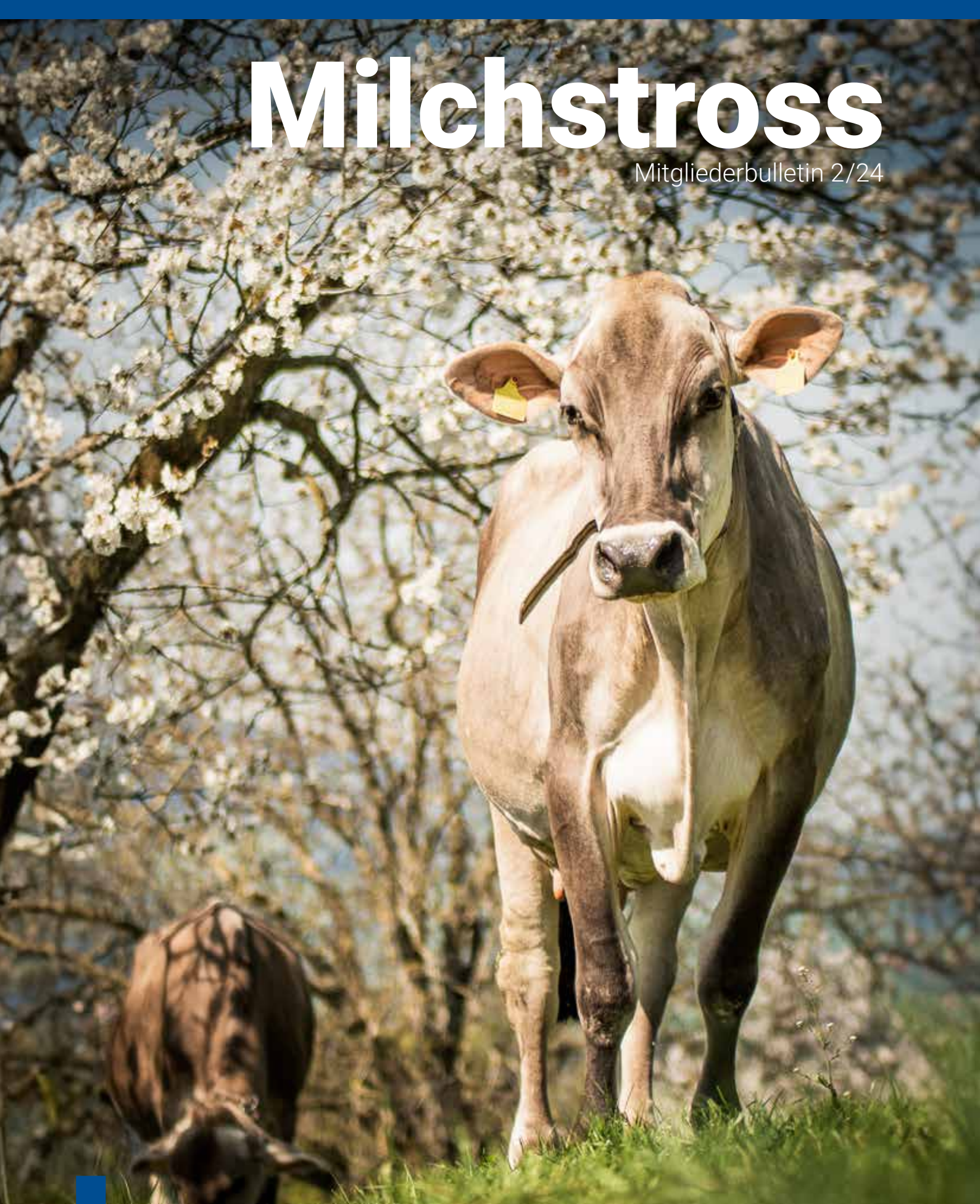


# Milchstross

Mitgliederbulletin 2/24



**Vereinigte  
Milchbauern  
Mitte-Ost**

**Milchanalyse  
SuisseLab**

Seite 4

**Angebot  
Waldhaus**

Seite 7

**Neubau  
Wattwil**

Seite 11



Abschied nehmen ist immer ein bisschen schwer, aber es ist auch ein Moment des Neuanfangs und der Vorfreude auf das, was kommt. Als ich 2016 zur VMMO stiess, konnte ich nicht ahnen, wie viel Freude mir die Arbeit in einer Organisation machen würde, die strategisch von aktiven Landwirten geführt wird. So durfte ich viel über Agrarpolitik und Verbandsarbeit lernen. Besonders prägend waren für mich die Abstimmungen zu den agrarpolitischen Initiativen und den Eidgenössischen Wahlen. Der immense Zusammenhalt der Schweizer Landwirtschaft hat mich stets beeindruckt und mich motiviert, mich voll und ganz einzubringen in den jeweiligen Kampagnen.

Die Einführung der Branchenlösung «swiss milk green», besser bekannt als der «Grüne Teppich», war eine spannende Zeit, die ich mit verschiedenen Kommunikationsmassnahmen begleiten durfte. Bei den jährlichen Mitgliedertreffen, der Auszeichnung für «Gute Milch» sowie der Tier & Technik traf ich auf viele spannende Milchproduzenten, welche die Leidenschaft für Schweizer Milch mit hoher Produktivität und Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt mit mir teilten.

*«Milchkühe und Milch werden bei mir weiterhin ein fixer Bestandteil im Alltag sein.»*

Milchkühe und Milch werden bei mir weiterhin ein fixer Bestandteil im Alltag sein – jedoch eher von der praktischen Seite her. Ich freue mich sehr auf diese neue Erfahrung und die Zeit, die vor mir liegt.

Ich möchte es nicht versäumen, all den Personen zu danken, die ich während meiner Zeit bei der VMMO kennenlernen und mit denen ich zusammenarbeiten durfte: Präsidium, Vorstand, Delegierten, Geschäftsstelle und vielen anderen Akteuren der Milchwirtschaft – besonders auch meinem Bürokollegen Samuel Winkler. Es war mir eine Ehre mit euch. Meiner Nachfolgerin Yvonne Stähli wünsche ich einen guten Start und genauso viel Freude und Spass an der Arbeit, wie ich sie stets hatte.

**Damara Lenz**

## KONKRET

### RÜCKERSTATTUNG BEITRÄGE SMP

Die Kostenbeteiligung an die Produzentenbeiträge SMP von 0,10 Rp. pro 2023 produziertes kg Milch wurden Ende April ausbezahlt. Falls Sie die Rückerstattung nicht erhalten haben, kontaktieren Sie bitte die VMMO-Geschäftsstelle. Die Auszahlung erfolgte zum 6. Mal in Folge, seit 2018 wurden an die Genossenschafter rund 4,3 Millionen Schweizer Franken ausgeschüttet.

### BEWIRTSCHAFTER- WECHSEL

Bewirtschafterwechsel werden der VMMO laufend von der TSM Treuhand (DB Milch) gemeldet. Jährlich werden uns über 100 Bewirtschafterwechsel mitgeteilt. Stand Mitte April waren drei Viertel aller Wechsel bearbeitet. Bis Ende Mai sollten alle neuen Bewirtschafter angeschrieben sein. Es kommt vor, dass uns einzelne Wechsel nicht gemeldet werden oder untergehen. Haben Sie Ihren Betrieb bereits vor längerer Zeit übergeben oder übernommen, die Post kommt aber immer noch an den «alten» Bewirtschafter? Dann kontaktieren Sie die VMMO-Geschäftsstelle.

### AUSZEICHNUNG «GUTE MILCH»

Die Plaketten für «Gute Milch» werden den Mitgliedern im Mai per Post zugestellt. Die Jubiläumsplaketten für 5, 10 oder 15 Jahre «Gute Milch» werden den Geehrten an den Mitgliedertreffen im Spätherbst überreicht.

### NEUE SMP-VOR- STANDSMITGLIEDER

An der DV der Schweizer Milchproduzenten vom 17. April 2024 wurden die Vertreter des Freiburger Milchverbands Mireille Hirt-Sturny und Yves Nicolet einstimmig in den Vorstand gewählt.

# Worte des Präsidenten

Der Frühling stand auch dieses Jahr früher in den Startlöchern, als wir dies gewohnt sind. Durch die hohen Temperaturen ging es schon im März wieder auf die Felder. Nachdem in den frühen Lagen der erste Schnitt bereits eingebracht werden konnte, verzögerte sich in den höheren Lagen das Graswachstum durch den erneuten Wintereinbruch. Der Frühling ist auch die Zeit der Versammlungen. Kaum ein Tag, an dem nicht eine Organisation zu ihrem jährlichen Treffen einlädt. Den Austausch mit den Teilnehmenden finde ich immer sehr wertvoll und bereichernd, und viele dieser Gedanken nehme ich dann wieder in meine Sitzungen mit.

## Delegiertenversammlung 2024

Am Donnerstag, 11. April 2024, fand in der Markthalle Wattwil die 19. ordentliche Delegiertenversammlung der VMMO statt. Wir durften am Ort unserer Gründungsversammlung bei schönem Wetter insgesamt 132 Delegierte im Saal begrüßen. Bei den Grussbotschaften stellte der Gemeinderat Simon Seiler die Gemeinde Wattwil vor, und anschliessend richtete Regierungsrat und Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartementes Beat Tinner einige Worte an die Delegierten.

Die Traktandenliste konnte zügig abgearbeitet werden. Die Jahresrechnung 2023 und der Bericht der GPK wurden ohne Wortmeldungen einstimmig genehmigt. Der Gewinn wird vollumfänglich dem Genossenschaftsvermögen zugewiesen. Wie bereits im laufenden Jahr werden die Vereinigten Milchbauern Mitte-Ost aufgrund des guten Geschäftsjahres ihren Mitgliedern auch für 2023 wieder eine Kostenbeteiligung an die Produzentenbeiträge SMP von 0,10 Rp./kg Milch ausrichten können.

Besonders freut mich die Zustimmung für den beantragten Baukredit für das Neubauprojekt Wattwil. Mit dieser wurde von den Delegierten die strategische Ausrichtung der VMMO ein weiteres Mal bestätigt. Wir verfolgen den Ansatz, mit diesen Anlagen eine gesunde Rendite zu erwirtschaften und die Erträge zugunsten unserer Mitglieder und der Milchwirtschaft einzusetzen. Mehr Informationen zum Neubauprojekt finden Sie auf der Seite 11.

## Aktuelle Marktsituation

Nach einem schwierigen 2023 hat das neue Jahr für den Schweizer Milchmarkt erfreulich begonnen. Die Käseexporte stiegen im Januar gegenüber dem Vorjahr um 19%, die Käseproduktion nahm ebenfalls um 2,3% zu, und auch die Herstellung von Molkereiprodukten ist steigend. Ich hoffe sehr, dass sich dieser Trend fortsetzen wird. Es ist dringend notwendig, dass sich die angespannte Situation auf dem Käsemarkt nachhaltig verbessert.

Der Vorstand der Branchenorganisation Milch hat nach äusserst zähen Verhandlungen entschieden, den A-Richtpreis für Molkereimilch für das dritte und vierte Quartal 2024 um 3 Rappen zu erhöhen.

Die Anpassung des A-Richtpreises ist grundsätzlich ein Schritt in die richtige Richtung und stellt einen hart erkämpften Kompromiss dar. Die bisherigen Preissteigerungen wurden in den letzten Jahren durch die Kostensteigerungen in der Produktion mehr als weggefressen. Für uns Milchproduzenten ist es deshalb zentral, dass das gestiegene Kostenumfeld auf den Markt übertragen werden kann. Nur so gibt es langfristig eine nachhaltige Schweizer Milchproduktion. Damit dieses Ziel erreicht werden kann, braucht es aber noch deutliche Signale bei der künftigen Ausrichtung der AP2030.

Viele Grüsse



Hanspeter Egli  
Präsident



Die Feierlichkeiten für 20 Jahre «Gute Milch» sind einer der Höhepunkte im Jahreskalender unserer Genossenschaft. Jeweils im Herbst werden jene Milchproduzentinnen und Milchproduzenten mit einer Glocke oder einem Gutschein des Hotels Waldhaus am See ausgezeichnet, die 20 Jahre Milch ohne Qualitätsverluste produziert haben. Die Auswertung für die Qualitätsauszeichnung basiert auf den Proben der Suissselab AG. Die Suissselab AG mit Sitz in Zollikofen BE führt im Auftrag der Branchenorganisation Milch und des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die öffentlich-rechtliche Milchprüfung durch. Rund um die Qualitätsauszeichnungen, kommt es immer mal wieder vor, dass Milchproduzenten an die VMMO-Geschäftsstelle gelangen, weil sie sich die Analyseresultate nicht erklären können. Die «Milchstross» traf Suissselab-Geschäftsführer Christian Beck zu einem Gespräch über fachgerechte Probenahmen, Analyseresultate und Rekurskosten.



**Christian Beck**  
Geschäftsführer Suissselab

# Milchanalyse im Fokus

## Einblick in die Suissselab AG

### Herr Beck, wie erklären Sie einem Laien, was Ihr Unternehmen macht?

Suissselab wurde Ende 2006 gegründet und ist heute im 100%igen Besitz der Viehzuchtverbände swissherdbook, Braunvieh Schweiz und Holstein Switzerland. Unser Angebot umfasst drei Pfeiler:

1. Mit der Milchleistungsprüfung bekommt der Produzent Informationen zur Leistung und kann gesundheitliche Entwicklungen erkennen.
2. Bei den Daten der Sammelmilch im Rahmen der Milchprüfung findet ein Monitoring der Qualität der Milch statt, die vom Produzenten zum Erstmilchkäufer zur Weiterverarbeitung gelangt.
3. Unser veterinärmedizinisches Angebot: Hier bieten wir zum Beispiel den erfolgreichen Trächtigkeitstest FERTALYS oder die Mastitis-Identifikation. Wir verstehen uns als nationales Kompetenzzentrum im Bereich der Rohmilchanalytik.

Suissselab ist national tätig und ein hochautomatisiertes und professionelles Unternehmen in einem fordernden Spannungsfeld der Marktteilnehmer.

### Was meinen Sie mit «Spannungsfeld der Marktteilnehmer»?

Die Milchproduzenten sind bei uns mehr als «nur» Kunden. Mit ihrer Mitgliedschaft in ihren Zuchtverbänden sind sie auch Eigentümer unseres Unternehmens. Gleichzeitig ist der Milchproduzent möglicherweise auch Miteigentümer eines Verarbeiters. Neben der Milchleistungsprüfung und der Milchprüfung profitiert er von den Dienstleistungen von Suissselab direkt als Kunde. Das können Analysen zur Mastitis-Identifikation, Trächtigkeitstests oder ganz einfach einzelne zusätzliche Gehaltsproben sein. Die Grenzen der Marktteilnehmer sind also fließend und können nicht so einfach kategorisiert werden. Er ist also im weitesten Sinne Mitbesitzer der Firma, Kunde und Auftraggeber. Je nach Ausgestaltung der Verträge zwischen Milchkäufer und Produzenten können sich die Ergebnisse aus den Analysen auf die Wirtschaftlichkeit auswirken. Das ist genau, was Sie einleitend erwähnt haben, und kann verständlicherweise zu Unmut führen.

### Wie läuft eine Milchprüfung in der Praxis ab?

Zu den Hauptaufgaben von Suisselab gehört, dass von sämtlichen Milchproduktionsbetrieben zwei Proben pro Monat analysiert werden. Dafür organisieren wir die Sammeltouren. Zudem erlassen wir Vorgaben für die korrekte und einheitliche Probenahme.

### Sie nehmen die Proben also nicht selbst?

Nein, da hat der Milchkäufer eine grosse Verantwortung: Er bestimmt, wer die Proben nimmt, und er ist auch verantwortlich dafür, dass die Vorgaben bei der Probenahme eingehalten werden. Dabei darf nur das von uns vorgegebene Material verwendet werden.

### Für die eigentliche Probenahme ist also der Milchkäufer verantwortlich?

Korrekt. Suisselab gibt vor, wie und mit welchen Instrumenten die Probe zu entnehmen ist, und trägt dann die Verantwortung für den Transport ab Übergabe bis zum Labor und selbstverständlich für die Analyse sowie die korrekte Datenübermittlung.

### Sie betonen immer wieder, dass Sie die Vorgaben machen, wie eine Probe zu entnehmen ist. Warum ist Ihnen dieser Punkt so wichtig?

Werden unsere Vorgaben und Prozesse nicht eingehalten, kann das zu einer Beeinträchtigung der Ergebnisqualität führen, was unbedingt vermieden werden muss. Dabei ist wichtig zu verstehen: Wir messen nicht falsch – aber das Muster, das wir analysieren, entspricht nicht einer repräsentativen Probe.

### Haben Sie konkrete Beispiele, was schief laufen kann?

Die Milch muss sehr gut vermischt werden. Die Bewegung im Milchtank während der Fahrt zum Abladeort ist nicht ausreichend. Die Entnahmeinstrumente müssen sauber sein. Ist die Milch in verschiedenen Einheiten, dann muss die Probemenge im Messbecher auch proportional verteilt sein. Die Sauberkeit und die regelmässige Prüfung der Gefässe sind wichtig. Nicht sauber gespülte Gefässe können schon bei kleinsten Konzentrationen zu Veränderungen führen.

### Was, wenn eine Probe einen ungewöhnlichen Wert aufweist?

Als Labor beschreiben wir mit den Messungen ganz nüchtern ein Resultat. Die hochautomatisierte Analytik ist unsere Kernkompetenz. Die Resultate betrachten wir rein wissenschaftlich, neutral und ohne zu werten. Uns darf nicht interessieren, wer welche Werte hat und welche Konsequenzen daraus resultieren.

### Wie reagiert Suisselab, wenn sie wegen einer Probe konfrontiert wird?

Der Kunde – meist der Produzent – will wissen, was der Grund bestimmter Analyseergebnisse sein könnte, oder reklamiert schlechte Werte. Das führt zu einem Dilemma. Wir machen keine Beratung. Trotzdem haben wir viel Erfahrung gesammelt, was Ursachen sein könnten.

### Und die wären?

Das sind eben reine Spekulationen, die beim Melken beginnen, schlecht gemischte Milch oder nicht repräsentative Probenahme, Verunreinigungen und vieles mehr.

### Eine Fehlanalyse im Labor schliessen Sie also aus?

Nein, aber die internen Vorgänge werden sehr intensiv überwacht. Bevor die Milch zur Analysestation geführt wird, überprüfen wir, ob während des gesamten Transports die Temperatur eingehalten wurde. Während der Analyse werden unsere Geräte laufend auf den Standard überprüft. Auch die geringste Abweichung der Messgenauigkeit würden wir feststellen, und die Probe würde noch einmal untersucht.

### Wie kann es sein, dass die gleiche Milch bei der Analyse in einem anderen Labor unterschiedliche Werte aufweist?

Wenn die Analysegeräte und deren Prozesse identisch wären und die Eichung der Geräte den exakt gleichen Standard aufwiesen, dann müssten in der Theorie identische Werte resultieren. Man darf aber nicht vergessen, dass wir von einem Naturprodukt sprechen. Der Transport, die Temperaturen, die Probenahme und das Behältnis spielen auch eine Rolle. Ich kann verstehen, dass unterschiedliche Werte verunsichern. Meist sind sie aber erklärbar.



**Was unternehmen Sie, wenn ein Kunde seine Resultate nicht nachvollziehen kann?**

Zuerst versuchen wir im Gespräch einen Grund für die Werte zu finden. In den meisten Fällen gibt es spezielle Vorkommnisse, die dazu geführt haben. Gelingt dies nicht, platziert der Kunde eine Reklamation. Dies löst bei uns einen sehr aufwändigen Prozess aus. Wir untersuchen sämtliche Schritte von der Probenahme bis zur Übermittlung der Resultate. Dabei werden alle Berichte und Protokolle aufgearbeitet und anschliessend zurückgemeldet.

**Wie muss der Kunde da konkret vorgehen, wenn er eine solche Überprüfung wünscht, und was kostet das?**

Eine Reklamation kostet den Kunden nichts. Wenn er mit dem Resultat dann immer noch nicht einverstanden ist, dann hat er die Möglichkeit, an die Rekurskommission zu gelangen. Hierfür wird ein Kostenvorschuss über CHF 200.– fällig. Die Kommission ist unabhängig und setzt sich aus je einer Fachperson aus der Organisation Schweizer Milchproduzenten (SMP), Fromarte, VMI, der regionalen Melkberatung, kantonalen Vollzugsstellen und Agroscope zusammen. Suisselab muss gegenüber der Kommission darlegen, dass alle Prozesse korrekt liefen und sämtliche Vorgaben eingehalten wurden. Bekommt der Kläger recht, erhält er auch die CHF 200.– zurück.



**Wenn ich eine Beschwerde einreiche – wie gross ist die Chance, dass diese gutgeheissen wird, und wer prüft sie?**

Im letzten Jahr erfolgten für die Milchprüfung etwas über 390'000 Proben. Wir haben 236 Beanstandungen behandelt, wobei in 54 Fällen stattgegeben wurde. Bei rund der Hälfte der gutgeheissenen Beschwerden handelte es sich um Mängel bei der Probenahme. Die Rekurskommission hat im letzten Jahr 11 Rekurse behandelt – wobei 5 gutgeheissen wurden.

**Man hört heraus, dass Sie im Grundsatz mit den gelebten Prozessen und den Resultaten zufrieden sind, interpretieren wir das richtig?**

Ich denke, dass bei 0,6 Promille an Beanstandungen behauptet werden darf, dass die Qualität des gesamten Prozesses sehr gut ist. Das Zusammenspiel zwischen Labor, Milchkäufer und Produzent funktioniert, und die guten Resultate deuten auf eine hohe Qualität hin. Kommt es zu Fragen rund um die Ergebnisse, ist wichtig, dass gemeinsam nach der Ursache gesucht wird. Nur diese Erkenntnis bringt uns alle weiter. Dabei sind wir sehr gerne behilflich. Wir bitten aber auch um Verständnis für unsere Rolle in der Milchprüfung. Wir analysieren, sind neutral und bewerten nicht.





## Auszeit im Hotel Waldhaus am See in St. Moritz

Im Engadin sind der Bergsommer und der Herbst so intensiv und schön wie sonst kaum in einer Region. Die Besucher erwarten majestätische Gipfel, blühende Wiesen, tiefe Wälder, rauschende Bergbäche und weite Panoramablicke.

VMMO-Mitglieder profitieren im genossenschaftseigenen Hotel Waldhaus am See von attraktiven Spezialkonditionen. Das Waldhaus ist das einzige Hotel in St. Moritz, das direkt am See liegt. Seit 40 Jahren begrüsst die Familie Bernasconi ihre Gäste mit Enthusiasmus, Leidenschaft und viel Liebe zum Detail.

Das Angebot gilt ausschliesslich für Buchungen, die direkt über das Hotel Waldhaus am See getätigt werden. Bei Buchungen über Plattformen wie Trivago, Booking.com usw. besteht kein Anspruch auf den Rabatt.

**Spezialangebot für VMMO-Mitglieder im Mai 2024, ab CHF 140.– pro Person für den gesamten Aufenthalt. 15. – 19. Mai 2024 ist das Hotel bereits ausgebucht.**

- 2 Übernachtungen (wochentags) im Doppelzimmer mit Halbpension
- Freie Nutzung des öffentlichen Verkehrs im Oberengadin
- Degustation von einem Hauswhisky Ihrer Wahl

## Pauschalwoche in der Engadiner Seenlandschaft

	09.06. – 30.06.24 09.09. – 20.10.24 Rabattangebot*	09.06. – 30.06.24 09.09. – 20.10.24 Regulärer Preis	30.06. – 08.09.24 Rabattangebot*	30.06. – 08.09.24 Regulärer Preis
EZ	760.–	1160.–	860.–	1260.–
EZ See	980.–	1380.–	1080.–	1480.–
DZ	780.–	1180.–	880.–	1280.–
DZ Comfort	815.–	1215.–	915.–	1315.–
DZ See	880.–	1280.–	980.–	1380.–
DZ Comfort See	915.–	1315.–	1015.–	1415.–

\* Angebot für rabattberechtigte Milchproduzenten VMMO

### Waldhaus-Pauschalwoche

9. Juni bis 20. Oktober 2024

### Preise verstehen sich pro Person in CHF

7 Übernachtungen von Samstag bis Samstag, inkl. Frühstücksbuffet, 5-Gang-Abendessen, Waldhaus-Parcours mit Auswahl von mehr als 25 Inklusivleistungen, Service, MWST und aller Taxen.

### Ab der 2. Übernachtung sind folgende Punkte inklusive

Bergbahnen, öffentliche Verkehrsmittel im Oberengadin sowie das Postauto bis ins Bergell  
Gültigkeit: 01.05. – 31.10.2024



sehen  
erleben  
geniessen

## Würziges Ausflugsziel sucht genau dich...

**KOCH / KÖCHIN MIT EFZ**  
**ohne Zimmerstunde im Tagesbetrieb**  
PENSUM 80-100% per Mai oder nach Vereinbarung

Die Appenzeller Schaukäserei ist Schaufenster und Markenbotschafter des Appenzeller® Käse und damit das würzige Ausflugsziel im Appenzellerland. Der lebhafte, touristische Tagesbetrieb mit Restaurant, Shop und Erlebnisausstellung zur Käserei verwöhnt an 364 Tagen im Jahr Gäste aus aller Welt. Nun suchen wir dich als vielseitige und kreative Fachkraft sowie motiviertes Mitglied unseres familiären Teams.

### Deine Aufgaben:

- Den Gästen ein kulinarisches und würziges Erlebnis bieten
- Vor- und Zubereitung sämtlicher Speisen
- Planung der Tagesmenu's und Empfehlungen
- Mitarbeit bei der Planung von kulinarischen Spezialwochen und Gastroevents
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitätssicherungs- sowie den Hygienerichtlinien
- Bestellwesen im gesamten Food-Bereich

### Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung im Speiserestaurant
- Verbundenheit mit Regionalprodukten und Freude an der Arbeit mit frischen Rohstoffen
- Engagement, Teamfähigkeit, Flexibilität und Stressresistenz
- Bereitschaft auch mal an anderen Stellen im Betrieb auszuweichen
- Gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- Du kannst Prioritäten setzen und bildest dich gerne weiter
- Idealerweise hast du Führungserfahrung
- Du sprichst fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch

### Das bieten wir:

- Anstellung nach L-GAV
- Einsatzzeit tagsüber ohne Zimmerstunde, Abendeinsätze nur bei Gruppenreservierungen und Events
- Flexible Ferieneinteilung da Jahresbetrieb
- Tolles Arbeitsklima in jungem, engagiertem Team
- Vergünstigungen im Betrieb

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, alles in elektronischer Form, per Mail an Adrian Agner, Leiter Gastronomie: [adrian.agner@schaukaeserei.ch](mailto:adrian.agner@schaukaeserei.ch)

Appenzeller Schaukäserei AG  
Dorf 7II · CH-9063 Stein · [www.schaukaeserei.ch](http://www.schaukaeserei.ch)



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. 

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)



*Wir verstehen unser Handwerk, sind innovativ und voller Elan.  
Mit dir zusammen wollen wir neue Emmi-Geschichten schreiben.*

# Lehre als Milchtechnologin oder Milchtechnologe EFZ 2024

## 100% in Stein

### Das kannst du bewirken

- In der Milchtechnologie wirst du zum echten Profi der Produktionsschritte! Du erschaffst und füllst Produkte ab, lässt sie reifen, probierst sie sogar und verpackst sie für die Massen.
- Übernimm die Verantwortung für die Qualitätskontrolle und Sorge dafür, dass nur die besten Produkte unser Werk verlassen. Mit deinem geschulten Auge und den neuesten Analysemethoden stellst du sicher, dass alles perfekt ist. Dank dir und unseren modernsten Produktionsverfahren entsteht die vielfältige Palette unserer Produkte.
- Du steuerst und bedienst unsere hochmodernen Produktionsanlagen. Von der Einrichtung bis zur Reinigung – du weisst, wie die Maschinen funktionieren.
- Bald wirst du nicht nur ein:e Konsument:in sein, sondern auch ein:e Kenner:in der Milchprodukte! Du kennst alle Geheimnisse ihrer Herstellung.

### Weshalb dir das gelingt

- Du benötigst einen Sekundar- oder Realabschluss.
- Du liebst Milchprodukte und hast einen ausgeprägten Geruchs- und Geschmackssinn dafür!
- Du bist ein Teamplayer durch und durch!
- Du hast ein gutes technisches Verständnis für den Umgang mit unseren computergesteuerten Produktionsanlagen und legst grossen Wert auf Hygiene!

### Dein Arbeitsort

Appenzeller Schaukäserei, Dorf 711, 9063 Stein

### Mache den nächsten Schritt!

Wir freuen uns auf deine Online-Bewerbung.

#### Hast du Fragen?

Nicole beantwortet dir diese gerne

#### Nicole Rubi

HR Services Specialist  
+41 58 227 19 55

Weitere Stellen und Online-Bewerbung  
auf [emmi.com/jobs](https://emmi.com/jobs)

## Delegiertenversammlung vom 11. April 2024

Am Donnerstag, 11. April 2024, trafen sich 132 Delegierte in der Markthalle Wattwil zur 19. ordentlichen Delegiertenversammlung der VMMO. Nach der Eröffnungsrede von Präsident Hanspeter Egli wurde durch die traktandierten Geschäfte geführt.

Die Jahresrechnung 2023 und der Bericht der GPK wurden ohne Wortmeldungen einstimmig genehmigt.

Wie bereits im laufenden Jahr können die Vereinigten Milchbauern Mitte-Ost aufgrund des guten Geschäftsjahres ihren Mitgliedern auch für 2023 wieder eine Kostenbeteiligung an die Produzentenbeiträge SMP von 0,10 Rp./kg Milch ausrichten.

# 2024

## Delegiertenversammlung

Das zurücktretende Vorstandsmitglied Walter Raschle blickte in seinen Abschiedsworten auf sein Engagement in der Milchwirtschaft zurück. Walter hat mit seinen guten Kenntnissen des Milchmarktes, seinen kritischen, aber konstruktiven Beiträgen, seinem Flair für Zahlen, seinem Elan, seiner Weitsicht und mit seiner Menschlichkeit während vieler Jahre die Vorstandsarbeit geprägt und sich für die Anliegen der Schweizer Milchproduzentinnen und Milchproduzenten eingesetzt. Entsprechend langanhaltend war der Applaus, den Walter als Anerkennung für seine Arbeit von den Delegierten und seinen Vorstandskollegen erntete.



*Das zurücktretende Vorstandsmitglied Walter Raschle blickte in seinen Abschiedsworten auf sein Engagement in der Milchwirtschaft zurück.*

Der von der Region Appenzell Ausserrhoden portierte Werner Giezendanner wurde mit einem hervorragenden Ergebnis als neues VMMO-Verwaltungsmitglied (Vorstand) gewählt. Der Milchwirtschaftsbetrieb von Werner liegt im Bezirk Mittelland. Die produzierte Milch liefert er der mooh-Genossenschaft. Seit vielen Jahren engagiert er sich für die Anliegen der Landwirtschaft, sei es als VR-Mitglied der Landi Säntis oder im kantonalen Bauernverband. Seit 2023 ist er Mitglied des Kantonsrats.

Bevor es zum geselligen Teil der Versammlung überging, wurden die Anwesenden in einem kurzweiligen Referat von SMP-Präsident Boris Beuret über die aktuellsten Entwicklungen in der Agrarpolitik und im Milchmarkt informiert.



Die Vereinigten Milchbauern Mitte-Ost haben nach der Schliessung der Milchannahmestelle per 1. April 2023 die Liegenschaft der Milchzentrale Wattwil von der Milchzentrale Wattwil GmbH erworben. Diese befand sich je zur Hälfte im Besitz der Milchgenossenschaft Wattwil und der Vereinigten Milchbauern Mitte-Ost. Die Gebäude auf der Liegenschaft sollen nun einem dreistöckigen Neubau weichen.

Das Grundstück ist mit den heutigen Gebäulichkeiten schwach ausgenutzt. Zudem gestaltet sich der bauliche Zustand generell älter, einfach und mit einem Erneuerungsbedarf. Speziell die Gewerberäume wären für eine nachhaltige Nutzung komplett zu sanieren. Die eingesetzte Baukommission hat deshalb zusammen mit dem Architekturbüro planbasis GmbH, Bütschwil, an 5 Sitzungen ein komplettes Neubauprojekt erarbeitet.



Die bestehenden Gebäude werden komplett abgebrochen. Im Untergeschoss ist eine Tiefgarage mit insgesamt 9 Parkplätzen und grossräumigen Kellerabteilen geplant. Insgesamt sind 9 moderne Wohnungen in verschiedenen Grössen (2½, 3½ und 4½ Zimmer, je drei) vorgesehen, die nach dem heutigen Standard und den aktuellen Bedürfnissen ausgebaut werden. Die Erfahrung der letzten Jahre zeigt, dass sich die Vermietung von Gewerbeflächen anspruchsvoller gestaltet als jene von Wohnungen. Deshalb wird auf den Bau von Gewerbefläche verzichtet. Die Baukommission ist überzeugt, dass sich die Wohnungen aufgrund der guten Lage und des modernen Ausbaustandards erfolgreich vermieten lassen.

Die Delegierten stimmten dem beantragten Baukredit von CHF 4,6 Millionen Franken deutlich zu. Die Baueingabe ist bereits erfolgt. Die Baukommission geht davon aus, dass vor den Sommerferien die Arbeiten vergeben werden können, sodass im Herbst 2024 der Baustart erfolgen kann.

# VMMO baut Mehrfamilienhaus in Wattwil SG





# Was ist Lean Farming?\*

**Lean Farming ist eine Herangehensweise an die Landwirtschaft, die auf den Prinzipien des Lean Management basiert, das ursprünglich in der Automobilindustrie entwickelt wurde. Das Ziel von Lean Farming ist es, Verschwendung zu reduzieren, die Effizienz zu steigern und die Qualität der landwirtschaftlichen Produkte zu verbessern. Zu den acht Typen der Verschwendung gehören Defekte und Fehler, Überproduktion, Wartezeiten von Tier und Mensch, nicht genutzte Kompetenzen, lange Wege, zu hohe Lagerbestände, Unfallverhütung, Arbeitssicherheit, ungesunde Bewegungen und überflüssige Arbeiten auf dem Betrieb. Dabei werden Prozesse analysiert, um unnötige Schritte zu eliminieren und Ressourcen optimal einzusetzen. Lean-Farming-Gründerin Susanne Pejstrup kommt aus Dänemark.**

Ein ausgezeichnetes praktisches Beispiel für die Anwendung von Lean-Prinzipien in der Milchwirtschaft ist das Bereitstellen einer Futtermischung.

Als Erstes wird die Aufnahme der Arbeitsschritte durchgeführt: Eine zusätzliche Person beobachtet den gesamten Prozess der Beladung des Futter-Mischwagens und notiert auf einem Blatt Papier jeden einzelnen Arbeitsschritt, der durchgeführt wird. Dies könnte das Hinzufügen von Futterzutaten, das Wiegen der Zutaten, das Mischen und das Beladen des Mischwagens umfassen.

Als zweiter Schritt erfolgt die Zeitmessung der einzelnen Arbeitsschritte. Bei der nächsten Beladung des Mischwagens werden die Zeiten für jeden einzelnen Arbeitsschritt

*Bei Lean Farming stehen in erster Linie gut organisierte Arbeitsabläufe und effizient genutzte Ressourcen auf dem Landwirtschaftsbetrieb im Vordergrund.*

gemessen und dokumentiert. Dies ermöglicht eine quantitative Bewertung der Dauer jedes Schrittes und identifiziert potenzielle Engpässe oder ineffiziente Prozesse.

Aufzeichnung des Wegverlaufs: Zusätzlich zur Zeiterfassung kann eine Skizze des Wegverlaufs angefertigt werden, die zeigt, welche Strecken die Mitarbeiter zurücklegen müssen, um die verschiedenen Aufgaben auszuführen. Dies kann helfen, unnötige Wege zu identi-

fizieren und mögliche Verbesserungen bei der Standortgestaltung oder der Anordnung von Materialien vorzuschlagen.

Nachdem diese Daten gesammelt wurden, kann eine gründliche Analyse durchgeführt werden, um Verschwendungen zu identifizieren und Verbesserungsmöglichkeiten zu entwickeln. Dies könnte die Neuordnung von Futterlagern sein, die Implementierung von visuellen Hilfsmitteln wie Bodenmarkierungen für Siloballen, Beheben von Defekten, zum Beispiel von defekten Futtereimern usw. Durch die Anwendung dieser Lean-Prinzipien kann der Prozess der Beladung des Futter-Mischwagens effizienter gestaltet werden, was zu Zeit- und Kosteneinsparungen führt. Sind es beispielsweise jeden Tag nur 8 Minuten, ergibt dies pro Woche bereits 1 Stunde und pro Monat einen freien Nachmittag, und dies bei gleicher Mischqualität.

Ein weiteres praktisches Beispiel, um Wartezeiten von Mensch oder Tier auf dem Milchwirtschaftsbetrieb aufzudecken und zu beseitigen, können fehlende Abkalbeboxen im Anbindestall sein. Man ist unsicher, wann die Kuh auf dem Läger abkalbt, und wartet mit ihr auf das Kalb. Kalbt sie in einer Abkalbebox mit evtl. einer mobilen Stallkamera, kann das Abkalben gelassener angegangen werden. Zumal man sich auch den Weg in den Stall spart. Zudem können unangekündigte Besuche von Beratern oder Verkäufern auch zeitraubend sein – anständig zuzuhören kostet den Milchproduzenten Wartezeit und erschwert möglicherweise auch die Wiederaufnahme der vorhergehenden Arbeit. Darum kann es förderlich sein, Berater und Verkäufer zu einem vereinbarten Termin zu empfangen.

*Prozesse zu verbessern und zu vereinfachen, kann nicht nur mehr Gewinn, sondern auch die Einsparung von Arbeitszeit und damit mehr Lebensqualität bedeuten.*

Fehler zu vermeiden und Defekte zeitnah zu beheben, gehört ebenfalls zum Lean Farming. Fehler und Defekte beanspruchen zusätzliche Arbeitszeit oder Ressourcen. Verluste in Form von Zusatzbetreuung kranker oder schlecht entwickelter Tiere, verringerten Kapazitäten, Arbeitsausfällen, nicht einsatzbereiten Arbeitsgeräten und Maschinen oder auch ungenügender Qualität von Produkten oder Futter entstehen, wenn Arbeitsabläufe nicht klar geregelt sind.

Dieser Artikel entstand im Rahmen eines Kursbesuches, bei dem Susanne Pejstrup am LZSG zum Thema «Lean Farming» referierte. Eine detaillierte Beschreibung der «acht Typen der Verschwendung» findet sich unter:

[stgallerbauer.ch/tag/lean-farming/](https://stgallerbauer.ch/tag/lean-farming/)



\* Mit Anglizismen ((Ausdrücken, die aus dem Englischen übernommen wurden) ist es so eine Sache; sie werden kontrovers beurteilt. In der «Milchstross» versuchen wir sie zu vermeiden, beim Begriff «Lean Farming» ist das aber nicht möglich, weil es nämlich hierfür schlichtweg keinen deutschen Ausdruck gibt.

# Kometian

## Alternative zu Antibiotika

### Komplementäre Tiermedizin

Kometian ist eine komplementärmedizinische Beratungsstelle für Tierhalter und verfolgt das Ziel, durch seine Beratung die Erhaltung der Gesundheit der Nutztiere zu unterstützen und den Antibiotikaeinsatz zu reduzieren. Die Anzahl der Tierhalter, die Probleme in ihrem Bestand mit Hilfe der Komplementärmedizin zu lösen versuchen, nimmt stetig zu. Dies belegen auch die angeführten Gründe der Mitglieder für den Beizug von Kometian. An erster Stelle stehen die Wünsche, die Tiergesundheit im Bestand zu verbessern, sowie die Reduktion der Antibiotika. Die weiteren Gründe sind das Vermeiden von Wartefristen, die Reduktion der Tiergesundheitskosten und gute Erfahrungen mit der Komplementärmedizin.

### Wissenschaftliche Begleitung durch das FiBL

Die unabhängige wissenschaftliche Begleitung des BLW-Ressourcenprojekts Kometian durch das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) zeigt, dass von 2017 bis Ende 2023 insgesamt 3'276 Fälle, zu denen die Tierhalter Rückmeldungen gemacht haben, ausgewertet wurden. Die Rückmeldungen betrafen unter anderem den Genesungsverlauf des Tieres. Knapp 70 % der Fälle wiesen mit ausschliesslich komplementärmedizinischer Behandlung (Homöopathie) einen Behandlungserfolg auf. Die Kundenzufriedenheit lag über alle Jahre bei 98.4 % (gut bis sehr gut).

### Was bietet Ihnen Kometian?

Kometian gewährt den Mitgliedern der VMMO aufgrund der Kollektiv-Fördermitgliedschaft der VMMO sowie der Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Schweizer Milchproduzenten (SMP) für die 24 h Hotline Member eine Reduktion auf die Eintrittsgebühr von CHF 50.-. Bei Verkehrsmilchproduzenten übernimmt die SMP 60 % der Kometian-Beratungskosten, maximal CHF 100.- pro Betrieb und Kalenderjahr.

### Wie erhalte ich meinen Rabatt?

Bei der Anmeldung als Mitglied via Kometian-Website im Bereich «Mitgliedschaften» die VMMO-Mitgliedschaft eintragen. Durch diesen Eintrag werden die SMP-Rabatte auf die Eintrittsgebühr und auf die Beratungskosten automatisch abgezogen.

### Neues Angebot «24 h Hotline Open» für Nicht-Verinsmitglieder

Am 1. September 2022 hat Kometian die neue Telefonnummer 032 588 45 01 – 24 h Hotline Open genannt – für komplementärmedizinische telefonische Beratung lanciert. Diese 24 h Hotline Open richtet sich an interessierte Landwirtinnen und Landwirte, die die bewährten komplementärmedizinischen Beratungsleistungen in einem ersten Schritt spontan nutzen und so Kometian einmal kennenlernen wollen oder die in einem Notfall unverzüglich Beratung benötigen. Auch der Hauptsponsor von Kometian, die Schweizer Milchproduzenten (SMP), unterstützt die 24 h Hotline Open. Die SMP übernimmt für Milchproduzenten, die Mitglied einer regionalen SMP-Mitgliedsorganisation sind, 60 % der Beratungskosten (max. CHF 100.- p. a.) und gewährt einen Rabatt von CHF 50.- auf die Eintrittsgebühr (CHF 100.-) bei einem allfälligen Wechsel von der 24 h Hotline Open zur 24 h Hotline Member.

### Walter Brunner, Geschäftsführer





# Christian Dürst

Milchproduzent aus Obstalden GL

«Wenn ich nicht den Weg des Bauern eingeschlagen hätte, wäre ich heute wohl Pisten-Patrouilleur.»

Zusammen mit meiner Familie bewirtschaftete ich einen 28 Hektar grossen Milchwirtschaftsbetrieb mit Aufzucht in den Bergzonen zwei und drei. Das Wiesland liegt zwischen 600 und 1200 Metern über Meer mit einer herrlichen Aussicht auf den Walensee und die Churfirnen.

Den Sommer verbringe ich teilweise auf der Alp, dort betreue ich zusammen mit einem Hirten rund 160 Rinder. Meine Milchkühe gehen während dieser Zeit auswärts z'Alp.

Seit 2008 bin ich im Vorstand der Milchproduzenten-Genossenschaft Kerenzerberg und seit 2010 deren Präsident, zudem präsidiere ich den Braunviehzuchtverein. Ausserdem engagiere ich mich bei der Feuerwehr, und wenn es die Zeit zulässt, trainiere ich im Turnverein mit.

## Christian, warum bist du Milchbauer geworden?

Ich bin mit den Milchkühen aufgewachsen und mag die Herausforderungen der Milchproduktion und der Viehzucht.

## Wenn nicht Bauer, was dann?

Pisten-Patrouilleur im Winter und Äpler im Sommer. In jüngeren Jahren arbeitete ich während zwei Wintersaisons für den Pistenrettungsdienst in Laax.

## Was sind deine Zukunftspläne?

Nach dem erfolgtem Stallumbau 2014 und Investitionen in die Mechanisierung hoffe ich, in nächster Zeit nur an kleineren Rädchen schrauben zu müssen, immer mit dem Ziel, den Betrieb behutsam weiterzuentwickeln.

## Was würdest du einem Berufseinsteiger auf den Weg geben?

Milchbauer ist ein abwechslungsreicher und interessanter Beruf. Doch sollte ein zu übernehmender Betrieb schon vor der Übernahme auf Ertrag und Aufwand aus eigener Sicht geprüft werden.

## Deine Lieblingsmilchprodukte?

Milchshake, Käse und Schabziger.

## Läuft bei dir im Stall Musik?

Ja. Von morgens bis abends Radio Central oder Radio SRF 3.

## Machst du Ferien?

Wir verreisen manchmal spontan für ein paar Tage.

## Nutzt du Apps für deine Arbeit?

Ja, sicher. SmartCow, IP-Suisse-App, MeteoSchweiz, Enerest Solarlog, Farmcam oder auch Floraincognita.

## Machst du oder schaust du Sport?

Beides! Biken, Skifahren, und im Turnverein bin ich Unihockey-Goalie, aber zu selten!

## Welches ist der schönste Ort in deiner Region?

Für mich unser Zuhause! Am Kerenzerberg gibt es für Besucher aber einiges zu entdecken. Vom Sandstrand am Walensee über geschichtsträchtige Wanderwege, geologische Besonderheiten (Sardona-Tektonik-Arena) und die charakteristische Landschaft bis hin zum zweitgrössten Sportzentrum der Schweiz.

## Fondue oder Raclette?

Raclette.

# Kurzmitteilungen

## Studienteilnehmer für Bachelorprojekt gesucht

Im Rahmen seiner Bachelorarbeit beschäftigt sich Kevin-Markus Schreier, Student der Wirtschaftsinformatik, mit Predictive-Maintenance-Strategien in der Milchproduktion. Predictive Maintenance bedeutet «vorausschauende Wartung», dabei geht es darum, Ausfälle von landwirtschaftlichen Maschinen zu antizipieren und zu verhindern und so die Effizienz zu steigern und die Kosten zu reduzieren.

Ein konkretes Beispiel für «vorausschauende Wartung»: Kälbertränkeautomaten, bei denen Verkalkung des Wärmetauschers zu einem erhöhten Stromverbrauch führt. Durch den Einsatz von Predictive Maintenance könnten frühzeitig Anzeichen einer solchen Verkalkung erkannt werden, wodurch vorbeugende Wartungsarbeiten eingeleitet werden könnten, bevor ein kostspieliger und energieintensiver Defekt auftritt.

Der Schwerpunkt des Projekts liegt bei der Identifikation wiederkehrender Maschinenprobleme. Durch die frühzeitige Erkennung potenzieller Störungen werden Ausfall-

zeiten minimiert und die Langlebigkeit der Ausrüstung verbessert. Der Student plant, in Kooperation mit lokalen Milchbauern Daten zu sammeln und auszuwerten.

**Diese Daten werden ausschliesslich für wissenschaftliche Zwecke genutzt und sollen helfen, die Milchproduzenten im Übergang zum Smart Farming zu unterstützen.**

Bei Interesse an einem kurzen Interview oder der Teilnahme an der Datenerhebung bitte bei Kevin-Markus Schreier melden: kevin-markus.schreier@outlook.com

# Zu vermieten

## 140 m<sup>2</sup> Gewerberäume im Archpark Winterthur

Diese grosszügigen und vielseitig nutzbaren Büro- oder Praxisräume an bester Lage in Winterthur suchen den passenden Mieter.

**Mietbeginn ab 1. Juni 2024 oder nach Vereinbarung.** Die Gewerberäume befinden sich im Archpark in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Winterthur.

Die Räumlichkeiten liegen im 4. OG. Den Möglichkeiten zur Nutzung der Räume sind praktisch keine Grenzen gesetzt, sei es als Büro- oder Gewerberäumlichkeiten in verschiedenen Sparten. Die Unterteilung der Räume kann vom neuen Mieter nach seinen Wünschen angepasst werden. Bei Bedarf können Parkplätze bei der Stadt Winterthur gemietet werden.

### Ausstattung der Mieträume

Laminatbodenbelag

Teeküche

WC-Anlage

Einbauschränke im Korridor



## Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Geschäftsstelle VMMO  
Liegenschaften, Gabi Muheim  
Tel. 071 387 48 45,  
liegenschaften@milchbauern.ch

### Impressum

#### Herausgeber

Genossenschaft Vereinigte  
Milchbauern Mitte-Ost  
Poststrasse 13  
9200 Gossau SG  
071 387 48 48  
www.milchbauern.ch

#### Erscheinungsweise

4-mal jährlich  
Mitgliedschaftspresses

#### Redaktion

Genossenschaft Vereinigte  
Milchbauern Mitte-Ost  
Damara Lenz  
Andrea Senn  
Samuel Winkler  
redaktion@milchbauern.ch

#### Gestaltung

koller.team gmbh, Appenzell

#### Druck

Cavelti AG, Gossau

