

Schülerlabors

In vier separaten Schülerlabors können die Auszubildenden sowie die Teilnehmer an den Fortbildungsveranstaltungen an modernen Analysengeräten chemisch-physikalische und mikro biologische Untersuchungsmethoden durchführen.



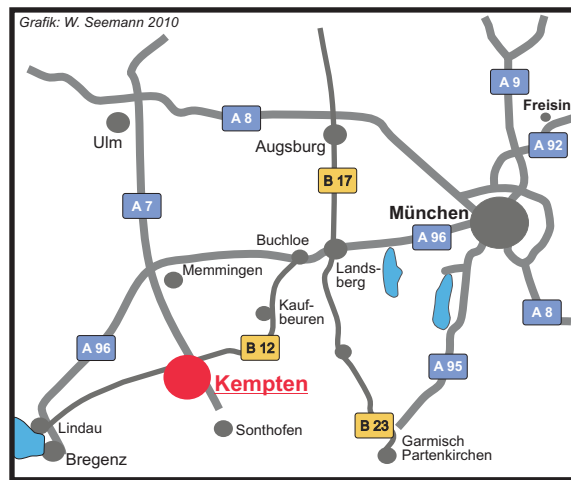
Wohnheim und Kantine

Für die Unterbringung der Auszubildenden aus ganz Bayern hält das LVFZ Kempten ein Wohnheim mit 110 Übernachtungsplätzen bereit. Die Verpflegung erfolgt durch das hauseigene Küchenpersonal.

Geschichte

Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten wurde im Jahr 1973 als Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft und Molkereiwesen in Betrieb genommen. Die „Molkereischule“ entstand aus dem Zusammenschluss der Vorgängereinrichtungen in Boos und Weiler. Ziel dieser Neuorganisation war die gemeinsame Durchführung der überbetrieblichen Ausbildung von Molkereifachleuten aus Südbayern sowie die Fortbildung zum Molkereimeister. Seit 1990 kommen alle Auszubildenden für den Ausbildungsberuf Milchtechnologe / Milchtechnologin zur überbetrieblichen Ausbildung und zur Berufsschule nach Kempten.

In den Jahren 1982 bis 1983, 1994 bis 1995 und 2011 bis 2013 wurden verschiedene Erweiterungsmaßnahmen durchgeführt, um die ständig wachsende Zahl an Auszubildenden aufnehmen zu können.



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten

Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten

Tel.: 0831/57125-0

Fax: 0831/57125-50

E-Mail: lvfz-kempten@LfL.bayern.de

www.LfL.bayern.de/lvfz/kempten



Impressum

Herausgeber:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
www.LfL.bayern.de

Redaktion:

Abteilung Information und Wissensmanagement
Tel.: 08161/71-5832, Fax: 08161/71-3133
E-Mail: Presse@LfL.bayern.de

Druck:

diedruckerei.de, 91413 Neustadt a. d. Aisch

© 7/2015 LfL, alle Rechte vorbehalten



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Bavarian State Research Center for Agriculture

**Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für
Molkereiwirtschaft
Kempten**

Vorwort

Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) für Molkereiwirtschaft in Kempten ist eine Organisationseinheit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und der Abteilung Berufliche Bildung zugeordnet.

Das LVFZ Kempten ist bayernweit für die Aus- und Fortbildung des für die Herstellung von Milchprodukten verantwortlichen Fachpersonals zuständig. Als „Molkereischule“ ist die Bildungseinrichtung ein Teil des Milchwirtschaftlichen Zentrums Bayern, das zusammen mit dem Spitalhof Kempten und der muva Kempten die gesamte Wertschöpfungskette der Milch abdeckt. Hervorragend ausgebildete Fach- und Führungskräfte sind die Basis für die hohe Innovationskraft in der Milchwirtschaft und für die zukunftsweisende Umsetzung von technischen Neuerungen. Das LVFZ für Molkereiwirtschaft in Kempten bietet mit einer technischen Ausstattung auf neuestem Stand und einem zeitgemäßen Bildungsangebot die Voraussetzungen für die bestmögliche berufliche Qualifikation des milchwirtschaftlichen Fachpersonals.

Mit der angegliederten Staatlichen Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen und der europaweit einzigen Staatlichen Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen bietet die Bildungseinrichtung darüber hinaus eine zukunftsorientierte und qualifizierte Fortbildung zu Führungskräften. Ein bedarfsbezogenes berufliches Weiterbildungsangebot ergänzt das Bildungsangebot des Lehr-, Versuchs- und Fachzentrums für Molkereiwirtschaft in Kempten.



Bildungsangebot



Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) für Molkereiwirtschaft vereint die Angebote zur Aus-, Fort- und Weiterbildung des milchwirtschaftlichen Nachwuchses unter einem Dach:

- ◆ Überbetriebliche Ausbildung von Milchtechnologinnen/-technologen in mehrwöchigen Blockkursen. Darin werden die betrieblichen Ausbildungsinhalte vertieft, fehlende Ausbildungsinhalte bei hochspezialisierten Milchverarbeitungsbetrieben werden vermittelt,
- ◆ Organisation und Durchführung der Zwischen- und Abschlussprüfungen für den Ausbildungsberuf Milchtechnologe/in während und am Ende der Ausbildungszeit,
- ◆ Staatliche Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen (angegliedert) zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung für den Ausbildungsberuf Milchtechnologe/-in,
- ◆ Abnahme der Molkereimeisterprüfung,
- ◆ Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen (angegliedert), Sachkundelehrgang gemäß Milch-Sachkunde-Verordnung
- ◆ Schulungslehrgänge für Hofkäser,
- ◆ Beratung in Fragen der Aus- und Fortbildung des milchwirtschaftlichen Fachpersonals,
- ◆ Weiterbildungsmaßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Landesverband Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler (LBM) und dem Verein Allgäuer Molkereischüler.

Ausstattung

Das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) für Molkereiwirtschaft verfügt über einen großen Hörsaal, Klassen-, Gruppen- und EDV-Räume. Für die praktische Ausbildung stehen im Lehrtechnikum unterschiedliche Produktionsräume sowie Untersuchungslabors zur Verfügung.

Lehrtechnikum

In modern ausgestatteten Produktionsabteilungen können alle marktgängigen Milchprodukte aus Kuhmilch hergestellt werden. Im prozessgesteuerten Betriebsraum wird die Milch für die Produktion von qualitativ hochwertigen Milcherzeugnissen vorbereitet.



In den Abteilungen Butterei, Käserei, Milcherzeugnisse und Trocknung werden in Gruppen die unterschiedlichen Milchprodukte hergestellt und für die Abgabe an die Kantine oder Verbraucher haltbar abgepackt.

