



Auch Kandidaten-Assessments werden digitaler

3

Kochlehrlinge lernen das Wursten

4

Championnat suisse des jeunes bouchers 2018

17

Inhalt

Meisterschaft der Jung-Fleischfachleute an den Swiss Skills 2018	2
Auch Kandidaten-Assessments werden digitaler	3
Kochlehrlinge lernen das Würsten	4
News	6
Wie viel Tierwohl brauchen wir in Zukunft?	10
Max-Rubner-Institut empfiehlt Salzreduktion	11
MPV aktuell	15/16
Partie française / Parte italiana	17–20

EVENT DES MONATS

Meisterschaft der Jung-Fleischfachleute an den Swiss Skills 2018

Nicolas Moser aus dem bernischen Seftigen holt sich den Meistertitel vor starker Konkurrenz aus St.Gallen und Appenzell Ausserrhodens.

Das jährliche Kräfteressen der Jung-Fleischfachleute, welches dieses Mal im Rahmen der in Bern abgehaltenen Berufsschau Swiss Skills stattfand, ergab einen klaren Sieger. Die Schweizer Meisterin des Jahres 2017, die Zürcherin Tanja Kratzer, wird abgelöst von Nicolas Moser aus dem bernischen Seftigen. Der 24-jährige Jung-Fleischfachmann und gelernte Elektroinstallateur setzte sich klar an die Spitze vor Philippe Wild aus dem sankt-gallischen Flawil und Ueli Sturzenegger aus Appenzell Ausserrhodens. Damit wurden die Podestplätze dieses Mal ausnahmsweise ausschliesslich unter Männern ausgemacht, nachdem noch 2017 Gold und Silber an zwei Frauen gegangen waren.

Das diesjährige 13-köpfige Feld der besten Absolventen der Lehrabschlussprüfung bestand aus vier Damen und neun Herren. Von der hohen Qualität des Schweizer Fleischfachmetiers zeugt auch die

Tatsache, dass sich das Schweizer Team, das sich jeweils aus den Besten der Schweizer Meisterschaften rekrutiert, an den Europameisterschaften der letzten vier Jahre jeweils den Europameistertitel in der Teamwertung erkämpft hat. 2017 errang zudem der Berner Markus Wüthrich auch den Europameistertitel in der Einzelwertung.

An der gleichzeitig ausgetragenen Schweizer Meisterschaft im Fleischplattenlegen obsiegte in der Kategorie Berufsleute Oliver Niederhäuser aus Evillard (BE). Silber holte sich Julienne Kocher aus Neuenegg (BE) und Dritte wurde Selina Niederberger aus Dagmersellen (LU), die sich 2017 bereits den Vizeschweizermeistertitel der Jung-Fleischfachleute geholt hatte.

«Fleisch wird immer gegessen»

Für den frisch gebackenen Schweizer Meister ist der Lehrabschluss als Fleischfachmann bereits seine zweite Berufsausbildung. Nach einer erfolgreich abgeschlossenen Lehre als Elektromonteur entschloss er sich, die Chancen, welche sich ihm im elterlichen Fleischfachbetrieb in Seftigen bieten, wahrzunehmen und eine Fleischfachlehre

in Angriff zu nehmen. Mit grossem Erfolg, wie sein hervorragender Lehrabschluss und das an der Schweizer Meisterschaft erzielte Ergebnis eindrücklich dokumentieren. An der Meisterschaft setzte sich der neue König der Jung-Fleischfachleute nicht nur im Gesamtklassement durch, sondern gewann auch die Wertung in zwei der fünf Disziplinen. Wenig hatte er sich nach eigenen Angaben in der Disziplin «Herrichtung einer festlichen Grillplatte» zugetraut, die er dann allerdings mit deutlichem Abstand gewonnen hat.

Bezüglich Gestaltung seiner beruflichen Zukunft hat er noch keine fixen Pläne. Seine Stärken bezüglich Schweizer Meisterschaft genau richtig eingeschätzt hat der Zweitplatzierte, Philippe Wild. In seinen Lieblingstätigkeiten Ausbeinen und Dressieren schwang er denn auch klar obenauf und gewann in beiden Disziplinen deutlich. Seine Lehre absolvierte der Silbermedaillengewinner, dessen Vater auch Metzger ist, im Fleischfachgeschäft Füller AG in Flawil. Der Gewinner der Bronzemedaille, Ueli Sturzenegger, der seine Lehre bei der renom-

Fortsetzung folgt auf Seite 9

Fernsehkoch René Schudel referierte in seinem Young-Star-Workshop vor Lernenden über Feuer, Grillieren und Bratwurstherstellung.

Le cuisinier télé René Schudel présente aux apprentis les thèmes du feu, des grillades et de la fabrication de saucisses à griller lors de son Young-Star-Workshop.

foodaktuell 

Fachjournal für Fleisch und Delikatessen
Journal spécialisé pour la viande et des produits fins
Rivista specializzata per la carne e il mangiarino

IMPRESSUM

98. Jahrgang
foodaktuell ist das offizielle Organ des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz
ISSN 16623703

Herausgeber

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV
Geschäftsstelle
Abo-Verwaltung
Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV
Berninastrasse 25, 8057 Zürich,
Tel. 044 311 64 06,
Fax 044 311 64 16,

mpv@mpv.ch,
www.mpv.ch,
Postkonto 80-177958

Redaktion

Chefredaktion:
Dr. Guido Böhler (GB),
Fachjournalist BR, Dr. sc. techn.,
Regensdorferstrasse 20,
8104 Weiningen,
Tel. 044 242 85 20,
redaktion@delikatessenschweiz.ch

Anzeigen

Brunner Medien AG
Arsenalstrasse 24, 6010 Kriens,
Fax 041 318 34 70
Verkauf und Administration:
Armin Rüfenacht,
Tel. 041 318 34 85,
a.ruefenacht@bag.ch
Herstellung und Versand
Brunner Medien AG
Arsenalstrasse 24, 6010 Kriens,
www.bag.ch

Anzeigenschluss

Freitag der Vorwoche, 16.00 Uhr
Erscheinungsweise
In der Regel alle 14 Tage (Freitag)
Beglaubigte Auflage
WEMF 2018/19: 4775 Ex.
Druckauflage: 5400 Ex.
Jahresabonnement
Fr. 60.–, Ausland auf Anfrage

Die irgendetwas geartete Verwertung von diesem Titel veröffentlichten Inhalten und Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch nicht autorisierte Dritte ist untersagt.

Auch Kandidaten-Assessments werden digitaler

Früher mussten Stellenbewerber eine Handschriftprobe einreichen, die ein Graphologe auswertete. Heute hält die Digitalisierung Einzug in Personalabteilungen, so auch bei Prüfungen von Stellenbewerbungen. Die Assessmentfirma Cedac AG führt bei mittlerem und höherem Kader sowie Projektleitern professionelle Kandidatenprüfungen durch (Assessments). Eine Assessorin der Firma, Rahel Knecht, erklärt im Interview mit dem foodaktuell-Chefredaktor wie und warum.

Wie verläuft ein modernes Assessment?

Bevor ein Kandidat/eine Kandidatin zu uns ins Assessment kommt, hat er/sie sich schon beim Unternehmen (unserem Auftraggeber) beworben und kam in die engere Wahl. Allenfalls lud es die Favoriten bereits zu einem Gespräch und Betriebsbesichtigung ein. Bei uns im Assessment durchlaufen Kandidaten in der Regel mehrere digitale und analoge diagnostische Verfahren wie interaktive Simulationen zum Umgang mit heiklen Situationen, z.B. die Bewältigung einer Panne mit Produkterückruf. Ferner PC-gestützte Fähigkeits- und Persönlichkeitstests (meistens Multiple Choice). Ausserdem ein Interview, bei dem er/sie Fragen mündlich beantwortet. Wichtig ist ein Methodenmix mit Interviews, elektronischen Tests und Fragebogen, Rollenspielen und Management-Fallstudien mit anschliessenden Präsentationen. Die Auftraggeber schätzen diese Simulationen von komplexen und unsicheren Führungssituationen sehr, da sie Aufschluss über das Handlungspotenzial geben und nicht nur Wissen abrufen.

Wir arbeiten im Assessment einen halben bis ganzen Tag mit wissenschaftlich erprobten Me-

thoden und überprüfen objektiv messbare Kriterien. Wir legen besonderes Augenmerk auf die Analyse des Potenzials, d.h. der Fähigkeit der Kandidierenden, mit Komplexität und Unsicherheit umzugehen. Die Informationen darüber geben uns wichtige Hinweise darauf, inwieweit es ihnen gelingen wird, in der Zielfunktion nicht nur heute erfolgreich zu sein, sondern auch zukünftigen Herausforderungen gewachsen zu sein. Welches genau diese Herausforderungen sind, erarbeiten wir vorgängig mit dem Auftraggeber und stellen die entsprechenden Übungen zusammen.

Den Abschluss bildet ein Gutachten, in dem wir die gewonnenen Erkenntnisse zusammenfassen und eine Kandidaten-Empfehlung abgeben. Diese besprechen wir mit dem Auftraggeber. Bevor jemand eingestellt wird, gibt es meistens ein persönliches Kennenlernen, sei dies vor Ort oder zumindest in einem ersten Schritt per Skype.

Das Vorgehen ist vergleichbar mit der Produktion einer Fleischplatte: Der Auftraggeber bestellt die Platte und wir erarbeiten mit ihm gemeinsam die optimale Zusammensetzung, die seinem Bedürfnis entspricht. Dies bestimmt, welche Komponenten wir verwenden. So erhält er eine massgeschneiderte Platte, d.h. den Assessmentbericht. Dieser wird nach dem Auswahlentscheid auch den Kandidierenden übermittelt, und wir teilen ihnen unsere Erkenntnisse in einem Feedbackgespräch mit.

Für welche Art von Stellen oder Kandidaten sind klassische Jobinterviews besser?

Wir wenden in unseren Assessments biografische Interviews an, in denen die Kandidierenden

anhand von konkreten Beispielen aus ihrem Berufsalltag Hinweise zu Fähigkeiten und Kompetenzen geben. Diese Interviews zu Lebenslauf und Berufserfahrung sind besonders aussagekräftig, wenn sie bereits über einige Jahre Berufserfahrung verfügen und so aus dem Vollen schöpfen können. Bei weniger erfahrenen Kandidierenden eignen sich eher Simulationsverfahren oder Fallstudien.

Gibt es rein digitale Assessments, bei denen ein Roboter das letzte Wort hat?

Wir stützen uns auf wissenschaftliche Erkenntnisse, wonach Maschinen Menschen nicht vollständig ersetzen können. Darum sind wir überzeugt, dass Assessments nur dann einen Mehrwert bieten, wenn gewisse Teile weiterhin von Mensch zu Mensch durchgeführt werden. Technische und digitale Hilfsmittel setzen wir bewusst dort ein, wo sie den Menschen ersetzen oder unterstützen können, beispielsweise in der Prozessabwicklung, bei Testverfahren oder Selbsteinschätzungen von Kompetenzen. Bei internationalen Mandaten, bei denen zeitnahe Vor-Ort-Termine oft schwer zu organisieren und teuer sind, nutzen wir vielfach die Möglichkeit von Skype-Assessments. Innerhalb der Schweiz kommt dies eher selten vor. Die Videos werden nicht aufgezeichnet.

Welche Vorteile hat das digitale Assessment?

Elektronisch gestützte Verfahren wie Tests und Selbsteinschätzungen ermöglichen eine zeit- und ortsunabhängige Durchführung und sind meistens weniger zeitaufwändig und daher auch kostengünstiger. Sie haben jedoch den Nachteil, dass die Situation nicht kontrolliert werden kann, d.h. die Kandidierenden können sich Hilfe bei der Bearbeitung von Tests oder Fragebogen holen. Daher führen wir Leistungstests nur unter kontrollierten Bedingungen durch, was uns aussagekräftige Beurteilungen ermöglicht. Unserer Meinung nach sind digitale Verfahren dort sinnvoll, wo angesichts grosser Mengen schnell eine erste Triagierung erfolgen muss. Für Kandidierende hat ein digitales Assessment den Vorteil, dass es zeit- und ortsunabhängig durchgeführt werden kann. Grundsätzlich bietet ein Assessment, unabhängig von der Durchführungsart und vom Anstellungsentscheid, die Möglichkeit eines detaillierten individuellen Feedbacks.





Rahel Knecht.

(Bild: zvg)

Und welche Risiken hat es?

Nebst der Gewährleistung des Datenschutzes orten wir ein grosses Risiko beim Fehlen der persönlichen Ansprache. Empathie ist bis jetzt ein Faktor, der uns Menschen von Maschinen unterscheidet. Oft hören wir von Kandidierenden, dass sie dank dem angenehmen Klima im Assessment ihr Potenzial zeigen konnten. Stellen Sie sich vor, ein Roboter begrüsst Sie freundlich zum Assessment und führt Sie durch alle Übungen am Computer oder er ist Ihr Gesprächspartner im Rollenspiel. Eine komische Vorstellung!

Welche Faktoren erfasst das digitale Assessment besser?

Mit digitalen Verfahren können teilweise digitale Kompetenzen, Intelligenzwerte oder Selbst- und Fremdeinschätzungen bestimmter Kompetenzen abgeholt werden. Überall dort also, wo eine hohe Standardisierung erforderlich ist und Vergleiche mit anderen Stichproben aussagekräftig sind (z. B. die Erfassung des IQ). Diese Werte zeigen jedoch nicht, wie die Kompetenzen im Alltag gelebt werden. Eine hochintelligente Person ist evtl. im Alltag nicht in der Lage, kooperativ im Team zu arbeiten, Konflikte konstruktiv zu lösen oder als Führungskraft Mitarbeitende einfühlend zu fördern und zu führen. Genau diese Überset-

zung des Wissens in konkrete Handlungen wollen wir mit Simulationen überprüfen.

Bei klassischen Interviews neigen gewisse Kandidaten zum Bluffen, andere sind zu scheu, um ihre Talente adäquat darzustellen. Passiert das auch digital?

In unseren Assessments ermitteln wir alle, mit dem Auftraggeber im Anforderungsprofil festgelegten erfolgsrelevanten Faktoren in mehreren Übungen, um genau solchen Fehleinschätzungen entgegenzuwirken. Zudem können wir in der Face-to-Face-Situation spontan reagieren und wo nötig Rückfragen stellen. Wir sind überzeugt, dass eine gute Software einen Teil dieser Beurteilungsfehler erkennen kann, doch wegen der mangelnden Empathie von technischen Systemen wird der Rechner hier dem Menschen in den nächsten Jahren nicht ebenbürtig sein.

Sind Zeugnisse, Referenzen und Porträtfotos heute noch wichtig?

Die Erfahrung der Cedac AG zeigt, dass diese an Bedeutung verlieren, je umfangreicher der berufli-

che Werdegang ist. Nach dem Schulabschluss kann mittels dieser Unterlagen eine Differenzierung erfolgen. Nach mehreren Berufsjahren wird der Erfahrungshintergrund immer zentraler und Zeugnisse und Referenzen verlieren an Aussagekraft.

Werten Sie Kandidatenauftritte in sozialen Medien oder Karriereportalen aus?

Die Cedac AG hat den Grundsatz, vor dem Assessment keine Informationen über die Kandidierenden zu sammeln. Wir lesen keine Lebensläufe und recherchieren sie auch nicht im Internet. Wir wissen, dass nicht alle Assessmentunternehmen so arbeiten. Es gibt einige, die Lebensläufe vorgängig studieren. Wir möchten den Kandidierenden jedoch so neutral und unbefangen wie möglich begegnen.

Welche Tipps geben Sie Kandidaten, um Assessments gut zu absolvieren?

Authentisch sein und das Assessment als Chance zur persönlichen Weiterentwicklung nutzen!

(Interview: GB)

Der klassische Ablauf eines Anstellungsprozesses mit Assessment

- Ausschreibung der Stelle durch den Arbeitgeber.
- Bewerbungen der Interessenten beim Arbeitgeber.
- Der Arbeitgeber sichtet die Bewerbungen und macht eine erste Triage.
- Einladen der ausgewählten Bewerber zu einem ersten Interview, um sich kennenzulernen.
- Die Bewerber der engeren Wahl werden i. d. R. zu einem zweiten Interview eingeladen.
- Die zwei bis drei Top-Favoriten dürfen ein Assessment machen, bei dem ihre Selbst-, Sozial- und Führungskompetenzen sowie ihr Potenzial geprüft werden.
- Die Assessmentunternehmung liefert dem Arbeitgeber einen Bericht und spricht eine Empfehlung aus.
- Der Arbeitgeber wählt einen Bewerber als zukünftigen Mitarbeiter aus.
- Eventuell gibt es Vertragsverhandlungen bevor eine effektive Anstellung erfolgt.

RÜCKBLICK

Kochlehrlinge lernen das Wursten

Am 12.9.2018 hat die Agrano AG zum fünften Mal den Nachwuchsevent Young Star für 112 junge Bäcker, Konditoren, Köche und Patissiers an der BSA in Aarau organisiert. Bei der Begrüssung referierte Thomas Leu, Präsident des Schweizer Verbandes für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie SVG, zum Thema «Wozu Verbände?» und erklärte das Wozu mit der «Vertretung gemeinsamer Interessen» anhand eines geschichtlichen Rückblicks. *foodaktuell* war am Event dabei und präsentiert zwei der vier Workshops.

Fernsehkoch René Schudel, der Hamburger für McDonald's entwickelt, referierte in seinem Workshop über Feuer, Grillieren und die Bratwurstherstellung. Er sagte Sätze wie diesen: «Am Tag, als wir anfangen zu kochen, wurden wir Menschen.» Damit brachte er den Nachwuchs zum Schmunzeln und Nachdenken. Während Schudel bei der Wurstpresse stand, wo argentinisch angehauchte Bratwürste aus Rindfleisch, Kalbsnierenfett, reduziertem Rotwein, Chiliflakes, Fenchelsamen und Feigen produziert wurden, produzierte der zweite Work-

shopleiter Roc Greisler mit den Teilnehmern in Asche geschmorte Zwiebeln, gefüllt mit Süsskartoffel sowie Chimichurri. Als Tipp gab er den Teilnehmern mit, dass sie unbedingt auf die Holzqualität und -art achten sollten, denn diese prägen das Fleisch oder das Gemüse beim Grillieren stark.

Der Berner Koch Mirko Buri sensibilisierte in einem andern Workshop zuerst die Young-Star-Teilnehmer in Bezug auf das Thema Foodwaste mit unschlagbaren Beispielen aus dem Gastro-Alltag.



René Schudel demonstriert die Füllpresse. Seine argentinische Rotwein-Bratwurst besteht aus reinem Rindshack mit Wein ohne Schweinefleisch im Rindsaitling. Die besten Stücke für Wurstfleisch seien Nacken, Huftdeckel und Haxen: «Edelstücke ergeben ein trockenes Mundgefühl.»

Anschließend stellten die Teilnehmer eine fettfreie Bouillonpaste her, die zu 70 Prozent aus unverkäuflichen, weil ästhetisch ungenügenden Karotten, Tomaten, Zwiebeln und Lauch sowie aus Petersilie und Liebstöckel bestand. Der Rest war Salz, das die Paste lange haltbar macht. Diese Bouillon vertreibt Buri auch unter der Marke «Foodoo» und trägt so gleich selbst dazu bei, dass es in der Schweiz weniger Foodwaste gibt. Viele seiner Tipps kann man eins zu eins anwenden. Ergo: zweimal überlegen, was man mit altem Brot, krummen Karotten oder übrig gebliebenen Gemüse zubereiten könnte.



René Schudel empfiehlt, «die Wurst saignant zu grillieren. Wenn sie auf dem Grill platzt und wenig Bindung hat, ist dies kein Problem.» Die Abwesenheit des bindereichen Schweinefleisches ist bei seiner Nur-Beef-Bratwurst wohl der Grund für die fehlende Schnittfestigkeit.

Ohne Nachwuchs kein Handwerk – aus diesem Grund setzt sich die Agrano AG in den Berufsfeldern Bäcker, Konditor, Confiseur und Koch für die Fachleute von morgen ein. Ziel von «Young Star» ist es, dass die jungen Leute Zukunftsperspektiven aufgezeigt erhalten und vor allem inspirierter, wissender und vernetzter nach Hause gehen.



René Schudel stellt in seinen zwei Restaurants eigene Würste her und besitzt einen Kutter. Er ist überzeugt, dass «jeder wursten kann mit den richtigen Küchengeräten».

Dank der starken Partnerschaften mit Hauptsponsor Chocolat Frey, Medienpartnern Salz & Pfeffer, Panissimo, Hotellerie Gastronomie Zeitung und vielen weiteren aus der Branche, ist der Event für den Nachwuchs kostenlos. (Text: GB/Agrano)

Rezept: Argentinische Rotwein-Bratwurst

- 300 g Edelhackfleisch vom Rind (grob und mit viel Fett)
- 1 dl Rotweinreduktion (von 4 dl Rotwein)
- 1 Prise Fenchelsamen
- 1 Stück Chili, ohne Kerne, fein gehackt
- 1 EL Petersilie und Thymian, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe (andünsten und in die Masse geben)

Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verarbeiten und roh abschmecken. In die Wurstmaschine füllen und zu kleinen Würsten verarbeiten. Saftig grillieren. (Rezept: René Schudel)

Degustationsbefund der *foodaktuell*-Redaktion: Die argentinische Bratwurst schmeckt mild und wie pochiertes Hackfleisch. «Man isst sie mit scharfer Chimichurri-Sauce», so René Schudel.



News

Markenbotschafter für Mostbröckli, Pantli und Siedwurst

Die Appenzeller Köstlichkeiten sind Thema bei einem internationalen Austauschprojekt. «Commercialpolis» nennt sich die Zusammenarbeit der sieben beteiligten Berufsfachschulen aus ganz Europa. Es führt angehende Kreativköpfe im Bereich Storytelling und Bewegtbild zusammen. Tund 50 Studentinnen und Studenten reisen aus Belgien, Portugal, Holland, Spanien, Finnland und England ins Appenzellerland.

Dabei sollen sie während einer Woche professionelle Imagevideos produzieren, welche sich mit dem Thema Mostbröckli, Pantli und Siedwurst befassen.



Appenzeller Mostbröckli von Suttero mit SFF-Goldmedaille.

Im Zentrum stehen sechs verschiedene Markenbotschafter aus dem Appenzellerland, welche diese Produkte mögen und regelmässig verarbeiten oder selber konsumieren. Sie stehen im Fokus und erzählen, was Mostbröckli, Pantli und Siedwurst in ihrem Alltag bedeuten.

Ob sie diese Produkte nun den Gästen im Restaurant servieren oder sie nach einem anstrengenden Tag zum Abendessen gehören: Alles sind begeisterte Vertreter für diese Appenzeller Produkte. Am Schluss der Projektwoche werden die Videos von einer dreiköpfigen Jury bewertet.

Das sind die Akteure

- Heidi Broger, Bäuerin, Familienfrau und Hotpot-Betreiberin – Urnäsch
- Elsbeth Enderlin, Bäuerin, Weberin mit eigener Webstube, Gern-Beizli – Bühler
- Joel Fässler, Küchenchef Gasthaus Krone Speicher – Speicher
- Reto Gadola, Küchenchef Anker Hotel & Restaurant – Teufen
- Florian Inauen, Wirt Berggasthaus Blattendürren – Urnäsch
- Peter Sturzenegger, Küchenchef Gasthaus und Metzgerei Ochsen – Schwellbrunn

Appenzellerland Tourismus AR und die Ernst Sutter AG unterstützten das Projekt gemeinsam mit der Suche nach geeigneten Markenbotschaftern. (ERSAG 20.9.2018)

Risikobasiertere Kontrollen

Künftig sollen Tierhaltungskontrollen effizienter werden, indem Problembetriebe stärker kontrolliert werden. Nach dem Nationalrat hat auch der Ständerat die Motion von Nationalrätin Martina Munz (SP) stillschweigend angenommen, wie die Nachrichtenagentur SDA berichtet. In der Motion werden risikobasierte Kontrollen gefordert. Betriebe, die bei Kontrollen nicht beanstandet werden, sollen weniger häufig kontrolliert werden. Bei problematischen Betrieben sollen hingegen mehr und unangemeldete Kontrollen stattfinden. Damit sollen Probleme auch frühzeitig erkannt werden. Auch der Bundesrat hatte der Motion zugestimmt. Die Anpassungen an der Verordnung können nun vorgenommen werden.

(LID 18.9.2018)

Geflügelfleisch: Konsum und Inlandanteil höher als gedacht

Der Konsum von Geflügelfleisch in der Schweiz ist deutlich höher als die bisherigen Statistiken zeigten. Das zeigt sich nach einer Aktualisierung der Berechnungsmethoden. Im Jahr 2017 wurden demnach 13,2 Kilo Geflügelfleisch pro Kopf gegessen und nicht wie bisher angenommen 11,8 Kilo, wie aus einem Bericht der Schweizer Geflügelzeitung hervorgeht. Gleichzeitig liegt der Inlandanteil bei 61,8 statt bei 57,9 Prozent.

Grund für die neuen Zahlen: Bei der Berechnung des Pro-Kopf-Konsums ist der Faktor zur Umrechnung des Lebendgewichts in Schlachtgewicht zentral. Weil sich seit der letzten Anpassung der Faktoren 2008 bei der Schlacht- und Zerlegungs-

ausbeute einiges geändert hat, wurde die Faktoren überprüft und angepasst. (LID 14.9.2018)

Studie: Schweizer Tierschutz ist führend

Die Schweiz schneidet bezüglich Tierwohl im internationalen Vergleich sehr gut ab und hat nach wie vor eine Vorreiterrolle inne, wie Studienautor Marc Boessinger an einer Tagung des Verein Qualitätsstrategie ausführte. Die Studie ist in dessen Auftrag entstanden. Die Schweiz schneidet unter anderem bei Bestandes-Höchstgrössen und Transportdauer deutlich besser ab als das umliegende Ausland. Hinzu kommen die freiwilligen Programme. «Die Schweiz ist in den drei Punkten gesetzliches Niveau, staatliche Tierwohlprogramme sowie privatrechtliche Labels überall führend», so Boessingers Fazit.

Nur in wenigen Punkten, hauptsächlich beim Stallklima, sind die Regeln im Ausland strenger. Der Studienautor sieht aber noch weitere Handlungsfelder für die Zukunft und betonte, dass das Ausland nicht stehen bleibe. So führt Deutschland per 2028 ein Verbot der Anbindehaltung bei Kühen ein. Auch im Bereich der Labels macht Deutschland vorwärts. Das zweistufige Label «Für mehr Tierschutz» sei auf der Überholspur, so Boessinger. Er zeigte sich mit einem Blick in die Zukunft aber optimistisch und überzeugt davon, dass die Schweiz auch 2030 ihren Vorsprung immer noch halten wird.

Nur wer ständig besser wird, bleibt gut. An diesem Sprichwort orientiere sich die Schweizer Landwirtschaft, schreibt der Schweizer Bauernverband (SBV) in einer Medienmitteilung. In den künftigen Diskussionen gelte es, bei den Basisanforderungen einen Kompromiss zwischen Wirtschaftlichkeit und strengeren Vorschriften zu finden, so der SBV. Einerseits, weil nicht alle Konsumenten bereit seien, viel höhere Preise zu bezahlen und andererseits, weil sich sonst private Labels mit zusätzlichen Mehrwerten auf dem Markt zu wenig abgrenzen könnten.

(LID 14.9.2018)

Palmöl-Verbot bei QM-Schweizer Fleisch

Im Qualitäts-Sicherungsprogramm QM-Schweizer Fleisch darf künftig kein Futter mehr verwendet werden, in dem Palmöl enthalten ist. Die Lebensmittelindustrie und das Parlament seien gefordert, ebenfalls Verantwortung zu übernehmen, schreibt

der Schweizer Bauernverband (SBV) in einer Medienmitteilung. Vor gut einem Jahr hatten Branchenvertreter beschlossen, das in vielen Kraftfutter-Mischungen enthaltende Palmöl zu eliminieren und suchten dazu das Gespräch mit den Mischfutter-Herstellern. Diese bekannten sich dazu, bis Ende 2017 Palmöl durch andere Komponenten zu ersetzen. Dies sei in den meisten Fällen sehr gut umgesetzt worden, so der SBV. Restmengen seien aber weiter eingesetzt worden. Mittels Richtlinie über QM-Schweizer Fleisch soll nun der Einsatz verboten werden. (LID 12.9.2018)

Lidl: Neues Schweinefleisch-Label

Lidl Schweiz führt beim Schweinefleisch ein neues Label ein: Terra Natura. Die Richtlinien hat der Discounter zusammen mit dem Schweizer Tierschutz und der Genossenschaft der Schweizer Schweinefleischproduzenten (Prosus) erarbeitet. Terra Natura sei strenger als die staatlichen Förderprogramme «Regelmässiger Auslauf im Freien» (RAUS) und «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS), heisst es in einer Mitteilung.

Im Vergleich zur konventionellen Zucht und Mast erhielten die «Terra Natura»-Schweine mehr Platz, eingestreute Liegeflächen, artgerechten Auslauf und ausreichend Beschäftigungsmöglichkeiten. Die Haltungsform unter dem «Terra Natura»-Programm komme dem natürlichen Verhalten der Schweine stark entgegen, vermindere Stress und unterstütze die Gesundheit der Tiere, so Lidl. Alle «Terra Natura»-Betriebe werden im Rahmen eines Auswahlverfahrens vom Schweizer Tierschutz, Prosus und Lidl Schweiz besucht und geprüft. Einmal ins Programm aufgenommen, werden die Zucht- oder Mastbetriebe regelmässig im Rahmen von unangekündigten Kontrollen durch den Schweizer Tierschutz überprüft. (LID 10.9.2018)

Fortsetzung folgt auf Seite 15

Presseschau

Berufslehre ist Lebensschule

Für Sie gelesen in der NZZ: Viele Schweizer Industrie- und Gewerbebetriebe kämpfen mit

Nachwuchssorgen. Vor allem handwerkliche Tätigkeiten haben an Ansehen verloren. Dabei bietet eine Lehre für Berufsanfänger noch immer hervorragende Einstiegsmöglichkeiten. Aus dem einstigen Lehrstellen-Nachfrageüberhang ist ein Überangebot geworden. Schon länger hört man in der Schweiz Klagen, die Eltern vieler Jugendlicher hätten kein Gehör mehr für eine Berufslehre und sähen ihren Nachwuchs lieber am Gymnasium. Für diese anekdotischen Behauptungen gibt es aber wenig Anhaltspunkte.

Dass viele Lehrstellen besonders in gewerblichen Betrieben unbesetzt bleiben, hat zu einem nicht unbedeutenden Teil damit zu tun, dass handwerkliche Tätigkeiten nicht mehr dasselbe Ansehen geniessen wie noch vor wenigen Jahrzehnten. Ihr Image zu verbessern, ist primär Aufgabe der einzelnen Unternehmen und Branchenverbände. Sie müssen aufzeigen, dass Handwerk noch immer goldenen Boden hat, denn zu installieren oder zu reparieren wird es immer viel geben. Daran ändert auch die wachsende Digitalisierung und Automatisierung vieler beruflicher Tätigkeiten wenig. Mit Marketing allein ist es jedoch nicht getan. Lehrbetriebe müssen auch da-



**WER SICH
SCHÜTZT,
HAT GUT
LACHEN.**

*Auch wenn mal
etwas passiert.*

**DENK MIT
BEIM SPORT**
Stopp Sportunfälle

Bestellen Sie jetzt das neue SafetyKit «Mountainbiken» mit gratis Erste-Hilfe-Set

Weniger Unfälle, weniger Ausfälle:
Von Unfällen in der Freizeit oder auf dem Arbeitsweg kann auch Ihr Unternehmen betroffen sein. Ausfälle führen zu organisatorischen Umtrieben und höheren Kosten. Mit den SafetyKits der bfu können Sie sofort Unfälle verhüten. Die SafetyKits sind kostenlos, aber garantiert nicht umsonst.

Bestellung und weitere Informationen:
safetykit.bfu.ch



mit fertigwerden, dass sich wegen des rapiden technischen Fortschrittes zwischen den Fähigkeiten mancher Abgänger der Sekundarschule und den Anforderungen in vielen Berufen eine Schere geöffnet hat. Wegen der Durchlässigkeit des Systems fällt es vielen zudem leicht, sich im Verlauf ihrer Berufslaufbahn weiter zu qualifizieren – beispielsweise durch den Besuch einer Fachhochschule. (Volltext: www.nzz.ch)

Weiterbildung bringt mehr Lohn

Für Sie gelesen in der NZZ: Im Rahmen einer Langzeitanalyse befragt die Universität Bern regelmässig 6000 Personen über ihren Ausbildungs- und Erwerbsverlauf. Nun liegen Analysen zur jüngsten Befragung für 2014 vor. Ein Kernbefund der Analyse betrifft, was die Forscher den «langen Schatten» nennen: Unterschiede in den Bildungswegen im Alter von 12 bis 16 können statistisch noch Jahrzehnte später Spuren hinterlassen. Wer in der Oberstufe auf dem Grundniveau war (Stufe Realtypus), trug im Alter von 30 ein überdurchschnittliches Risiko von Arbeitslosigkeit.

Wenig überraschend ist eine weitere Erkenntnis der Analyse: Zusatzbildung bringt oft einen höheren Lohn. So lag der mittlere Bruttolohn bei den befragten Erwerbstätigen mit Hochschulabschluss (Universität oder Fachhochschule) umgerechnet auf eine Vollzeitstelle bei etwa Fr. 7600 pro Monat, die Personen mit höherer Berufsbildung brachten es im Durchschnitt auf gut Fr. 7100, während Erwerbstätige ohne formelle Weiterbildung nach der Berufslehre etwa Fr. 5800 verdienten.

Ins Auge stechen die grossen Erwerbsdifferenzen zwischen den Geschlechtern. Der saloppe Spruch über «Kinder als Karrierekiller für Frauen» ist hier in Zahlen illustriert. Bei den kinderlosen Frauen lag der Anteil der mindestens zur Hälfte Erwerbstätigen praktisch gleich hoch wie der entsprechende Anteil bei den Männern.

Gemessen an den Vollzeitwerbstätigen lagen die kinderlosen Frauen schon leicht im Rückstand, doch gross werden die Unterschiede erst, wenn Kinder da sind. Während 93 % der Männer mit Kindern vollzeiterwerbstätig waren, traf dies nur für knapp einen Fünftel der Frauen zu. Fast die Hälfte der Frauen mit Kindern war nur mit einem kleinen Pensum oder gar nicht erwerbstätig. (Volltext: www.nzz.ch)

Marktplatz

Assessment-Manufaktur Cedac AG

Die Cedac AG ist eine Assessment- und Beratungsfirma mit Sitz in Bern und Standorten in Bern, Zürich und Luzern. Wir verstehen uns als Assessmentmanufaktur, die für ihre Kunden massgeschneiderte Dienstleistungen erbringt. Sie umfassen Assessments in Auswahl- und Entwicklungsprozessen sowie weiterführende Beratungen wie individuelle Coachings, Laufbahnberatungen und Standortbestimmungen, Talent-Management und Mentoring. Dabei wollen wir dem Wandel von Zeit und Arbeitswelt, der immer neue Anforderungen an Unternehmen wie auch an Mitarbeitende stellt, mit unseren Dienstleistungen gerecht werden. Wir möchten unsere Erfahrungen in einem sich stetig ändernden Umfeld weitergeben. Unsere Dienstleistungen erbringen wir dank einer flexiblen Organisationsform mit einem Kernteam und einem Team von Freelancern. Mit unserem vergleichsweise grossen und regional breit gespannten Assessorienteam, bestehend aus Psychologen und Psychologinnen sowie erfahrenen Führungskräften aus Privatwirtschaft und Verwaltung, sind wir in der Lage, unsere Dienstleistungen zeitnah und flexibel in den drei Landessprachen sowie in Englisch zu erbringen. Als eines der ersten Unternehmen in der Schweiz hat die Cedac AG ihre Dienstleistungen 2012, 2015 und 2018 nach den Standards von Swiss Assessment durch die Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme (SQS) erfolgreich zertifizieren lassen. www.cedac.ch (Text: Cedac AG)

76. Schweizer
Messe für
Landwirtschaft
und Ernährung

St.Gallen
11.–21.
Oktober
2018

Ehregäste
Fête des
Vignerons +
St.Galler Wein

OLMA

SBB RailAway-Kombi: 20% Rabatt auf
Messeintritt bei Fahrt mit öV

www.olma.ch

Sitzenbleiben erwünscht

Mountainbiken ist in – und leider auch häufige Ursache für leichte bis schwere Verletzungen. Darum engagieren wir uns gemeinsam mit der Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu) für mehr Sicherheit im Sattel. Denn: «Wer sich schützt, hat gut lachen», so das Motto der neusten Co-Präventionsaktion. Über Stock und Stein, auf knackigen Singletrails oder im Flow die Piste runter – Mountainbiken ist im Dauertrend. Doch nicht immer läuft alles rund. Mit dem Bike abseits der Strasse verunfallen in der Schweiz jedes Jahr fast 9000 Personen.

Das sind definitiv zu viele. Denn solche Unfälle können nicht nur schmerzhaft werden, sondern auch schmerzhaft viel kosten. Darum greift das



aktuelle SafetyKit für Arbeitgeber das Thema Mountainbiken auf. Mit dem Bike-Kodex, der richtigen Ausrüstung und einer gesunden Portion Vorsicht lässt sich schweren Stürzen vorbeugen. Das SafetyKit richtet sich an Unternehmer wie Sie, die sich um die Freizeitsicherheit ihrer Mitarbeitenden kümmern. Es enthält ein A3-Plakat fürs Anschlagbrett, einen Flyer mit wertvollen Präventionstipps und ein Erste-Hilfe-Set für unterwegs. In elektronischer Form erhältlich sind

zudem eine Präsentation für Info-Events und ein Kurzvideo fürs Intranet oder den firmeneigenen Screen.

Sorgen Sie gemeinsam mit uns und der bfu dafür, dass Ihre Mitarbeitenden sicher und sattelfest die Berge erobern oder die Natur geniessen. Mehr über das bfu-SafetyKit finden Sie hier: www.bfu.ch/de/fuer-fachpersonen/betriebe/safetykit-mountainbike

Produkte von Romer's an der Zagg

In der Halle 2 am Stand 245 zeigt Romer's Hausbäckerei an der Zagg ihr vielfältiges Angebot. Neuheiten sind auch dabei. Wie sie heissen und wie sie schmecken, erfahren Besucherinnen und Besucher an der Messe. Für Vielfalt sorgt das «Pane Maggia», eine Brotspezialität, die mit ihrer grossporigen Krume und dem würzigen Aroma ein unvergleichliches Geschmackserlebnis ver-

mittelt. Dank der Beigabe von Sauerteig und der langen Triebführung, bei welcher dem Teig viel Zeit zum Reifen gegeben wird, bleibt dieses 420 Gramm schwere Brot lange frisch und knusprig. Und als Begleiter für raffinierte Suppen, knackige Salate und fantasievolle Buffets empfiehlt Romer's Hausbäckerei ihr 32-grämmiges, vorgebackenes Tischbrötchen «Schrubini dunkel» mit Weizenflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.

Andere Produkte, welche das Unternehmen vor Kurzem eingeführt hat, zählen mittlerweile zu den gefragten Backwaren im Sortiment. Beispielsweise das «Konfi-Butterzöpfli», bestrichen mit Schweizer Butter und fruchtiger Himbeerkonfitüre. Für Gaumenfreuden sorgen auch der vorgegärte, 30 Gramm leichte «Mini-Schoggiwegen» sowie das «Mini-Süssgebäck gemischt». Die Blätterteigprodukte in den Sorten Haselnuss, Himbeere und Vanille sind ungebacken und wiegen je circa 30 Gramm – ideal für eine bunt gemischte Auswahl von kleinen Desserthäppchen. www.romers.ch

Fortsetzung von Seite 2

mierten Appenzeller Metzgerei Fässler AG absolviert hat, ist nach Abschluss seiner Fleischfachlehre bereits eine berufliche Station weitergezogen und absolviert zurzeit eine Lehre als Koch in einem bekannten Gastronomiebetrieb in Schwellbrunn. Er sieht diese zweite Berufslehre als Kompetenzerweiterung in seinem Fach. Nach

Abschluss wird er mit erweitertem Wissen in den Beruf des Fleischfachmanns zurückkehren. Nicht zuletzt auch deshalb, weil es von Kindsbeinen an sein Traum war, Metzger zu werden. Unisono beurteilen alle drei Medaillengewinner die Zukunft ihres Gewerbes als positiv und zukunftsicher, oder, wie es Ueli Sturzenegger ausdrückt: «Fleisch wird immer gegessen.»



Die Gewinner der Schweizer Meisterschaft der Jung-Fleischfachleute mit Bundesrat Schneider-Ammann, v. l. n. r.: Philippe Wild (2.), Ueli Sturzenegger (3.) und Nicolas Moser (1.).

Final-Resultate Fleischfachmann/-frau

Rang, Name, Ort, Punkte:

1.	Moser Nicolas, Seftigen BE	93.38
2.	Wild Philippe, Flawil SG	87.19
3.	Sturzenegger Ueli, Schwellbrunn AR	86.97
4.	Schweizer Leandra, Rafz ZH	85.72
5.	Zimmermann Jean-Claude, Schnaus GR	84.92
6.	Sattler Sabrina, Hitzkirch LU	81.96
7.	Betschart Manuel, Gebertingen SG	81.05
8.	Meier Indira Tabea, Bauma ZH	79.98
9.	Andres Lukas, Horboden BE	77.86
10.	Ambühl Iris, Sigriswil BE	77.38
11.	Von Bergen Lea, Grünenmatt BE	74.23
12.	Stettler Samuel, Milken BE	73.94
13.	Franceschini Marco, St. Moritz GR	68.54

(Quelle: www.swiss-skills.ch/2018)

In fünf Disziplinen

auf Herz und Niere getestet

Zur Teilnahme an der Meisterschaft der jungen Fleisch- und Detailhandelsfachleute sind jeweils nur die besten Absolventen/-innen der Lehrabschlussprüfung qualifiziert. Bis zur Erringung der Schweizer Meisterschaft ist ein anstrengender und sehr anspruchsvoller Weg zurückzulegen. Das geltende Reglement, welches sich eng an den Anforderungen des Internationalen Leistungswettbewerbs (IWF) orientiert, sieht vor, dass die Jung-Fleischfachleute ihr Können in fünf Disziplinen unter Beweis stellen müssen. Diese sind:

- Herrichten und präsentieren einer festlichen Grillplatte
- Ausbeinen und Feindressur eines Schweinskarree und einer Kalbsschulter für den Detailverkauf

- Feinzerlegung und wirtschaftliche Feindressur eines Rindsvorschlags für den Detailverkauf
- Herrichten von drei Tagesplatten mit küchen- und/oder pfannenfertigen Artikeln für das attraktive Verkaufsbuffet
- Herrichten einer gemischten Aufschnittplatte für den speziellen Apéro.

Ermöglicht wurde der Wettstreit der Jung-Fleischfachleute durch das grosszügige Sponsoring durch die Hermann Herzer Stiftung sowie unter anderem durch die Firmen (Goldspensoren) Ceposa AG, Bell Schweiz AG, Bigler AG, Orior Menu AG Le Patron, Cooling Vans, Rausser Handelsfirma, Rapelli SA und CWS-boco. (Text und Bild: SFF)

Rückblick

Wie viel Tierwohl brauchen wir in Zukunft?

Die Schweizer Landwirtschaft hat heute eine Spitzenposition in Tierschutz und Tierwohl im Vergleich zu Ländern, aus denen Fleischimporte in die Schweiz gelangen. Dies ist ein Fazit der an der Tagung «Die Zukunft baut auf Tierwohl» vorgestellten Studie.

«Die Zukunft baut auf Tierwohl» war das Thema, unter welchem am 14.9.2018 rund 100 Teilnehmende an der vom Verein Qualitätsstrategie organisierten Tagung teilgenommen haben. Um eine fundierte Diskussionsbasis zu haben, liess der Verein Qualitätsstrategie von Agridea beleuchten, ob die Schweiz tatsächlich eine Spitzenposition in Sachen Tierschutz und Tierwohl einnimmt und wo Entwicklungspotenziale für die Zukunft auszumachen sind. Das Fazit: Vergleicht man die Tierschutzvorschriften der Schweiz mit denjenigen der wichtigsten Herkunftsländern von Fleischimporten, ist die Schweiz vorbildlich, sei

es bei den Haltungsbedingungen, aber auch was die Anforderungen an Transport, Kontrollen oder die Ausbildung der Personen betrifft, die sich bei der Haltung, Transport oder Schlachtung um die Tiere kümmern.

Umliegende Länder, allen voran Deutschland und Österreich, entwickeln zurzeit jedoch bessere Tierwohlstandards und holen diesbezüglich auf. Welche Wege kann und will die Schweiz gehen, um weiterhin Spitzenreiterin im Bereich Tierwohl zu bleiben und die Konsumenten/-innen mit glaubwürdigen Mehrwerten zu überzeugen? Diesen Fragen stellten sich an der Tagung die Referenten aus den Bereichen Detailhandel, Produktion, Gastronomie, Vollzug, Tierschutz und Konsumentenschutz. Auf die Frage, wie ein gestärkter Tierwohl-Konsens für die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft aussehen könnte, gab es unterschiedliche Ansätze: eine Trendumkehr bei der zurzeit stagnierenden oder sinkenden Teilnahme an den Tierwohlprogrammen, Überdenken der Zuchtziele, ein glaubwürdiges Kontrollsystem und verstärkte Anstrengungen, den Antibiotikaeinsatz weiterhin zu reduzieren.

(Text: Verein Qualitätsstrategie, www.qualitaetsstrategie.ch)



Bei der Tierhaltung steht die Schweiz besser da als das Ausland.

Schweizer Nutztierhaltung ist vorbildlich und gut kontrolliert

Bei den tierspezifischen Vorschriften in Sachen Haltung steht die Schweiz praktisch überall besser da: Die Besatzdichten beim Geflügel sind tiefer, Vollspaltenböden bei Rindern verboten, der Liegebereich für die Schweine grosszügiger und die Transportdauer kürzer, als in den wichtigsten Herkunftsländern von Importfleisch. Ebenso ist in der Schweiz der Einsatz von antimikrobiellen Leistungsförderern verboten, in weiten Teilen von Asien, Nord- und Südamerika an der Tagesordnung. Auch was den Antibiotikaeinsatz bei kran-

Gemeinsam machen wir einen besseren Schnitt!



Wir gratulieren den Gewinnern unserer Verlosung:
Weder Leo, Spezialitäten-Metzgerei AG Bechinger, 9000 St. Gallen
Brand Stephan, Metzgerei Brand AG, 3655 Sigriswil

Jahreskampagne 2018 der Stellen für die Gesundheitsprävention und Arbeitssicherheit in der Fleischbranche



Ausbildungszentrum ABZ Spiez
Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez
Telefon +41 (0)33 650 81 81
Fax +41 (0)33 654 41 94
info@abzspiez.ch · www.abzspiez.ch

Gewinnen Sie schnittige Preise!

MONATS-VERLOSUNG

- Preis 1: 1 Stechschutzhandschuh und 1 Schnittschutzhandschuh
- Preis 2: 1 Stechschutzhandschuh
- Preis 3: 1 Messerkorb
- Preis 4: 1 Paar Sicherheitsschuhe

Wählen Sie Ihren Wunschgewinn.

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Coupon an untenstehende Adresse faxen oder mailen an: info@abzspiez.ch



ken Tieren anbelangt, hat die Schweizer Produktion ihre Hausaufgaben gemacht beziehungsweise ist auf einem guten Weg: Sie hat den Verbrauch in den letzten zehn Jahren fast halbiert. Am meisten Antibiotika setzen die USA, China, Brasilien und Deutschland ein. Und besonders bedenklich: Diese Länder rechnen damit, dass bei ihnen der Verbrauch von Antibiotika bis im Jahr 2030 um fast 70 Prozent steigt. Der Anteil von Labelfleisch mit Zusatzanforderungen im Bereich Tierwohl ist je nach Tierkategorie sehr unterschiedlich. Bei Kalbfleisch liegt er bei unseren Grossverteilern zwischen 65 und 85 Prozent, bei Geflügelfleisch zwischen 2 und 13 Prozent. Auch bei den beiden staatlichen Anreizprogrammen «Regelmässiger Auslauf im Freien» und «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» variiert der Anteil zwischen 91 Prozent (RAUS Kühe ohne Milchkühe) und 7 Prozent (RAUS Mastpoulets).

In den letzten Jahren hat Deutschland angefangen, strenge Tierschutzlabel zu entwickeln. Auch in Österreich laufen entsprechende Vorarbeiten. Die Schweiz hat aktuell die Nase noch vorne. Sie muss sich aber anstrengen, um den Vorsprung zu halten. In den künftigen Diskussionen gilt es, bei den Basisanforderungen einen Kompromiss zwischen Wirtschaftlichkeit und strengeren Vorschriften

zu finden. Dies einerseits, weil nicht alle Konsumenten bereit sind, viel höhere Preise zu bezahlen, andererseits, weil sich sonst private Labels mit zusätzlichem Tierwohl-Mehrwerten auf dem Markt zu wenig abgrenzen können. (Text: LID)

Pärke-Markt mit kulinarischen Überraschungen

Die Schweizer Pärke präsentierten sich und ihre Regionalprodukte am 4. nationalen Pärke-Markt auf dem Bundesplatz in Bern. Das Publikum fand eine reiche Auswahl an Spezialitäten aus den verschiedenen Parkregionen der Schweiz: Apéro-Platten mit passendem Wein und Bier, herzhaft-traditionelle Gerichte, Salziges und Süsses. Metzgereiprodukte waren gut vertreten. Auch Extravaganter wie Murrentier-Gehacktes oder Tannenspitzen-Jelly wurden angeboten.

Besonders aktiv war der Kanton Wallis, der nicht nur innovative Produkte und Raclette verkaufte, sondern auch in einer offenen Holzkabine die Herstellung von Alp-Raclettekäse demonstrierte und den produzierten Frischkäse zum Degustieren anbot. (GB)



Eine Innovation der Walliser Bäckerei Mathieu: Rohwurst aus Eingerfleisch im Roggenbrot zum kalt essen. Da die Teighülle sehr dünn ist, braucht der gefüllte Teigling nur eine kurze Zeit im Ofen und die Rohwurst bleibt roh. Eigenentwicklung zusammen mit der Metzgerei Müller in Salgesch.



Noch eine Walliser Innovation: Pizza aus Roggen-Weizen-Brotteig mit typischen Walliser Toppings.

AUS DER FORSCHUNG

Max-Rubner-Institut empfiehlt Salzreduktion

Man liest die Botschaft oft: «Essen Sie weniger Salz.» Aber wer weiss schon, wie viel Salz man durchschnittlich zu sich nimmt? Es gibt auf jeden Fall eine Diskrepanz zwischen der empfohlenen Aufnahme und der tatsächlichen. Als Orientierungswert gilt eine Speisesalzzufuhr für Erwachsene von bis zu 6 Gramm pro Tag. Fakt ist aber, dass in Deutschland die Hälfte der Männer täglich mehr als 10 Gramm Salz aufnimmt, ein Viertel sogar mehr als 15 Gramm. Bei Frauen liegen die Werte etwas niedriger.

Darauf weist das Max-Rubner-Institut hin. Es gebe eindeutige wissenschaftliche Hinweise, dass eine hohe Speisesalzaufnahme mit einem erhöhten Blutdruck einhergeht. Bluthochdruck ist ein Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Eine Reduktion der Speisesalzzufuhr kann dieses Risiko verringern. Deshalb schliesst sich das Max-Rubner-Institut den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung an, sich an nationalen und internationalen Initiativen zur bevölkerungsweiten Reduktion der Speisesalzzufuhr zu beteiligen.

Anlass für diese klare Botschaft ist eine aktuelle Studie, die zwar die negativen Folgen einer hohen Speisesalzzufuhr bestätigt, aber zu einer umstrittenen Schlussfolgerung kommt. Die sogenannte PURE-Studie, die Daten von knapp 100 000 Teilnehmenden ausgewertet hat, kommt nämlich zu dem Schluss, dass eine Reduktion der Speisesalzzufuhr nur in den Ländern zu empfehlen ist, die eine sehr hohe Speisesalzzufuhr von 13 Gramm und darüber aufweisen. Dieser Empfehlung widerspricht allerdings das Max-Rubner-Institut (MRI).

Die Schlussfolgerung überrascht auch deswegen, weil in der Studie über einen Zusammenhang zwischen einer niedrigen Speisesalzzufuhr (definiert als weniger als 11 Gramm/Tag) und dem erhöhten Risiko für Herzinfarkt berichtet wird. In Deutschland liegt die Speisesalzzufuhr überwiegend in diesem als «wenig» definierten Bereich. Zudem bemängelt das MRI auch den Aufbau und Ablauf der Studie. So sei zum Beispiel die Methode zur Bestimmung der Speisesalzzufuhr bei 75 % der Proben fehlerhaft. Entsprechend sieht das MRI keinen Grund, von der Entwicklung einer nationalen Strategie für die Reduktion von Salz in Deutschland abzuweichen. (BZfE 5.9.2018)

THEMA

Digitaler Zwilling in der Produktion

Die Digitalisierung der Produktionsprozesse schreitet stetig voran. Simulationswerkzeuge wie der Digital Twin nehmen dabei eine entscheidende Rolle ein. Als wesentlicher Bestandteil der Smart Factory und des Internet-of-Things (IoT) kommen sie in der Industrie immer mehr zu Einsatz. Digitale Zwillinge ermöglichen eine detailgetreue 3D-Abbildung eines realen Objekts wie Roboter oder Maschinen. Mithilfe von realitätsnahen Simulationen können Technologien und Prozesse getestet und optimiert werden – und dies schneller und kostengünstiger als in der physischen Welt. Die Simulationsmodelle ermöglichen effizientere Entwicklungs- und Planungsphasen sowie eine schnellere Inbetriebnahme und einen reibungslosen Betrieb von Anlagen.

In den nächsten Jahren sehen Marktforscher ein grosses Potenzial für Projekte mit vernetzten Geräten und Anlagen. Im Maschinenbau werden digitale Zwillinge zukünftig für die gesamte Lebensdauer eingesetzt – dies beginnt in der Entwicklungsphase und reicht bis zum laufenden Betrieb sowie zur Anpassung der Maschinen an neue

Anforderungen. Sie bieten auch neue Möglichkeiten der Wartung – und leisten damit einen Beitrag, die Anlageneffizienz auf einem optimalen Niveau sicherzustellen. www.fachpack.de

(Text: Messe Nürnberg)

KURSTIPP

Einführung in die Kennzeichnung von Lebensmitteln

Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischer Gesetzgebung. Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

Zielpublikum: Mitarbeitende von Lebensmittelbetrieben, die sich mit der Kennzeichnung von Lebensmitteln beschäftigen und sich entsprechende Grundlagen aneignen wollen.

27.11.2018 mit Wiederholung am 26.3.2019

Dauer und Ort: 1 Tag an der ZHAW Life Sciences und Facility Management in Wädenswil

Anmeldeschluss für ersten Kurs: 12.11.2018

Anmeldeschluss für zweiten Kurs: 1.3.2019

Kosten: CHF 550.– inkl. Dokumentation und Verpflegung

*Administrative Auskunft: Claudia Ruoss, Weiterbildungssekretariat ZHAW
Tel. 058 934 59 84, claudia.ruoss@zhaw.ch,
weiterbildung.lsfm@zhaw.ch*

EVENT-TIPP

Grosses Metzgerchörli-Lotto

Mit Mittagessen und schönen Preisen. Am Sonntag, 21. Oktober 2018 im Saal des Gasthof Breiti in 8185 Winkel bei Bülach. Ab 11.00 Uhr Mittagessen. Spielbeginn: 13.00 Uhr. Preis: Salatbuffet, Spaghetti-Plausch mit drei Saucen inkl. einem Dessert: Fr. 22.– (Chörli-Spezialpreis). Bei jeder Reservation mit Mittagessen ist eine Lotto-Spielkarte beim 1. Durchgang dabei. Das ganze Haus ist rollstuhlgängig. Anreise wenn möglich mit ÖV.: ab Bülach Bahnhof, Postauto 530; ab Zürich Flughafen, Postauto 530; --:08, --:38 zur vollen Stunde --:26, --:56 zur vollen Stunde. Parkplätze: hinter dem Gasthof Breiti, Gemeindeparkplatz,

Volg, Post. Reservation: Anmeldung bis Sonntag, 14. Oktober 2018 an 052 343 63 14, jakob_nef@hotmail.ch. S Metzgerchörli vo Züri freut sich auf Ihren Besuch!

Präsident Jakob Nef

AKTUELL

Bericht zur Überwachung von Tierseuchen

Insgesamt wurden 2017 mehr Fälle von hochansteckenden, auszurottenden und zu bekämpfenden Tierseuchen verzeichnet als im Vorjahr. Die Schweiz weist im Berichtsjahr die Freiheit (Abwesenheit) von 25 Tierseuchen aus. Die Dokumentation der Freiheit wird in der Schweiz auf drei Arten geführt: historische Freiheit, d.h. die Krankheit ist noch nie aufgetreten, Krankheit wurde vor Jahren getilgt und/oder die Freiheit wird durch ein Überwachungsprogramm ausgewiesen.

Für die folgenden Krankheiten konnte mit den 2017 durchgeführten Überwachungsprogrammen die Freiheit der Population gezeigt werden: IBR, EBL, AK, PRRS, BTV-4, B. melitensis und CAE. Für BSE, LPAL, AI Wildvögel und die Salmonelleninfektion des Geflügels konnten die Ziele der Überwachungsprogramme erreicht werden. Bei BVD wurden die Ausbruchsuntersuchungen und das Überwachungsprogramm gemäss dem «Konzept für das Überwachungsprogramm BVD ab 2016», intensiviert, was zum Aufdecken von mehr PI-Tieren geführt hat.

Das Überwachungsprogramm für BTV-8 ergab zwei positive Resultate bei zwei Tieren. Daraufhin wurde für die ganze Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein eine Restriktionszone BTV-8 verhängt. Newcastle Disease ND wurde im Rahmen des Überwachungsprogramms serologisch bei einer Trutenmastherde und klinisch bei einer Legehennenherde diagnostiziert.

Die Anzahl gemeldeter Fälle von Tierseuchen ist im Vergleich zum Vorjahr etwas gestiegen. Insbesondere wurden mehr Fälle von Bovine Virus-Diarrhoe (BVD), Infektiöser Larynotracheitis (ILT) und Paratuberkulose registriert. Die Fallzahl vom aviären Influenza bei Wildvögeln ging zurück. Die ILT-Fälle sind in kleinen Hobbyhaltungen aufgetreten. Geflügelausstellungen sind ein wichtiger Risikofaktor in der Verbreitung dieser Tierseuche. Für die Paratuberkulose wurden im Dezember 2015 neu Bekämpfungsmassnahmen in der Tierseuchengesetzgebung aufgenommen, was zu einer vermehrten Diagnosesetätigkeit und einer



Keine Salmonellen bei Schweizer Geflügel.

grösseren Fallzahl führt. Der seit Herbst 2016 europaweit aufgetretene Ausbruch von Aviärer Influenza HPAI H5N8 bei Wildvögeln und Nutzgeflügel führte in der Schweiz Anfang Januar 2017 zu Fällen bei Wildvögeln. Im Sommer kam es zu weiteren wenigen HPAI-H5N8-Funden von infizierten Wildvögeln. Im Dezember 2017 trat ein anderer HPAI-Virusstamm (H5N6) auf. In der Schweiz waren keine Nutzgeflügelbestände betroffen.

(Text: BLW)

BUCHTIPP

Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, Schweiz und den USA

Die von Evelyn Kirchsteiger-Meier verfasste Publikation beinhaltet eine international rechtsvergleichende Analyse zur Lebensmittelhygiene mit Einbezug des Codex Alimentarius, u. a. mit folgenden Aspekten: elementare Begriffsbestimmungen (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelhygiene) und ihre inhaltliche Bedeutung für den Lebensmittelunternehmer. Die Zuständigkeiten und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers zur Gewährleistung der Lebensmittelhygiene. Zusammenfassung und Bewertung der aus dem Rechtsvergleich abgeleiteten Reformvorschläge.

Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht der Universität Bayreuth, Band 38, Juli 2018, 312 Seiten. Deutscher Fachverlag GmbH, Fachmedien Recht und Wirtschaft, www.ruw.de, ISBN 978-3-8005-0020-8, Bestell-Nr. 20, 89,90 EUR

foodaktuell präsentiert eine Leseprobe:

Von Lebensmitteln ausgehende Gefahren für die Gesundheit des Verbrauchers können grundsätzlich biologischer, physikalischer oder chemischer Art sein. Biologische Gefahren sind Bakterien, Viren, Prionen oder Parasiten. Unter physikalischen Gefahren werden in erster Linie Fremdkörper im Produkt verstanden. Chemische Gefahren sind eine umfangreiche Kategorie und beinhalten beispielsweise umweltbedingte Kontaminanten, natürlich

vorkommende Toxine in Pflanzen, Algen, Pilzen und Meeresorganismen oder auch Verpackungskomponenten, die in das Lebensmittel migrieren können. Stoffe, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen beim Menschen auslösen können, werden ebenfalls zu den chemischen Gefahren gezählt.

Die Gefahren für die Gesundheit des Verbrauchers können einerseits natürlicherweise im Lebensmittel vorkommen oder unabsichtlich zugefügt worden sein, andererseits aufgrund von bewusstem

oder aus Nachlässigkeit begangenen Fehlverhalten resultieren. Weil es der Lebensmittelunternehmer ist, der am besten in der Lage ist, dafür zu sorgen, dass die von ihm gelieferten Produkte sicher sind, ist er derjenige, der in der EU die primäre Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit trägt. Zur Umsetzung dieser Anforderung ist der Lebensmittelunternehmer verpflichtet, eigenverantwortlich betriebsspezifische Programme und Verfahren zu entwickeln. Zu den umzusetzenden Programmen und Verfahren gehört insbeson-

dere die Anwendung der Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP-)Grundsätze in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis (GHP). Die HACCP-Verfahren sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Das hauptsächliche Ziel dieser Massnahmen liegt in der Prävention von Gefahren anstelle einer Schwerpunktsetzung auf Endproduktanalysen. Im schweizerischen Lebensmittelrecht wird für die betriebliche Eigenkontrolle der Ausdruck «Selbstkontrolle» verwendet.

Bezugsquellenregister

— Berufsbekleidung —




InoTex Bern AG
Murtenstrasse 149
Postfach
3000 Bern 5
Tel. +41 31 389 44 44
info@inotex.ch, www.inotex.ch

— Catering —



Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG
Tel. 055 293 36 36
Fax 055 293 36 37
info@romers.ch, www.romers.ch

— Dienstleistungen —



Branchen Versicherung Schweiz
Sihlquai 255
Postfach
8031 Zürich
Tel. 044 267 61 61
Fax 044 261 52 02
info@branchenversicherung.ch
www.branchenversicherung.ch



MPV – Metzgereipersonalverband der Schweiz
Berninastrasse 25
8057 Zürich
Tel. 044 311 64 06
Fax 044 311 64 16
mpv@mpv.ch, www.mpv.ch

— Dienstleistungen —



pacovis
food solutions food packaging

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten
Tel. +41 56 485 93 93
Fax +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

— Hilfsmaterial —



pacovis
food solutions food packaging

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten
Tel. +41 56 485 93 93
Fax +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

— Ingredienten/Zutaten —



pacovis
food solutions food packaging

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten
Tel. +41 56 485 93 93
Fax +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

— Mess-/Wägetechnik —



Servicetechnik Hofmann
Schneiden | Wiegen | Vakuumieren | 4900 Langenthal

Servicetechnik Hofmann
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
Tel. 062 923 43 63
Fax 062 922 72 19
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.aufschneidmaschinen.ch

— Mess-/Wägetechnik —



multivac Export AG
Bösch 65
6331 Hünenberg
Tel. +41 41 785 65 48
Fax +41 41 785 65 10
heidi-zimmer@multivac.ch
www.multivac.ch

— Reinigung/Hygiene —



pacovis
food solutions food packaging

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten
Tel. +41 56 485 93 93
Fax +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

— Rohmaterial —



Delimpex AG
Kaninchenfleisch. Für schlaue Geniesser.
Eichenstrasse 11
8808 Pfäffikon
Tel. +41 55 415 56 56
Fax +41 55 415 56 57
gerold.bisig@delimpex.ch, www.delimpex.ch



pacovis
food solutions food packaging

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten
Tel. +41 56 485 93 93
Fax +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

— Verpackungsmaschinen —



multivac Export AG
Bösch 65
6331 Hünenberg
Tel. +41 41 785 65 48
Fax +41 41 785 65 10
heidi-zimmer@multivac.ch
www.multivac.ch

— Verpackungsmaterial —



pacovis
food solutions food packaging

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten
Tel. +41 56 485 93 93
Fax +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch



multivac Export AG
Bösch 65
6331 Hünenberg
Tel. +41 41 785 65 48
Fax +41 41 785 65 10
heidi-zimmer@multivac.ch
www.multivac.ch

Agenda

Swiss Cheese Awards in Luzern, 28. bis 30.9.2018

Schweizer Käse-Meisterschaften und grosser Käsemarkt. Organisator: Fromarte.
www.cheese-awards.ch

Trüffelmärkte 2018

Verkauf von Trüffelprodukten
jeweils 9 bis 16.00 Uhr

- 29.9. Zürcher Trüffelmarkt,
Dorfzentrum Weiningen
- 8.10. in Baar, Schulhaus Marktgasse
- 13.10. in Liestal BL in der Rathausstrasse
- 20.10. Berner Trüffelmarkt,
Bremgarten b. Bern, Schulhaus
- 27.10. Marché aux Truffes de Bonvillars VD,
La Cour de Bonvillars
- 3.11. Bieler Trüffelmarkt, Ringplatz
- 17.11. Trüffelmarkt Murten, Rathausgasse

www.schweizertruffel.ch
www.truffelvereinigung.ch

Olma in St. Gallen, 11. bis 21.10.2018

In der Olma-Messe. Ehrengast ist das Waadtländer Winzerfest «Fête des Vignerons». www.olma.ch

Süffa, 20. bis 22.10.2018 in Stuttgart

Fachmesse für die Fleischbranche in der Messe Stuttgart direkt beim Flughafen. Nebst dem Fokus auf gewerbliche Metzgereien auch mit Küchentechnik und Industrie. Vorträge auf der Bühne für Trends und Neues sowie die Vergabe des Innovationspreises. www.sueffa.de

SIAL, 21. bis 25.10.2018 in Paris

Internationale Food-Messe mit Innovationsshow in Paris Nord Villepinte. www.sial.fr

ZAGG, 21. bis 24.10.2018 in Luzern

Messe für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie in der Messe Luzern.
www.zagg.ch

Vollständige Eventliste:

www.delikatessenschweiz.ch

Fleischfachfrau/-mann

Unsere Metzgerei liegt im Kanton Bern. Das Interessante bei uns ist, dass wir alles selber herstellen. 4,5–5-Tage-Woche, 43 Std./Woche, Lohn nach Absprache.

Wir suchen ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung einen Metzger Fachrichtung Gewinnung und eine Fleischfachfrau für in den Verkauf.

Metzgerei D. Soltermann

Bachstrasse 2, 3367 Thörigen
062 961 50 37, metzgerei.soltermann@besonet.ch

Stelleninserate

Erfolgreiches, dynamisches Unternehmen in der Region Rorschach sucht nach Vereinbarung einen

LOGISTIKER (100%) ODER ALLROUNDER MIT LAGERERFAHRUNG

der die Chance zu einer echten beruflichen Herausforderung sucht.

Mit unserer Vielfalt an besteingeführten Produkten beliefern wir die Lebensmittelindustrie. Wir denken an einen gelernten Logistiker oder Allrounder mit Lagererfahrung der sich im Lager allein, selbständig organisieren und motivieren kann.

Aufgaben:

- Wareneingang mit Wareneingangskontrolle
- Ein- und Auslagern im Hochregal (Lagerbewirtschaftung)
- Kommissionierung und Etikettierung nach Kundenwunsch
- selbständiges erstellen der Lieferpapiere und avisieren an Spediteure
- ausliefern an einige Kunden in der Region
- ausführen von kleineren handwerklichen Arbeiten rund ums Lager

Anforderungsprofil

- aufgestellte Persönlichkeit, gute Umgangsformen, Zuverlässigkeit
- Freude am selbständigen Arbeiten, in einem kleinen aufgestellten Team
- Verantwortungsbewusst
- Alter ca. 25–45 Jahre
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- gute EDV-Grundkenntnisse
- Fahrzeugausweis Kat. B
- Fleischfachmann Ausbildung zu Vorteil

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an bewerbung9400@gmx.ch



Die Ziegler delikat essen AG ist ein seit 1899 bestehendes Traditionsunternehmen mit Hauptsitz in Zürich-Oerlikon.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team, welches dank der Liebe zum Detail, frischer Herstellung und hoher Service- und Produktequalität stetig wächst. Zur Ergänzung unseres Teams am Standort Oerlikon und Oberglatt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

- Fleischfachmann/-frau für die Abteilung Wursterei
- Mitarbeiter/in für die Abteilung Gastrorichterei
- Detailhandelsfachmann/-frau für die Abteilung Charcuterie
- Detailhandelsfachmann/-frau für den Käseladen

Sie arbeiten gerne in einem dynamischen Team, lieben die täglichen Herausforderungen und legen Wert auf Qualität? Dann suchen wir genau Sie.

Unser Angebot

- Eine interessante und vielseitige berufliche Herausforderung
- 5 Wochen Ferien
- Moderne Betriebsräumlichkeiten
- Junges, motiviertes Team
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (über den GAV)

Ihr nächster Schritt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Mehr Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.zieglermetzg.ch oder senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an:

Per E-Mail: ch.jordi@zieglermetzg.ch

Per Post: Ziegler delikat essen AG, Christoph Jordi,
Welchogasse 5, 8050 Zürich

Fortsetzung von Seite 7

Personeller Wechsel in der Direktion der Micarna

Manfred Bötsch war seit 2011 Teil der Geschäftsleitung von Micarna und hat in diesen Jahren die Nachhaltigkeitsstrategie von Micarna und der M-Industrie aufgebaut und zahlreiche Projekte realisiert. Zwischen 2013 und 2017 war der 64-Jährige zudem in einem Doppelmandat Leiter der Direktion Nachhaltigkeit und Qualitätsmanagement des Migros-Genossenschafts-Bunds (MGB). Als langjähriger Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft brachte Manfred Bötsch in all den Jahren nicht nur seine umfassende Erfahrung im Bereich der Landwirtschaft und einer nachhaltigen Unternehmensentwicklung in seine Tätigkeiten ein, sondern förderte insbesondere auch die Vernetzung zwischen Agronomie und Wirtschaft. Ende Juli dieses Jahres ging Manfred Bötsch nach sieben Jahren als Geschäftsbereichsleiter und späterer Direktionsleiter Nachhaltigkeit in Pension und gab damit auch sein Mandat in der Geschäftsleitung des M-Industrie-Unternehmens ab. «Die letzten Jahre waren eine spannende, aber auch intensive Zeit. Ich durfte bei Micarna und dem MGB zahlreiche Projekte mitgestalten. Nun freue ich mich auf etwas ruhigere Zeiten, auch wenn es mir nicht an spannenden Projekten mangeln wird», erklärt Manfred Bötsch. Fachlich bleibt der 64-Jährige der Micarna auch nach seiner Pension verbunden, in dem sich der erfahrene Agronom und Jurist zukünftig als externer Projektleiter der Umsetzung spezifischer Teilprojekte widmen wird. Die offizielle Leitung des Bereiches Nachhaltigkeit obliegt per 1. August 2018 Pirmin Aregger. Der Ingenieur-Agronom, bis anhin Leiter der Direktion Unternehmensentwicklung, führt neu die inkludierte Direktion «Nachhaltigkeit und Unternehmensentwicklung» und bleibt Mitglied der Geschäftsleitung der Micarna SA. Der 45-Jährige ist seit Mai 2015 für die Micarna SA tätig. Zuvor war er für die Organisation S-GE (Switzerland Global Enterprise) tätig, wo er unter anderem für die Erschliessung von neuen Märkten verantwortlich war. Die Organisation unterstützt im Auftrag des Staatssekretariats für Wirtschaft Schweizer Unternehmen bei der Ermittlung und Erschliessung von neuem Geschäftspotenzial weltweit. Pirmin Aregger hat Agrarwirtschaft an der ETH studiert und hält einen MBA in Supply Chain Management. (Micarna 10.9.2018)

Weniger Haushaltsausgaben für Fleisch

Schweizer Haushalte gaben weniger Geld für Nahrungsmittel aus im 2017 und 2018. Gemäss den neusten Angaben der Haushaltsbudgeterhebung des Bundesamtes für Statistik BFS wendeten Schweizer Haushalte durchschnittlich 5,7 % (CHF 571) ihres monatlichen Bruttoeinkommens für Lebensmittel auf (ohne Ausserhaus-Konsum). Im Jahr 2010 belief sich dieser Anteil noch auf 6,2 % (CHF 599). Von den Ausgaben für Lebensmittel entfallen rund zwei Drittel auf Frischprodukte.

Beim Frischfleisch wird von einem Haushalt mit zwei Kindern am meisten Pouletfleisch (13 kg) gekauft. Schweinefleisch folgt mit 10,3 kg und Rindfleisch mit 6,3 kg. Bratwurst war mit 8,8 kg das beliebteste Fleischverarbeitungsprodukt. Im Vorjahresvergleich zeigt sich ein Rückgang des Fleischkonsums von rund 6 %. Wertmässig wurden von Juni 2017 bis Mai 2018 rund CHF 188 für Poulet-, CHF 178 für Schweine- und CHF 118 für Rindfleisch ausgegeben. Auffällig ist beim Fleisch der grosse wertmässige Rückgang im Vergleich zur Vorjahresperiode (Poulet –16 %, Schwein –12 % und Rind –22 %). Dies lässt sich möglicherweise mit hoher Aktionsaktivität im Detailhandel sowie Einkaufstourismus erklären. (BLW 7.9.2018)

IN EIGENER SACHE Klub der Ehrenmitglieder

Seit 16 Jahren obliegt die Betreuung der MPV-Ehrenmitglieder dem ehemaligen MPV-Präsidenten und Ehrenmitglied Alois Arnet. Auf seinen ausdrücklichen Wunsch hin hat er sich entschlossen, diese Aufgabe auf Ende dieses Jahres an ein jüngeres Ehrenmitglied zu übertragen. Der Klub der Ehrenmitglieder hat Markus Widmer dazu auserkoren, diesen Brauch ab kommendem Jahr fortzusetzen. Die MPV-Verbandsleitung dankt an dieser Stelle Alois Arnet herzlich für sein unermüdliches Engagement zu Gunsten des Verbandes und aller Mitglieder.

Ein Danke geht auch an Markus Widmer für seine Bereitschaft, diese ehrenvolle Aufgabe zu übernehmen.

Im Namen der MPV-Verbandsleitung
Giusy Meschi, Geschäftsführerin

IN EIGENER SACHE Freier Sitz in der Verbandsleitung des MPV

Wie an der diesjährigen 4. Generalversammlung mitgeteilt wurde, ist ein Sitz in der MPV-Verbandsleitung aufgrund der gesundheitsbedingten Demission der Vizepräsidentin Manuela Bichsel per sofort freigeworden. Wir bedauern diesen Entscheid sehr, müssen aber die nachvollziehbare Entscheidung schweren Herzens akzeptieren. Wir suchen eine(n) Nachfolger(in), um den Sitz auf die nächste Generalversammlung 2019 zu bestellen.

Kandidatenprofil

- MPV-Mitglied
- In der Fleischbranche tätig
- Im aktiven Berufsleben stehend
- Im Angestelltenverhältnis
- Interesse für Verbandsgeschehen
- Teamfähig, ideenreich
- Vernetztes Denken
- Konstruktiv
- Verschwiegen
- Gerne aus der italienisch- oder französischsprachigen Schweiz (bilingue)

Die Verbandsleitung trifft sich an drei Sitzungen pro Jahr auf der Geschäftsstelle in Zürich. Zudem findet normalerweise eine mehrtägige Klausurtagung statt. Gerne erwarten wir Ihre Kandidatur bis Ende September 2018 und sichern Ihnen absolute Diskretion zu. Für allfällige Fragen wenden Sie sich an Giusy Meschi, Geschäftsführerin MPV.

MPV Metzgereipersonal-Verband der Schweiz
Giusy Meschi, Berninastrasse 25, 8057 Zürich,
meschi@mpv.ch, 044 311 64 06

EVENT-TIPP

Metzger-Skitag 9./10. März 2019 im schönen Toggenburg

Aus Alt wird Neu! Leider hat sich niemand bereit erklärt, den Metzger-Skitag 2019 zu organisieren. Das OK vom Metzger-Skitag 2018 hat sich spontan entschieden, den Anlass nochmals durchzuführen. Gerne laden wir Sie erneut ein, mit uns ein paar gemütliche, frohe Stunden am Metzger-Skitag 2019 zu verbringen.

Die Rennen und das Mittagessen finden im Iltios, Unterwasser statt. Auch 2019 wird in zwei Läufen gefahren und gewertet. Die Kategorien: Kinder

Jahrgang 2004 und jünger, Rennfahrer/innen mit Jahrgang 2003 bis 2000 sowie Rennfahrer/innen 1999 und älter. Anmeldungen für den Metzger-

Skitag bis 21.2.2019 an: Klemens Bischof, Howartrain 2, 9642 Ebnat-Kappel, info@metzgerskitag.ch, Telefon bei Fragen 079 668 06 83.

ABZ-Kurse

Kurstitel	Kurskosten MPV/SFF	Kursort	Datum	Zeit	Sprache
Tierschutz WB Zürich	150	SBZ Schlachtbetriebe Zürich AG, Hardgutstrasse 11, 8048 Zürich	10. Oktober	13.30–17.00	D
Fleischplatten legen für Fortgeschrittene	440	ABZ Spiez, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez	31. Oktober	09.30–17.30	D
Tierschutz WB Frauenfeld TG	150	Wick AG, Juchstrasse 29, 8500 Frauenfeld	7. November	13.00–17.00	D

Anmeldung: Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ. Sekretariat, Tel. direkt: 033 650 81 85, janine.hunziker@abzspiez.ch, www.abzspiez.ch. Teil-Rückerstattung für MPV-Mitglieder.

Wir treffen uns

Aarau: • Monatsversammlung Oktober 2018 – keine Angaben.

Basel Regio: • Monatsversammlung Oktober 2018 – keine Angaben.

Bern: • Monatsversammlung, Mittwoch, 3. Oktober 2018, 20.15 Uhr, Sternen, Thörishaus. • Monatsversammlung, Mittwoch, 7. November 2018, 20.15 Uhr, Sternen, Thörishaus.

Brugg: • Monatsversammlung, Donnerstag, 8. November 2018, 20.15 Uhr, Restaurant Löwen, Windisch. • Siehe Kästchen:

Sektion Brugg

Monatsversammlung mit Metzgete (Partner/in willkommen)

Donnerstag, 4. Oktober 2018, 19.00 Uhr, Restaurant Löwen, Windisch. Anmeldung erforderlich.

Chur: • Siehe Kästchen:

Sektion Chur

Jassen Differenzler

Donnerstag, 11. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Hotel Sportcenter Fünf-Dörfer, Zizers

Sektion Chur

Essen Churer Fest

Samstag, 27. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Filisur

Langenthal: • Monatsversammlung, Montag, 1. Oktober 2018, 20.15 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal. • Siehe Kästchen:

Sektion Langenthal

Jassen

Montag, 5. November 2018, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Lenzburg: • Siehe Kästchen:

Sektion Lenzburg

Sektionsreise: Winzerfest mit Umzug in Döttingen

Sonntag, 7. Oktober 2018, 11.00 Uhr, Besammlung Coop-Parkplatz, Lenzburg

Sektion Lenzburg

Wienerli-Degustation

Freitag, 2. November 2018, 19.00 Uhr, Restaurant Bären, Wildegg

Oberwytental: • Monatsversammlung, Samstag, 29. September 2018, 19.00 Uhr, Gasthof Löwen, Gontenschwil. • Siehe Kästchen:

Sektion Oberwytental

Bowling im Bowlingcenter

Samstag, 27. Oktober 2018, Besammlung 19.00 Uhr, Bowlingcenter Sursee

Olten: • Monatsversammlung, Mittwoch, 10. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Restaurant Waadtländerhalle, Olten. • Siehe Kästchen:

Sektion Olten

MIO-Messe in Olten

29. September bis 1. Oktober 2018

Solothurn: • Monatsversammlung mit Metzgete, Mittwoch, 3. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Restaurant Freundschaft.

Sulgen: • Siehe Kästchen:

Sektion Sulgen

Bowling

Donnerstag, 4. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Amriswil

Sektion Sulgen

Nachtessen mit Partner/in

Samstag, 3. Nov. 2018, 20.00 Uhr, Sonnenhof, Altishausen

St. Gallen: • Siehe Kästchen:

Sektion St. Gallen

Jahresendversammlung mit Weiterbildung

Samstag, 17. November 2018, 18.30 Uhr, Neueck, St. Fiden

St. Galler Oberland: • Monatsversammlung, Dienstag, 2. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Gemsli, Mels. • Siehe Kästchen:

Sektion St. Galler Oberland

MPV-Lotto

Sonntag, 21. Oktober 2018, 13.30 Uhr, Sternen-Saal, Wangs

Sektion St. Galler Oberland

Pfeffer essen

Dienstag, 6. November 2018, 19.30 Uhr, Restaurant Schützengarten

Schwyz: • Siehe Kästchen:

Sektion Schwyz

Jassen

Freitag, 19. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Rest. Rössli, Goldau

Uri: • Monatsversammlung mit Nachtessen, Donnerstag, 25. Oktober 2018, 19.30 Uhr, SBU Rütistrasse 57, Schattdorf. Anmeldung für Nachtessen bis 21. Oktober an H. Wipfli, Tel: 077 407 60 40. • Siehe Kästchen:

Sektion Uri

Fleischlotto

Freitag/Samstag, 23./24. November 2018, 18.45 Uhr, SBU Rütistrasse 57, Schattdorf

Wil: • Siehe Kästchen:

Sektion Wil

Metzgerlotto

Samstag, 20. Oktober 2018, 19.00 Uhr, für Helfer ab 18.00 Uhr, Restaurant «Misar» ehemals Lindenhof, Wil

Sektion Wil

Besichtigung neues Feuerwehrdepot

Mittwoch, 7. November 2018, 19.30 Uhr, Wil

Winterthur: • Monatsversammlung, Dienstag, 6. Nov. 2018, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen. • Siehe Kästchen:

Sektion Winterthur

Kegeln

Dienstag, 2. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Hotel Zentrum, Töss

Zofingen: • Siehe Kästchen:

Sektion Zofingen

Besichtigung

Donnerstag, 4. Oktober 2018, 14.00 Uhr, anmelden bei Barbara Zingg: 078 918 28 82

Sektion Zofingen

Kegeln

Samstag, 3. November 2018, 20.15 Uhr, Restaurant Linde, Mühlethal

Zug: • Monatsversammlung, Dienstag, 2. Oktober 2018, 20.00 Uhr, Lokal Bären, Baar. • Siehe Kästchen:

Sektion Zug

Kegeln

Dienstag, 6. November 2018, 20.00 Uhr, Zugertor, Baar

Championnat suisse des jeunes bouchers 2018

Le concours annuel des jeunes bouchers s'est déroulée cette année dans le cadre de l'exposition professionnelle Swiss Skills. Un champion s'est clairement démarqué lors de cette édition, il s'agit de Nicolas Moser de Seftigen (BE).

Ce jeune boucher de vingt-quatre ans a largement mené ce concours devant Philippe Wild de Flawil (SG) et Ueli Sturzenegger d'Appenzell

Rhodes Extérieure. Concernant le championnat suisse des plats de viande froide, c'est Olivier Niederhäuser d'Evilard (BE) qui s'est imposé.

La médaille d'argent a été remportée par Julienne Kocher de Neuenegg (BE) et la troisième place par Selina Niederberger de Dagmersellen (LU) qui avait déjà gagné le titre de vice-championne suisse des jeunes bouchers-charcutiers en 2017.

(texte et photos: UPSV)



Les lauréats du championnat suisse des jeunes bouchers, de g. à d.: Philippe Wild (2.), Nicolas Moser (1.) et Ueli Sturzenegger (3.).

NEWS

Changement à la direction de Micarna

Membre de la direction de Micarna depuis 2011, Manfred Bötsch (64) a élaboré la stratégie de développement durable de Micarna et de M-Industrie et mené à bien de nombreux projets. Dans le cadre d'un double mandat, il a en outre assuré la responsabilité de la direction Développement durable et gestion de la qualité de la Fédération des coopératives Migros (FCM) de 2013 à 2017.

Fin juillet 2018, Manfred Bötsch a pris sa retraite après avoir passé sept années à la tête de la division puis de la direction du développement durable de Micarna; de ce fait, il a également mis fin à son mandat au sein de la direction de M-Industrie.

Depuis le 1er août 2018, la responsabilité du développement durable est assumée par Pirmin Aregger. L'ingénieur agronome, jusqu'alors à la tête de la direction du développement d'entreprise, assure désormais la conduite de la nouvelle direction «Développement durable et développement d'entreprise» et demeure membre de la direction de Micarna SA. Âgé de 45 ans, Pirmin Aregger a rejoint Micarna en mai 2015 après avoir travaillé pour l'organisation Switzerland Global Enterprise (S-GE). Pirmin Aregger a étudié l'agronomie à l'EPF de Zurich et est titulaire d'un MBA en Supply Chain Management.

(Micarna 10.9.2018)

PRO DOMO

Siège libre au Comité directeur de l'ASPB

Comme annoncé lors de la 4e Assemblée générale de cette année, un siège est libre au sein du Comité directeur de l'ASPB en raison de la démission, avec effet immédiat, de la Vice-présidente Manuela Bichsel pour des raisons de santé. Nous regrettons très vivement cette situation mais nous devons accepter le cœur gros cette décision compréhensible. Nous recherchons donc une personne pour lui succéder afin qu'elle puisse être désignée pour ce poste lors de la prochaine Assemblée générale 2019.

Profil du candidat/de la candidate

- Membre de l'ASPB
- Actif/active dans la branche carnée
- Engagé/e dans la vie professionnelle active
- Avec le statut d'employé/e
- Intérêt pour les activités de l'association
- Capacité à travailler en équipe
- Avec des idées
- Capacité de réflexion
- Esprit constructif
- Discrétion
- Un/e représentant/e de la Suisse italienne ou française (bilingue) serait bienvenu/e

Le Comité directeur se rencontre à trois reprises par année pour une séance au Secrétariat à Zurich. De plus un séminaire de plusieurs jours est normalement organisé.

Nous serions heureux de recevoir votre candidature d'ici à fin septembre 2018 et vous assurons

de notre discrétion absolue. Pour toute question éventuelle adressez-vous à Giusy Meschi, Directrice de l'ASPB.

ASPB Association suisse du personnel de la boucherie Giusy Meschi, Berninastrasse 25, 8057 Zurich, meschi@mpv.ch, 044 311 64 06

LETTRE DE LECTEUR

Il faut agir en matière de transport des animaux

Lettre de lecteur de Hansuli Huber, Dr sc. nat., Directeur du domaine technique, Protection Suisse des Animaux: Les quelque 60 millions d'abattages annuels (porcs: 2,7 millions, bovins: 630 000, moutons, chèvres: 250 000, reste: volaille) en Suisse se concentrent sur des abattoirs de plus en plus grands et performants. Comme ils ne sont pas uniformément répartis sur l'ensemble du territoire, qu'il existe souvent une concurrence féroce entre eux plutôt qu'une collaboration fructueuse et que les animaux d'élevages biologiques et labellisés ne sont abattus que dans certaines exploitations, les durées de trajet limitées à six heures comme la loi sur la protection des animaux l'exige ne sont pas toujours applicables. Les animaux des régions périphériques et de montagne en sont particulièrement victimes. La déconcentration pertinente de protection des animaux à cause des conditions imposées par les exploitants d'abattoirs. On remédie à ce problème de manière légale (avec des installations pour passer la nuit), mais aussi illégalement (en laissant le camion quelque part, plein

PARTIE FRANÇAISE

d'animaux entassés destinés à l'abattage, sans nourriture ni eau); cependant, quelle que soit la solution, elle est loin d'être idéale du point de vue du bien-être animal.

Le bruit court qu'un acteur majeur du secteur souhaite même dorénavant limiter le temps de conduite à quatre heures dans ses conditions d'achat, pour des raisons de «durabilité». Indépendamment du fait que le terme «durabilité» est devenu monnayable et un pur instrument de relations publiques, une fois de plus c'est uniquement une question d'argent. On vend cela au public comme un soi-disant acte de protection des animaux pour se démarquer de la concurrence. En réalité, il s'agit d'optimisation économique et d'économiser des coûts de transport. Dans le même temps, on se dérobe à sa responsabilité. Car si chaque exploitant d'abattoir en fait de même, qu'advient-il des agriculteurs (bios) et de leurs animaux qui vivent, sans y être pour quoi que ce soit, loin des grands abattoirs et qui préservent et façonnent le paysage pour le plus grand plaisir des touristes? La Protection Suisse des Animaux PSA appelle les exploitants d'abattoirs à prendre leurs responsabilités et à élaborer un concept commun pour un transport qui ménage les animaux dans toute la Suisse, avec les durées de transport les plus courtes possibles et sans «entreposage intermédiaire».

Actualités

Porteurs d'avenir 2018: grand honneur pour les maîtres d'apprentissage

Un hommage a été rendu aux meilleurs maîtres d'apprentissage de la branche des denrées alimentaires. GastroJournal et la société Bischofszell Nahrungsmittel AG décernaient, pour la huitième fois déjà, le titre de «Porteurs d'avenir – Maîtres d'apprentissage de l'année». Les meilleurs formateurs dans les catégories cuisinier, boulanger/pâtissier/confiseur, boucher-charcutier et spécialiste en restauration ont reçu une distinction. Celle-ci est dotée d'une récompense de CHF 10 000 par catégorie, versée au bénéfice des établissements.

Voici les meilleurs chefs de l'année 2018 dans la branche des denrées alimentaires:

- Anja Bühler, Congress Hotel Seepark, Thoun (BE)
- Joël Grandjean, Dubey-Grandjean SA, Romont (FR)
- Marie-Therese Müller, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Zürich (ZH)
- Marcel Wüest, Chämi Metzg, Fislisbach (AG)



Formateur Marcel Wüest, Chämi Metzg.

Les lauréats ont été distingués pour leur remarquable engagement dans la formation professionnelle, allant de la transmission des connaissances jusqu'à la préservation de la fierté du métier en passant par l'intégration sociale des apprentis.

Marcel Wüest, formateur chez Chämi Metzg à Fislisbach (AG) a été élu «porteur d'avenir» dans la catégorie boucher-charcutier. «J'ai été soufflé lorsque l'on m'a fait part de ma nomination», confie-t-il et d'ajouter que Roman a réussi son coup. L'apprenti Roman Käppli l'a inscrit pour le prix. Celui-ci se félicite en outre d'avoir un maître d'apprentissage qui l'encourage au quotidien, lui transmet les connaissances nécessaires tout en s'impliquant personnellement avec beaucoup d'humanité. Le jury est très impressionné par l'importance donnée à la formation dans cette petite entreprise dynamique et innovante et surtout par le maître d'apprentissage, Marcel Wüest, dont le grand engagement dépasse les murs de l'établissement.

Depuis 2011, GastroJournal et Bischofszell Nahrungsmittel AG décernent le titre de «Porteurs d'avenir» dans les catégories boulanger/pâtissier/confiseur, boucher-charcutier, cuisinier et spécialiste en restauration, l'idée derrière ce prix étant de favoriser l'engagement et la formation professionnelle. Les maîtres d'apprentissage qui forment et encouragent les apprentis avec beaucoup de persévérance et d'engagement sont le fondement de la qualité de l'artisanat suisse. Le prix leur confère une reconnaissance méritée. Ils sont distingués pour leur engagement particulier dans la transmission des fondamentaux, du métier, des compétences spécialisées et du savoir mais également pour l'intégration sociale, l'encouragement des apprentis et de leurs personnalités sans oublier la préservation de la fierté du métier.

Les maîtres d'apprentissage sont inscrits par leurs apprentis. Un jury spécialisé indépendant évalue les candidats. Trois maîtres d'apprentissage par catégorie sont nommés, lesquels reçoivent la visite du jury et sont évalués. L'un d'entre eux est désigné maître d'apprentissage de l'année. (texte: GastroSuisse)

Micarna élargit sa palette de formation dans le domaine de la boucherie

130 apprentis sont en formation dans l'une des 18 professions proposées par Micarna. Près de la moitié d'entre eux sont des bouchers-charcutiers et des bouchères-charcutières dans l'orientation «Transformation», qui bénéficient d'un propre atelier et de l'accompagnement de formateurs aguerris pour acquérir leur formation à Bazenheid et à Courtepin. Dès cet été, Micarna élargit sa palette de formations et propose également l'orientation «Production» aux futurs professionnels du secteur de la boucherie. «Nous sommes particulièrement heureux d'offrir dorénavant deux orientations à nos apprentis bouchers-charcutiers», souligne Laurent Remy, responsable de la formation professionnelle à Micarna.

Cela fait plus de 20 ans que Micarna forme des bouchers-charcutiers et des bouchères-charcutières. La profession a fortement évolué durant ce laps de temps: alors que la production de viande faisait autrefois partie intégrante de tout apprentissage de boucher-charcutier, les jeunes en formation peuvent dorénavant choisir entre trois orientations.

- Dans l'orientation «Production», les apprentis acquièrent des compétences professionnelles dans les domaines de l'abattage, de la découpe et du désossage et des connaissances approfondies des principes et directives en matière d'éthique animale.
- Dans l'orientation «Transformation», ils confectionnent diverses sortes de saucisses, du jambon, de la viande des Grisons, des préparations de viande, et bien plus encore.
- Dans l'orientation «Commercialisation», l'accent est mis sur la préparation de plats froids, de mets tout prêts et d'articles de traiteur ainsi que sur la présentation attrayante et promotionnelle des produits.

Jusqu'à présent, Micarna mettait l'accent sur la transformation de la viande. «L'ordonnance sur la formation professionnelle initiale prévoyait, pour l'orientation «Production», l'apprentissage de la découpe de deux espèces au minimum. Or nous pouvons désormais axer notre formation et concentrer nos efforts sur une seule espèce», explique Laurent Remy.

Dès cet été, les apprentis peuvent choisir entre les orientations «Production» et «Transformation». Un premier apprenti a d'ailleurs saisi cette nouvelle opportunité et a commencé sa formation en août à Courtepin. Dans le cadre d'une formation professionnelle pour adultes selon l'article

32, il effectue une formation de deux ans de boucher-charcutier avec orientation «Production» dans le domaine de la volaille. La nouvelle orientation «Production» ne se limite cependant pas à la volaille. «Nous évaluons actuellement la possibilité d'élargir la formation de boucher-charcutier dans l'orientation «Production» au porc», confirme Laurent Remy. En effet, c'est naturellement vers cette deuxième espèce que Micarna pense se tourner étant donné qu'elle exploite son propre abattoir de porcs à Courtepin. (texte: Micarna)



Le thème de cette édition 2018, «Le carré de porc presto et sa pièce de dimanche», fera office de fil rouge tout au long du concours. Les participants mettront donc leur talent au profit de cette partie importante du porc comprenant le cou, les côtelettes, le filet, le filet mignon ainsi que leurs découpes.

Modalités du concours

- Désosser, parer et confectionner un plat de présentation selon le thème imposé.
- Chaque candidat dispose de 120 minutes.
- Les participants au concours sont évalués par des professionnels expérimentés.

Conditions de participation: Les candidat-e-s doivent être en dernière année de formation. Ils (elles) sont sélectionné-e-s sur présentation d'un dossier de candidature. Ils (elles) doivent être issu-e-s de l'un des quatre centres de compétences romands, soit: Clarens (cantons de Vaud et Genève), Moutier (Arc Jurassien), Fribourg, Sion. Seuls les meilleurs dossiers sont retenus pour la participation au concours.

Programme et horaires

Samedi 6 octobre

- 10 h 30–19 h 00: Le saucisson du 100ème: Animation organisée par l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutier de Fribourg
- 18 h 00: Démonstration de plats par les champions d'Europe de la Boucherie 2018

Dimanche 7 octobre

- 10 h 30–19 h 00: Le saucisson du 100ème: Animation organisée par l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutier de Fribourg
- 10 h 30–17 h 00: Concours Romand des apprentis Bouchers-Charcutiers
- 17 h 30: Cérémonie de remise des prix
- 18 h 00: Apéritif

(texte: Stéphane Devallonné, Maître principal de la Boucherie-Charcuterie, Ecole Professionnelle de Montreux)

PLACE DU MARCHÉ

Il est préférable de rester sur la selle

Le VTT est à la mode et malheureusement, il est souvent aussi la cause de blessures légères ou plus graves. C'est pourquoi nous nous engageons

conjointement avec le Bureau de prévention des accidents (bpa) pour davantage de sécurité sur la selle. En effet: «Avec le bon équipement, vous gardez le sourire», telle est la devise de notre dernière action de prévention commune. Par monts et par vaux, sur des sentiers magnifiques ou sur un flow-trail, le VTT est une mode persistante. Mais tout ne se passe pas toujours comme prévu. Chaque année, près de 9000 personnes sont victimes d'un accident à VTT en dehors des routes. C'est définitivement trop. En effet, ces accidents ne sont pas seulement douloureux, ils peuvent aussi coûter très cher. C'est pourquoi l'actuel SafetyKit pour employeur se voue au thème du VTT. En respectant le code du VTT, avec un équipement adéquat et une saine dose de prudence, il est possible d'éviter une lourde chute.

Comme d'accoutumée, le SafetyKit s'adresse aux employeurs qui se sentent concernés par la sécurité pendant les loisirs de leurs collaborateurs. Il contient une affiche A3, un dépliant avec de précieux conseils de prévention et un kit de premier secours à emporter. Sont disponibles également sous forme électronique, une présentation pour les manifestations d'information ainsi qu'une brève vidéo pour l'Intranet ou les écrans de l'entreprise.

Veillez, conjointement avec nous et le bpa, à ce que vos collaborateurs partent à l'assaut des montagnes ou savourent les beautés de la nature en toute sécurité et bien en selle. Vous trouverez ici d'autres d'informations sur le SafetyKit du bpa: www.bfu.ch/fr/pour-les-sp%c3%a9cialistes/entreprises/safetykit-faire-du-vtt

Rencontres

Section Lausanne

Assemblée info – 2e manche vauquilles

Mardi, 9 octobre 2018, 20h 00, Local GLLI

Section Lausanne

Goûts et Terroirs – Bulle

Mercredi à Dimanche, 31 octobre à 4 novembre 2018

Section Jura

Soirée et repas de la St-Martin en Ajoie

Samedi, 10 novembre 2018, renseignements chez le président

Historique

- 2012: Salon Gastronomica, Lausanne
- 2013: Durant les portes ouvertes de l'Ecole Professionnelle de Montreux
- 2014: Salon Gastronomica, Lausanne
- 2015: Salon des métiers et de la formation, Lausanne
- 2016: Foire de Fribourg
- 2017: Concours Suisse des produits du Terroir, Courtemelon
- 2018: La Cantonale à Fribourg, stand 82, halle 4

Ce concours a avant tout pour but de mettre en avant les différentes facettes d'une profession passionnante. Les participants devront faire preuve de volonté, d'habileté ainsi que d'imagination pour présenter au jury un travail qui permettra aux trois meilleurs d'entre eux d'accéder au concours suisse des meilleur-e-s apprenti-e-s à Spiez. Outre la compétition elle-même, cette manifestation a également pour vocation de promouvoir la profession et permettra peut-être de susciter des vocations au sein du public.

Suggerimenti e tendenze per un aperitivo con il fingerfood

Sempre maggiormente durante ricevimenti in piedi o aperitivi aziendali si servono piccoli stuzzichini, i così detti fingerfood. Molte di queste piccole pietanze possono essere consumate con le mani o con degli stuzzicadenti (fingerfood). Altri si trovano in cucchiaini speciali o se liquidi, riempiti in mini bicchieri (shots).

foodaktuell ha parlato con un esperto del catering: Edi Lüthi, cuoco diplomato e macellaio; per quattro anni ha fatto parte del team della squadra culinaria delle forze armate svizzere.

«La tartina è sicuramente un classico del fingerfood, ma purtroppo è storia vecchia», dichiara il giovane macellaio che insieme a suo padre Ernst dirige la macelleria Lüthi a Hausen presso Brugg. Da alcuni anni Lüthi ha una predilezione per i cornetti che guarnisce con diverse farce. «Si prestano bene e sono facili da preparare per un piccolo pasto veloce», dichiara. Il fingerfood necessita di un servizio molto rapido considerate le grandi quantità. I cornetti possono essere farciti con una spuma al prosciutto o ritagli di salmone. Anche una tartare è adatta quale farcia o un ragout, tagliato in piccoli pezzi, la cui salsa deve essere comunque addensata per evitare che goccioli.

Nelle pietanze calde il macellaio consiglia i classici che le macellerie possono produrre facilmente: alette di pollo, piccole salsicce calde in crosta, cornetti al prosciutto o involtini primavera. D'inverno sono particolarmente richieste piccole torte salate con spinaci, pesce o salmone. Secondo Lüthi è importante che siano serviti bocconcini nelle misure giuste. «Gran parte del fingerfood dovrebbe poter essere consumato con due morsi.»



Componenti umidi possono essere piazzati su un fondo di pasta brisé.



Spiedini di bambù con ricciolo sono più eleganti degli inadeguati stuzzicadenti.



(GB) Anche gli stuzzichini sul cucchiaino che si mangiano in un sol boccone fanno parte del fingerfood.

Meglio rimanere in sella

Il mountain biking è in voga – e, purtroppo, lo è anche la frequente causa di infortuni lievi e gravi. Per tale ragione, insieme all'Ufficio prevenzione infortuni (upi) ci impegniamo a favore di una maggiore sicurezza in sella alla bici. Poiché in base allo slogan della nuova iniziativa comune di prevenzione: «Chi si protegge se la ride.»

Per monti e per valli, su impegnativi single trail oppure giù per il tracciato – il mountain biking è sempre in voga. Ma non sempre fila tutto liscio.

Off-road in sella alla propria mountain bike, ogni anno in Svizzera si infortunano quasi 9000 persone.

Senza dubbio troppe! Questi incidenti possono non solo essere dolorosi, ma anche costosi. Per questa ragione, l'attuale SafetyKit per datori di lavoro affronta il tema dell'uso sicuro della mountain bike. Con il codice per la mountain bike, un equipaggiamento idoneo e una buona dose di prudenza si possono evitare gravi cadute.

Il SafetyKit è rivolto, come sempre, a imprenditori come Voi, a cui sta a cuore la sicurezza dei

propri dipendenti nel loro tempo libero. Il kit comprende un poster in formato A3 da appendere in bacheca, un volantino con consigli utili per la prevenzione e un kit di pronto soccorso. In forma elettronica sono inoltre disponibili una presentazione per eventi informativi e un breve video per il vostro Intranet o per i vostri screen aziendali. Con il nostro aiuto e quello dell'upi, fate in modo che i vostri dipendenti conquistino le vette e si godano la natura in tutta sicurezza. Qui troverete maggiori informazioni riguardo al SafetyKit dell'upi: www.bfu.ch/it/per-gli-specialisti/impresesafetykit-mountain-biking