

2 | 24

10. APRIL 2024

Termin reservieren:

10. Generalversammlung
des MPV, 26. Mai 2024

Réservez la date:

10^e Assemblée générale
de l'ASPB, 26 mai 2024

Offizielles Organ des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz
Organ officiel de l'Association Suisse du Personnel de la Boucherie
Organo ufficiale dell'Associazione Svizzera del Personale della Macelleria



AZB

CH-8057 Zürich
PP / Journal

Post CH AG

Die erste beef.ch 2024 findet vom 27. bis 28. April als Teil der Agromesse Agrischa in Grüşch statt. Unter dem Motto «Landwirtschaft mit Herz» kann man im hübschen Prättigau viel Neues entdecken, wie unter anderem 15 verschiedene Rassen im grossen Zelt von Mutterkuh Schweiz.

Bild: Yaks.

Inhalt

Wir treffen uns	2
Jahresbericht 2023 AHV- und Pensionskasse Metzger	3-4
Lebensmittelverpackungen zwischen Schutz und Risiken	5
News	5-7
Wachstumsmarkt Laborfleisch	7-8
20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2024 in Visp	8-10
Partie française	10-14
Parte italiana	14-16

Wir treffen uns

Chur: • keine Angaben
 Interlaken: • keine Angaben
 Langnau: • keine Angaben
 Oberwytental: • keine Angaben
 St. Gallen: • keine Angaben
 St. Galler Oberland: • keine Angaben
 Zofingen: • keine Angaben

Sektion Basel Regio

Traditioneller Ausflug

Mittwoch, 1. Mai 2024, Ort und Zeit wird bei der Anmeldung bekannt gegeben. Anmeldung über Martin Roth, 078 861 63 95, oder roth@eblcom.ch

Sektion Bern

10. Generalversammlung 2024 MPV

Sonntag, 26. Mai 2024, Eintreffen ab 09.30 Uhr, Beginn 10.00 Uhr, Restaurant Grüne Gans, Goldau

Sektion Bern

Monatsversammlung

Mittwoch, 5. Juni 2024, 20.15 Uhr, Gasthof Sternen, Thörishaus

Sektion Bern

Weiterbildungsanlass (Brillieren beim Grillieren) für Mitglieder und Nichtmitglieder

Mittwoch, 14. August 2024, 18.00 Uhr, Beat Sommer, Brückreutiweg 13, Münsingen

Sektion Bern

Meisterschaft im Ausbeinen

Samstag, 24. August 2024, Lonza Arena, Visp

Sektion Langenthal

Besichtigung der Metzgerei Martin Winkelmann, Röthenbach

Montag, 22. April 2024, 18.00 Uhr, Treffpunkt vor Ort

Sektion Langenthal

Monatsversammlung

Montag, 6. Mai 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Langenthal

Mittagessen mit Begleitung

Samstag, 8. Juni 2024, 11.45 Uhr, Hirsernbad, Ursenbach

Sektion Lenzburg

Bräteln (bitte bringt eure Bratwurst selber mit)

Freitag, 14. Juni 2024, 10.00 Uhr, Waldhütte im Stockert, Ruppertswil
 Organisator: Otto

Sektion Lenzburg

Besichtigung Metzgermuseum Aklin

Donnerstag, 4. Juli 2024, Zeit noch offen, Kolinplatz 10, Zug
 Organisator: Marcel

Sektion Lenzburg

Bei Christian

Donnerstag, 22. August 2024, 10.30 Uhr, Len 4/Wiesenrain, Entlebuch. Organisator: Christian

Sektion Olten

Höck

Donnerstag, 18. April 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Versammlung

Donnerstag, 16. Mai 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Höck

Donnerstag, 20. Juni 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Höck

Donnerstag, 18. Juli 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Grillhöck

Donnerstag, 22. August 2024, 17.00 Uhr, Treffpunkt folgt

Sektion Solothurn

Monatsversammlung

Mittwoch, 8. Mai 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Neuhüsli, Flumenthal

Sektion Solothurn

Bräteln bei Thomas

Sonntag, 18. August 2024, Infos folgen

Sektion Uri

Minigolf mit Nachtessen

Samstag, 17. August 2024, 16.00 Uhr, Swiss Holiday Park, Morschach

Sektion Winterthur

Weiterbildungsanlass «Abfallprodukte Fleisch», Besichtigung der Centravo in Lyss, offen für Mitglieder und Nichtmitglieder

Mittwoch, 24. April 2024, 09.30 Uhr, Treffpunkt beim Kundenparkplatz Centravo, Beginn 10.00 Uhr

Sektion Winterthur

Monattreffen

Dienstag, 7. Mai 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur

10. Generalversammlung 2024 MPV

Sonntag, 26. Mai 2024, Eintreffen ab 09.30 Uhr, Beginn 10.00 Uhr, Restaurant Grüne Gans, Goldau

Sektion Winterthur

Monattreffen

Dienstag, 4. Juni 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur

Abendspaziergang

Dienstag, 2. Juli 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur

Sektionsausflug

Sonntag, 14. Juli 2024, Infos folgen

Sektion Wil

Monatsversammlung mit Jahresmeisterschaft Pfeilwerfen und Grillplausch

Dienstag, 7. Mai 2024, 18.30 Uhr, bei Hampi Näf, Herisau

Sektion Wil

Maibummel mit Familie

Donnerstag, 9. Mai 2024, Restaurant Traube, Niederstetten. Brunch beginnt um 09.00 Uhr, Treffpunkt für Wanderer ca. 08.00 Uhr (wird noch bekannt gegeben)

Sektion Wil

10. Generalversammlung 2024 MPV

Sonntag, 26. Mai 2024, Eintreffen ab 09.30 Uhr, Beginn 10.00 Uhr, Restaurant Grüne Gans, Goldau

Sektion Wil

Monatsversammlung mit Jahresmeisterschaft Kleinkaliberschiesen

Dienstag, 4. Juni 2024, 18.30 Uhr, Schützenstand, Bazenheim

Sektion Wil

Monatsversammlung mit Degustation Schweinswürstli

Dienstag, 2. Juli 2024, 19.00 Uhr, bei Rolf Brändle, Kirchberg

Sektion Zug

Weiterbildungsanlass nach Ansage

Dienstag, 7. Mai 2024, 20.00 Uhr, Matten 24, Urs Syfrig, Hünenberg

Sektion Zug

10. Generalversammlung 2024 MPV

Sonntag, 26. Mai 2024, Eintreffen ab 09.30 Uhr, Beginn 10.00 Uhr, Restaurant Grüne Gans, Goldau

Sektion Zug

Armbrustschiesen

Dienstag, 4. Juni 2024, 19.00 Uhr, Schützenstand, Blickensdorf

Sektion Zug

Weiterbildungsanlass «Brillieren beim Grillieren», offen für Mitglieder und Nichtmitglieder

Samstag, 6. Juli 2024, 18.00 Uhr, Matten 24, Urs Syfrig, Hünenberg

Sektion Zug

Gemütlicher Sommerabend

Dienstag, 6. August 2024, Details folgen



Jahresbericht 2023

AHV- und Pensionskasse Metzger

Nachdem die Finanzmärkte im Vorjahr noch für negative Ergebnisse gesorgt hatten, bewegten sich die Kurse im Jahr 2023 lange Zeit seitwärts, bevor sie dann zum Jahresende hin noch zulegen konnten. Diese Kurssteigerungen führen in den Abschlüssen 2023 zu Buchgewinnen.

AHV-Kasse: Stabil trotz rückläufigem Mitgliederbestand

Die AHV-Kasse Metzger verzeichnete einen leichten Rückgang der angeschlossenen Mitglieder. Erfreulicherweise führte dies jedoch nicht zu tieferen Beitragseinnahmen, diese sind gegenüber dem Vorjahr gestiegen. Auch die Zahl der versicherten Arbeitnehmer und Selbstständigerwerbenden hat gegenüber dem Vorjahr zugenommen. Die AHV-Kasse richtete im Jahr 2023 monatlich rund 5'500 Renten und Hilflosenentschädigungen aus. Die Zahl der Renten ist damit gegenüber dem Vorjahr stabil geblieben, aufgrund der Teuerungsanpassung auf das Jahr 2023 ist der Gesamtbetrag der ausgerichteten Leistungen jedoch höher als im Vorjahr.

Reform AHV21: Wir sind bereit

Die zusätzliche Flexibilisierung des Rentenbezugs und die Erhöhung des Referenzalters der Frauen ist aufgegleist. Nachdem die Umsetzungsregelungen

definiert und die Informatikprogramme angepasst waren, konnten die Mitarbeitenden informiert und geschult werden. Wir haben uns in die Neuerungen eingearbeitet, so dass wir die Versicherten auch in der Umsetzungsphase kompetent beraten können.

Pensionskasse: Hohe Stabilität und Sicherheit

Das anspruchsvolle Marktumfeld 2023 war eine Herausforderung für alle Pensionskassen – auch für unsere Pensionskasse Metzger. Angesichts der angespannten Ausgangslage dürfen wir mit der positiven Entwicklung unseres Anlagevermögens zufrieden sein. Trotz den weltweiten Unsicherheiten war unsere finanzielle Performance im zurückliegenden Jahr robust und wir konnten die Verantwortung gegenüber unseren Versicherten ohne Abstriche wahrnehmen. Es zeigte sich einmal mehr, dass wir als langfristige

Investorin Herausforderungen eines turbulenten Marktes entspannt begegnen können. Dies gelingt, indem wir unserer Anlagestrategie treu bleiben und Optimierungen nur punktuell und äusserst gezielt vornehmen.

Die stabile finanzielle Lage der Pensionskasse Metzger erlaubte es uns, die Altersguthaben der aktiven Versicherten am 31. Dezember 2023 mit 2.5 % zu verzinsen, d.h. mit 1.5 % mehr als es der Bundesrat mit dem Mindestzinssatz für das obligatorische Altersguthaben vorgeschrieben hat.

Unsere oberste Priorität ist es, die finanzielle Absicherung unserer Versicherten im Alter zu gewährleisten. Auch wenn dieser Zeitpunkt individuell noch weit entfernt erscheinen mag, ist die Sicherstellung einer soliden Vorsorge durch die Pensionskasse zu jedem Lebenszeitpunkt relevant. Denn auch bei unerwünschten, nicht vorhersehbaren Ereignissen wie Invalidität oder Tod einer versicherten Person leistet die Pensionskasse finanzielle Unterstützung. Wann immer es um Ihre Vorsorge geht: Sie können auf uns zählen.

Kennzahlen 2023 AHV-Kasse Metzger

CHF **87 Mio.**
AHV/IV/EO-Beiträge

CHF **128,3 Mio.**
AHV/IV/EO-Leistungen

davon AHV-Renten
CHF **113,5 Mio.**

1'127

Angeschlossene Betriebe

5'474

Rentenbezüger:innen

18'841

Aktive Versicherte

Kassenvorstand

Präsidium: Olivier Jobin

Vize-Präsidium: Kurt Widmer

Geschäftsleitung

Leiter der Ausgleichskasse: Markus Aeschbacher

Kennzahlen 2023 Pensionskasse Metzger

Die Kennzahlen 2023 der Pensionskasse liegen bei Redaktionsschluss noch nicht vor. Sie sind ab Mitte März 2024 auf der Website zu finden. Dort wird ab Mitte Juni auch der Jahresbericht der Pensionskasse publiziert.

www.ahvpkmetzger.ch

Versicherungskommission

Präsidium: Olivier Jobin

Vize-Präsidium: Giusy Meschi

Geschäftsführung

Leiter der Pensionskasse: Adrian Brunner

Mit uns. Ein Leben lang.

THEMA

Lebensmittelverpackungen zwischen Schutz und Risiken

Laut Sarah Camenisch, Mediensprecherin beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), sind Lebensmittelverpackungen unerlässlich, um Lebensmittel vor äusseren Einflüssen zu schützen und deren Haltbarkeit zu gewährleisten respektive zu verlängern. «Zudem dienen sie als Fläche, um die gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungen anzubringen, und für die Lebensmittelindustrie sind Verpackungen auch ein wichtiges Marketinginstrument», erklärt die BLV-Sprecherin weiter. In einer Zeit, in der die Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend Wert auf die Qualität und Sicherheit ihrer Lebensmittel legen, sind Verpackungen somit unverzichtbar.

Es bestünden grundsätzlich zwei Risiken, erklärt Sarah Camenisch: «Einerseits die Gefahr, die von einem Stoff an sich ausgeht, und andererseits das Risiko, dass eine Exposition gegenüber diesem Stoff zu einer Gefährdung der Gesundheit führt.» Und gerade bei Lebensmittelverpackungen ist die Wahl des Verpackungsmaterials entscheidend, da Stoffe aus der Verpackung in die Lebensmittel übergehen können.

«Dies ist besonders bei Substanzen kleinerer Grösse relevant», sagt Sarah Camenisch. Faktoren wie die

physikalisch-chemischen Eigenschaften der migrierenden Substanzen, das Verpackungsmaterial oder das Lebensmittel selbst – beispielsweise Fettgehalt, Temperatur, Lagerungsdauer und die Grösse der Verpackung – spielen dabei eine Rolle. Grundsätzlich seien Stoffübergänge bei fettreichen Lebensmitteln und grossen Kontaktflächen im Vergleich zum Gewicht des Lebensmittels am höchsten, erklärt Sarah Camenisch. Zum Beispiel bei Plastikfolien für fettreiches Fleisch oder bei Konservendosen mit Fisch, der in Öl eingelegt ist.

Gesundheitsrisiken entstehen durch Stoffe wie Bisphenol A (BPA), Phthalate und Schwermetalle, die unter bestimmten Bedingungen in Lebensmittel übergehen können.

Mit der aktuellen Revision des Lebensmittelrechts, bei der für Druckfarben auf Verpackungen neue Regelungen eingeführt wurden, und der geplanten stärkeren Regulierung von Bisphenolen im Rahmen der nächsten Revision zeige das BLV aber, dass es bereit sei, auf diese Herausforderungen zu reagieren. Zudem folge die Schweiz dem Grundsatz, die Regelungen in der Europäischen Union zu prüfen und gegebenenfalls zu übernehmen, insbesondere bei Lebensmittelkontaktmaterialien wie Kunststoffen. (LID)



Für die Haltbarkeit und Sicherheit unserer Lebensmittel spielen Verpackungen eine zentrale Rolle. Doch während sie dazu beitragen, unsere Nahrung vor Verderb und Kontamination zu schützen, bergen sie zugleich potenzielle Gesundheitsrisiken.

mpv-info
aspb aspmm

IMPRESSUM

mpv aspb aspmm info ist das offizielle Organ des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz

Herausgeber

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV

Geschäftsstelle

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

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

Herstellung und Versand

Brunner Medien AG
Arsenalstrasse 24, 6010 Kriens
www.bag.ch

Erscheinungsweise

vier Ausgaben pro Jahr

News

Schlachtbetrieb in Wohlen AG eingestellt

Die O. Braunwalder AG kann ihren Schlachtbetrieb in Wohlen AG per sofort nicht mehr weiterführen. Dies teilte die Firma am Dienstag, 6. Februar mit. Verwaltungsrat und Geschäftsführung nennen verschiedene Gründe für die Schliessung: Erstens hatte die O. Braunwalder AG mit den gestiegenen Energiepreisen und dem Preisdruck zu kämpfen. Zweitens machte auch der Fachkräftemangel zu schaffen. Die Firma konnte sich von der Pandemie-Zeit nicht mehr richtig erholen, schreibt die «Aargauer Zeitung». 63 Mitarbeitende verlieren durch die Einstellung des Betriebs ihre Arbeit. «Sie wurden alle im Laufe des Dienstags informiert», sagt eine Sprecherin auf Anfrage des Onlineportals nau.ch. Der Lohn vom Januar und auch der 13. Monatslohn 2023 hätten noch ausbezahlt werden können.

Der Schlachtbetrieb gehörte zur Lenzburger Heba Food Holding AG, genauso wie die Firmen Traitafina, Delicarna oder Saviva. Für die Mitarbeitenden wird innerhalb des Mutterunternehmens ein neuer Job gesucht: Aufgrund des Fachkräftemangels ist die Firma optimistisch, dass sich Lösungen ergeben. Es hätten bereits Gespräche stattgefunden, sagt die

Sprecherin. Die Hälfte der Beschäftigten könnten direkt bei einer Schwesterfirma weiterarbeiten. Und auch die Kundschaft werde nicht vergessen: Der Fabrikladen und die sechs zugehörigen Filialen blieben geöffnet. (Aus www.foodaktuell.ch)

Neues Technologiezentrum für Fleisch-Alternativen

Der Technologiekonzern GEA investiert 18 Millionen Euro in ein Technologiezentrum für alternative Proteine im US-Bundestaat Wisconsin. Im neuen Foodtech-Hub werden Lebensmittel auf pflanzlicher, mikrobieller oder Zellbasis pilotiert. GEA-Technologien und ein Team von Biotechnologen bilden die Grundlage für die Skalierung von New Food für die industrielle Produktion, die in den USA zusehends nachgefragt wird. Der Spatenstich auf dem neuen GEA-Campus in Janesville ist im Frühjahr 2024 geplant, die Eröffnung folgt ein Jahr später.

Die USA gehören zu den Nationen, die Entwicklungen nachhaltiger Ernährungsoptionen durch wohlwollende Regulierung und Offenheit gegenüber Foodtech-Innovationen fördern. So hatte die zuständige Behörde FDA (Food and Drug Administration) bereits im Jahr 2022 die Kultivierung von Hühnerfleisch zugelassen und 2023 die Unbedenklichkeit von präzisionsfermentierten Milchproteinen in Nahrungsmitteln bestätigt.

«Die meisten New-Food-Unternehmen sind in Nordamerika angesiedelt. Zudem fließt auch ein Grossteil der Investitionen in alternative Proteine dorthin. Skalierungsanlagen wie unsere werden dringend benötigt», ergänzt Arpad Csay, der GEAs New-Food-Aktivitäten in Nordamerika leitet. «Wir stellen in Janesville eine GEA-Plattform zur Verfügung, die Herstellern Skalierungs- und Testarbeit erlaubt, ohne in eigene, kapitalintensive Infrastruktur investieren zu müssen. So helfen wir, die Skalierungshürden zu überwinden, und beschleunigen die Entwicklung der Branche.»

Neben dem Erproben und Validieren von Prozessen möchte GEA in dem 10 000 Quadratmeter grossen Gebäude auch die Qualifizierung von Fachleuten für Biotechnologie fördern. Angeschlossen an den im Dezember 2023 eröffneten GEA-Standort für Homogenisatoren, Separatoren, Pumpen und Ventile werden die New-Food-Experten den Wissensaustausch mit anderen Disziplinen stärken. (GEA)

Food Waste für Schweinefutter statt Biogas

In einer Studie haben Forschende von Agroscope und der Universität Mailand untersucht, wie sich die Verfütterung von salzigen und süssen Lebensmitteln, die nicht mehr für die menschliche Ernährung geeignet sind, auf die Wachstumsleistung, die Verdauung der Futtermittel sowie die Zusammensetzung des Schlachtkörpers in der Vor- und Endmast auswirken.

36 männliche Schweine des Schweizer Edelschweins – die wichtigste Rasse in der Schweiz – wurden in drei Gruppen unterteilt. Eine erhielt eine Standardration auf Getreidebasis, bei einer wurden 30 % der Ration durch salzige und bei einer 30 % durch süsse Lebensmittel ersetzt. Die Ergebnisse sind vielversprechend: Die Fütterung mit sogenannten «former food products» hatte keine negativen Auswirkungen auf die Wachstumsleistung in der Vor- und der Endmast. Auch der Gesamtfettgehalt wurde nicht beeinflusst. Ein Unterschied wurde festgestellt: Die Schweine, welche mit süssen Produkten gefüttert wurden, hatten mehr Bauchfett als jene mit der salzigen Ration.

Die Forschenden bezeichnen die Verwendung von salzigen und süssen Lebensmitteln in der Schweinefütterung im Fazit als interessante Möglichkeit zur Einschränkung von Food Waste. Denn mithilfe der Verfütterung können die nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmittel weiterhin für die Nahrungsmittelproduktion verwendet werden und führen so auch zu einer Verbesserung der Umweltbilanz der Lebensmittelproduktion.

Der Schweizer Schweinezucht- und Schweineproduzentenverband Suissepors sieht sich mit der Studie bestätigt. «Das sind spannende Zusammenhänge und wertvolle Erkenntnisse für die gesamte Ernährungswirtschaft und die Lebensmittelversorgung», sagt der stv. Geschäftsführer Adrian Schütz. Das Schwein habe seit jeher die Funktion der Verwertung von Nebenströmen bei der Lebensmittelherstellung eingenommen. Der Ansatz sei deshalb nicht neu. «Die Möglichkeiten im Einsatz bei der Schweinehaltung ohne Auswirkungen auf Leistung und Gesundheit sind nun vertieft untersucht worden. Was im täglichen Einsatz funktioniert, wurde nun wissenschaftlich bestätigt», so Schütz. Das seien nützliche Ergebnisse für die Schweinebranche.

Schütz zeigt sich überzeugt davon, dass das Potenzial noch grösser ist, als es heute in der Fütterung

bereits eingesetzt wird. Bereits aktuell werden viele Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung bei der Fütterung verwendet. «Das Schwein nimmt deshalb vernünftigerweise eine wichtige Rolle im Aktionsplan Food Waste ein. Statt im Kompost, in einer Biogasanlage oder gar in der Kehrlichtverbrennung können Reste der Lebensmittelkette sehr sinnvoll über unsere Schweine zu hochwertigem Eiweiss und unentbehrlichen Nährstoffen für den Menschen verarbeitet werden», so Adrian Schütz. (LID)

In Frankreich darf vegane Wurst nicht mehr «Wurst» heissen



Ab Juni 2024 ist in Frankreich die Bezeichnung «vegane Wurst» verboten.

Das Aus für «vegane Würste», «Soja-Steaks» und «vegetarischen Schinken» in Frankreichs Supermärkten naht. Zwar wird es dort weiterhin Fleisch- und Wurсталternativen auf Proteinbasis zu kaufen geben, die Vermarktung mit Fleischbegriffen ist künftig allerdings nicht mehr erlaubt. Die Hersteller von entsprechenden Ersatzprodukten müssen damit einfallreich werden, auf Worte wie «Scheiben» oder «Sticks» zurückgreifen. Unternehmen haben nun bis zu einem Jahr Zeit, um umzustellen und ihre Vorräte aufzubrechen. Tun sie es nicht, droht ihnen eine Geldbusse von bis zu 7500 Euro. Das Dekret soll in drei Monaten in Kraft treten. Frankreich ist damit das erste EU-Land, das diesen Weg geht. Innerhalb der EU gilt bislang lediglich ein ähnliches Verbot nur für Milchersatzprodukte auf Pflanzenbasis, die nicht mehr «Milch», «Käse» und «Joghurt» im Namen tragen dürfen. Damit soll die Verwechslungsgefahr verringert und möglichst grosse Transparenz für die Verbraucher erreicht werden. (rnd.de)

Parlament verlangt bessere Regelung des Nutri-Score

Für die eidgenössischen Räte muss der Bundesrat im Lebensmittelgesetz den Einsatz des Nährwert-Informationsetiketts «Nutri-Score» näher definieren. Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat einen entsprechenden Vorstoss an die Landesregierung überwiesen.

Mit 102 zu 85 Stimmen stimmte der Rat einer Motion der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerats (WBK-S) zu. Sie geht damit zur Umsetzung an den Bundesrat.

Vergeblich argumentierten Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider und der Sprecher der Mehrheit der vorberatenden Kommission im Nationalrat, der Bund werde die verlangte Reglementierung gar nicht vornehmen können. Denn die Marke «Nutri-Score» gehöre der französischen Gesundheitsagentur Santé Publique France. Würde die Schweiz abweichende Regelungen festlegen, könnte der Nutri-Score in der Schweiz nicht mehr verwendet werden, hält die Landesregierung in ihrer schriftlichen Antwort auf die Motion fest. Der Einsatz von Nutri-Score sei Sache der Unternehmen, müsse aber nach den Bedingungen von Santé Publique France erfolgen.

Die Befürworterinnen und Befürworter der Motion argumentierten hingegen, durch den Nutri-Score würden bestimmte Lebensmittelproduzenten benachteiligt. Entscheidend für die Gesundheit sei eine ausgewogene Ernährung und nicht der isolierte Blick auf ein einzelnes Produkt. Darum sei die Schweizer Lebensmittelpyramide immer noch das wichtigste Instrument der Konsumenteninformation, nicht ein solches Vergleichsetikett. Das Instrument sei zu stark vereinfacht. Es berücksichtige Verarbeitungsgrad, Zusatzstoffe, Nachhaltigkeit, Produktionsmethode und Herkunft nicht oder zu wenig. (sda)

ORIOR mit organischem Wachstum

Die international tätige Schweizer Food & Beverage Gruppe ORIOR präsentiert für das Geschäftsjahr 2023 erneut Wachstum, das herausfordernde Umfeld belastet jedoch die Rentabilität. Im Geschäftsjahr 2023 erzielte die ORIOR-Gruppe einen Nettoerlös von CHF 643,1 Mio., was einer Steigerung von 1,0 % gegenüber dem Vorjahr entspricht (Vorjahr:

CHF 636,7 Mio.). Das ORIOR-Segment Convenience mit den Kompetenzzentren Fredag, Le Patron, Pastinella und Biotta erwirtschaftete einen um –0,2 % tieferen Nettoerlös von CHF 219,8 Mio. (Vorjahr: CHF 220,2 Mio.).

Le Patron konnte das Vorjahresniveau trotz bescheidenem Weihnachtsgeschäft leicht übertreffen. Dies hauptsächlich dank Wachstum mit dem Retailsortiment.

Fredag konnte das Kerngeschäft Geflügel weiter ausbauen; der Food Service und insbesondere der Export von Plantbased-Spezialitäten nach UK entwickelten sich nicht im Rahmen der Erwartungen.

Das ORIOR-Segment Refinement mit den Kompetenzzentren Rapelli, Albert Spiess und Möfag musste einen Rückgang des Nettoerlöses um –1,4 % auf CHF 245,7 Mio. hinnehmen (Vorjahr: CHF 249,1 Mio.). Die Hauptgründe waren das inflationäre Umfeld mit steigenden Inputkosten und infolgedessen höheren Verkaufspreisen. Dies führte zu Produktmixverschiebungen, da die Konsumentinnen und Konsumenten vermehrt auf günstigere Produkte umstiegen. Rapelli erzielte – zusammen mit den aus dem Segment Convenience transferierten Volumen – eine solide Performance und konnte sowohl im Retail als vor allem auch im Food-Service-Bereich zulegen.

Weniger erfreulich verlief es bei Albert Spiess. Die Auslastung eines grösseren Auftrags sowie die fehlenden Intercompany-Umsätze mit Spiess Europe im schwächelnden französischen Markt resultierten in einem negativen Wachstum. Möfag konnte den Absatz erneut steigern. Über alle Kompetenzzentren hinweg belasteten die im zweiten Halbjahr schnell angestiegenen Schweinefleischpreise die Ergebnisse. In Kombination mit zeitlich begrenzten Volumenaufträgen zu Fixpreisen drückte dies wesentlich auf die Gruppenrentabilität. (ORIOR)

KOMMENTAR Wachstumsmarkt Laborfleisch

Der Markt für alternative Proteine wächst; mehr Menschen wollen sich nachhaltiger ernähren und dafür weniger konventionelles Fleisch konsumieren. Das Spektrum der alternativen Proteinprodukte reicht von komplett pflanzenbasiertem Fleischersatz über hybride Produkte bis zu kultiviertem Fleisch. Dieses

gilt als vielversprechend. Startups und etablierte Unternehmen spielen bereits eine wichtige Rolle im Bereich der Zellkultivierung. Auch durch mikrobielle Fermentation können Produkte hergestellt werden, die wie Fleisch aussehen und schmecken.

Ivo Rzegotta, Senior Policy Manager beim Good Food Institute Europe, gibt einen Marktüberblick: «Weltweit stellen mindestens 1150 Unternehmen pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten her, darunter sowohl innovative Startups als auch etablierte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft. Mindestens 70 davon haben ihren Sitz in Deutschland, und hinzu kommen noch zahlreiche Unternehmen, die als B2B-Unternehmen die Entwicklung in dem Bereich voranbringen.»

Innerhalb Europas ist Deutschland der mit Abstand grösste Markt für pflanzliche Alternativprodukte. Gemessen am Umsatz ist der deutsche Gesamtmarkt für pflanzenbasierte Lebensmittel 2022 um 11 Prozent auf 1,9 Milliarden Euro gewachsen, seit 2020 sogar um insgesamt 42 Prozent. Wir rechnen weiter mit dynamischem Wachstum, denn die Qualität der Produkte steigt und wir sehen viel Innovation in Kategorien, die bislang Aufholbedarf hatten – etwa bei pflanzlichen Fischprodukten oder strukturierten Produkten wie pflanzlichem Steak.

Gegenwärtig besteht der Markt für alternative Proteine fast ausschliesslich aus pflanzenbasierten Produkten. Die Markteinführung von kultiviertem Fleisch und fermentationsbasierten Produkten wird noch etwas Zeit brauchen und hybride Produkte aus tierischem und pflanzlichem Protein sind bislang nur ein Nischenprodukt. Doch repräsentative Bevölkerungsumfragen zeigen, dass die Offenheit von Verbrauchern gegenüber kultivierten und fermentationsbasierten Produkten hierzulande besonders hoch ist.

Auf dem Weg zur Marktreife von kultiviertem Fleisch haben wir in den vergangenen Monaten grosse Fortschritte gesehen. In den USA wurden die ersten Produkte nun zugelassen und auch in anderen Märkten laufen entsprechende Verfahren. Wann die Produkte in Europa auf den Markt kommen, hängt im Wesentlichen von zwei Dingen ab: Zum einen müssen die Herstellungskosten weiter gesenkt und die notwendigen Produktionskapazitäten aufgebaut werden, bevor die Produkte auf den Massenmarkt kommen können. Hier braucht es neben privaten Investitionen auch deutlich mehr öffentliche Förderung in den Bereichen Forschung und Infrastruktur.

Zum anderen fällt kultiviertes Fleisch in den Geltungsbereich der Novel-Food-Verordnung der EU. Daher müssen Produkte aus kultiviertem Fleisch eine gründliche Überprüfung der Lebensmittelsicherheit durchlaufen, bevor sie in der EU verkauft werden dürfen. Gegenwärtig ist der Prozess jedoch sehr bürokratisch.

Ein weiteres spannendes Feld ist die Fermentation. Durch diese können mit Hilfe von Mikroorganismen Produkte hergestellt werden, die wie Fleisch aussehen und schmecken und dieselben Kocheigenschaften aufweisen. Innerhalb des Sektors für alternative Proteine beginnt die Säule Fermentation gerade erst, ihr volles Potenzial zu entwickeln. Gegenwärtig arbeiten weltweit mindestens 136 Unternehmen an der Herstellung von nachhaltigen Proteinen auf Basis von modernen Fermentationsverfahren.

Die Herausforderungen im Bereich Fermentation sind im Grunde dieselben wie bei der Zellkultivierung: Die dahinter liegenden Technologien funktionieren und Unternehmen haben gezeigt, dass sich damit schmackhafte und nachhaltige Produkte herstellen lassen. Doch um den Produktionspreis auf Augenhöhe zu den tierischen Pendanten zu bringen und um nennenswerte Mengen davon zu produzieren, braucht es nun eine Kraftanstrengung beim Kapazitätsaufbau.

Die Erfahrung zeigt, dass die erfolgreichsten Ökosysteme für alternative Proteinquellen dort entstehen, wo die Politik den Sektor aktiv mitgestaltet, um das wirtschaftliche, ökologische und gesundheitliche Potenzial zu heben. Israel und Singapur sind Vorreiter in diesem Bereich. Grosse Industriestaaten wie die USA, China und Japan machen sich nun ebenfalls auf den Weg und sehen die Förderung von alternativen Proteinen als einen strategischen Hebel in ihrer Wirtschaftspolitik. Doch bislang hat kein Staat einen unaufholbaren Vorsprung in diesem Bereich.

(Text: Messe Frankfurt, <https://iffa.messefrankfurt.com>)

MESSETIPP SÜFFA 2024 geht mit frischen Ideen an den Start

Vom 28. bis 30. September 2024 treffen sich die Profis der Fleischbranche zur SÜFFA in Stuttgart. Für Handwerk und mittelständische Industrie in Deutschland und im angrenzenden Ausland ist die beliebte Fachmesse ein Pflichttermin. Neben einer riesigen



Die SÜFFA beweist jedes Mal aufs Neue, dass sich Messen nicht durch Online-Alternativen ersetzen lassen.

Produktschau, die das gesamte Themenspektrum vom traditionellen Handwerk bis zur Grossproduktion abbildet, erwartet die Besucherinnen und Besucher erneut ein sorgfältig zusammengestelltes Rahmenprogramm mit reichlich Gelegenheit zum fachlichen Austausch. Für die 27. Ausgabe wurde das erfolgreiche SÜFFA-Konzept aufgefrischt.

«Von Anfang an hat sich die SÜFFA stets dynamisch mit dem Markt bewegt», sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. «Wo eine ganze Branche zusammenkommt, entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen. Kontinuität und Verlässlichkeit sind extrem wichtig, doch lebt eine Messe langfristig davon, dass sie sich immer wieder neu erfindet. Darum behalten wir Altbewährtes bei, lassen aber auch genügend Spielraum für neue Entwicklungen. Auf der diesjährigen SÜFFA wollen wir unter anderem den Eventcharakter stärker in den Vordergrund rücken.» Das Informationsangebot bleibt ebenfalls am Puls der Zeit: In Expertenvorträgen werden Trendthemen aufgegriffen und brennende Fragen wie Energiekosten, Kennzeichnungspflichten, Nachwuchsgewinnung oder das Ende des ermässigten Mehrwertsteuersatzes angesprochen.

In den Messehallen zeigen Ausstellende aus sämtlichen Bereichen die Momentaufnahme einer quicklebendigen Branche, die sich konstant weiterentwickelt: Das praktisch lückenlose Angebot umfasst Rohstoffe und Halbfabrikate, Arbeits- und Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke ebenso wie Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Spezialfahrzeuge, Verkaufsförderung, Werbung oder Dienstleistungen. Daneben setzen SÜFFA-Specials wie die Bühne für Trends und Neues, Sonderschauen und

Themenbereiche gezielt Schwerpunkte, die viel Wissenswertes und professionelle Praxistipps bieten. Hochspannung herrscht bei den vom Landesinnungsverband ausgelobten Qualitätswettbewerben, einem unumstrittenen Highlight jeder SÜFFA.

Auf der SÜFFA in Stuttgart kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist national – und im angrenzenden Ausland – der Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. In den Hallen präsentieren sich Ausstellerinnen und Aussteller aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung einem kompetenten Fachpublikum. Die SÜFFA-Specials lassen die Messe zusätzlich zu einem Ereignis werden, das kein Fachbetrieb verpassen darf.

(Text: Messe Stuttgart, www.sueffa.de)

TIPP 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2024 in der Lonza Arena in Visp

Die 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen findet am Samstag, 24. August 2024 in der Lonza Arena AG, Torweg 3, 3930 Visp statt.

Das Ausbeinen, also das Lösen des Fleisches vom Knochen in Teilstücke, ist auch für erfahrene Metzgermeister der anspruchsvollste Teil der Zerlegung eines Schlachttieres. Deshalb ist es für die Besten der Branche Jahr für Jahr eine berufliche Herausforderung, ihr Können beim Ausbeinen von Schweineschultern vor den strengen Augen einer Wettbewerbsjury unter Beweis zu stellen.



Haupt-Partner



Anmeldung

20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

Ort	Lonza Arena AG, Torweg 3, 3930 Visp
Datum	Samstag, 24. August 2024
Preise	1. Rang Fr. 1200.– 2. Rang Fr. 800.– 3. Rang Fr. 600.– 4.-8. Rang je Fr. 100.– 9.-16. Rang Fr. 50.– in bar
Kategorien	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende • Metzger • Akkord • Bürometzger (arbeitet nicht mit dem Messer, Admin- oder Bürotätigkeit) • Senioren (ab Jg. 1969)
Tagesprogramm	8.30 Uhr Start Qualifikationsrunde 12.00 Uhr Mittagspause 13.30 Uhr Start Finalrunde der besten 16 16.30 Uhr Ende Wettkampf 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 17.00 Uhr Rangverkündigung
Anmeldung	Verein Freunde der Metzgerschaft mediaZeit GmbH Dufourstrasse 67 8570 Weinfelden info@verein-fdm.ch www.verein-fdm.ch/teilnehmerinnen
Organisator	Verein Freunde der Metzgerschaft - www.verein-fdm.ch
Patronat	Metzgereipersonal-Verband der Schweiz Proviande Schweizer Fleisch-Fachverband
Medienpartner	Fleisch und Feinkost foodaktuell



Anmeldeschluss
31. Mai 2024!



Online Anmeldung

V. 240104 | Änderungen vorbehalten | Angaben ohne Gewähr | © mediaZeit GmbH | www.mediazeit.ch



Anmeldung zur 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2024

Ich nehme gerne teil. Bitte bestätigen Sie mir meine Teilnahme an der 19. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen. Ich bestätige mit der Einzahlung der Einschreibgebühr mich dem Wettbewerbsreglement zu unterstellen.

Kategorie (zutreffendes bitte ankreuzen)

- Lernende (f/m) 1.-3. Lehrjahr (Die Einschreibgebühr für die Lernenden entfällt.)
- Metzger
- Akkord
- Bürometzger
- Senioren (ab Jg. 1969)
- Ja, ich überweise die Einschreibgebühr von Fr. 30.– bis am 31. Mai 2024.

Raiffeisenbank Möhlin | Bachstrasse 4 | CH – 4313 Möhlin
IBAN CH84 8070 6000 0594 9379 2 | Konto-Nr. 594937.92 | Bankenclearing 80706 | Postkonto 40-10169-3
Begünstigter: Verein Freunde der Metzgerschaft | Zürich

Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben! Die Einschreibgebühr wird nicht zurückerstattet.

Bitte Privatadresse eintragen.	Firma _____
Name _____	Vorname _____
Strasse/Nr. _____	PLZ/Ort _____
E-Mail _____	Telefon _____
Jahrgang _____	Unterschrift _____

Veranstalter dieses traditionellen Wettbewerbs ist der Verein Freunde der Metzgerschaft, der sich seit seiner Gründung im Jahr 2004 der Pflege des Metzgerhandwerks und der Förderung des Nachwuchses widmet. Die Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen ist eine zwanglose Plattform, wo sich Vertreter der Fleischbranche, Unternehmer, Politiker, Verbände, Organisationen, Mitarbeiter, Medien, Kunden und Freunde treffen. Austragungsort ist dieses Jahr die Lonza Arena in Visp.

Teilnahmeberechtigt sind Mitarbeitende, die in einem fleischverarbeitenden Betrieb in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein beschäftigt und in einer der fünf Kategorien angemeldet sind. Weitere Teilnahmebedingungen sind dem Reglement zu entnehmen. Die Arbeiten werden von der 40-köpfigen Jury nach den Kriterien Zeitaufwand und Sauberkeit bewertet.

Tagesprogramm

08.30 Uhr Start Qualifikationsrunde
12.00 Uhr Mittagspause
13.30 Uhr Start Finalrunde der besten 16
16.30 Uhr Ende Wettkampf
20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen
17.00 Uhr Rangverkündigung

Zusätzlich zu den über 200 Wettkämpfern erwarten wir zirka 500 Besucher. Der Eintritt ist gratis. Eine Anmeldung ist bis zum 31. Mai 2024 möglich – am einfachsten auf der Website www.verein-fdm.ch. Weitere aktuelle Informationen finden Sie auf der Website des Vereins Freunde der Metzgerschaft oder den Social-Media-Kanälen.

Mit einem währschaftigen Metzgergruss
Verein Freunde der Metzgerschaft

Agenda

Weidfest Beef, 27. bis 28. April 2024 in Grüşch GR

Die erste *beef.ch* 2024 findet vom 27. bis 28. April als Teil der Agromesse Agrischa in Grüşch GR statt. Mit 15 verschiedenen Rassen im grossen Zelt von Mutterkuh Schweiz.

Bell begleitet die *beef.ch*-Veranstaltungen regelmässig mit den Bell BBQ Single Masters! Dabei handelt es sich um das grösste Grillspektakel der Schweiz.

<https://beef.ch/de/events/2024/beefch-agrischa>
www.bbq-singlemasters.ch/

Bio Marché, Biomarkt und -fest, 21. bis 23. Juni 2024 in Zofingen

Das führende Schweizer Bio-Festival ist eine einmalige Mischung aus stimmungsvollem Markt in der Zofinger Altstadt und nationaler Bio-Plattform. Es verbindet Genuss und Information. Rund 30 000 bis 40 000 Besucher aus dem In- und Ausland lassen sich jeweils von der breiten Palette an Nahrungsmitteln, Naturkosmetik, Textilwaren, Baustoffen und Möbeln begeistern. Eintritt frei. www.biomarche.ch

Ausbein-Meisterschaft, 24. August 2024

Die 20. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen findet am Samstag, 24. August 2024 in der Lonza Arena in Visp VS statt. www.verein-fdm.ch

Süffa, 28. bis 30. September 2024 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 Vergabe des Innovationspreises. www.sueffa.de



Von April bis September 2024 finden wieder zahlreiche Streetfood-Festivals an verschiedenen Orten statt: <https://streetfood-festivals.ch/#events>

SIAL, 19. bis 13. Oktober 2024 in Paris

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

ZAGG, 20. bis 23. Oktober 2024 in Luzern

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

Partie française

CONSEIL

20e Championnat suisse de désossage

La 20ème Championnat suisse de désossage aura lieu le samedi 24 août 2024 à la Lonza Arena AG, Torweg 3, 3930 Visp.

Le désossage, c'est-à-dire séparer la viande de l'os en morceaux, est la partie la plus exigeante du découpage d'un animal abattu, même pour les maîtres-bouchers expérimentés. C'est pourquoi, chaque année, les meilleurs de la profession relèvent le défi de démontrer leurs compétences en désossant des épaules de porc sous les yeux attentifs d'un jury de compétition.

L'organisateur de cette compétition traditionnelle est l'Association Freunde der Metzgerschaft, qui depuis sa création en 2004, se consacre à la promotion de l'artisanat boucher et au soutien des jeunes talents. Le Championnat suisse de désossage est une plateforme informelle où se rencontrent des représentants de l'économie carnée, des entrepreneurs, des politiciens, des associations, des organisations, des employés, des médias, des clients et des amis. Cette année, l'événement se déroulera à la Lonza Arena à Visp.

Les participants doivent être des employés travaillant dans une entreprise de transformation de viande en Suisse ou au Liechtenstein et inscrits dans l'une des cinq catégories. Les autres conditions de participation sont spécifiées dans le règlement. Les travaux seront évalués par un jury de 40 membres selon les critères de temps et de propreté.

Programme de la journée

08 h 30: Coup d'envoi des joutes de qualification
12 h 00: Pause de midi
13 h 30: Coup d'envoi des finales des 16 meilleurs placés
16 h 30: Fin des joutes du 20e Championnat de désossage
17 h 00: Remise des prix

En plus des 200 concurrents, nous attendons environ 500 visiteurs. L'entrée est gratuite. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 31 mai 2024 sur le site web www.verein-fdm.ch. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site web de l'Association des Amis de la Boucherie ou nos réseaux sociaux.

Avec une salutation bouchère cordiale,
Verein Freunde der Metzgerschaft



Partenaire principal



Inscription

20e Championnat suisse de désossage

Lieu	Lonza Arena AG, Torweg 3, 3930 Visp
Date	Samedi, 2 août 2024
Prix	1er rang fr. 1200.- 2e fr. 800.- 3e fr. 600.- 4.-8. Rang je fr 100.- 9.-16. Rang fr 50.- cash
Catégories	<ul style="list-style-type: none">• Apprentis• Boucher• Boucher travaillant à la chaîne• Bouchers de bureau (ne travaillant plus avec les couteaux)• Seniors (né en 1969 et plus âgé)
Programme	8h30 Coup d'envoi des joutes de qualification 12h00 Pause de midi 13h30 Coup d'envoi des finales des 16 meilleurs placés 16h30 Fin des joutes du 20e Championnat de désossage 17h00 Remise des prix
Inscription	Verein Freunde der Metzgerschaft mediaZeit GmbH Dufourstrasse 67 8570 Weinfelden info@verein-fdm.ch www.verein-fdm.ch/teilnehmerinnen
Organisateur	Verein Freunde der Metzgerschaft - www.verein-fdm.ch
Patronage	Association suisse du personal de la boucherie Proviande Union professionnelle suisse da la viande
Partenaire Média	Viande et traiteurs foodaktuell



Délai d'inscription:
31 mai 2024!



Inscription online

Talon d'inscription au 19e Championnat suisse de désossage 2024

Le soussigné s'inscrit au concours. Veuillez confirmer ma participation au 20e Championnat suisse de désossage. Je confirme ma participation en versant le montant de 30 francs et me soumetts au règlement du concours.

Catégorie (veuillez cocher ce qui convient)

- Apprenti m/f (La taxe d'inscription pour les apprentis est supprimée, -)
- Boucher
- Boucher travaillant à la chaîne
- Bouchers de bureau
- Senior (1968 et plus âgé)
- Oui, je verse la taxe d'inscription de 30 francs jusqu'au 31 mai 2024.

Raiffeisenbank Möhlin | Bachstrasse 4 | CH – 4313 Möhlin
IBAN CH84 8070 6000 0594 9379 2 | Konto-Nr. 594937.92 | Bankenclearing 80706 | Postkonto 40-10169-3
Bénéficiaire: Verein Freunde der Metzgerschaft | Zürich

Vos données ne sont pas transmises à des tiers. Celle-ci n'est pas remboursée- vous recevrez la confirmation de participation.

Indiquer l'adresse privée s.v.p.	Entreprise
Nom	Prénom
Rue NP	Localité
E-Mail	Téléphone
Année	Signature





Rapport annuel 2023

Caisse AVS et Caisse de pensions des Bouchers

Après les résultats négatifs des marchés financiers de l'année précédente, les cours ont longtemps évolué latéralement en 2023, avant de se redresser en fin d'année. Ces hausses de cours se traduisent par des bénéfices comptables dans les comptes 2023.

Caisse AVS : stable malgré un effectif en baisse

La Caisse AVS des Bouchers a enregistré un léger recul du nombre de membres affiliés. Il est réjouissant de constater que cela n'a toutefois pas entraîné de baisse des recettes de cotisations, qui ont augmenté par rapport à l'année précédente. Le nombre d'employés et d'indépendants assurés a également augmenté par rapport à l'année précédente. En 2023, la caisse AVS a versé environ 5500 rentes et allocations pour impotent par mois. Le nombre de rentes est donc resté stable par rapport à l'année précédente, mais en raison de l'adaptation au renchérissement pour l'année 2023, le montant total des prestations versées est toutefois plus élevé que l'exercice précédent.

Réforme AVS 21 : nous sommes prêts

La plus grande flexibilité dans le versement des rentes et le relèvement de l'âge de référence des

femmes sont sur les rails. Une fois que les règles de mise en œuvre ont été définies et que les programmes informatiques ont été adaptés, il a été possible d'informer et de former les collaboratrices et collaborateurs. Nous nous sommes familiarisés avec les nouveautés, ce qui nous permet de conseiller les assurés de manière compétente, même pendant la phase de mise en œuvre.

Caisse de pension : stabilité et sécurité élevées

L'environnement de marché exigeant de 2023 a constitué un défi pour toutes les caisses de pension, y compris pour notre Caisse de pension des Bouchers. Compte tenu de la situation tendue, nous pouvons être satisfaits de l'évolution positive de notre fortune de placement. Malgré les incertitudes mondiales, notre performance financière a été robuste au cours de l'année écoulée et nous avons pu assumer pleinement

nos responsabilités envers nos assurés. Il s'est avéré une fois de plus qu'en tant qu'investisseur à long terme, nous sommes en mesure de faire face sereinement aux défis d'un marché turbulent. Nous y parvenons en restant fidèles à notre stratégie de placement et en ne procédant qu'à des optimisations ponctuelles et extrêmement ciblées.

La situation financière stable de la Caisse de pension des Bouchers nous a permis de rémunérer les avoirs de vieillesse des assurés actifs à 2,5% au 31 décembre 2023, soit 1,5% de plus que le taux d'intérêt minimal imposé par le Conseil fédéral pour l'avoir de vieillesse obligatoire.

Notre priorité absolue est de garantir la sécurité financière de nos assurés à la retraite. Même si ce moment peut sembler encore lointain pour certains, il est important de garantir une prévoyance solide par le biais de la caisse de pension à tout moment de la vie. En effet, la caisse de pension apporte également un soutien financier en cas d'événements non souhaités et imprévisibles tels que l'invalidité ou le décès d'une personne assurée. En matière de prévoyance : vous pouvez compter sur nous.

Chiffres clés 2023

Caisse AVS des Bouchers

87 mio CHF
Cotisations AVS/AI/APG

128,3 mio CHF
Prestations AVS/AI/APG

dont rentes AVS
113,5 mio CHF

1'127
Entreprises affiliées

5'474
Bénéficiaires de rentes

18'841
Assurés actifs

Comité de Caisse

Président: Olivier Jobin
Vice-Président: Kurt Widmer

Comité de Direction

Responsable de la Caisse de compensation:
Markus Aeschbacher

Chiffres clés 2023

Caisse de pensions des Bouchers

Les chiffres clés 2023 de la caisse de pensions ne sont pas encore disponibles au moment de la clôture de la rédaction. Vous pourrez les consulter sur le site Internet à partir de la mi-mars 2024. Le rapport annuel de la caisse de pensions y sera également publié à partir de la mi-juin.

www.ahvpkmetzger.ch

Commission d'assurance

Président: Olivier Jobin
Vice-Présidente: Giusy Meschi

Gestion exécutive

Responsable de la Caisse de pensions:
Adrian Brunner

Avec nous. Pour toute la vie.



AHV-KASSE METZGER
CAISSE AVS DES BOUCHERS
CASSA AVS DEI MACELLAI

AVS et Caisse de pensions des Bouchers
Wytttenbachstrasse 24
3000 Berne 22

031 340 60 60
info@ak34.ch
ahvpkmetzger.ch

News

En France, la saucisse vegan ne peut plus être appelée «saucisse»

La fin des «saucisses vegan», des «steaks de soja» et du «jambon végétarien» dans les supermarchés français approche. Il y aura toujours des alternatives à la viande et aux saucisses à base de protéines disponibles à l'achat sur place. Toutefois, la commercialisation utilisant des termes de viande ne sera plus autorisée à l'avenir. Les fabricants de produits de remplacement correspondants doivent faire preuve d'imagination et recourir à des mots comme «disques» ou «bâtons». Les entreprises ont désormais jusqu'à un an pour s'adapter et épuiser leurs stocks. S'ils ne le font pas, ils s'exposent à une amende pouvant aller jusqu'à 7500 euros. Le décret devrait entrer en vigueur dans trois mois. La France est le premier pays de l'UE à emprunter cette voie. Au sein de l'UE, une interdiction similaire ne s'applique actuellement qu'aux substituts du lait à base de plantes, qui ne sont plus autorisés à porter les noms «lait», «fromage» et «yaourt». L'objectif est de réduire le risque de confusion et d'assurer la plus grande transparence possible pour les consommateurs.

(rnd.de)

Les initiatives contre le foie gras et la fourrure ont abouti

L'initiative «Oui à l'interdiction d'importer du foie gras» (initiative foie gras) veut interdire l'importation de foie gras et de produits à base de cet abat. Le texte «Oui à l'interdiction d'importer des produits à base de fourrure fabriqués dans des conditions de cruauté envers les animaux» (initiative fourrure) vise à interdire l'importation de fourrures.

La loi suisse sur la protection des animaux reconnaît aux animaux la capacité de souffrir en cas de mauvais traitement ou de mauvaises conditions de détention. Le fait de continuer à autoriser l'importation de produits provenant d'animaux ayant été maltraités sous prétexte que cela se passe à l'étranger est une hypocrisie à laquelle il est temps de mettre fin, selon les initiants. Ils demandent l'interdiction d'importation uniquement pour les produits qu'il est interdit de produire en Suisse. Ainsi, les textes sont conformes aux accords commerciaux ratifiés par Berne, avancent-ils. Selon leurs chiffres, 350 tonnes de fourrure arrivent chaque année en Suisse, dont la moitié de Chine, «où les terribles conditions de détention et d'abattage des animaux, parfois dépecés encore vi-



vants, sont régulièrement dénoncées». Pour le foie gras, les importations atteignent 200 tonnes, pour un produit qui nécessite le «gavage forcé» de centaines de milliers d'animaux.

Les initiatives ont été lancées en juin 2022 et les signatures déposées fin décembre dernier. L'Alliance Animale Suisse est composée des organisations Animal Trust, Wildtierschutz Schweiz et Animal équité. Elle est soutenue par une vingtaine d'organisations de protection des animaux.

En Suisse, le Parlement a récemment renoncé à interdire les importations de foie gras, estimant qu'elle entraînerait probablement en Suisse romande un tourisme d'achat vers la France. Le foie gras fera l'objet d'une déclaration obligatoire. (Agirinfo/ATS)

Parte italiana

NEWS

Rifiuti alimentari per l'alimentazione dei suini al posto del biogas

In uno studio, ricercatori di Agroscope e dell'Università degli Studi di Milano hanno esaminato come l'alimentazione di alimenti salati e dolci non più adatti al consumo umano influenzi le prestazioni di crescita, la digestione della razione alimentare e la composizione della carcassa in pre-produzione e dell'albero finale.

36 suini nobili svizzeri maschi – la razza più importante della Svizzera – sono stati divisi in tre gruppi. Uno ha ricevuto una razione standard a base di cereali, ad un altro è stato sostituito il 30% della razione con cibi salati e ad un altro il 30% con cibi dolci. I risultati sono promettenti: l'alimentazione con i cosiddetti «ex prodotti alimentari» non ha avuto effetti negativi sulla performance di crescita nel pre-ingrasso e finale. Anche il contenuto totale di grassi non è stato influenzato. È stata riscontrata una differenza: i maiali alimentati con prodotti dolci avevano più grasso addominale rispetto a quelli alimentati con la razione salata.

In conclusione, i ricercatori descrivono l'uso di cibi salati e dolci nell'alimentazione dei suini come un modo interessante per limitare gli sprechi alimentari. Con l'aiuto dell'alimentazione, gli alimenti che non sono più adatti al consumo umano possono con-

Tous les pays européens ou presque interdisent le gavage des oies et des canards. En Suisse, la production de foie gras est interdite depuis plus de 40 ans. Font exceptions la France, la Hongrie ou la Bulgarie.

Rencontres

Section Lausanne

Journée familiale (Grillade et Pétanque)

Date et lieu seront communiquer à part

Section Lausanne

Assemblée générale extraordinaire

Vendredi, 7 juin 2024 à 19h00 au local GLLI

Section Jura

10e Assemblée générale annuelle 2024 MPV

Dimanche, 26 mai 2024, arrivée 09h30, dès 10h00, Restaurant Grüne Gans, Goldau

tinuare a essere utilizzati per la produzione alimentare e ciò porta anche ad un miglioramento dell'equilibrio ambientale della produzione alimentare.

L'associazione svizzera degli allevatori e produttori di suini Suisseporcs ritiene che questo studio sia confermato. «Si tratta di collegamenti entusiasmanti e informazioni preziose per l'intera industria alimentare e l'approvvigionamento alimentare», afferma il deputato. L'amministratore delegato Adrian Schütz. Il maiale ha sempre svolto il ruolo di utilizzatore dei flussi secondari nella produzione alimentare. L'approccio non è quindi nuovo. «Le possibilità di utilizzo nell'allevamento di suini senza compromettere le prestazioni e la salute sono state ora esaminate in modo più dettagliato. Ciò che funziona nell'uso quotidiano è ormai scientificamente confermato», afferma Schütz. Questi sono risultati utili per l'industria suina.

Schütz è convinto che il potenziale sia ancora maggiore di quello già utilizzato oggi nell'alimentazione. Molti sottoprodotti della lavorazione degli alimenti sono già utilizzati nell'alimentazione. «Il maiale svolge quindi un ruolo importante nel piano d'azione sullo spreco alimentare. Invece che nel compost, in un impianto di biogas o addirittura nell'incenerimento dei rifiuti, i residui della catena alimentare possono essere trasformati in modo molto sensato dai nostri maiali in proteine di alta qualità e sostanze nutritive essenziali per l'uomo», afferma Adrian Schütz. (LID)



Rapporto annuale 2023

Cassa AVS e Cassa pensione dei macellai

Dopo che le performance dei mercati finanziari erano risultate ancora negative nell'anno precedente, nel 2023 le quotazioni hanno avuto per molto tempo un andamento laterale prima di guadagnare poi terreno alla fine dell'anno. Questi aumenti delle quotazioni hanno portato a utili contabili nei bilanci 2023.

Cassa AVS: stabile nonostante il calo di membri

La Cassa AVS dei macellai ha registrato un leggero calo del numero di membri affiliati. Per fortuna, questo non ha tuttavia comportato una riduzione delle entrate contributive che sono aumentate rispetto all'anno precedente. Anche il numero dei dipendenti e lavoratori autonomi assicurati è aumentato rispetto all'anno prima. Nel 2023, la Cassa AVS ha corrisposto mensilmente circa 5'500 rendite e assegni per grandi invalidi. Il numero delle rendite è quindi rimasto stabile rispetto all'anno precedente, ma a causa dell'adeguamento al rincaro per l'anno 2023 l'importo complessivo delle prestazioni corrisposte risulta più elevato in confronto all'anno prima.

Riforma AVS21: siamo pronti

È stato fatto il necessario per l'ulteriore flessibilizzazione nella riscossione delle rendite e l'aumento

dell'età di riferimento per le donne. Una volta definite le norme di attuazione e adattati i programmi informativi, è stato possibile informare e istruire i dipendenti. Ci siamo familiarizzati con le novità e siamo quindi in grado di fornire agli assicurati una consulenza competente anche nella fase di attuazione.

Cassa pensione: ampia stabilità e sicurezza

Il difficile contesto di mercato del 2023 ha rappresentato una sfida per tutte le casse pensioni, compresa la nostra Cassa pensione dei macellai. Considerata la difficile situazione di partenza, possiamo ritenerci soddisfatti dell'andamento positivo del patrimonio investito. Nonostante le incertezze a livello mondiale, la nostra performance finanziaria dell'anno appena trascorso è stata solida e siamo stati in grado di far fronte appieno alle nostre responsabilità nei confronti degli assicurati. Si è visto ancora una volta che in qualità di investitore con un orizzonte a lungo termi-

ne possiamo affrontare con tranquillità le sfide di un mercato turbolento. Ci riusciamo rimanendo fedeli alla nostra strategia d'investimento e apportando miglioramenti solo in modo puntuale ed estremamente mirato.

La situazione finanziaria stabile della Cassa pensione dei macellai ci ha permesso di remunerare gli averi di vecchiaia degli assicurati attivi al 31 dicembre 2023 con il 2,5%, vale a dire con un 1,5% in più rispetto al tasso d'interesse minimo prescritto dal Consiglio federale per gli averi di vecchiaia obbligatori.

La nostra priorità assoluta è garantire la sicurezza finanziaria dei nostri assicurati nella vecchiaia. Anche se, a seconda dei casi, questo momento può sembrare ancora lontano, garantire una solida previdenza tramite la cassa pensione è importante in qualsiasi momento della vita. Infatti, la cassa pensione garantisce un sostegno finanziario anche in caso di eventi indesiderati e imprevedibili, come l'invalidità o il decesso di un una persona assicurata. Per qualunque cosa riguardi la vostra previdenza: su di noi potete contare.

Cifre chiave 2023 Cassa AVS dei macellai

CHF 87 mio.
Contributi AVS/AI/IPG

CHF 128,3 mio.
Prestazioni AVS/AI/IPG

di cui rendite AVS
CHF 113,5 mio

1'127
Imprese affiliate

5'474
Beneficiari di rendite

18'841
Assicurati attivi

Comitato di Cassa

Presidenza: Olivier Jobin
Vicepresidenza: Kurt Widmer

Direzione

Responsabile della Cassa di compensazione:
Markus Aeschbacher

Cifre chiave 2023 Cassa pensione dei macellai

Le cifre chiave 2023 della Cassa pensione non sono ancora disponibili al momento della redazione del presente documento. Potranno essere consultate da metà marzo 2024 sul sito web, dove sarà pubblicato da metà giugno anche il rapporto annuale della Cassa pensione.

www.ahvpkmetzger.ch

Commissione d'assicurazione:

Presidenza: Olivier Jobin
Vicepresidenza: Giusy Meschi

Direzione

Responsabile della Cassa pensione:
Adrian Brunner

Con noi. Per tutta la vita.