

## Leitbild

### Selbstverständnis

Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e. V. ist ein Berufsverband. Er wurde 1992 gegründet.

Zweck des Vereins ist die Wahrung, Pflege und Förderung aller beruflichen und wirtschaftlichen Interessen der handwerklichen Milchverarbeitung, die Aus- und Fortbildung für handwerkliche Milchverarbeitung sowie die Öffentlichkeitsarbeit auf diesem Gebiet.

Der Verein ist der Repräsentant des Milchhandwerks in Deutschland, Österreich und Luxemburg. Er erläutert und vertritt die Interessen, Standpunkte und Belange von handwerklichen Käsereien und handwerklichen Molkereien gegenüber Gesetzgebung, Verwaltung und Öffentlichkeit.

Der Satzungszweck wird insbesondere verwirklicht durch

- Aus- und Fortbildung von Hofkäser:innen sowie anderen mit der handwerklichen Milchverarbeitung beschäftigten Personen,
- Förderung des Erfahrungsaustauschs und der Beratung,
- Herausgabe von Publikationen,
- Förderung, Auswertung und Vermittlung von wissenschaftlichen Erkenntnissen und praktischen Erfahrungen aus dem Bereich der handwerklichen Milchverarbeitung,
- Verbreitung des Gedankens einer ökologisch verträglichen, qualitätsfördernden, handwerklichen Milchverarbeitung in der Öffentlichkeit.

### Kernkompetenzen/Fähigkeiten und Leistungen

Die handwerkliche Milchverarbeitung zeichnet sich dadurch aus, dass alle Verarbeitungsschritte von der Milch bis zum fertigen Produkt in der Regel in einem Betrieb und allermeist durch eine Person stattfinden. Stark arbeitsteiliges Wirtschaften ist die Ausnahme. Menschen nicht Maschinen führen die meisten Prozesse durch. Eine große Produktvielfalt zeichnet die meisten Betriebe aus. Viele Betriebe erzeugen nicht nur ihre Milch selber, sondern vermarkten die Produkte auch direkt an Einzelhändler oder den Endverbraucher. Für den Erfolg dieser Betriebe sind sowohl umfangreiches Fachwissen und Erfahrungen sowie betriebswirtschaftliche Kompetenzen erforderlich.

Unsere Leistungen umfassen von daher alle Aspekte und Ebenen der Wertschöpfungskette. Konkret und praxisnah stehen wir mit Beratung und

Bildungsangeboten unseren Mitgliedern zur Seite.

Um alle Fragen unserer Mitglieder über unsere eigenen Kompetenzen hinaus abzudecken, können wir auf einen breiten Pool von Berater:innen im Verband zugreifen und arbeiten je nach Fragestellung gerne mit weiteren Fachleuten von z. B. Ämtern oder Laboren zusammen.

## Organisationsziele

Unser Ziel ist es, Hofkäsereien und Hofmolkereien bei der Herstellung hochwertiger Milchprodukte zu unterstützen. Die Stärkung von landwirtschaftlichen und handwerklichen Betrieben, die Milch verarbeiten, ist unser Beitrag zur Erhaltung und Weiterentwicklung einer vielfältigen und nachhaltigen Landwirtschaft.

## Bildungsgrundsätze

Die Aus- und Fortbildung von Hofkäser:innen, sowie anderen mit der handwerklichen Milchverarbeitung beschäftigten Personen, steht im Sinne einer ökologisch verträglichen, qualitätsfördernden, handwerklichen Produktionsweise.

Unser vielfältiges Seminarangebot erleichtert den Einstieg in die Milchverarbeitung und unterstützt die Verbesserung und den Ausbau bestehender Produktionen. Das Kursangebot deckt Fragestellungen zu allen Stufen in den Verarbeitungsprozessen und zu vielen Aspekten rund um die Milchverarbeitung ab. Ziel ist es nicht nur, traditionelles Wissen zu erhalten, sondern darüber hinaus auch die Hofkäsereien bei der Diversifizierung ihrer Produktpaletten zu unterstützen.

Die Teilnahme an den Kursen steht grundsätzlich allen Interessierten, unabhängig von einer VHM-Mitgliedschaft, ihrem Bildungsgrad, ihrem Alter und ihrer Herkunft offen. In den Hofkäsereien ist die Mehrzahl der Beschäftigten weiblich, auch auf Leitungsebene. Oft engagieren sich in den Betrieben Quereinsteiger:innen mit den diversesten Lebensläufen.

Da unsere Kurse meist am Wochenende, abends und online stattfinden, versuchen wir auch mit verschiedenen Veranstaltungsorten, Interessierten eine Weiterbildung trotz entlegener Wohnorte und hoher Arbeitsbelastung zu ermöglichen. Fast alle Mitgliedsbetriebe liegen in Gebieten mit besonderen arbeitsmarktlichen Herausforderungen.

Einige Hofkäsereien beschäftigen Menschen mit Einschränkungen. Alle diese verschiedenen Menschen heißen wir in unseren Kursen willkommen und bieten ihnen aufeinander aufbauende Kurse, je nach Interesse, Erfahrungen und Verantwortungsbereichen.

Unsere Schulungen stellen keine Konkurrenz zur bestehenden staatlichen Ausbildung dar, sondern ergänzen dieses Angebot, angepasst an die Bedürfnisse und spezifischen Fragestellungen handwerklicher Verarbeiter:innen. In Kooperationen mit staatlichen Ausbildungseinrichtungen werden vielmehr Synergieeffekte genutzt.

Alle Kurse werden systematisch von den Teilnehmer:innen bewertet, sodass das

Angebot kontinuierlich verbessert und im engen Austausch mit den Referent:innen weiterentwickelt werden kann.

### Werte und ethische Grundsätze

Der Verein ist parteipolitisch, weltanschaulich und konfessionell unabhängig. Der VHM tritt rassistischen, sexistischen, verfassungs- und fremdenfeindlichen und anderen diskriminierenden oder menschenverachtenden Verhaltensweisen entschieden entgegen.

- Wir vernetzen uns national und international mit Gleichgesinnten. Die weltweite Käse-Vielfalt und das regional unterschiedliche Handwerk profitieren und leben durch die Mitarbeitenden aus anderen Ländern.
- Wir setzen unsere Ressourcen verantwortungsvoll, transparent und zielgerichtet für hochwertige Ergebnisse ein.
- Wir sind vom Sinn unserer Arbeit überzeugt.
- Wir respektieren und unterstützen einander.
- Wir leben Beteiligung in gegenseitiger Wertschätzung und pflegen den offenen Dialog.
- Wir werden durch das in uns gesetzte Vertrauen ermutigt, Verantwortung zu übernehmen.
- Wir stehen für fachliche Kompetenz, reflektieren unser Tun und lernen kontinuierlich hinzu.