschön an die Schulverantwortlichen für den geleisteten Einsatz, den Schulbetrieb unter diesen besonderen Umständen aufrechtzuerhalten.

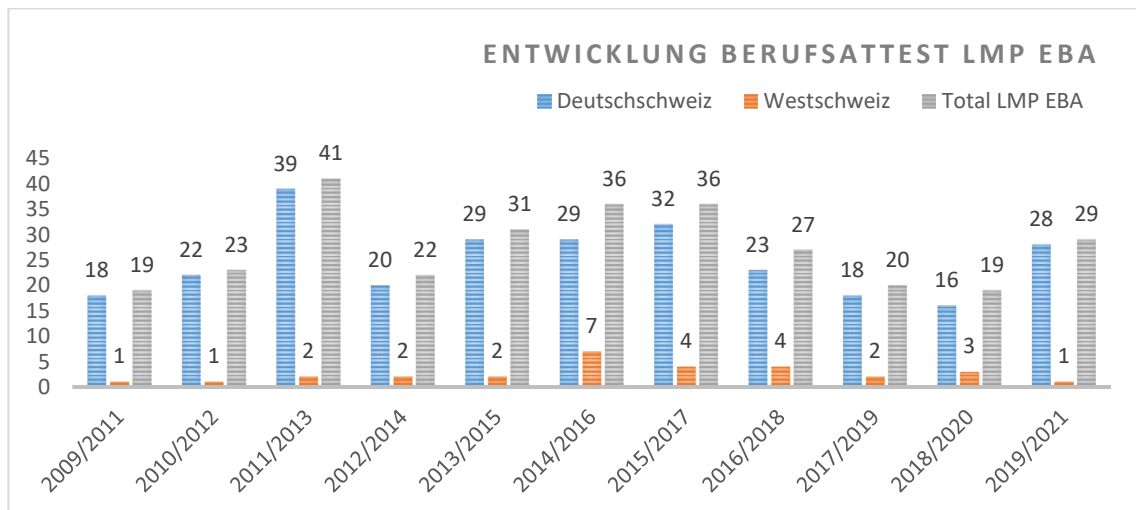
Weiter mussten die Qualifikationsverfahren und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter veränderten Bedingungen durchgeführt werden. Gestützt auf die Vorgaben des Bundes standen den Berufsverbänden für die Durchführung der Qualifikationsverfahren verschiedene Varianten zur Verfügung. Die AG LMT bestätigte dem SBFI nach Absprache mit den Chefexperten und Schulleitern Mitte April 2020 die Durchführbarkeit der Qualifikationsverfahren nach den geltenden Bildungsverordnungen.

Die überbetrieblichen Kurse konnten gestützt auf den Bundesratsbeschluss ab 11. Mai 2020 den Regelbetrieb ohne Teilnehmerbeschränkung und unter Einhaltung der Schutzmassnahmen wieder aufnehmen.

1.1. Lebensmittelpraktikerin EBA / Lebensmittelpraktiker EBA

Eine berufliche Grundbildung mit EBA, die sich vor allem an praktisch begabte Jugendliche richtet, ist ein anerkannter Abschluss auf der Sekundarstufe II mit einem eigenständigen Berufsprofil. Die 2-jährige Grundausbildung fördert Kompetenzen, die den Lernenden gute Chancen auf die Integration im Arbeitsmarkt bieten. An die Mitgliedfirmen wird appelliert, nach Möglichkeit auch Lernende für diese Grundbildung zu rekrutieren.

Im August 2019 starteten in der Westschweiz 1 und in der Deutschschweiz 28 Lernende ihre Ausbildung.



Quelle: Lehrstellenumfrage/Schülerlisten 2019

Bildungsplankonform und gestützt auf die gewählte Variante konnte die praktische Arbeit IPA unter Einhaltung der Schutzmassnahmen im Lehrbetrieb stattfinden. Die Erfahrungsnote errechnet sich wie vorgeschrieben aus der Note für den Unterricht in den Berufskennnissen.

Im Sommer 2020 schlossen in der Deutschschweiz 20 zur Prüfung angetretenen Kandidaten das Qualifikationsverfahren mit Erfolg ab. Der Durchschnitt der Gesamtnote liegt bei 5.0 (Vorjahr 5.2). Die AG LMT konnte 5 Kandidatinnen/Kandidaten mit einer Gesamtnote ≥ 5.4 Ehrenmeldungen ausstellen. Dazu erhielten 2 LMP's mit einer Note von 5.7 je ein Jahresabo der Zeitschrift «alimenta».

In der Westschweiz schlossen alle drei Kandidaten (Vorjahr 2) die Prüfungen erfolgreich ab.

1.2. Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ

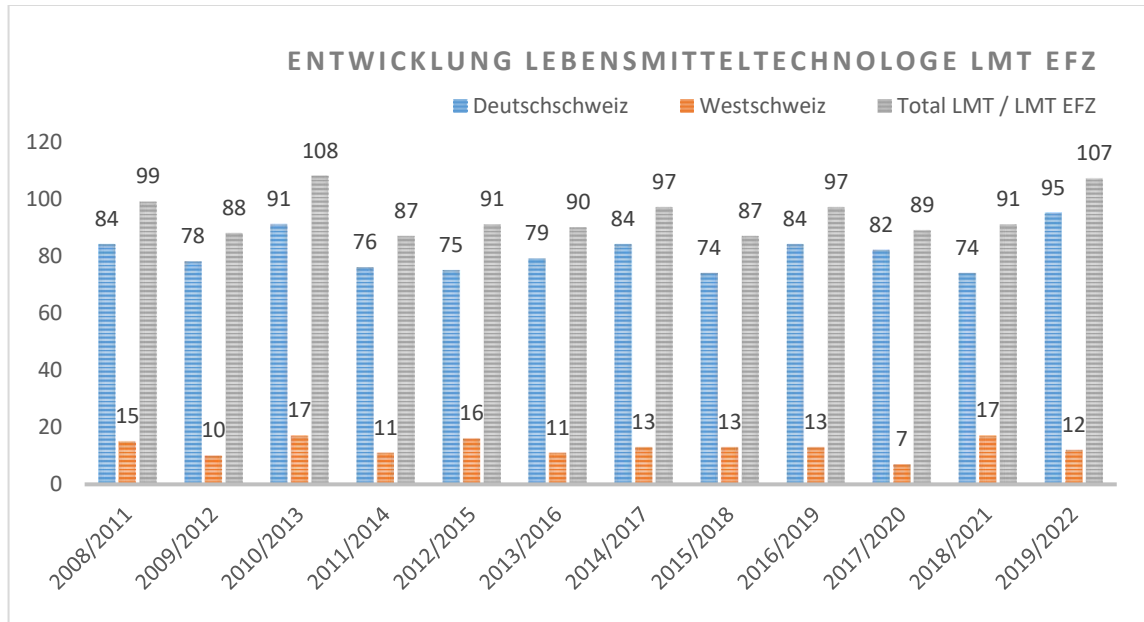
Gestützt auf die Lehrstellenumfrage bestehen in der deutschen, französischen und italienischen Schweiz total 284 Lehrverhältnisse (108 im ersten, 88 im zweiten und 88 im dritten Ausbildungsjahr). Die Lernendenzahlen in den einzelnen Schwerpunkten bewegen sich im Rahmen der Vorjahre.

Im Kanton Tessin startete im August 2019 1 Lernender seine LMT-Ausbildung bei der Jowa SA in S. Antonio. Im zweiten Lehrjahr bestehen zurzeit 3 und im dritten 2 Lehrverhältnisse. Die Lernenden werden schwerpunktspezifisch in die überbetrieblichen Kurse in der Deutschschweiz integriert.

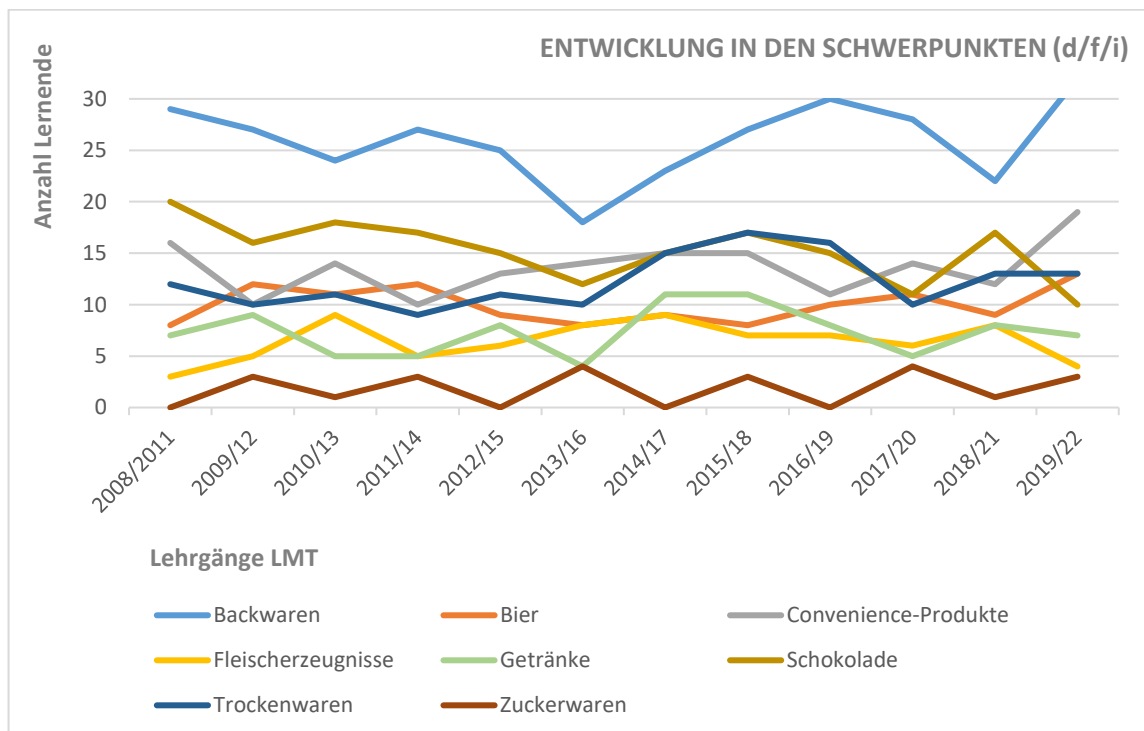
Das am Strickhof im Jahr 2016 gestartete BM1-Angebot (Natur, Landschaft und Lebensmittel) konnte sich bisher nur schwer durchsetzen. Die vom Kanton Zürich geforderten Lernendenzahlen von 16 pro Klasse können in unserem Beruf bisher nicht erreicht werden. Wir appellieren an die Ausbildungsbetriebe, bei der Rekrutierung auf die BM1 aufmerksam zu machen und

geeignete Jugendliche dazu zu motivieren. Die BM-Klasse kann am Strickhof ab 2021 nur mit 14-16 Lernenden geöffnet werden.

2019 schlossen die ersten LMT's ihre BMS ab. Um die Doppelbelastung Berufsfachschul- und BMS-Unterricht zu optimieren, wurde das Angebot in Zusammenarbeit mit der AG LMT gestützt auf die gesammelten Erfahrungen weiter optimiert. Strickhof bietet für Lehrbetriebe oder Lernende Beratungsgespräche an (bms@strickhof.ch).



p.m. Lehrgang 2019/2022: 2019 1 Lernender Kanton Tessin = Total 108 Lernende (d/f/i)



Quelle: Lehrstellenumfrage/Schülerlisten 2019; Abweichungen sind möglich, z.B. Auflösung Lehrverhältnisse

Trotz den erschwerten Bedingungen konnten die praktischen Arbeiten (VPA und IPA) in den Lehrbetrieben durchgeführt werden. Aufgrund der ausserordentlichen Schutzmassnahmen im

Zusammenhang mit COVID 19 mussten zum Teil Ersatzlösungen für den Einsatz der Prüfungsexperten getroffen werden. Nur dank des grossen Engagements des Chefexperten, Stefan Stäheli, in Zusammenarbeit mit den Schwerpunktverantwortlichen, konnte das QV 2020 durchgeführt werden. Aufgrund der auf nationaler Ebene getroffenen Vorgaben fanden keine schriftlichen Prüfungen im Qualifikationsbereich «Berufskennnisse» statt. Die Schlussnote «Berufskennnisse» wurde aus der Unterrichtsnote Berufskennnisse errechnet.

Im Sommer 2020 absolvierten in der Deutschschweiz 82 Kandidaten (davon 3 nach Art. 32 und 2 Repetenten) das Qualifikationsverfahren und schlossen dieses erfolgreich ab. Der Gesamtnotendurchschnitt liegt mit 5.1 über dem Vorjahresergebnis (4.8), was auf den Wegfall der schriftlichen Prüfungen zurückzuführen ist. Der Gesamtnotendurchschnitt des Qualifikationsbereichs «Berufskennnisse» liegt mit 4.9 um 0.5 höher als im Vorjahr.

Die auf den 3. Juli 2020 geplante Abschlussfeier musste infolge der Corona-Pandemie abgesagt werden. 16 Kandidaten wurden von der AG LMT mit einer Auszeichnung geehrt (Gesamtnoten ≥ 5.4). Einer Kandidatin mit der hervorragenden Gesamtnote 6.0 wird von der AG LMT ein Jahresabonnement der Zeitschrift „alimenta“ und ein Büchergutschein im Wert von CHF 100.-- offeriert.

In der Westschweiz haben 7 Kandidaten (davon 4 Repetenten) ihre Grundbildung erfolgreich abgeschlossen. 2 Kandidaten erhielten von der AG LMT eine Ehrenmeldung für Gesamtnoten über ≥ 5.4 sowie davon eine Kandidatin ein Abo der Zeitschrift «alimenta» für die beste Gesamtnote (5.7).

Im Kanton Tessin schloss im Sommer 2020 1 Lernender von Jowa SA das QV mit der Gesamtnote von 5.1 erfolgreich ab. Die Kandidatin von Chocolat Stella SA wird ihr QV praktische Arbeit nach Absprache mit den zuständigen Behörden aufgrund einer Verletzung im Februar 2021 abschliessen können.

- 1.3 Ueberbetriebliche Kurse Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe 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:**

Die üK's für die Lernenden aus der Deutschschweiz finden unverändert am Campus Reidbach Wädenswil statt. In der Westschweiz werden diese aufgrund der kleinen Klassen im Lehrbetrieb der Jowa SA, Ecublens, durchgeführt.

Im Schuljahr 2019/2020 wurden im 1. Lehrjahr total 29 und im 2. Lehrjahr 20 Lernende geschult.

Christian Huwiler, Jowa AG, ist für die Koordination im Schwerpunkt hauptverantwortlich.



üK 2020



ük «Offenausschank» November 2019

Schwerpunkt **Bier:**

Die gestützt auf den Bildungsplan vereinbarten üK-Tage werden an drei verschiedenen Standorten zu unterschiedlichen Themen durchgeführt: Stammheimer Hopfentropfen GmbH (Hopfenexkursion), Palatia Malz Kreimbach-Kaulbach (Mälzereipraktikum) und Kornhausbräu AG Rorschach (Kleinsud). Im Schuljahr 2019/2020 haben 21 Lernende die üK's absolviert.

Christoph Lienert, Schweizer Brauerei Verband (SBV), übernahm 2019 die Koordination der üK's von Almuth Hahn.

Schwerpunkt **Convenience-Produkte:**

Im Berichtsjahr absolvierten 12 Lernende des 2. Ausbildungsjahres die üK-Tage am Berufsbildungszentrum Sursee bzw. am Strickhof Wädenswil.

Seraina Coray, Froneri Switzerland AG, ist für die Koordination im Schwerpunkt hauptverantwortlich.



ük Convenience-Produkte 2019

Schwerpunkt **Fleischerzeugnisse:**

Remo Müller, Micarna AG Bazenheid, ist hauptverantwortlich für die üK's und arbeitet für die Planung und Durchführung eng mit dem Ausbildungszentrum Spiez zusammen.

5 Lernende (Ausbildungsbetriebe Bigler AG, Micarna AG Bazenheid und Courtepin) absolvierten im Berichtsjahr die üK 1 und 2 (je 2 Tage). Wie im Vorjahr wurden aufgrund der kleinen Klassen 2 Kurstage mit den Fleischfachassistenten am ABZ Spiez zusammen durchgeführt.

Aufgrund der Situation mit COVID 19 konnte der üK 3 (Lehrgang 2018-2021) nicht wie geplant im März 2020 durchgeführt werden. Ein Ersatzdatum ist auf einen späteren Zeitpunkt festgelegt.

Schwerpunkt **Getränke:**

Die üK's fanden am Campus Grüental Wädenswil statt. Für die Koordination und Durchführung der Kurse ist unverändert Oliver Gerber (Ramseier Suisse AG) verantwortlich. Im Januar 2020 wurden im üK1 9 Lernende und im üK2 8 Lernende geschult.

Schwerpunkt **Schokolade:**

Im Berichtsjahr hat Max Bruderer (Chocolat Bernrain AG) die Verantwortung für die Durchführung der üKs in der Deutschschweiz von Marco Jetzer übernommen. In der Westschweiz fand im Berichtsjahr ebenfalls ein Wechsel in der Kursverantwortung statt. Clément Gindrat plante und organisierte letztmals zusammen mit Bertrand Baud die üK's. Bertrand Baud (Chocolats & Cacaos Favarger SA) übernimmt die alleinige Kursverantwortung für die Lernenden in der Westschweiz.

Der üK Rezeptentwicklung wurde in der Westschweiz im Berichtsjahr erstmals bei Chocolat Camille Bloch durchgeführt (bisher bei Chocolat Villars SA), in der Deutschschweiz unverändert bei Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG.

Beim Lehrgang 2018-2021 fanden alle 5 üK-Tage an unterschiedlichen Kursorten statt. Infolge COVID 19 mussten beim Lehrgang 2019-2022 einzelne üK-Tage auf einen späteren Zeitpunkt verschoben werden.

Schwerpunkt **Trockenwaren:**

Die Kurse wurden wie in den Vorjahren am Institut agricole Grangeneuve durchgeführt. Für die Kursplanung ist Simon Koch (Zweifel Pomy Chips AG) verantwortlich; der Unterricht wird von Olivier Tordion (Grangeneuve) und Caroline Novy (Strickhof) gemeinsam geplant und durchgeführt.

13 Lernende (9 Deutsch- und 4 Westschweiz) wurden geschult.



üK 2020 Trockenwaren - Lehrhalle Grangeneuve

Schwerpunkt **Zuckerwaren:**

Für die Organisation und Durchführung der üK's ist Thomas Fringeli (Ricola AG) verantwortlich. Aufgrund der kleinen Lernenden-Anzahl finden die üK's an unterschiedlichen Standorten erst im Herbst 2020 statt.

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. Im Berichtsjahr wurden Subventionen von rund CHF 50'000.-- ausgerichtet, die den Ausbildungsbetrieben anteilmässig an die üK-Kosten weiterverrechnet wurden.

Die AG LMT erstellt für alle Schwerpunkte die Kursabrechnungen und informiert die Standortkantone Zürich und Waadt regelmässig über die durchgeführten üK's.

1.4 Schulung vorgesetzte Fachpersonen (QV IPA)

Unter der neuen Leitung von Michael Gehring (Nachfolger von Peter Roth) wurden an 2 Kurstagen (10. Dezember 2019 und 15. Januar 2020) vorgesetzte Fachpersonen und verantwortliche Praxisbildner geschult und auf das QV IPA vorbereitet. 29 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 geäußerten Rückstellungen finanziert und nicht den Mitgliedfirmen in Rechnung gestellt. Die Kurse werden nach Bedarf weiter angeboten.

2. Weiterbildungen im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

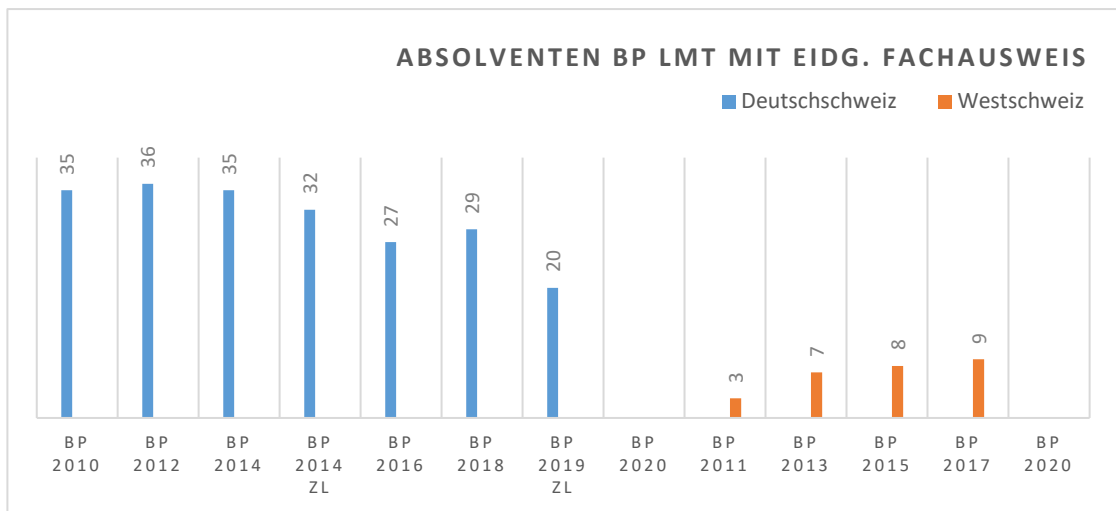
2.1. Berufsprüfung – Lebensmitteltechnologie mit Eidg. Fachausweis (BP LMT)

Seit der Inkraftsetzung der Prüfungsordnungen BP LMT im Jahr 2009 wurden in der Deutschschweiz 8 und in der Westschweiz 5 Lehrgänge gestartet. 273 Personen mit unterschiedlichen Grundbildungen schrieben sich in den Lehrgängen am Strickhof ein, 48 in Grangeneuve.

Im Lehrgang 2019/2020 haben sich in den Vorbereitungskursen am Strickhof 25 Kandidaten auf die Prüfungen (Theorie) vorbereitet. Aufgrund der ausserordentlichen Situation mit COVID

19 mussten die ab April 2020 geplanten Prüfungen verschoben werden. Nach Absprache mit dem SBFJ, den Schulen, Kandidaten und Prüfungsexperten konnten die Prüfungen ohne erneute Ausschreibung in den Spätsommer 2020 verschoben werden. Die Gesamtergebnisse werden voraussichtlich Ende 2020 vorliegen.

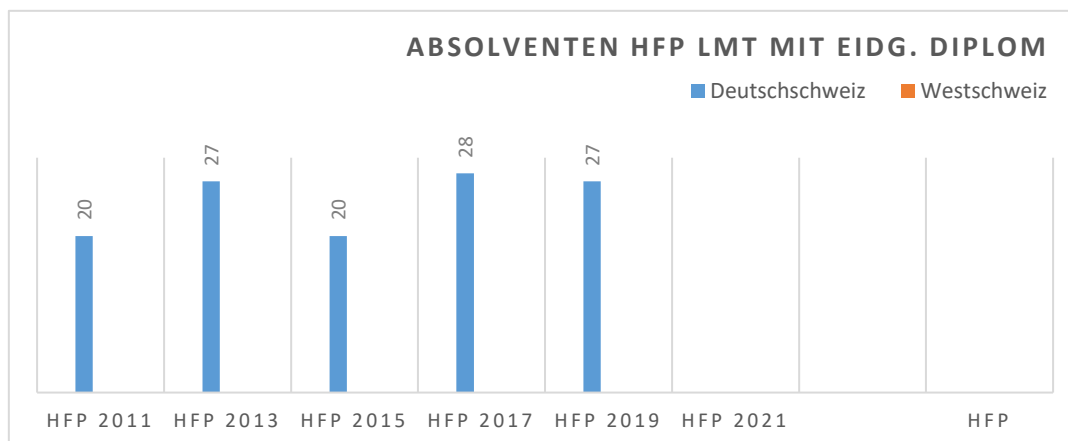
In Grangeneuve startete im Herbst 2019 ein BP-Lehrgang mit 7 Kandidaten. Dank der kleinen Klassengrösse konnten die Theorieprüfungen in Grangeneuve trotz der ausserordentlichen Situation und mit einem entsprechenden Konzept über Hygiene und Verhaltensregeln planmässig durchgeführt werden. Startgespräche für die Fallstudien mussten mit den Kandidaten aufgrund der vom Bund vorgeschriebenen Massnahmen teilweise per Videokonferenz geführt werden. Die Gesamtergebnisse werden Ende August 2020 vorliegen.



2.2. Höhere Fachprüfung – Lebensmitteltechnologie mit Eidg. Diplom (HFP LMT)

In der Deutschschweiz wurden seit der Inkraftsetzung der Prüfungsordnung 5 Lehrgänge durchgeführt. In der Westschweiz konnte aufgrund der geringen Nachfrage bisher noch kein Lehrgang HFP LMT geöffnet werden.

Die Vorbereitungskurse für den nächsten HFP-Lehrgang starten am Strickhof aufgrund der Verschiebungen des BP-Lehrgangs später als geplant, d.h. im Januar und März 2021 mit Abschluss der Prüfungen im Herbst 2021.



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 in 5 Workshops erarbeitet werden. Das SBFI hat im Februar 2020 die Dokumente geprüft und die Zustimmung für die weiteren Arbeiten erteilt. Aktuell werden aufgrund der erarbeiteten Handlungskompetenzbereiche die Prüfungsordnungen und die Wegleitungen erarbeitet. Die Lehrgangsanbieter sind beauftragt, die entsprechenden Lerninhalte zu definieren. Es ist geplant, die Prüfungsordnungen dem SBFI im Spätherbst 2020 zur Konsistenzprüfung vorzulegen.

3. Weiterbildung Praxisbildnerinnen/Praxisbildner

Von Januar bis Mai 2020 wurden von der AG LMT in der Deutschschweiz branchenspezifische Weiterbildungskurse für Praxisbildner/innen (je 2 zweitägige Grund- und Aufbaukurse sowie 2 eintägige Praxiskurse) geplant. Aufgrund von COVID 19 konnten nur 1 Grundkurs im Januar 2020 sowie 1 Aufbaukurs im Februar 2020 durchgeführt werden. 33 Mitarbeiter/innen aus verschiedenen Mitgliedfirmen haben diese Kurse am Bildungszentrum Suissetec Lostorf besucht.

Die vom Kursleiter, Klaus Halter (sfb Dietikon), in Zusammenarbeit mit den seitens AG LMT neu verantwortlichen Michael Gehring und Marco Jetzer erarbeiteten Kursprogramme sind vielseitig und interessant gestaltet. Der Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmern wird sehr geschätzt. Die Kursinhalte werden regelmässig überprüft, weiterentwickelt und auf die Bedürfnisse angepasst.

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 und die Berufsbildbroschüren kamen im Berichtsjahr leider nur einmal zum Einsatz:

- **Berufsmesse Zürich vom 19.-23. November 2019**

Mit Unterstützung von einzelnen regionalen Ausbildungsbetrieben wurden die verschiedenen am Kompetenzzentrum Strickhof ausgebildeten Berufe an der Messe präsentiert.

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 wird eine Neuauflage des Berufsinfo-Faltblattes «Lebensmitteltechnologie/-technologin EFZ / Lebensmittelpraktiker/in EBA» geplant. Die Arbeiten haben sich aufgrund von COVID 19 verzögert.

4.3 Internetseite

Die Internetseite www.lebensmitteltechnologie.ch wird regelmässig in allen drei Sprachen aktualisiert. Alle Dokumente für die Grund- und Weiterbildungsstufen sind aufgeschaltet.

Wir empfehlen den Mitgliedfirmen und Bildungszentren, die Internetseite auch als Plattform für die Platzierung von News, wie z.B. Veranstaltungen, zu nutzen.

5. Organisatorische Aufgaben der AG LMT

5.1 Mitgliederversammlung

Gestützt auf den Vorstandsbeschluss wurden die statutarischen Geschäfte für das Jahr 2019 von den Mitgliedfirmen auf dem Korrespondenzweg genehmigt. Mit der Genehmigung wurden folgende Ersatzwahlen bestätigt: René Angehrn, neu Schwerpunktleiter Getränke, Einsitz im Vorstand und Prüfungskommission BP LMT/HFP LMT, René Sampt, neu Einsitz im Vorstand (Aufgabenbereich PK BP LMT/HFP LMT), Christoph Lienert, neu Einsitz im Vorstand (Aufgabenbereich Prüfungskommission PK32).

5.2 Vorstand

Der Vorstand tagte erstmals unter dem Präsidium von Dominik Cadosch am 18. November 2019 bei der Jowa AG in Gränichen. Die geplante Sitzung vom 6. Mai 2020 musste aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt und auf den Herbst 2020 verschoben werden.

5.3 Vorstands-Ausschuss

Seit anfangs 2020 steht ein Vorstands-Ausschuss als strategisches Gremium im Einsatz und engagiert sich vorwiegend für die Berufsfeldentwicklung. Nebst den ordentlichen Vorstandssitzungen sind einzelne Workshops und Telefonkonferenzen zur Vorbereitung der Vorstandsgeschäfte geplant.

Der Vorstand-Ausschuss setzt sich aus den Vorstandsmitgliedern Dominik Cadosch, Gabriel Schaad und Simon Koch zusammen, sowie themenbezogen unterstützt von René Sampt und Stephan Urfer. Die Geschäftsstelle ist mit Urs Reinhard und Verena Schmid darin vertreten. Ein erster Austausch fand am 25. März 2020 per Videokonferenz statt.

5.4 Rechnungsrevisoren

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

5.5 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.

5.6 Projekte / Ausblick

5-Jahres-Überprüfung LMT EFZ und LMP EBA

Die Vorbereitungen für die 5-Jahres-Überprüfung der beiden Grundbildungen hat sich durch die Pandemie verzögert. Die Planung wird im Vorstand im Herbst 2020 aufgenommen, um das weitere Vorgehen in der Kommission B&Q zu diskutieren und die Arbeiten einzuleiten.

Rahmenlehrplan Techniker HF Lebensmitteltechnologie

Gestützt auf die vom Bund verabschiedeten Mindestvorschriften sind die geltenden Rahmenlehrpläne bis ins Jahr 2022 zu aktualisieren. Die Konferenz HF Technik hat den Entwicklungsprozess RLP22 eingeleitet. Im Berichtsjahr schloss die AG LMT mit der Konferenz HF-Technik eine Vereinbarung über die künftige Zusammenarbeit ab.

Anfangs 2020 wurde die Revision mit der Kick-Off-Sitzung beim SBFI offiziell gestartet und in Zusammenarbeit mit der pädagogischen Begleitung eine Branchenumfrage erarbeitet. Das Ergebnis wird dem Projektteam als Grundlage für die Erarbeitung der Handlungskompetenzbereiche dienen. Dazu sind im September und November 2020 Workshops geplant. Das Projekt wird von Robert Jaquet geleitet, unterstützt von der Geschäftsstelle. Das Projektteam setzt sich aus Fachpersonen aus der Branche zusammen.

NQR – Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung:



Die Grund- und Weiterbildungsstufen sind gestützt auf die vom SBFI vorgegebenen Standardniveaus eingestuft:

Grundbildungen: LMP EBA Stufe 3 und LMT EFZ Stufe 4

Weiterbildungen: BP LMT mit eidg. Fachausweis Stufe 5 und

HFP LMT mit eidg. Diplom Stufe 6.

Die Zeugniserläuterungen für die Grundbildungen und die Diplommzusätze für die Weiterbildungen stehen in allen vier Sprachen (d/f/i/e) zur Verfügung.

Das Verzeichnis der eingestuften Abschlüsse ist unter folgendem Link beim SBFI aufgeschaltet:

<https://www.sbfi.admin.ch/sbfi/de/home/bildung/mobilitaet/nqr/das-verzeichnis-der-ingestuften-abschluesse.html>

5.7 Mitgliederbestand

Die Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien umfasst gesamtschweizerisch 127 Mitgliedfirmen (Ausbildungsbetriebe und Organisationen). In 122 Firmen werden die beiden Grundbildungen LMP EBA und LMT EFZ ausgebildet.

5.8 Geschäftsstelle

Die Geschäftsleitung obliegt unverändert Dr. Urs Reinhard, unterstützt von Verena Schmid 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.

Einen besonderen Dank richten wir an die im Berichtsjahr aus dem Vorstand ausscheidenden Mitglieder: Josiane Enggasser, Sevan Nalbandian und Martin Leutwiler. Mit ihrem Engagement haben sie die Entwicklung des Berufsfeldes wertvoll mitgeprägt.

Bern, im August 2020

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologien

Dr. Urs Reinhard

Verena Schmid

Manuela Boss