

# GESCHÄFTSBERICHT 2008

**BAMOS**<sub>AG</sub>  
*BERATUNG • ANALYTIK*

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	3
Organigramm .....	4
Tätigkeitsbericht 2008.....	5
Melkberatung.....	5
Alpberatung.....	5
Käsereiberatung .....	6
Analysen .....	8
Administration.....	10
Probensammlung .....	10
Finanzen .....	10
Dank.....	12

## Vorwort



Mit grosser Freude dürfen wir auf ein erfolgreiches Jahr 2008 zurückblicken. Es ist uns gelungen, das Unternehmen auf die Kundenbedürfnisse auszurichten und durch eine marktkonforme Preisgestaltung ein gutes Resultat zu erwirtschaften. Zuversichtlich dürfen wir an die kommenden Herausforderungen herantreten.

Einen herzlichen Dank gebührt allen Kunden und Geschäftspartner, welche unserer Firma ihr Vertrauen geschenkt haben.

Ganz speziell möchte ich Niklaus Seelhofer und seinem Team für den grossen Einsatz und die sehr guten Leistungen im abgelaufenen Jahr danken. Auf eine weiterhin gut Zusammenarbeit freue ich mich.

H.R. Aggeler, Präsident

Sehr geehrte Aktionärinnen und Aktionäre  
Sehr geehrte Kundinnen und Kunden  
Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter



Bereits liegt das zweite Geschäftsjahr der BAMOS AG hinter uns. Rückblickend dürfen wir feststellen, dass uns der Start geglückt ist. Das Auftragsvolumen hat sich im vergangenen Jahr stark erhöht, die Anzahl der durchgeführten Analysen im Labor ist von 149'990 auf 166'541 gestiegen. Die Aufträge im Bereich Beratung konnten trotz rückläufiger Anzahl Betriebe leicht erhöht werden.

Diese Erfahrungen bestätigen, dass die

Gründung der BAMOS AG einem wirklichen Wunsch der Praxis entspricht. Steigende Aufträge aus anderen Lebensmittelbereichen und vermehrt Wasserproben von Gemeinden oder Korporationen zeigen auf, dass in der Analytik von Wasser und anderen Lebensmitteln noch ein Potential vorhanden ist, welches wir zur Absicherung vermehrt ausschöpfen möchten. So können wir unsere Hauptaufgabe – Beratung und Analytik in der Milchwirtschaft – auch bei allfällig weiter schrumpfenden Betriebszahlen in Zukunft sicherstellen.

Peter Engeli durfte per Ende November 2008 in den verdienten Ruhestand übertreten. Während rund 37 Jahren war er als Käsereiinspektor tätig. Neben seiner Tätigkeit als Käsereiinspektor und später Käsereiberater stellte er seine Dienste auch der Ausbildung des Nachwuchses als Experte bei Lehrlings-, Berufs- und Meisterprüfungen sowie der Öffentlichkeit zur Verfügung. Sein Einsatz, seine kollegiale Art und sein hohes Fachwissen wurden beim aufgelösten MIBD sowie bei der BAMOS AG und auch bei den Kunden sehr geschätzt. Peter, wir wünschen dir alles Gute im neuen Lebensabschnitt.

Als kompetente Nachfolge von Peter Engeli wurde Josef Artho, Waldkirch gewählt. Er hat sich bereits sehr gut eingelebt.

Ebenfalls pensioniert wurde Wendelin Waltenspüel, welcher ein kleines Teilpensum im Fahrdienst versehen hat. Auch ihm einen herzlichen Dank und alles Gute.

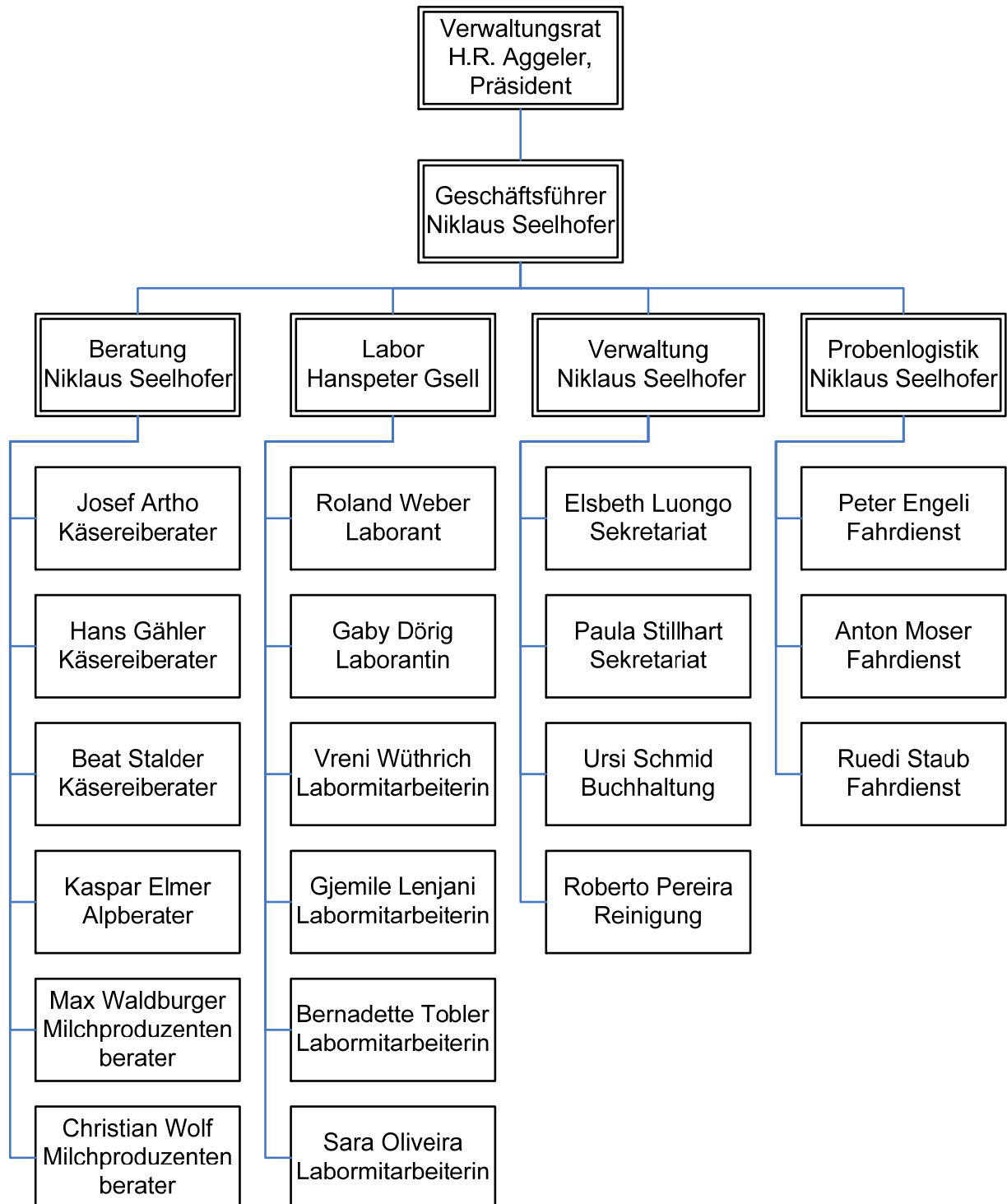
Aufgrund der stetig steigenden Aufträge im Bereich Milchproduzentenberatung wurde mit Christian Wolf, Birwinken ein zweiter Melkberater eingestellt. Christian Wolf hat seine Teilzeitstelle als Melkberater im Januar 2009 angetreten.

Ich heisse Josef Artho und Christian Wolf in unserem Team herzlich willkommen und wünsche ihnen viel Befriedigung in ihrer

neuen Aufgabe. Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit.

Niklaus Seelhofer, Geschäftsführer

## Organigramm



## Tätigkeitsbericht 2008

BAMOS steht für Beratung, Analytik, Milchwirtschaft Ostschweiz. Unser hauptsächliches Tätigkeitsgebiet ist die Beratung in der Milchproduktion und Milchverarbeitung sowie die Analyse von diversen Proben aus der Milchwirtschaft. Neben Proben aus der Land- und Milchwirtschaft werden aber auch vermehrt Analysen von anderen Lebensmitteln und vereinzelt auch von Futtermitteln in unserem Labor durchgeführt.

### Melkberatung



Max Waldburger, Melk- und Milchproduzentenberater

*In welchen Fällen kommt der Milchproduzentenberater zum Einsatz?*

Mehrheitlich sind es Probleme mit der Eutergesundheit, die den Milchproduzenten bewegen, den Berater anzufordern. Mit den notwendigen Gerätschaften ausgerüstet überprüft der Berater die Einstellungen der Melkanlage. Auch die Melkhygiene und die allgemeine Stallhygiene werden kontrolliert, um die Ursache der Probleme zu eruieren.

Ungenügende Reinigung der Melkanlage und des Milchgeschirrs sind oftmals die Ursache von Problemen mit der Keimzahl oder mit den verwertungsspezifischen Anforderungen an die Milch.

Stimmt der Arbeitsablauf, ist der Melkstand am richtigen Ort plaziert sind Fragen, mit denen der Berater bei der Beratung und Beurteilung von Stallbauplänen konfrontiert wird. Oft wäre es sinnvoll, vor Baubeginn die Pläne mit einem neutralen

Berater zu besprechen.

Aufgrund der hohen Nachfrage wurde im Januar 2009 Christian Wolf, Birwinken als zusätzlicher Berater im Teilpensum für die Milchproduktion gewählt. So können wir den Bedürfnissen der Milchproduzenten termingerechter nachkommen.



Christian Wolf, Melk- und Milchproduzentenberater (ab Januar 2009)

### Alpberatung



Kaspar Elmer im St. Galler Oberland



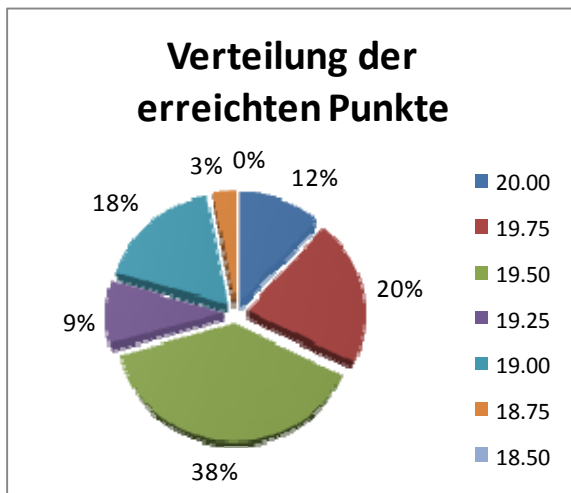
Peter Engeli im Toggenburg und Werdenberg (bis November 2008)

In Zusammenarbeit mit dem LZSG in Salez wurde ein neuer Kurs für AlpkäserInnen eingeführt. In einem 5-tägigen Grundkurs wurden die angehenden ÄplerInnen auf ihre Tätigkeit vorbereitet. Nebst praktischer Tätigkeit wurden auch die nötigen theoretischen Grundlagen vermittelt. Die durch die BAMOS AG erstellten Unterlagen sind ein gutes Nachschlagewerk. Ebenfalls in Zusammenarbeit mit dem LZSG Salez sind die bewährten Alpkäserkurse in Unterwasser, Weissbad und Mädris als Auffrischkurse durchgeführt worden. Damit sind die Kursteilnehmer auch mit den aktuellen Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung vertraut gemacht worden.

Max Waldburger hat auf verschiedenen Alpen Alpfahrtskontrollen durchgeführt. Damit werden die Kühe auf die Eutergesundheit geprüft. Nur von Kühen mit gesunden Eutern darf auf der Alp Milch verarbeitet werden.

30 Alpkäsereien im Toggenburg, Werdenberg-Sargans und im St. Galler Oberland sind beraten worden.

34 Alpen benutzen die Möglichkeit zur Taxation der Alpmulchen durch einen Vertreter der BAMOS AG. Die erreichte durchschnittliche Punktzahl von 19.48 Punkten zeugt von einer sehr guten Käsequalität.



## Käsereiberatung

Die Schwerpunkte in der Beratung sind oftmals dieselben wie in früheren Jahren. Themen wie zu viel oder zuwenig Loch, trockener, kurzer Teig sind immer wieder Grund für den Einsatz unserer Berater. Beim Emmentalerkäse ist die Bemerkung der Taxationsexperten „weiss unter dem Narben“ vermehrt der Grund für die Anforderung der Beratung.

Nachgärung, ausgelöst durch Infektionen mit Buttersäurebakterien und bei Halbhartkäse zusätzlich von Propionsäurebakterien führen teilweise zu immensen

Schäden, die Haltbarkeit ist eingeschränkt. In vielen Verarbeitungsbetrieben werden aus diesem Grund von den Milchlieferanten Rückstellproben eingefroren, damit bei allfälligen Schäden der oder die Verursacher ermittelt werden können.

Die Lebensmittelsicherheit ist ein Thema, das bei der Erstellung von HACCP- oder Sicherheitskonzepten die Berater weiter beschäftigt. Das durch die Fromarte erarbeitete Qualitätsmanagementskonzept ist auf die einzelnen Betriebe anzupassen. In Betrieben, in denen das QM-Fromarte-Handbuch nicht eingesetzt wird, können die von BAMOS AG erarbeiteten HACCP-Grundlagen angewendet werden.

Ein weiteres Tätigkeitsfeld in der Käsereiberatung sind die Weiterbildungsnachmittage. Diese finden 3 – 4 mal jährlich statt. Neben der Vermittlung des Gruppenstoffes, der durch die Agroscope Liebefeld ALP erarbeitet wurde, wurden immer wieder aktuelle Themen aus der Beratungstätigkeit weitergegeben und diskutiert.

Die Berater werden auch als Taxationsexperten bei Appenzeller- und Tilisterkäse eingesetzt. Das sind wertvolle Erfahrungen und hilfreich in der Beratungstätigkeit.

Erkenntnisse aus der Beratung und aktuelle Problemfälle werden jeweils an internen Beratersitzungen besprochen. So kann von gegenseitigen Erfahrungen profitiert werden.

Unsere Berater:



Peter Engeli  
(bis November 2008)



Beat Stalder

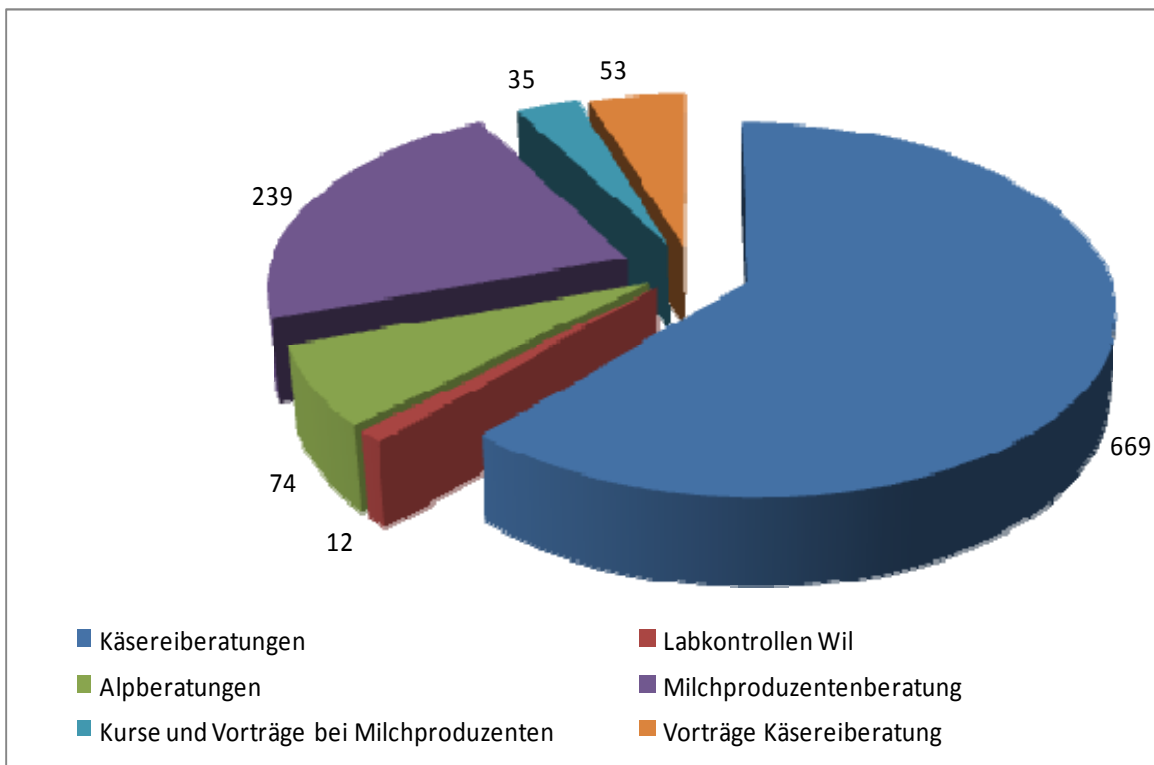


Hans Gähler



Josef Artho  
(ab Juni 2008)

Durchgeführte Beratungen und Dienstleistungen



## Analysen



Hanspeter Gsell



Roland Weber



Vreni Wüthrich



Gaby Dörig



Gjemile Lenjani



Bernadette Tobler



Sara Oliveira

Das Analytiklabor steht unter der bewährten Leitung von Hanspeter Gsell. Er und sein motiviertes Laborteam sind für die Erledigung der Aufträge zuständig.

Folgenden Analysen wurden im vergangenen Jahr durchgeführt:

	<b>2007</b>	<b>2008</b>
Mastitisuntersuch <i>(Untersuch auf Eutererkrankungen)</i>	7'907	8'910
Mikrobiologische Untersuchungen <i>(diverse Untersuchungen in Milch und Milchprodukten)</i>	39'702	52'805
Bactoscan, Combifoss <i>(Impulse, Zellzahl und Gehalt Milch)</i>	88'549	90'415
Chemisch, physikalische Analysen <i>(Wassergehalt, Fettgehalt Käse, Phosphatase, etc.)</i>	7'074	9'590
Tierseuchen <i>(Untersuchungen im Auftrag des Kantons TG)</i>	4'751	4'821
	<b>147'983</b>	<b>166'541</b>

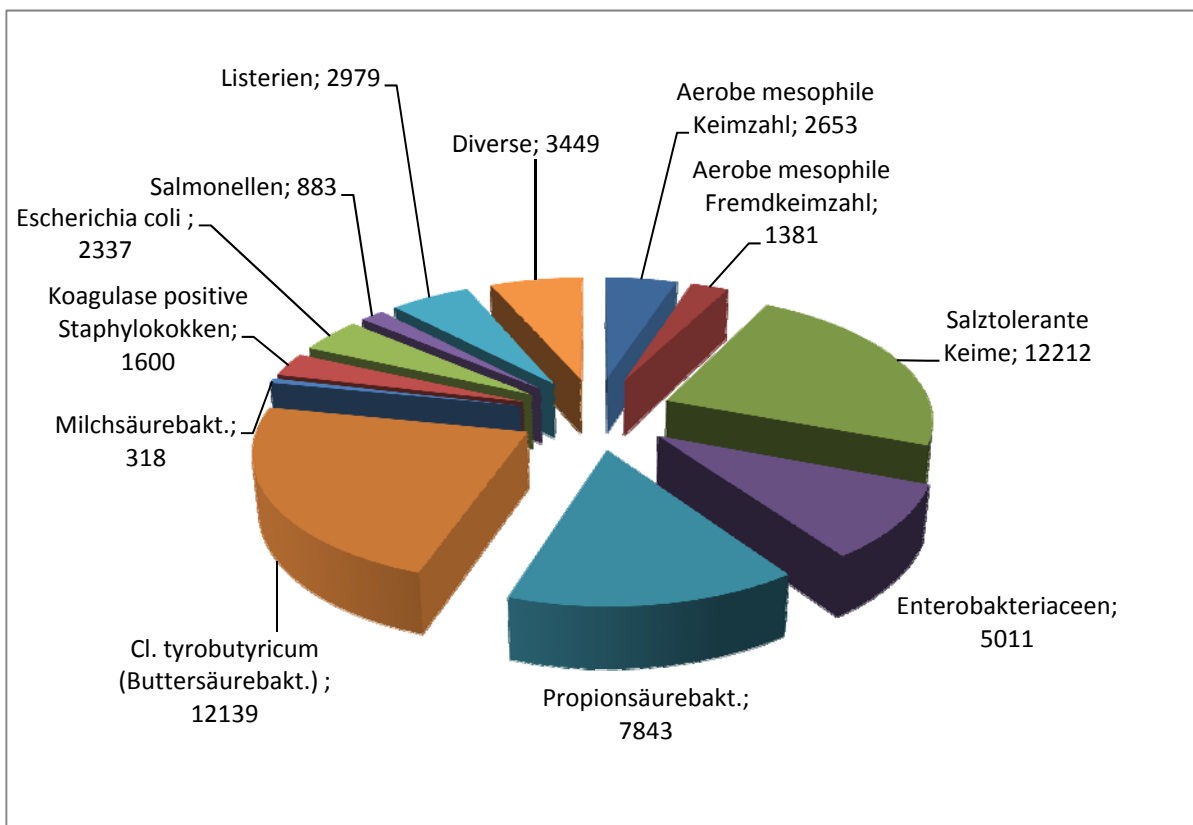
Gemäss den Bestimmungen des BVET (Anstellung eines Labortierarztes notwendig) haben wir uns entschlossen, auf die Durchführung von Tierseuchenuntersuchungen ab dem Jahr 2009 zu verzichten.

Neu sind die meisten im Labor der BAMOS AG durchgeführten Analysen akkreditiert. Die akkreditierten Analysen sind im Verzeichnis des Seco unter [http://www.seco.admin.ch/sas\\_files/STS-252-de.pdf](http://www.seco.admin.ch/sas_files/STS-252-de.pdf) aufgeführt. Die Erweiterung

des akkreditieren Bereiches bedeutete einen enormen zusätzlichen zeitlichen Aufwand. Für die Zukunft des Labors ist die möglichst vollständige Akkreditierung der Untersuchungsmethoden des Labors aber sehr wichtig.

Im Rahmen der Qualitätssicherung hat das Labor an verschiedenen Ringversuchen mit in- und ausländischen Labors teilgenommen. Die dabei ermittelten Resultate bestätigen eine ausgezeichnete Arbeit in unserem Labor.

### Durchgeführte Analysen Mikrobiologie



## Administration



Elsbeth Luongo



Paula Stillhart

Elsbeth Luongo (Vollpensum) und Paula Stillhart (Teilpensum) erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten gewissenhaft. Ihre freundliche Art am Telefon sowie bei der Bedienung am Schalter wird sehr geschätzt.

Die Kunden bevorzugen zunehmend die Resultatzustellung per Mail. Die Portokosten können so stark reduziert werden.



Ursi Schmid  
kompetente Erledigung der  
Buchhaltung (Teilpensum)

## Probensammlung

Die Proben werden von folgenden Personen von den verschiedenen Sammelstandorten eingesammelt: Peter Engeli, Anton Moser und Ruedi Staub.

Anstelle von Landquart wurde neu Untervaz als Probensammelpunkt ausgewählt. Die Proben, die in Untervaz abgegeben werden, werden jeweils durch Chauffeure der Firma Arnold Produkte AG nach Weinfeldern transportiert, herzlichen Dank für diesen Service.

Dank gebührt auch den Betreibern und Betreuern der Sammelstellen. Diese Möglichkeit wird von unseren Kunden sehr geschätzt.

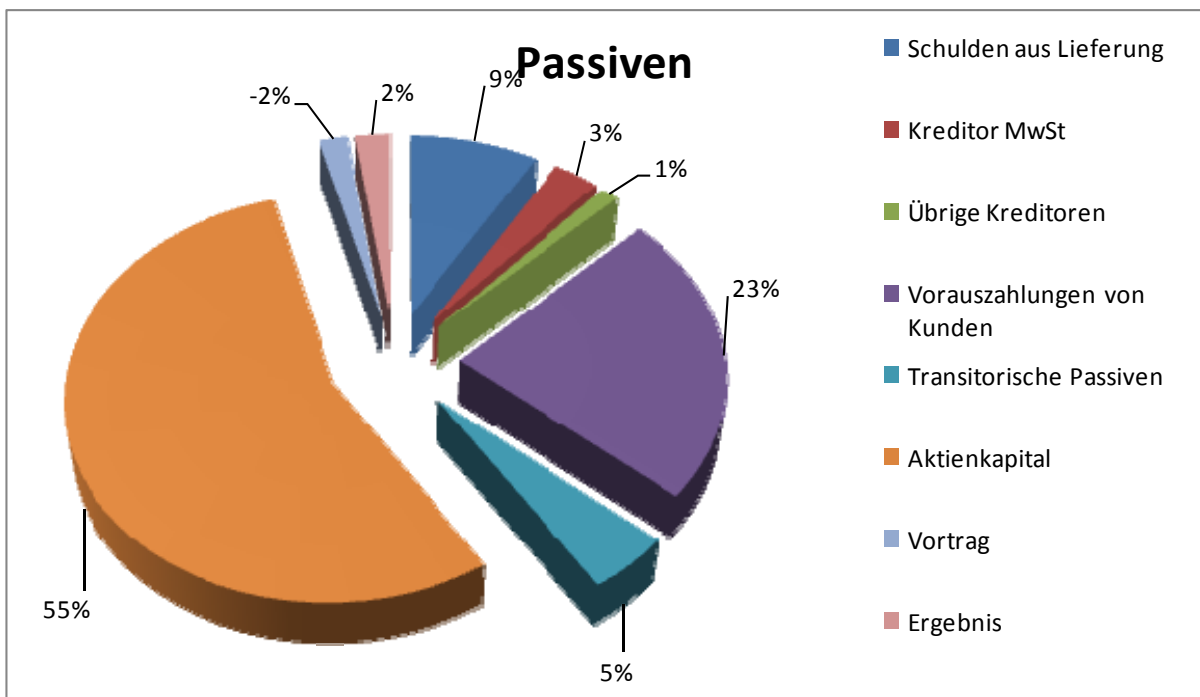
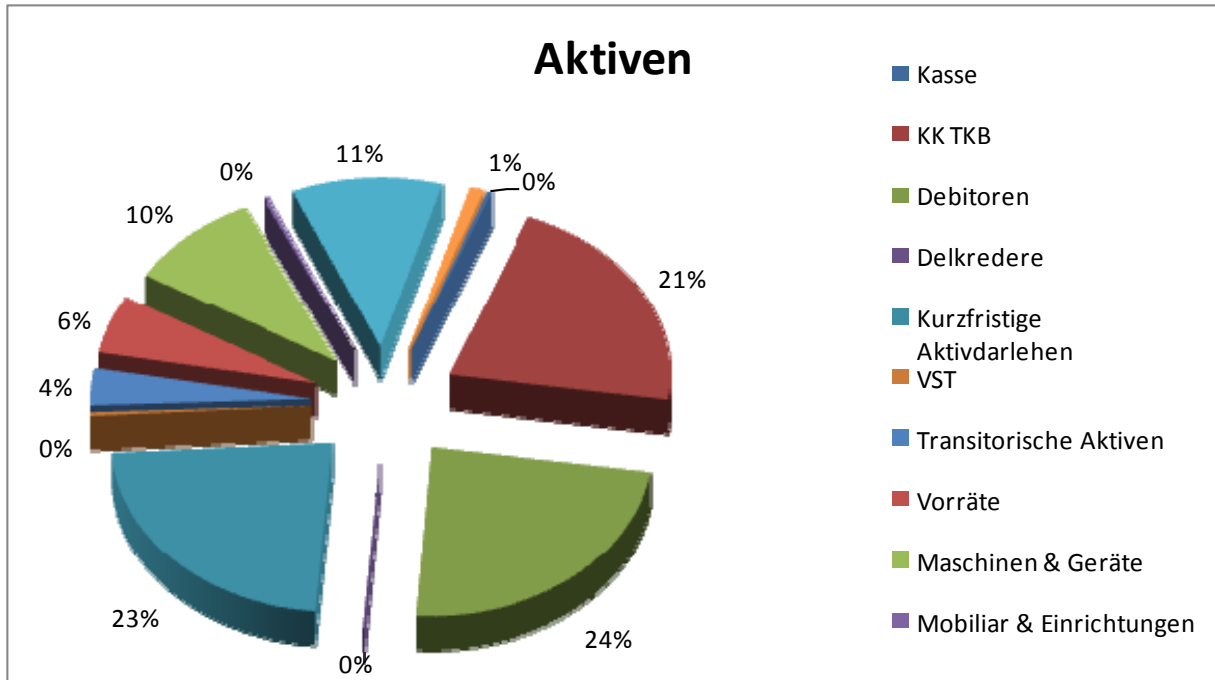
## Sammelstandorte

Landi Appenzell  
Landi Wattwil  
Landi St. Margrethen  
Landi Niederglatt  
Bergsenn AG, Untervaz  
Käserei Sinnesberger, Gams  
Käserei Suppiger, Muolen  
Landi See AG, Neuhaus

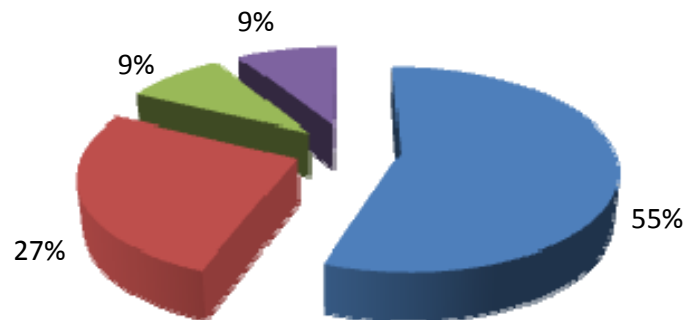
Berater und Fahrdienst haben rund 120'000 Arbeitskilometer zurückgelegt. Glücklicherweise sind wir von Unfällen verschont geblieben.

## Finanzen

Durch die Beiträge des Bundes, der Kantone und des Fürstentum Lichtensteins an die Personalkosten in der Beratung ist es uns möglich, die Beratung zu vergünstigten Tarifen anzubieten. Wir hoffen, dass wir auch in Zukunft auf die Unterstützung der öffentlichen Hand zählen dürfen. Eine kostengünstige Beratung der Milchproduktion und der Milchverarbeitung liegt sicher auch im Interesse der Öffentlichkeit und trägt zu einer guten Qualität von Milch und Milchprodukten bei.

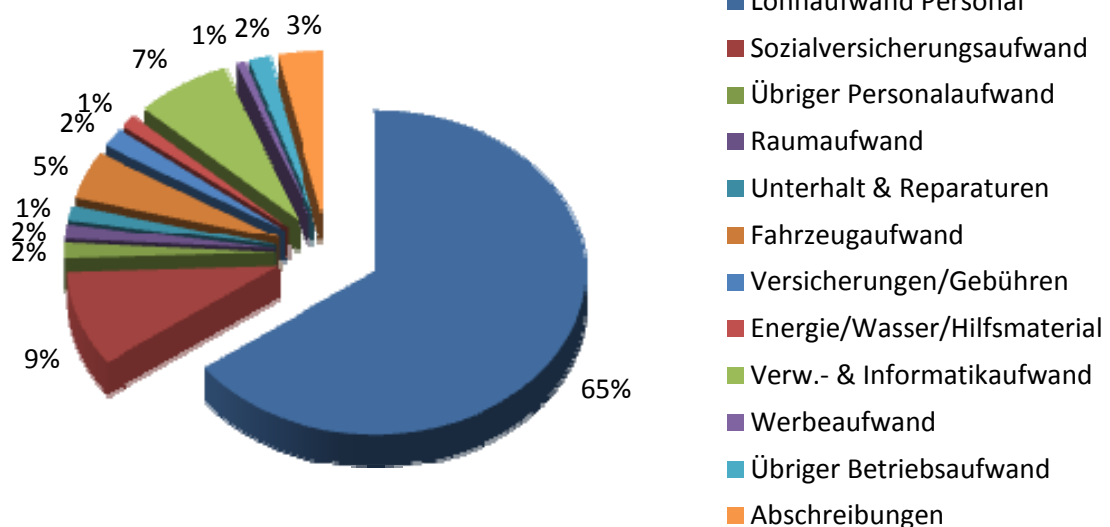


## Einnahmen



■ Ertrag Analytik ■ Ertrag DL & Beratung ■ Beiträge Bund & Kantone ■ Übrige Erträge

## Betriebsaufwand



### Dank

Ich möchte mich persönlich und sicher auch im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Verwaltungsratspräsidenten und dem ganzen Verwaltungsrat für die guten Rahmenbedingungen in unserer Firma bedanken. Ich freue mich besonders, dass wiederum das gesamte Bamos-Team einen enormen Einsatz

leistete und so zum guten Gelingen unseres Geschäftsganges beigetragen hat. Dafür möchte ich mich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ganz herzlich bedanken. Das gute Arbeitsklima und die gute Zusammenarbeit erachte ich nicht als Selbstverständlichkeit, tragen wir diesem kostbaren Gut weiterhin Sorge.

Niklaus Seelhofer, Geschäftsführer