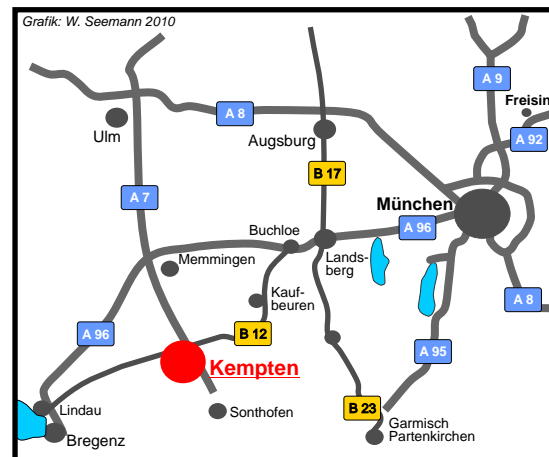




Bildungsangebot

- Überbetriebliche Lehrgänge in der Ausbildung von Milchtechnologe/n. Dabei werden insbesondere Ausbildungsinhalte vermittelt, die Molkereibetriebe aufgrund ihrer Spezialisierung nicht oder nur unzureichend vermitteln können.
- Durchführung der Zwischen- und Abschlussprüfungen im Beruf Milchtechnologie/in
- Abnahme der Molkereimeisterprüfung
- Weiterbildungsmaßnahmen in Zusammenarbeit mit dem Landesverband Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler (LBM) und dem Ehemaligenverein Allgäuer Molkereischüler.
- Staatliche Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen (angegliedert)
- Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen (angegliedert)
- Beratung in Fragen der Aus- und Fortbildung des milch-wirtschaftlichen Fachpersonals



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

Auf dem Bühl 84, 87437 Kempten
Tel.: 0831/57 125-0
Fax: 0831/57 125-50
E-Mail: LVFZ-Kempten@LfL.bayern.de
www.LfL.bayern.de/lvz/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: ES-Druck, 85356 Freising
© 2010 LfL, alle Rechte vorbehalten

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten



Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Bavarian State Research Center for Agriculture

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 ist das Kompetenzzentrum in Bayern für die Aus- und Fortbildung des milchwirtschaftlichen Fachpersonals, das mit der Herstellung von Milch und Milchprodukten befasst ist.

Die Molkereiwirtschaft in Bayern ist stark marktorientiert. Dies bedingt ein hohes Maß an Innovationsbereitschaft und eine rasche Umsetzung von Neuerungen. Darüberhinaus ist eine dynamische Anpassung von Qualitätssicherungsmaßnahmen notwendig.

Hierfür bedarf es hervorragend ausgebildeter Fach- und Führungskräfte.

Das LVFZ für Molkereiwirtschaft in Kempten sorgt für bestmögliche berufliche Qualifikation des milchwirtschaftlichen Fachpersonals, für eine qualifizierte Fortbildung von Führungskräften und für ein bedarfsbezogenes berufliches Weiterbildungsangebot.

Außer in Kempten befindet sich noch in Triesdorf ein milchwirtschaftliches Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum. Dort werden Bildungsmaßnahmen für das milchwirtschaftliche Laborpersonal durchgeführt.

Aufgaben und Leistungen

Kernaufgabe des LVFZ für Molkereiwirtschaft in Kempten ist die überbetriebliche Ausbildung im Beruf Milchtechnologe/in. Überbetriebliche Lehrgänge sind vorgeschrieben, weil in den zumeist spezialisierten Ausbildungsbetrieben nicht alles vermittelt werden kann. Vor allem im Molkereisektor ist der Spezialisierungsgrad hoch. Deshalb hat die überbetriebliche Ausbildung bei den milchwirtschaftlichen Berufen einen besonders hohen Stellenwert.

Im Rahmen der **Aufgaben als zuständige Stelle** für den Beruf Milchtechnologe/in obliegt dem LVFZ u.a. die Anerkennung der Eignung von Ausbildungsstätten sowie die Organisation und Durchführung der Zwischen-, Abschluss- und Meisterprüfungen.

Das LVFZ stellt das Lehrpersonal für die einjährige **Staatliche Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen** (dient auch der Vorbereitung auf die Molkereimeisterprüfung) sowie die zweijährige **Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen**. Hier werden Führungskräfte für den mittleren Managementbereich in der Molkereiwirtschaft qualifiziert.

Ferner werden **Maßnahmen der beruflichen Weiterbildung** in Zusammenarbeit mit Verbänden durchgeführt.

Ausstattung

Für die milchwirtschaftliche Berufsaus- und -fortbildung steht ein sog. **Lehrtechnikum** zur Verfügung. Das Lehrtechnikum verfügt im Pilotmaßstab über nahezu alle Abteilungen einer Molkerei und ermöglicht praxisnahe Bildungsmaßnahmen. Insbesondere können dort alle wichtigen Erzeugnisse aus Milch hergestellt werden. Neben der Abteilung Milchbearbeitung gibt es mehrere Abteilungen zur Käseherstellung und zur Herstellung von Milcherzeugnissen wie Joghurt, Dickmilch oder Milchlischerzeugnissen. Eine Eindampfung und Trocknungsabteilung sowie die Butterei vervollständigen die kleine Molkerei. Pilotanlagen zur Ultrafiltration ermöglichen es, Eiweißkonzentrate maßgesteuert herzustellen und mit verschiedenen Spezialwärmebehandlungsverfahren können hochviskose Erzeugnisse wie Pudding, Milchreis oder Spezialpulver hergestellt werden.

Außerdem stehen **modern ausgestattete Unterrichts-räume** sowie **Ausbildungslabore** zur chemischen und mikrobiologischen Qualitätskontrolle zur Verfügung.

Es besteht die Möglichkeit der Unterbringung im eigenen **Internat**. Für Meister- und Technikerschüler stehen 11 Appartements mit Dusche/WC und für Auszubildende 38 Zimmer zur Verfügung.

Sachaufwandsträger der Einrichtungen ist der Milchwirtschaftliche Verein Allgäu- Schwaben e.V.

