



Anerkennung Lehr- und Prüfungsbetrieb Gemüsebau

Mit dem ausgefüllten Formular gibt die Fachperson des VSGP dem jeweiligen Kanton eine Einschätzung über die Anerkennung eines Lehr- und Prüfungsbetriebs ab.

1 Angaben zum Betrieb

Name des Betriebs: _____

Betriebs-Nr. (ÖLN): _____

Name, Vorname BetriebsleiterIn: _____

Adresse Betrieb: _____

Kanton: _____

Telefonnummer BetriebsleiterIn: _____

E-Mail BetriebsleiterIn: _____

Ausbildungsart: EFZ Agrarpraktiker Spezialkulturen

Fachbewilligung Pflanzenschutz: Ja Nein

Mitglied beim VSGP: Ja Nein

Aufnahme ins
Lehrstellenverzeichnis des VSGP: Ja Nein

Vermarktung Gemüse: Detailhandel Grosshandel
 Direktvermarktung Convenience-Produktion

Betriebszweige ausser Gemüse: _____

Arbeitssicherheit: Der Betrieb ist an einer Branchenlösung (AgriTop oder gleichwertig) angeschlossen

Bemerkungen: _____

BerufsbildnerIn 1

Name, Vorname: _____

E-Mail BerufsbildnerIn: _____

Anstellungsprozent: _____

Höchster Bildungsabschluss: _____

Weiterbildungen: BetriebsleiterIn Meisterprüfung

Berufsbildnerkurs: Ja Nein

Fachbewilligung Pflanzenschutz: Ja Nein

BerufsbildnerIn 2 (falls vorhanden)

Name, Vorname: _____

E-Mail BerufsbildnerIn: _____

Anstellungsprozent: _____

Höchster Bildungsabschluss: _____

Weiterbildungen: BetriebsleiterIn Meisterprüfung

Berufsbildnerkurs: Ja Nein

Fachbewilligung Pflanzenschutz: Ja Nein

2 Angaben zur Produktion

Produktionsform: SwissGAP Suisse Garantie Bio
 IP Suisse Demeter Andere: _____

Produktionsart: Freiland Gewächshaus Hors-Sol
 Jungpflanzenaufzucht Andere: _____

Flächen: Landwirtschaftliche Nutzfläche: _____ Aren
Gemüse Freiland: _____ Aren
Gemüse gedeckter Anbau (GWH, Tunnel): _____ Aren (Mit festem Fundament)
_____ Aren (Ohne festes Fundament)
Weitere Kulturen: _____ Aren _____
_____ Aren _____
_____ Aren _____
_____ Aren _____

3 Angaben zum Partnerbetrieb (bei Verbundlösungen)

Name des Betriebs: _____

Name, Vorname BetriebsleiterIn: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail: _____

BerufsbildnerIn Partnerbetrieb

Name, Vorname: _____

E-Mail BerufsbildnerIn: _____

Anstellungsprozent: _____

Höchster Bildungsabschluss: _____

Weiterbildungen: BetriebsleiterIn Meisterprüfung

Berufsbildnerkurs: Ja Nein

Fachbewilligung Pflanzenschutz: Ja Nein



4 Berechnung der Ausbildungsdauer

Wird ein Kriterium nicht erfüllt, wird die Ausbildungsdauer nicht angerechnet (0 Jahre), ausser das Kriterium wird durch einen Partnerbetrieb (Verbundlösung) abgedeckt.

Kriterien	Gemüsekulturen, Mechanisierung und technische Anlagen	Ausbildungsdauer		Abdeckung Partnerbetrieb
		1. Ausbildung	2. Ausbildung	
Mindestfläche	<input type="checkbox"/> Die Mindestfläche aller Gemüsekulturen auf dem Betrieb beträgt 30 Aren.			
Der Betrieb baut mindestens 4 saisonale Gemüse im Freiland an.	<input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/> Bohnen <input type="checkbox"/> Broccoli <input type="checkbox"/> Chinakohl <input type="checkbox"/> Eisberg <input type="checkbox"/> Endivie <input type="checkbox"/> Erbsen <input type="checkbox"/> Fenchel <input type="checkbox"/> Kohlrabi <input type="checkbox"/> Kopfsalat <input type="checkbox"/> Kräuter <input type="checkbox"/> Kürbis <input type="checkbox"/> Melonen <input type="checkbox"/> Nüsslisalat <input type="checkbox"/> Radies <input type="checkbox"/> Rettich <input type="checkbox"/> Spinat <input type="checkbox"/> Zucchetti <input type="checkbox"/> Andere _____	<input type="checkbox"/> 0.6 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.3 Jahre	<input type="checkbox"/>
Der Betrieb baut mindestens 2 Langzeitkulturen im Freiland an.	<input type="checkbox"/> Karotten <input type="checkbox"/> Wirz <input type="checkbox"/> Lauch <input type="checkbox"/> Randen <input type="checkbox"/> Rhabarber <input type="checkbox"/> Rotkabis <input type="checkbox"/> Weisskabis <input type="checkbox"/> Spargel <input type="checkbox"/> Sellerie <input type="checkbox"/> Zwiebeln <input type="checkbox"/> Federkohl <input type="checkbox"/> Rosenkohl <input type="checkbox"/> Chicoréewurzel <input type="checkbox"/> Andere _____	<input type="checkbox"/> 0.4 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.2 Jahre	<input type="checkbox"/>
Der Betrieb baut mindestens 1 Langzeitkultur gedeckt und beheizt an.	<input type="checkbox"/> Gurken <input type="checkbox"/> Tomaten <input type="checkbox"/> Peperoni <input type="checkbox"/> Aubergine <input type="checkbox"/> Chicorée (Treiberei) <input type="checkbox"/> Andere _____	<input type="checkbox"/> 0.4 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.2 Jahre	<input type="checkbox"/>
Der Betrieb baut mindestens 2 Kurzkulturen gedeckt (mindestens Folientunnel) an.	<input type="checkbox"/> Blumenkohl <input type="checkbox"/> Bohnen <input type="checkbox"/> Broccoli <input type="checkbox"/> Chinakohl <input type="checkbox"/> Eisberg <input type="checkbox"/> Endivie <input type="checkbox"/> Kohlrabi <input type="checkbox"/> Kopfsalat <input type="checkbox"/> Kresse <input type="checkbox"/> Nüsslisalat <input type="checkbox"/> Portulak <input type="checkbox"/> Radies <input type="checkbox"/> Rettich <input type="checkbox"/> Ruccola <input type="checkbox"/> Zucchetti <input type="checkbox"/> Andere _____	<input type="checkbox"/> 0.4 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.2 Jahre	<input type="checkbox"/>
Werkstatt	<input type="checkbox"/> Unterhalt und Reparatur (mindestens Hockdruckreiniger, Druckluftanlage, Fettpresse, Werkzeugkiste)	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/>
Maschinen	<input type="checkbox"/> Traktor <input type="checkbox"/> Sä- oder Pflanzmaschine <input type="checkbox"/> Pflug, Spatenmaschine oder Grubber <input type="checkbox"/> Hackgerät oder Striegel <input type="checkbox"/> Kreiselegge oder Bodenfräse oder einachser Bodenfräse <input type="checkbox"/> Beregnungsanlage <input type="checkbox"/> Düngergeräte	<input type="checkbox"/> 0.3 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.3 Jahre	<input type="checkbox"/>
Pflanzenschutz (Fachbewilligung PSM)	<input type="checkbox"/> Der Betriebsleiter oder eine Fachperson verfügt über eine aktuelle Fachbewilligung Pflanzenschutz <input type="checkbox"/> Der/die Auszubildende hat Zugang zu einer geprüften Feldspritze	<input type="checkbox"/> 0.2 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/>
Transport- und Hebefahrzeuge	<input type="checkbox"/> Traktor mit Transportanhänger oder Lieferwagen <input type="checkbox"/> Hebegerät (mind. Heckstapler)	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/>
Gewächshaus, Folientunnel	<input type="checkbox"/> Einrichtungen und Steuerung (mindestens ein Gewächshaus oder Folientunnel beheizt)	<input type="checkbox"/> 0.2 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.2 Jahre	<input type="checkbox"/>
Lagerung	<input type="checkbox"/> Mindestens ein Kühllager (Natur- und Warenlager sind nicht zwingend)	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/>
Aufbereitung	<input type="checkbox"/> Auf dem Betrieb werden Produkte gewaschen und aufbereitet (Wascheinrichtungen, Sortier- oder Aufbereitungsanlagen)	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/>
Verpackung	<input type="checkbox"/> Auf dem Betrieb werden Produkte in Gebinde abgefüllt und etikettiert (Vorbereiten für den Verkauf, Etikettierung)	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/> 0.1 Jahre	<input type="checkbox"/>
Berechnung der maximalen Ausbildungsdauer: Das Total wird jeweils auf 0.5 Jahr abgerundet				TOTAL



5 Berechnung der Anzahl Ausbildungsplätze

5.1 Berufsbildner

Anzahl beschäftigter Berufsbildner in Vollzeit: _____

Anzahl beschäftigter Berufsbildner in Teilzeit ab 60%: _____

5.2 Weitere Mitarbeitende (Fachkräfte)

Anzahl beschäftigter Fachkräfte¹ in Vollzeit: _____

Anzahl beschäftigter Fachkräfte in Teilzeit ab 60%: _____

Basierend auf der Anzahl BerufsbildnerInnen und Fachkräften darf der Betrieb _____ **Lernende** zur selben Zeit ausbilden.

Hinweis zur Berechnung: Entsprechend Artikel 13 der Verordnung über die berufliche Grundbildung Berufsfeld Landwirtschaft und deren Berufe muss ein Betrieb pro Lernenden einen/eine BerufsbildnerIn in Vollzeit oder zwei BerufsbildnerInnen zu je mindestens 60 % angestellt haben. Für jede zusätzlich in Vollzeit angestellte Fachkraft oder pro zwei Fachkräfte zu je mindestens 60 % darf zusätzlich eine lernende Person ausgebildet werden.

6 Ausbildungsplatz (Sprache, Verpflegung und Unterkunft)

Die Ausbildung ist in folgenden Sprachen möglich:

Deutsch Französisch Italienisch Andere: _____

Eine Unterkunft ist für die Lernenden vorhanden: Ja Nein

Art der Unterkunft: Einzelzimmer Mehrbettzimmer Studio

Die Verpflegung ist durch den Betrieb organisiert: Ja Nein

Verpflegungsangebot: Morgenessen Mittagessen Abendessen
 Kochgelegenheit auf dem Betrieb

¹ Landwirtschaftliche Ausbildung EFZ oder gleichwertige Qualifikation.

7 Angaben zur Fachperson VSGP

Regionen	Kontaktangaben	Formular ausgefüllt von:
Westschweiz	Sebastien Pasche Tel: 031 636 92 35 E-Mail: ets.pasche@gmail.com	<input type="checkbox"/>
Mittelland & Jura	Stefan Wyss Tel: 031 636 92 35 E-Mail: stefan.wyss@be.ch	<input type="checkbox"/>
Nordwestschweiz	Toni Suter Tel: 079 457 81 08 E-Mail: toni.suter@meiergemuese.ch	<input type="checkbox"/>
Zentralschweiz / Ostschweiz	Daniel Bachmann Tel: 058 105 91 75 E-Mail: daniel.bachmann@strickof.ch	<input type="checkbox"/>
Tessin	Manuela Meier Tel: 079 403 82 24 E-Mail: orticoltura.meier@gmx.ch	<input type="checkbox"/>

8 Antrag

Nach Begutachtung des Betriebes und den obigen Berechnungen beantragt die Fachperson folgendes:

Anerkennung als **Lehrbetrieb**: Ja, vollumfänglich Ja, mit Partnerbetrieb Nein

Lehrdauer 1. Ausbildung: _____ Jahre

Lehrdauer 2. Ausbildung: _____ Jahre

Maximale Anzahl Lernende: _____

Anerkennung als **Prüfungsbetrieb**: Ja, vollumfänglich Ja, mit Partnerbetrieb Nein

(Wird die volle Lehrdauer für die jeweilige Ausbildung erreicht, eignet sich der Betrieb als Prüfungsbetrieb.

Damit werden die Anforderungen für die Durchführung der Praktischen Prüfung im Rahmen des Qualifikationsverfahrens erfüllt.)

Allgemeine Beurteilung oder Bemerkungen:

Ort, Datum:

Unterschrift Fachperson VSGP:
