

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



MPV-VL an der GV 2024, von links: Ernesto Campisi, Albino Sterli, Fabrice Donzallaz, Sebastian Hambloch, Natalie Hugentobler, Paul Santschi.

AZB

CH-8057 Zürich
PP / Journal

Post CH AG

Inhalt

Protokoll der GV 2024	1
Wir treffen uns	6
News	8–9
Fleischalternativen leicht im Plus	10
Partie française	11–16
Parte italiana	16

Protokoll der GV 2024

Traktandum 1: Begrüssung/ Eröffnung der 10. GV 2024

Bei bestem Wetter fand unsere diesjährige Generalversammlung in Goldau statt. Jakob Nef vom Metzgerchörli leitete die Anwesenden geschickt zur Aufführung unseres Metzgerliedes, welches von allen voller Stolz vorgetragen wurde.

Die Eröffnung der Generalversammlung übernahm unser Präsident Albino Sterli: «Es freut mich sehr, euch alle an diesem speziellen Ort in Goldau begrüßen zu dürfen, der von der MPV-Sektion Zug für unseren Anlass bestimmt wurde. Es ist der wichtigste jährliche Anlass unseres Berufsverbandes und es ist schön, dass ihr der Einladung gefolgt seid.

Erlaubt mir, unsere Gäste zu begrüßen: Philip Sax, Ressortleiter Bildungspolitik und Kommunikation, GL-Mitglied des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF; Martin Basler, unser Hausjurist und langjähriger Weggefährte in Sachen Arbeitsrecht; Cornelia und Stefan Märki, Verantwortliche für den MPV-Auftritt in den sozialen Medien.

Ich begrüße unsere anwesenden Ehrenmitglieder – es sind dies Anton Abbühl, Marco Domedi, Werner Sidler, Beat Ungicht.

Gerne hätte ich Jules Gassmann und Paul Krähenbühl willkommen geheissen. Leider ist Jules Gassmann Ende 2023 im hohen Alter von 95 Jahren verstorben, nachdem er an der letztjährigen GV uns mit seiner Teilnahme erfreute.

Von unserem aktiven und sehr geschätzten Paul Krähenbühl mussten wir überraschend Anfang April Abschied nehmen. Wir hatten uns im März an einer Sektionsveranstaltung getroffen und unser Austausch war so lebendig wie eh und je.

Wir danken euch beiden – wo immer ihr seid – für euren unermüdlichen Einsatz zugunsten unseres Verbandes.

Wie bei uns üblich, werden die abwesenden entschuldigten Mitglieder nicht namentlich erwähnt.

Selbstverständlich begrüße ich die fast komplett anwesende Verbandsleitung bestehend aus Paul Santschi, Natalie Hugentobler, Ernesto Campisi und Fa-

HAST DU PROBLEME IM AUSBILDUNGSBETRIEB ODER IN DER BERUFSFACHSCHULE?

Und Du weisst nicht, mit wem Du darüber sprechen kannst?

Die Beratungsstelle für Berufslernende der Fleischbranche unterstützt Dich bei der Problemlösung.

Der erste Kontakt ist einfach und unkompliziert via WhatsApp.

Die Beratungsstelle sucht mit Dir zusammen eine zeitnahe und praktikable Lösung.

Kostenlose Begleitung und Unterstützung, bis die Situation nachhaltig geklärt ist.

Vertraulichkeit ist garantiert!



Beratungsstelle für Berufslernende der Fleischbranche ☎ 077 504 57 71

Beratungsstelle für
 Berufslernende der Fleischbranche

HEUTE

Hast Du ein **Problem** in der Berufsfachschule oder im Ausbildungsbetrieb?

Ja

Und Du weisst nicht, mit wem Du darüber sprechen kannst?

Jep

Dann wende Dich an die Beratungsstelle für Berufslernende.

Wieso?

Hier wird Dir einfach und unkompliziert **geholfen**. Melde Dich einfach **über WhatsApp**.

Ich bin mir nicht sicher.

Vertraulichkeit ist garantiert und eine zeitnahe praktikable Lösung ist das Ziel.

Wie teuer ist das?

Wir begleiten und unterstützen Dich **kostenlos**, bis die Situation nachhaltig geklärt ist.

Wo kann ich mich melden?

Melde Dich via **WhatsApp** auf die Nummer **077 504 57 71**.

Werd ich machen ...

Beratungsstelle für Berufslernende der Fleischbranche ☎ 077 504 57 71

brice Donzallaz; Beni Füllemann hat sich krankheitsbedingt leider abmelden müssen. Ich darf Sebastian Hambloch begrüssen, welcher sich heute als Mitglied der VL zur Wahl stellt.

Ein grosses Danke an die Sektion Zug, welche für die Organisation der heutigen GV tätig ist.

Und zuletzt begrüsse ich Tanja Wehrli, unsere sehr geschätzte Verantwortliche für die Administration auf der Geschäftsstelle, und unsere Geschäftsführerin Giusy Meschi, welcher ich das Wort übergebe.»

«Gerne hätte ich an dieser Stelle nur Positives über unsere Branche berichtet – dass dies leider nicht der Fall ist, hängt von verschiedenen Ereignissen ab, die sich seit der GV in Illnau ereignet haben. So mussten wir z.B. mit Bedauern die Schliessung der Betriebe Lüthi + Portmann AG und Braunwalder AG zur Kenntnis nehmen und damit verbunden den Verlust von Hunderten von Arbeitsplätzen.

In diesem Zusammenhang ist festzustellen, dass diese Betriebe es nicht als notwendig erachteten, ihre Belegschaften im Rahmen des Gesetzes korrekt zu informieren oder zu begleiten; noch weniger wurde der MPV als Sozialpartner im voraus avisiert und zuletzt das absolut Schockierende: nur eine Handvoll der betroffenen Mitarbeitenden wandte

sich an den MPV respektive nahm die Einladung des MPV an, sich arbeitsrechtlich für ihre eigenen Interessen durch unseren Verband vertreten zu lassen. Auch der im Frühling widerrechtlich durchgeführte Streik bei Micarna in Ecublens hat aufgezeigt, dass die Branche, MPV eingeschlossen, auf solch ein Ereignis nicht im Mindesten vorbereitet ist. Es hat sich bewahrheitet, dass Drittgewerkschaften es zum Teil schaffen, den gelebten Anstand des MPV als Schwäche zu vermarkten und den zugegeben leichtgläubigen Mitarbeitenden einzuflüstern, wir würden nicht für sie einstehen.

Unser Verband hält jedoch am sozialen Frieden und an der Einhaltung der Vereinbarungen fest. Ein Streik, vom MPV ausgerufen, ist nach heutiger Sicht undenkbar. Ich frage in die Runde: Hand auf, wer würde streiken?

Diese ernüchternden Vorkommnisse lassen bei uns die Alarmglocken schrillen und werfen manche Fragen auf, auf die wir beim besten Willen noch keine abschliessende Antwort finden:

- Warum wendet sich ein Arbeitnehmer an eine Drittgewerkschaft bei Eintreten eines solchen Falls zu?
- Warum kennt nur ein Teil der Arbeitnehmenden in der schweizerischen Fleischwirtschaft den MPV? Wie können wir dies ändern?

- Wie muss der MPV agieren, um sich in Zukunft als erster Ansprechpartner der Arbeitnehmenden zu positionieren?
- Verhält sich der MPV in Krisensituationen so, wie sich dies die Arbeitnehmenden wünschen würden?
- Würden die Arbeitnehmenden und speziell die MPV-Mitglieder auch extreme Entscheidungen des MPV mittragen?
- Geht der MPV zu viele Kompromisse zur Stabilisierung der Branche ein?
- Wird die Arbeit des MPV von den Mitarbeitenden der Fleischbranche überhaupt zur Kenntnis genommen und wie wollen wir dem entgegenwirken?

Sicher ist, dass in den Betrieben, in denen Hausverbände gegründet wurden, sich diese Fragen überhaupt nicht stellen. Die Kommunikation mit den Verantwortlichen dieser Betriebe und den Vorständen der Hausverbände verläuft reibungslos, in gegenseitigem Respekt und auf Augenhöhe.

- Soll, kann oder muss der MPV weiterhin auf die Karte Hausverbände setzen und somit einem Eindringen von Drittgewerkschaften Einhalt gebieten?
- Welche Wichtigkeit hat die Sozialpartnerschaft in der schweizerischen Fleischbranche? Ist sie



GPK von links: Esther Wildi, Emanuele Gambina, Manuela Bichsel.

für die Arbeitgeberseite ebenso wichtig wie für uns?

- Was muss und soll der MPV tun, um die Sozialpartnerschaft zu erhalten? Man kann es auch anders formulieren: Wie weit darf der MPV gehen, um die Sozialpartnerschaft nicht zu gefährden?
- Man kann es noch extremer formulieren: Wie viel muss sich der MPV gefallen lassen, damit ein Gesamtarbeitsvertrag weiterhin bestehen soll?
- Braucht es einen GAV in der Branche und warum? Was geschieht in der Branche, bei den Verbänden und sämtlichen Betroffenen, wenn es keinen GAV mehr geben sollte?

Wir sind uns bewusst, dass die Beantwortung all dieser Fragen oberste Priorität hat und unsere Arbeit und Vorgehensweise beeinflussen wird. Auch sind wir uns bewusst, dass nur ein starker MPV sich diesen Herausforderungen stellen kann. Lasst es uns gemeinsam anpacken!»

Ab Traktandum 2 übernahm Albino Sterli, MPV-Präsident, den formellen Teil.

Traktandum 2: Wahl der Stimmzähler und des Wahlpräsidenten

«Ich danke Giusy Meschi für diese wichtigen und wahren Worte. Ihr seht, die Arbeit geht uns nicht aus. Zuerst stelle ich fest, dass die Einladung an die Generalversammlung 2024, die Traktandenliste, der Jahresbericht und die Jahresrechnung 2023 fristgerecht jedem Mitglied via mpv info zugestellt wurden. Als Stimmzähler schlagen wir vor und bestätigen mit Applaus:

1. Urs Syfrig
2. Xaver Fassbind

Die Festsetzung der Stimmenzahl erfolgt nach Art. 23, Abschnitt 7 der seit 18.5.2014 geltenden Verbandsstatuten. Beschlüsse der Generalversammlung werden mit Stimmenmehrheit gefasst. Sowohl die Mitglieder der GPK als auch der Verbandsleitung stimmen mit. Bei Stimmengleichheit hat das Ver-

bandspräsidium bzw. seine Stellvertretung den Stichentscheid. Die brieflich abgegebenen Stimmen werden dazugezählt.

Es sind 172 Stimmen vertreten. Diese stellen sich wie folgt zusammen:

50 anwesende Stimmen, zusammen mit Verbandsleitung und GPK und Delegationen; 122 brieflich abgegebene Stimmen.

Gemäss Art. 23, Abschnitt 12 der Verbandsstatuten ist die Generalversammlung mit den anwesenden und den brieflich abgegebenen Stimmen beschlussfähig.

Total 172 Stimmen, die Stimmenmehrheit beträgt 87 Stimmen.

Als Wahlpräsidentin für Traktandum 8 und 9 schlage ich unsere Geschäftsführerin vor und bitte um eurer Einverständnis mit einem Applaus.»

Traktandum 3: Genehmigung des Protokolls der 9. Generalversammlung des MPV 2023

Das Protokoll wurde im mpv info 3/2023 publiziert und ist auf der MPV-Website einsehbar.

Traktandum 3 wurde angenommen.

Traktandum 4: Ehrung der Verstorbenen

Unsere im Berichtsjahr 2023 aufgelisteten verstorbenen Mitglieder wurden mit einer Schweigeminute geehrt.

Traktandum 5: Genehmigung des Jahresberichtes 2023

Der Jahresbericht wurde allen Mitgliedern rechtzeitig zur GV zugestellt.

Traktandum 5 wurde angenommen.

Traktandum 6: Genehmigung der Jahresrechnungen 2023 und Entlastung der Organe

Traktandum 6.1 Jahresrechnung des Verbandes 2023 – Gewinn CHF 243 649.08

Traktandum 6.1 wurde angenommen.

Traktandum 6.2: Jahresrechnung der Stiftung W + S 2023 – Gewinn CHF 24 234.27

Traktandum 6.2 wurde angenommen.

Traktandum 6.3: Annahme der Revisorenberichte

Traktandum 6.3 Bericht und Antrag der GPK und der Ostschweizerischen Treuhand AG an die 10. Generalversammlung 2024 betreffend Geschäfts- und Finanztätigkeit des Verbandes und der Stiftung wurden angenommen und den Organen Décharge erteilt.

Traktandum 7: Festsetzung des Verbandsbeitrages für 2025

Traktandum 7 wurde angenommen. Der Verbandsbeitrag von CHF 12.– pro Monat bleibt unverändert.

Traktandum 8: Wahlen Ergänzung der Verbandsleitung, 2024–2026

Traktandum 8.1

Sebastian Hambloch wurde als neues Mitglied der Verbandsleitung gewählt. Die schriftliche Annahmeerklärung der Wahl lag vor.

Traktandum 9: Wahlen Ergänzung der Geschäftsprüfungskommission, 2024–2026

2023 mussten wir leider zwei Abgänge in der GPK verkraften. Roby Favre starb kurz vor der 9. GV und der langjährige GPK-Präsident Christian Bütikofer stellte sein Amt im Herbst aus persönlichen Gründen zur Verfügung. An dieser Stelle ein grosses Danke an Christian für seine langjährige Arbeit in diesem Gremium.

Im Jahresbericht wurden Manuela Bichsel und Emanuele Gambina vorgestellt, welche sich beide der Wahl als neue Mitglieder der GPK stellen.

Sowohl Manuela als auch Emanuele richteten ein paar Vorstellungsworte an die Anwesenden.

Traktanden 9.1 und 9.2

Manuela Bichsel und Emanuele Gambina wurden in ihrem Amt für den Rest der Wahlperiode 2024–2026 gewählt. Die schriftlichen Annahmeerklärungen der Wahl lagen vor.

Traktandum 10. Wahl GPK-Präsidium, 2024–2026

Esther Wildi wurde im Jahresbericht als Kandidatin für das GPK-Präsidium vorgestellt. Sie wurde in ihrem Amt als Präsidentin der GPK für die restliche Wahlperiode 2024–2026 gewählt. Die schriftliche Annahmeerklärung der Wahl lag vor.

Herzliche Gratulation an die gewählten Persönlichkeiten in die diversen Gremien.

Traktandum 11: Wahl der Revisionsstelle OTG für 2024

Die Revisionsstelle OTG wurde von den Stimmberechtigten als Revisionsstelle bestätigt.

Besten Dank an die OTG für die beratende und kompetente Unterstützung.



Sektion Zug, welche die 10. GV organisiert hat.

Herzliche Gratulation an die neu gewählten Mitglieder und an die in ihrem Amt bestätigten Mitglieder der Verbandsleitung und der GPK.

Sämtliche Traktanden wurden wie von der Verbandsleitung empfohlen mit übergrosser Stimmenmehrheit angenommen. Die Details zu den jeweiligen Stimmabgaben sind bei der Geschäftsstelle einsehbar.

Traktandum 12: Umfrage Änderung des Durchführungstages für die MPV-Generalversammlung

Nachdem verschiedene Varianten zum Durchführungstag der Generalversammlung zur Abstimmung vorlagen, entschieden sich die Stimmberechtigten, den Status quo beizubehalten.

Auch in Zukunft wird unsere Generalversammlung wie anhin sonntags durchgeführt werden.

Traktandum 13: Ehrungen Goldenes Abzeichen

Alle Mitglieder, die Anrecht auf das Goldene Abzeichen haben, wurden persönlich eingeladen, dieses an der 10. GV in Empfang zu nehmen.

Der MPV dankt diesen Mitgliedern für 20 Jahre Treue zum Verband und wird das Goldene Abzeichen denjenigen zustellen, die der Einladung nicht Folge leisten konnten.

Traktandum 14: Botschaft des Vizepräsidenten Ernesto Campisi

«Liebe Anwesende

Gerne richte ich meine ersten Worte als Vizepräsident unseres Verbandes an euch. Ich habe im Vorfeld lange überlegt, mit welcher Thematik ich mich bei meinem ersten Referat befassen soll.

Ich selber bin gelernter Metzger und sehr stolz auf unseren wunderbaren Beruf. Ich gehe davon aus,

dass es dieser Berufsstolz ist, welcher uns alle und die übrigen Mitglieder des MPV auszeichnet. Das ist schön und gut, aber wie steht es mit unserem Selbstbewusstsein im täglichen Arbeitsleben?

Also habe ich mich dazu entschlossen, den Fokus auf das Selbstbewusstsein – oder sollte ich lieber sagen: auf das fehlende Selbstbewusstsein der Mitarbeitenden in der Fleischbranche zu richten. Erlauben Sie mir, dazu ein bisschen auszuholen.

Meine gemachten Erfahrungen und Beobachtungen während meines Berufslebens zeigen folgendes Bild:

Eine der Kernaufgaben des MPV ist die Gestaltung des GAV. Dieser GAV enthält die minimalsten Arbeitsbedingungen für die gesamte Fleischbranche. Die Verbesserung der Arbeitsbedingungen geht aber nur in kleinen Schritten voran, denn jede Verbesserung setzt ein Ja des Arbeitgeber-Verbandes SFF voraus.

Seit letztem Herbst stehen die Verhandlungen zum neuen GAV in unserer Agenda. Anfang 2024 bat die SFF-Delegation mitten in den Verhandlungen um eine vorsorgliche Verlängerung des bestehenden GAV. Ziel sei, die Branche jederzeit mit einem allgemeinverbindlich erklärten GAV zu schützen. Genau dieser Fall hätte jedoch eintreten können, falls wir uns gegen eine Verlängerung ausgesprochen hätten. Warum es zur zweiten Verlängerung des bestehenden GAV kam, ist dem Arbeitgeberverband zuzuschreiben, konnte er sich intern nicht organisieren, um das verbindliche Zugeständnis seiner Mitglieder zu den vorgestellten Neuerungen rechtzeitig einzuholen. Da erfahrungsgemäss das SECO bis zu 18 Monaten Zeit braucht, um einem neuen Gesamtarbeitsvertrag die Allgemeinver-

bindlichkeit zu erteilen, brauche es die Verlängerung.

Das Verhandlungsgremium unseres Verbandes hat sich trotz des enttäuschenden Zwischenstandes der Verhandlungen zur einjährigen Verlängerung durchgerungen, um nicht nur unsere Mitglieder, sondern sämtliche Arbeitnehmende der Fleischbranche weitmöglichst zu schützen.

Offen bleibt, in welche Richtung sich die weiteren Verhandlungen entwickeln werden.

Was hat das Selbstbewusstsein des einzelnen Mitarbeitenden damit zu tun? Sehr viel!

Vor allem als qualifizierter Arbeitnehmender der Fleischbranche weiss jeder von euch, dass eben diese qualifizierte Kolleginnen und Kollegen mehr als Mangelware sind. Wir zählen in der Branche nur knapp 0,2 % arbeitslose Personen; nur schon diese Zahl sagt aus, dass die Arbeitgeber händeringend nach Fachpersonal suchen. Man müsste also meinen, dass ich als qualifizierte Kraft meinen Wert im Arbeitsmarkt kenne.

Dem ist aber bei Weitem nicht so – denn ich kann es mir beim besten Willen einfach nicht erklären, dass ein Fleischfachmann sich jahrelang mit dem Minimallohn begnügt und sich nicht traut, das Gespräch mit seinem Vorgesetzten zu suchen und über den eigenen Marktwert zu verhandeln.

Ich rate jedem Einzelnen, vorerst im stillen Kämmerlein, eine persönliche Standortbestimmung zu machen. Beantwortet für euch im Detail folgende, nicht abschliessende Fragen:

- Wie sieht mein Aufgabengebiet aus?
- Welche Kompetenzen habe ich?
- Habe ich Mitgestaltungsrecht an meinem Arbeitsplatz?
- Habe ich Mitspracherecht an meinem Arbeitsplatz?
- In welchem Arbeitsgebiet trage ich die alleinige Verantwortung?
- Habe ich mich seit Antritt der Stelle fachlich weitergebildet?
- Habe ich seit meinem Stellenantritt mehr Verantwortung übernommen? Entlaste ich dadurch meinen Vorgesetzten?
- Hat meine Weiterbildung sich für den Arbeitgeber gelohnt und wie äussert sich dies?
- Hat sich meine Weiterbildung für mich auch finanziell ausbezahlt?
- Erledige ich meine Arbeit nur nach Vorgabe oder bringe ich mich proaktiv ein?
- Mache ich konstruktive Vorschläge im Interesse meines Arbeitgebers?
- Halte ich mich an sämtliche gesetzlichen Richtlinien und Vorgaben in Sachen Hygiene/Arbeitssicherheit usw.?
- Werde ich von meinem Arbeitgeber gelobt? Falls Ja, bleibt das Lob ein Lippenbekenntnis?



Jodlerklub Schlossgruess Cham.

- Wann war die letzte Lohnerhöhung?
- Habe ich Führungsaufgaben?
- Hat sich meine Arbeit und damit verbunden mein Aufgabengebiet seit Stellenantritt verändert?
- Greifen meine Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen immer wieder auf meine Fachkenntnisse zurück?
- Wie oft fehle ich?
- Bin ich bereit, Mehrarbeit zu leisten?
- Wie ist meine Arbeit qualitativ zu bewerten?
Bin ich effizient, verlässlich, genau? Vermeide ich dadurch Kosten?

Die Liste wäre unendlich lang und die oberen Punkte sollen zur Anregung dienen.

Sind diese Frage beantwortet, gilt es, den Lohn zu analysieren. Entspricht dieser unter Einbezug der genannten Punkte nicht der tatsächlich ausgeführten Arbeit, führt kein Weg an einem Gespräch mit dem Vorgesetzten vorbei. Das jährliche Mitarbeitergespräch wird leider nicht in allen Betrieben durchgeführt, oft nimmt sich der Vorgesetzte nicht genügend Zeit dafür oder ist nur schlecht vorbereitet.

Es ist jedoch euer Recht, wenigstens einmal im Jahr auf einen Austausch zu bestehen und auf ein detailliertes Mitarbeitergespräch zu bestehen. Nur so könnt ihr aktiv euren Lohn aushandeln und mitgestalten, ein Lohn, der auch Wertschätzung und Motivationsmotor eurer Arbeit ist.

Die im GAV ausgehandelten Minimallohne entsprechen der erwarteten Minimalleistung – also Lohn gegen Arbeit. Keinesfalls sind im Minimallohn die oben erwähnten Überlegungen enthalten. Es liegt an jedem einzelnen Mitarbeitenden, den eigenen Marktwert selbstkritisch, aber auch selbstbewusst auszuhandeln.

Der von den Sozialpartnern ausgehandelte GAV soll als Basis, als Rahmen, dienen, damit in der Branche alle mit gleich langen Spiesen wirtschaften können. Doch jeder Mitarbeitende in der Fleischbranche hat es selber in der Hand, sich mit dem Minimallohn zu begnügen oder eben nicht.

Qualifizierte Fleischfachfrauen und Fleischfachmänner sind rar – gute qualifizierte Fleischfachleute noch seltener zu finden. Die Arbeitgeber werden täglich damit konfrontiert, aber auch mit der Tatsa-

che, dass die Mitarbeitenden der Fleischbranche genügsame, loyale, arbeitswillige und nicht aufmüpfige Mitarbeitende sind.

Ich sage auf keinen Fall, dass dies schlechte Eigenschaften sind, im Gegenteil. Es kann aber auch nicht sein, dass ein Mitarbeiter in der Fleischbranche sich seines Wertes nicht bewusst ist und es passiv und ergeben über sich ergehen lässt, mit einem Minimallohn abgespiessen zu werden, wenn seine Arbeit die Minimalleistung überschreitet.

Gerne dürft ihr euch an unsere Geschäftsführerin wenden und Tipps zum Verhandeln eures eigenen Lohnes einholen.

Ich wiederhole mich – es sind die minimalen Arbeitsbedingungen, die im GAV verankert sind.

Seid stolze und selbstbewusste Player in der Fleischbranche und somit auch Vorbilder für die jüngere und kommende Generation eurer Kolleginnen und Kollegen.

Wir sind der festen Überzeugung, dass nur verbesserte Arbeitsbedingungen den Beruf Fleischfachfrau/Fleischfachmann attraktiver machen. Wollen wir mehr Lehrlinge, weniger Abwanderung in besser entlohnte Fremdbereichen, genügend wenn nicht sogar mehr qualifizierte Fachleute, braucht es nebst der Freude am Beruf und des Berufsstolzes auch Löhne und Bestimmungen, die über das gesetzlich Vorgeschriebene gehen.

Der MPV als Sozialpartner arbeitet hart daran, die Minimalbedingungen für alle beteiligten Arbeitnehmenden kontinuierlich zu verbessern. Ich appelliere dennoch an jeden einzelnen von euch, in diesem Sinne und für euren fairen, eurer Leistung entsprechenden Lohn Eigenverantwortung und Eigeninitiative wahrzunehmen.»

Traktandum 15: Varia

Unser Mitglied Minder verlangt das Wort: «Ich habe mit grosser Aufmerksamkeit unserem Vizepräsidenten zugehört. Leider zeigt es sich im täglichen Leben, dass die Arbeitgebenden sich nicht einmal an die minimalen Bedingungen halten. Dadurch ist die Wahrscheinlichkeit sehr hoch, dass qualifizierte Mitarbeitende die Fleischbranche verlassen.»

Albino Sterli: «Nach dieser Intervention wird offensichtlich, dass eine MPV-Mitgliedschaft auch dazu

dient und notwendig ist, damit die Mitarbeitenden zu ihrem Recht kommen.»

Die Sektion Wil hat sich bereit erklärt, die Organisation für die 11. GV 2025 zu übernehmen. Dafür vielen herzlichen Dank.

Ich bitte euch, euch das Datum für die 11. GV zu reservieren. Wir sehen uns also am Sonntag, 18. Mai 2025 im Restaurant Toggenburgerhof im Kanton St. Gallen, in Kirchberg.

Ein letztes Danke an Urs und an die Sektion Zug, die die heutige GV organisiert haben.

Gerne laden wir zum Mittagessen ein und übernehmen dafür und für die nichtalkoholischen Getränke die Kosten (ausser Spirituosen).

Hiermit erkläre ich die 10. GV 2024 offiziell als beendet und danke nochmals für eure Teilnahme. Buon appetito!

Für das Protokoll:

Giusy Meschi, Geschäftsführerin MPV

Zürich, 6. Juni 2024

mpv.info
aspm

IMPRESSUM

mpv aspm 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.
Regensdörferstrasse 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

Wir treffen uns

Basel Regio: • keine Angaben
Chur: • keine Angaben
Interlaken: • keine Angaben
Langnau: • keine Angaben
Zofingen: • keine Angaben

Sektion Bern

20. Meisterschaft im Ausbeinen

Samstag, 24. August 2024, Lonza-Arena, Visp

Sektion Bern

Monatsversammlung

Mittwoch, 2. Oktober 2024, 20.15 Uhr, Gasthof Sternen, Thörishaus

Sektion Bern

Claushock

Mittwoch, 4. Dezember 2024, 19.30 Uhr, Gasthof Sternen, Thörishaus

Sektion Bern

127. Hauptversammlung

Freitag, 14. Februar 2025, 19.00 Uhr, Gasthof Sternen, Thörishaus

Sektion Langenthal

Monatsversammlung

Montag, 2. September 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Langenthal

Monatsversammlung

Montag, 7. Oktober 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Langenthal

Monatsversammlung

Montag, 4. November 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Langenthal

Monatsversammlung

Montag, 2. Dezember 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Langenthal

Generalversammlung

Samstag, 11. Januar 2025, 19.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Lenzburg

Minigolf

Freitag, 11. Oktober 2024, 16.00 Uhr, Tellmattstr. 15, Aesch; Organisatorin: Anita

Sektion Lenzburg

Metzgete

Donnerstag, 7. November 2024, 11.00 Uhr, Gasthof Kreuz, Hägglingen; Organisator: Marcel

Sektion Lenzburg

Chlaushock

Donnerstag, 12. Dezember 2024, 11.00 Uhr, Restaurant Bahnhof, Niederlenz; Organisator: Heiri

Sektion Lenzburg

Generalversammlung 2025

Freitag, 21. Februar 2025, 16.30 Uhr, Gasthof Kreuz, Hägglingen

Sektion Oberwynental

Nachtessen

Samstag, 24. August 2024, 18.00 Uhr, Restaurant zur Schlacht, Sempach

Sektion Oberwynental

Bowling

Samstag, 9. November 2024, 19.00 Uhr, Bowling-Center, Sursee; Ausklang in der Baragge, Sursee

Sektion Oberwynental

Generalversammlung 2025

Samstag, 25. Januar 2025, 19.00 Uhr, Restaurant zur Schlacht, Sempach

Sektion Olten

Höck

Donnerstag, 19. September 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Höck

Donnerstag, 17. Oktober 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Höck

Donnerstag, 21. November 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Chlaushock mit Lotto

Donnerstag, 19. Dezember 2024, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

Höck

Donnerstag, 16. Januar 2025, 19.30 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten

96. Generalversammlung

Donnerstag, 20. Februar 2025, 19.00 Uhr, Restaurant Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion St. Gallen

Monatsversammlung mit Weiterbildungsanlass «Gulasch-Variante normale Kochzeit und Schnellverfahren» für Mitglieder und Nichtmitglieder

Samstag, 7. September 2024, 18.00 Uhr, Restaurant Vorstadt, St. Gallen

Sektion St. Gallen

Monatsversammlung mit Weiterbildungsanlass «Gerstensuppe mit Fleisch/ohne Fleisch/Variante vegan» für Mitglieder und Nichtmitglieder

Samstag, 9. November 2024, 18.00 Uhr, Restaurant Vorstadt, St. Gallen

Sektion St. Galler Oberland

Monatsversammlung

Dienstag, 3. September 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Gemsli, Mels

Sektion St. Galler Oberland

Monatsversammlung

Dienstag, 1. Oktober 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Gemsli, Mels

Sektion St. Galler Oberland

Pfefferessen

Dienstag, 5. November 2024, 19.30 Uhr, Ort noch offen

Sektion St. Galler Oberland

Chlaushock

Dienstag, 3. Dezember 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Gemsli, Mels

Sektion St. Galler Oberland

Generalversammlung

Samstag, 25. Januar 2025, 19.30 Uhr, Restaurant Melserhof, Mels

Sektion Solothurn

Monatsversammlung

Mittwoch, 9. Oktober 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Neuhüsli, Flumenthal

Sektion Solothurn

Chlaushock

Samstag, 7. Dezember 2024, Restaurant Neuhüsli, Flumenthal (mit Anmeldung)

Sektion Solothurn

Generalversammlung

Samstag, 1. Februar 2025, 19.00 Uhr, Restaurant Neuhüsli, Flumenthal

Sektion Uri

Kegeln mit Nachtessen

Samstag, 12. Oktober 2024, 17.30 Uhr, Restaurant Kreuz, Altdorf

Sektion Uri**Chlaushock mit Nachtessen**

Samstag, 14. Dezember 2024, 19.30 Uhr,
Restaurant Schützenstube, Flüelen

Sektion Uri**68. Generalversammlung**

Samstag, 15. Februar 2025, 19.30 Uhr,
Bruno Stampfli, Schattdorf

Sektion Winterthur**Monatstreffen**

Dienstag, 3. September 2024, 20.00 Uhr,
Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur**Monatstreffen**

Dienstag, 1. Oktober 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur**«Besichtigung Romer's Tiefkühlbackwaren»**

Donnerstag, 3. Oktober 2024, 13.15 Uhr,
Romer's Hausbäckerei, Neubruchstrasse 1, 8717 Benken SG,
Treffpunkt beim Haupteingang. Anmeldungen an
marco.domedi@hispeed.ch oder 079 576 29 26

Sektion Winterthur**Monatstreffen**

Dienstag, 5. November 2024, 20.00 Uhr,
Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur**Chlaushock**

Dienstag, 3. Dezember 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur**Generalversammlung**

Samstag, 25. Januar 2025, 20.00 Uhr, Rest. Rössli, Seen,
Imbiss ab 19.00 Uhr. Anmeldungen an
marco.domedi@hispeed.ch oder 079 576 29 26.
Einreichung der Anträge bis 15. Januar 2025

Sektion Wil**Monatsversammlung mit Jahresmeisterschaft Minigolf**

Dienstag, 3. September 2024, 18.30 Uhr, Freihof, Gossau

Sektion Wil**Metzgerlotto**

Samstag, 21. September 2024, 19.00 Uhr, Toggenburgerhof,
Kirchberg; für Helfer Besammlung um 17.30 Uhr

Sektion Wil**Besichtigung der Möhl AG, Arbon**

Mittwoch, 6. November 2024, Zeit noch offen

Sektion Wil**Monatsversammlung mit Metzgerfrass**

Dienstag, 3. Dezember 2024, 19.00 Uhr, Restaurant Krone,
Jonschwil

Sektion Wil**Generalversammlung mit Nachtessen**

Samstag, 22. Februar 2025, 19.00 Uhr,
Toggenburgerhof, Kirchberg

Sektion Zug**Exkursion**

Dienstag, 3. September 2024, 20.00 Uhr, Etter, Zug

Sektion Zug**Monatsversammlung**

Dienstag, 1. Oktober 2024, 20.00 Uhr, Restaurant Bären, Baar

Sektion Zug**Kegeln**

Dienstag, 5. November 2024, 20.00 Uhr,
Restaurant Rosengarten, Lindenham

Sektion Zug**Jodlerabend**

Samstag, 9. November 2024, ab 18.00 Uhr, Lorzensaal, Cham

Sektion Zug**Fortsetzung Kochkurs Zubereitung «Hafächabis», offen für Mitglieder und Nichtmitglieder**

Dienstag, 3. Dezember 2024, 20.00 Uhr,
Urs Syfrig, Matten 24, Hünenberg

In Memoriam**Paul Krähenbühl**

27. Mai 1943 – 9. April 2024



Mit tiefer Trauer mussten wir überraschend von unserem Ehrenmitglied Abschied nehmen. Paul trat als sehr junger Mann 1965 unserem Verband bei. Schon bald engagierte er sich zum Wohle seiner Berufskolleginnen und Berufskollegen in verschiedenen Gremien des Verbandes.

Seine Sektion Vevey lag ihm als Sektionspräsident besonders am Herzen; bis zur Auflösung der Sektion brachte er sich unermüdlich ein, um die Mitglieder der Sektion wo immer möglich zu unterstützen und ein reges und geselliges Sektionsleben zu veranstalten. Dies dankten ihm die Sektionsmitglieder mit jahrelanger Loyalität bis zum unausweichlichen Moment, als die Sektion aufgrund mangelnder Aktivmitglieder aufgelöst werden musste. Paul war darüber untröstlich und brauchte eine lange Zeit, um darüber hinwegzukommen. Glücklicherweise konnte er während seiner jahrzehntelangen Amtszeit vielfältige Kontakte zu anderen Sektionen aufbauen, besonders zur MPV-Sektion Lausanne. Paul war immer ein gern gesehener Gast an den Anlässen dieser Sektion.

Auch die Zentrale des MPV in Zürich durfte auf die Unterstützung von Paul zählen. Viele Jahre lang war er Mitglied der Verbandsleitung und prägte die Geschicke unseres Verbandes. Seiner ausserordentlichen Fähigkeit, Brücken zu schlagen und unermüdlich seiner Rolle als MPV-Botschafter gerecht zu werden, ist es zu verdanken, dass er auch an seiner Arbeitsstelle, der Suter Viandes SA, während über 40 Jahren und auch lange nach seiner Pensionierung mit Fingerspitzengefühl Probleme lösen konnte.

Im Jahr 2005 zog sich Paul als Mitglied der Verbandsleitung zurück, um einem jüngeren Nachfolger den Weg zu ebnen. Die Verbandsleitung dankte Paul mit der Ernennung als Ehrenmitglied für seine immerwährende Unterstützung.

Am 16. April 2024 fand in Villeneuve eine eindruckliche und bewegende Abschiedsfeier statt, geprägt von Mitgefühl und Trauer.

Im Namen der Ehrenmitglieder, des MPV Zürich und all seiner Weggefährten wünschen wir der Trauerfamilie viel Kraft, um den schweren Verlust zu verkraften.

Danke für alles, lieber Paul!

Gisly Meschi
Geschäftsführerin MPV

In memoriam**Paul Krähenbühl**

27 mai 1943 – 9 avril 2024



C'est avec une profonde tristesse que nous avons dû prendre subitement congé de notre membre d'honneur.

Paul avait rejoint notre association comme très jeune homme en 1965. Très tôt déjà il s'est engagé pour le bien de tous ses collègues au sein de différents organes de l'association.

En sa qualité de Président de la section de Vevey, celle-ci lui tenait particulièrement à cœur et jusqu'à sa dissolution, il s'est engagé infatigablement en faveur de ses membres à tous les niveaux possibles, tout en organisant une vie de section à la fois animée et conviviale. Les membres de la section l'en ont remercié par de nombreuses années de loyauté jusqu'au moment – malheureusement inévitable – de la dissolution en raison du manque de membres actifs. Paul en était inconsolable et il a eu besoin d'une longue période pour surmonter cette épreuve. Heureusement, tout au long des dizaines d'années d'activité il avait eu l'occasion de nouer de nombreux contacts avec d'autres sections, en particulier avec celle de Lausanne où il était toujours un hôte bienvenu à l'occasion de leurs rencontres.

Mais la centrale de l'ASPB à Zurich a aussi pu compter sur le soutien indéfectible de Paul. Il a en effet œuvré pendant de longues années comme membre de la direction, marquant ainsi la destinée de notre association. C'est à son extraordinaire capacité à établir des ponts et à remplir infatigablement son rôle d'ambassadeur de l'ASPB que nous devons d'avoir pu résoudre avec doigté et délicatesse, entre autres aussi avec son employeur Suter Viandes SA, différents problèmes tout au long de 40 ans, autrement dit bien longtemps après son départ à la retraite. C'est en 2005 que Paul a démissionné comme membre de la direction de l'association afin de faire de la place à un successeur plus jeune. Il était donc logique que celle-ci remercie Paul pour son infatigable soutien en le nommant membre d'honneur de l'ASPB.

C'est à Villeneuve qu'a eu lieu le 16 avril 2024 une cérémonie d'adieu impressionnante et émouvante, marquée par la sympathie et la tristesse.

Au nom des membres d'honneur, de l'ASPB Zurich et de tous ses compagnons de route nous exprimons à la famille en deuil tous nos vœux pour surmonter cette lourde perte.

Cher Paul, merci pour tout!

Gisly Meschi
Directrice ASPB

News

Tiefgekühltes Frischfleisch zum reduzierten Preis bei Coop

Coop lanciert dieses Projekt im Rahmen des etablierten Konzepts «Verwenden statt Verschwenden» als Ergänzung zu den zahlreichen bereits bestehenden Massnahmen zur Rettung von Lebensmitteln und gegen Food Waste. Einwandfreie und frische Fleischprodukte werden dabei am Verbrauchsdatum eingefroren und bis zu 90 Tage zu einem reduzierten Preis von 50 Prozent angeboten. Dieses Vorgehen wird seit letztem Jahr durch angepasste gesetzliche Rahmenbedingungen vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen gefördert. Mit dieser Initiative verfolgt Coop das Ziel, Food Waste bei Frischfleisch vollständig zu vermeiden.

In der Pilotphase sind die entsprechenden Produkte in 16 Coop-Supermärkten in der Verkaufsregion Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich erhältlich. Die ausgewählten Artikel sind bei den Tiefkühlprodukten zu finden und mit dem bekannten Sticker «Verwenden statt Verschwenden» gekennzeichnet. Dieser ist um das Tiefkühlsymbol ergänzt. Es handelt sich um Frischfleischprodukte, die sich zum Tiefkühlen eignen, wie beispielsweise Hackfleisch, Pouletbrust oder Entrecôte. Durch das Einfrieren sind diese bei ordnungsgemässer tiefgekühlter Lagerung weitere 90 Tage haltbar. Das Engagement von Coop zur Rettung von Lebensmitteln ist vielseitig. Unter anderem werden Artikel, bei denen die Verbrauchsfrist abläuft, mit dem Sticker «Verwenden statt Verschwenden» gekennzeichnet und am selben Tag noch zu einem reduzierten Preis angeboten. (Coop)

Wechsel in der Direktion von Proviande zeichnet sich ab

Heinrich Bucher (63), diplomierter Ingenieur Agromom ETH, führt Proviande seit 16 Jahren erfolgreich. Nach Stationen beim Migros-Genossenschafts-Bund und dem Schweizer Bauernverband stiess er im April 2008 als Direktor zu Proviande. Bereits davor war er fünf Jahre Mitglied des Verwaltungsrates. Heinrich Bucher hat die Weiterentwicklung der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft massgeblich mitgeprägt. Nun hat er sich entschieden, per 30. Juni 2025 vorzeitig in Pension zu gehen.

Heinrich Bucher fällt der Abschied von Proviande nicht leicht, doch er freut sich auch auf die frei werdende Zeit. Gemäss dem Leitsatz «Träumen,



Gastkanton-Auftritt der Metzgerei Sturzenegger am Sechseläuten mit Appenzeller Produkten.

(Bild: Ueli Sturzenegger und Carina Mock)

planen und möglichst zeitnah umsetzen» möchte er neue, persönliche Projekte verwirklichen, solange ihm dies noch möglich ist. Die Direktionsstelle ist u. a. auf der Internetseite www.proviande.ch ausgeschrieben, die Suche nach einer Nachfolgerin oder einem Nachfolger läuft. (Proviande)

Christoph Speck wird neuer CEO der Centravo-Gruppe

An seiner Sitzung vom 15. April hat der Verwaltungsrat der Centravo-Gruppe Christoph Speck als neuen CEO der Gruppe gewählt. Christoph Speck verfügt als Lebensmittel-Ingenieur und Experte in «Human Nutrition» über mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie (u. a. bei Lindt & Sprüngli, Coca-Cola HBC und Gautschi Spezialitäten) und ein profundes Wissen in den Bereichen Handel, Vertrieb, Supply Chain, Business- und Organisationsentwicklung, digitale Transformation und Nachhaltigkeit.

Ernst Sutter, Verwaltungsratspräsident Centravo-Gruppe: «Als Führungspersönlichkeit mit einer überzeugenden Erfolgsbilanz in internationalen und multikulturellen Unternehmen in den Bereichen Innovation, Wachstum und Unternehmenskultur haben wir mit Christoph Speck die ideale Persönlichkeit gefunden, um die Centravo im aktuell anspruchsvollen und dynamischen Marktumfeld weiterzuentwickeln.»

Christoph Speck: «Die Centravo ist ein sehr vielseitiges und spannendes Unternehmen, das dynamischen Veränderungen im Markt begegnen muss. Ich freue mich sehr, die Führung in dieser anspruchsvollen Zeit übernehmen zu dürfen, meine Erfahrungen einzubringen, die Transformation zusammen mit einem starken, diversen und eigenverantwortlichen Team weiter voranzutreiben. Wir wollen einen Mehrwert generieren, die Kundinnen und Kunden überzeugen und unsere Firma in eine erfolgreiche Zukunft führen.»

Christoph Speck hat seine Funktion per 1. Juni 2024 angetreten. (Centravo)

Hans-Ruedi Christen übernimmt Leitung der Micarna-Gruppe

Hans-Ruedi Christen, aktueller CEO der Fresh Food & Beverage Group, übernahm am 2. Mai 2024 die Führung der Micarna-Gruppe. In dieser Funktion wird Hans-Ruedi Christen ab dem 15. August 2024 Thomas Garcke, den designierten CEO der Micarna-Gruppe, bis zur Übernahme der CEO-Position einarbeiten und auf seine Rolle vorbereiten. Thomas Garcke wird als CEO der Micarna-Gruppe Ende 2025 übernehmen.

Thomas Garcke verfügt über einen beeindruckenden Werdegang in der deutschen Fleischwarenindustrie. Seit Anfang 2022 ist er Geschäftsführer der Weidemark Fleischwaren GmbH & Co. In dieser Rolle ist er Mitglied im Leitungsboard der Division Pork der Tönnies Gruppe und leitet den Schlacht- und Zerlegebetrieb mit rund 1400 Mitarbeitenden. Ab August wird Thomas Garcke bei der Micarna-Gruppe ein umfassendes Einführungsprogramm absolvieren und sich in dieser Zeit sukzessive auf seine Gesamtverantwortung vorbereiten. Peter Hinder (CEO Micarna-Gruppe bis 30. April 2024) behält bis im Juni 2025 externe Mandate der Micarna-Gruppe wie zum Beispiel VR Proviande und steht für Projekte der Migros Industrie zur Verfügung. (Micarna)

Organisatorische Veränderungen in der Bell Food Group

Der heutige CEO Lorenz Wyss ist im Juni 2024 nach 13 erfolgreichen Jahren zurückgetreten. Marco Tschanz ist per 1. Juni 2024 neuer CEO der Bell Food Group. Mit dieser Wahl setzt der Verwaltungsrat auf eine bewährte Persönlichkeit im Unternehmen, garantiert gleichzeitig Kontinuität und legt die Basis für eine dynamische Weiterentwicklung.

In diesem Zusammenhang wird auch die Struktur des Geschäftsbereichs Bell International und die Zusammensetzung der Gruppenleitung angepasst. Im Geschäftsbereich Bell International wird das internationale Geflügelgeschäft (Division Hubers/Sütag) herausgelöst und als eigenständiger Geschäftsbereich geführt. Die restlichen Divisionen verbleiben im Geschäftsbereich, werden aber nach Ländern aufgeteilt.

Der designierte CEO Marco Tschanz übernimmt gleichzeitig auch die Führung der Geschäftsbereiche Bell Schweiz und Hubers/Sütag. Die bisher von ihm geführten Geschäftsbereiche Eisberg und Bell

International werden von Mike Häfeli (neu; per 01.01.2024) und Martin Schygulla (bisher Leiter Bell Deutschland; per 01.06.2024) geleitet. (Bell)

21 DLG-Goldmedaillen für Ernst Sutter AG

21 Goldmedaillen und eine Silbermedaille erhielten die eingereichten Produkte der Ernst Sutter AG von der DLG. In diesem Jahr kamen neben den traditionellen Fleischwaren und regionalen Spezialitäten die Salami-Produkte sehr gut bei den Experten an und wurden mit Gold ausgezeichnet.

Neben den Auszeichnungen der eingereichten Produkte ist die Ernst Sutter AG für ihre langjährige Produktqualität prämiert worden. Und dies bereits zum 13. Mal in Folge. Als Voraussetzung für dieses Gütesiegel müssen fünf Teilnahmehahre in Folge mindestens drei Produkte ausgezeichnet werden. Dies ist der Ernst Sutter AG bislang in jedem Jahr gelungen – ein Ansporn, sich auch weiterhin den freiwilligen Qualitätskontrollen zu unterziehen und ausgezeichnete Produkte herzustellen.

(Ernst Sutter AG)

MESSETIPP

High- und Lowtech nach Mass an der SÜFFA 2024

Die SÜFFA vom 28. bis 30. September 2024 in Stuttgart ist ein Muss für alle Profis der Fleischbranche: Führende Unternehmen präsentieren



Einfach zu bedienen, effizient, zeit- und energiesparend: modernste Küchentechnik für alle Betriebsgrössen auf der SÜFFA. (Bild: Eku Elektro-Duplex-Grillplatte 750-GRE-80 Duplex; von Eku Grossküchentechnik GmbH)

ausgereifte Technik, clevere Innovationen und massgeschneiderte Lösungen für Handwerk und mittelständische Industrie, kompetente Beratung inklusive. Damit bietet die Fachmesse eine optimale Plattform für wichtige unternehmerische Entscheidungen – etwa im Bereich der Küchentechnik, wo angesichts wachsender Herausforderungen eine anhaltende Investitionsbereitschaft verzeichnet wird.

Zu den grossen Trends in der Küchentechnik zählt die Einbindung digitaler Technologien. «Intelligente», vernetzte Küchengeräte versprechen ressourcensparende Prozesse, höhere Effizienz und eine verbesserte Qualitätssicherheit. KI-gestützte Bestocksortiermaschinen schaffen mehrere Tausend Teile pro Stunde, ein smarter Kühlschrank verfolgt die Bestände in Echtzeit. Zunehmender Beliebtheit erfreuen sich auch vollautomatische Multifunktionsgeräte, die im Idealfall Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Produktion, Küche oder Service entlasten. Freilich funktionieren digitale Lösungen nicht einfach «von selbst»: Es bedarf fachkundiger Installation und Wartung – oft wird ein dickes Handbuch mitgeliefert.

Neben intelligenter Technik sind daher vor allem auch langlebige, robuste Geräte gefragt, die durch Konstruktion und Bedienerfreundlichkeit den Aufwand für Energie und Personal senken. Und ein entscheidender Faktor in Sachen Energieverbrauch ist der Aufbau der Küchengeräte.

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.

SÜFFA vom 28. bis 30. September 2024 in Stuttgart, www.sueffa.de

(Text: Messe Stuttgart)

PRESSESCHAU

Hype um Lebensmittel aus dem Labor

«Wenn wir ein Steak machen können, ohne dabei ein Tier töten zu müssen, dann müssen wir es machen», sagt Urs Angst, Grossmetzger aus Zürich. Der Patron der Angst AG handelte und übernahm ein Start-up, dessen Ziel ein Steak aus dem Bioreaktor ist. Weltweit wird seit Jahren in diese Technologie investiert, bislang ist noch keinem der

Durchbruch gelungen. Wo steht das Laborfleisch zurzeit und welche Hürden müssen noch genommen werden? Eine Trendforscherin des Gottlieb Duttweiler Instituts, dem Thinktank der Migros, gibt Antworten und erläutert, was die Schweizer Konsumierenden von Labor-Fleisch halten.

Der Bauernhof von Leon Moonen in den Niederlanden dient als Modell, wie ein zellulärer Bauernhof aussehen könnte. Vor zehn Jahren hörte der Biobauer erstmals von kultiviertem Fleisch. Die Idee, mit weniger Kühen mehr Fleisch zu produzieren – und das, ohne die Tiere zu schlachten – liess ihn nicht mehr los. Bei Workshops zum Thema kam er in Kontakt mit «Respect Farms». Ein Projekt, das am ersten zellulären Bauernhof der Welt arbeitet, und beweisen will, dass kultiviertes Fleisch auf konventionellen Bauernhöfen produziert werden kann. «Es ist wichtig, die Landwirte bei dieser Transformation nicht auf die Rolle von Rohstofflieferanten für die Nährmedien zu reduzieren, sondern ihnen echte Alternativen zur konventionellen Fleischproduktion zu bieten», meint Florentine Ziegłowski, Mitgründerin von «Respect Farms». Auch Fenaco ist am Projekt beteiligt. (SRF)

LAST MINUTE NEWS

Bell Food Group mit Wachstum von 5 Prozent

Die Bell Food Group erzielte im ersten Halbjahr 2024 trotz anspruchsvoller Rahmenbedingungen ein gutes operatives Ergebnis. Mit CHF 2,3 Milliarden lag der Nettoerlös währungs- und akquisitionsbereinigt um CHF 113,0 Millionen (+5,1 %) über Vorjahr. «Die Zahlen sind erfreulich», sagt der neue CEO Marco Tschanz, «dank konsequenter Umsetzung der Geschäftsstrategie, starker operativer Performance und effizienten Kostenmanagements konnten wir Marktanteile gewinnen und mit über 5 Prozent organisch weiterwachsen.» Der Halbjahresgewinn liegt mit CHF 45,3 Millionen leicht unter dem Vorjahreswert.

Dank der erhöhten Marktpräsenz konnte die Bell Food Group die Volumen steigern. Die höheren Gemein- und Personalkosten sind auf diese positive Entwicklung, das Wachstum und die Teuerung zurückzuführen. Die Nachfrage der Konsumentinnen und Konsumenten nach preisgünstigen Produkten hielt an – dank gezielter Sortimentssteuerung und innovativer Ansätze konnte die Wettbewerbsfähigkeit gestärkt werden.

Bell Schweiz steigerte trotz einer wetterbedingt bislang durchgezogenen Grillsaison die Absätze und erzielte erneut eine starke Leistung. Bell International gewann weitere Marktanteile und wächst trotz verhaltener Marktentwicklung erfreulich. Der neu eigenständige Geschäftsbereich Hubers/Süttag weitete das Absatzvolumen deutlich aus, insbesondere im Biosegment. Der Geschäftsbereich Eisberg ist in allen Märkten gewachsen. Das neue Werk in Marchtrenk (AT) war der grösste Wachstumstreiber und mit dem neu lancierten Sortiment im Segment frisch geschnittener Früchte konnten neue Kunden gewonnen werden. Der Geschäftsbereich Hilcona erzielte vor allem im Kernmarkt Schweiz ein sehr gutes Ergebnis. Der Geschäftsbereich Hügli konnte die Margensituation trotz höherer Beschaffungskosten verbessern.

Das Investitionsprogramm Schweiz schreitet planmässig voran. Am Standort Oensingen (CH) sind die Rohbauphasen bei Slicer Center, Logistik-Center

und Rinderschlachthof abgeschlossen und der Innenausbau ist in vollem Gang. Mit dem Start der Montage des Stahlregals hat die nächste Etappe beim Bau des Hochregallagers bei Hilcona in Schaan (LI) begonnen.

Die Entwicklung der einzelnen Märkte wird aufgrund politischer und wirtschaftlicher Einflüsse volatil bleiben. Der neue CEO ordnet ein: «Die Entwicklung der Kostenteuerung, die zurückhaltende Konsumentenstimmung und der intensive Wettbewerb im Markt werden den Geschäftsgang aller Geschäftsbereiche weiterhin wesentlich beeinflussen.» Zudem wird die Inbetriebnahme der neuen Werke an verschiedenen Standorten zu den erwarteten Anlaufkosten und Abschreibungen führen. Die Bell Food Group ist jedoch strategisch bestens aufgestellt und mit einem breiten Sortimentsmix in allen Preislagen für die kommenden Herausforderungen bestens gewappnet. (Bell)



Das Angebot an Fleischalternativen ist gewachsen und wird intensiv beworben. Allerdings konnte der Anteil der im Detailhandel abgesetzten pflanzlichen Alternativen – trotz intensiver Werbung – in Relation zum Gesamtmarkt gegenüber dem Vorjahr nur marginal gesteigert werden. Der Anteil lag 2023 im Durchschnitt bei 3 % (Vorjahr 2,9 %).

Der unterdessen medial breit thematisierte «Veganuary» zeigte auch 2023 lediglich kurzfristige Wirkung. Der Anteil der Personen, die nie Fleisch essen oder überhaupt auf tierische Produkte verzichten, hat sich kaum verändert. Schweizweit sind dies knapp 50 000 Personen. Noch immer isst eine überdeutliche Mehrheit der Bevölkerung gemäss dem Bundesamt für Statistik Fleisch, ein Grossteil davon 2–4 Mal pro Woche. (Proviande)

PROVIANDE

Anteil der Fleischalternativen auf tiefem Niveau leicht im Plus

Die Nachfrage der wachsenden Schweizer Bevölkerung nach Fleisch wurde im Jahr 2023 mit leicht sinkender Inlandproduktion und weniger Importen gedeckt. Der Anteil veganer Fleischersatz-Produkte lag 2023 bei 3% (Vorjahr 2,9%).

Die Veränderung der gesamten im Inland produzierten Fleischmenge zeigt insgesamt gegenüber dem Vorjahr einen leichten Rückgang (–2,6 %). Der Inlandanteil der Fleischproduktion stieg auf 82,9 % (+0,7 % zum Vorjahr). Ausser beim Rind-, Kalb- und Lammfleisch wurde bei allen Fleischarten leicht weniger produziert als im Vorjahr. Die Korrektur des Überangebotes von Schweinefleisch im 2022 zeigte Wirkung, die Inlandproduktion nahm 2023 um 5,6 % ab.

Das Gesamtangebot von 436 359 Tonnen Fleisch lag 3,5 % unter dem Angebot vom letzten Jahr. Das bedeutet, dass in der wachsenden Bevölkerung die statistisch erfasste durchschnittliche Nachfrage nach Fleisch leicht abnahm unter der Annahme, dass nicht mehr im Ausland eingekauft wurde als im Vorjahr und die Menge an eingelagertem Fleisch sich nicht verändert hat. Die Situation des Überangebots im Schweinemarkt verschärfte sich gegen

Ende 2022 und hatte Nachwirkungen bis ins 2023: Der Export von Schweinefleisch und -produkten war gegenüber dem Vorjahr knapp 60 % höher, mehr als doppelt so hoch wie 2021, womit zur Entlastung des Marktes beigetragen werden konnte.

Angebot ist nicht gleich Konsum

Auch im 2023 nahm die Diskussion um Fleisch essen oder nicht viel Raum ein. Für Verwirrung und Fehlinterpretationen sorgen oftmals die unterschiedlichen Zahlen: Nicht nur wird dadurch die internationale Vergleichbarkeit erschwert, auch innerhalb der Schweiz werden unterschiedliche Zahlen verwendet. Was häufig als jährlicher «Konsum» betitelt und entsprechend kritisiert wird, ist in Tat und Wahrheit die «Menge des grundsätzlich zur Verfügung stehenden Fleisches», also die Menge, die in der Gastronomie und im Detailhandel angeboten wird. Gemäss groben Schätzungen werden davon etwa 75 % von der Bevölkerung wirklich gegessen.

Der restliche Viertel sind Abfälle wie Knochen oder weggeschnittenes Fett, weitere Lebensmittelverluste wie zum Beispiel aufgrund abgelaufenem Haltbarkeitsdatum entsorgtes Fleisch sowie Fleisch, das an Haustiere verfüttert wird (all dies wird als Food Waste bezeichnet).

TIPP

Grosses Metzgerchörli-Lotto

Wann?	Sonntag, 27. Oktober 2024
Einlass:	ab 10.30 Uhr Mit Spaghetti-Plausch ab 11 Uhr Spielbeginn 13 Uhr Bei jedem reservierten Mittagessen ist eine Lottospielkarte beim ersten Durchgangsspiel dabei
Wo?	Im Saal des Gasthofs Breiti in 8185 Winkel/bei Bülach; das ganze Haus ist rollstuhlgängig
Preis?	Salatbuffet, Spaghetti-Plausch mit drei Saucen à discrétion, Dessert für CHF 25.– (Chörli-Spezialpreis)
Parkplätze:	hinter dem Gasthof Breiti, Gemeindeparkplatz gegenüber Breiti, Post, Volg
Haltestelle:	Winkel Zentrum

Reservierungen und Anmeldungen (inkl. Mittagessen) bis Sonntag, 20. Oktober 2024
Tel. 052 343 63 14, Mobile 077421 27 59 oder per E-Mail an jakob_nef@hotmail.com

Es freut sich auf Ihr Kommen: Metzgerchörli vo Züri

ABZ-Kurse

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns ausserordentlich, dass der SFF nach langer Pause wieder Weiterbildungskurse für die Mitarbeitenden der schweizerischen Fleischbranche offeriert.

Die Kurse sind unter www.sff.ch > Bildung > Kurse zur Anmeldung zu finden. Unten stehende Kurse stehen zur Verfügung:

Datum	Kurs	Ort	Zeit	Kosten für MPV-Mitglieder	Rückerstattung von MPV
13.09.2024	Tierschutzkurs Kaninchen-Schlachtung	meat4you, Lupfig	ganztags	CHF 310.–	CHF 150.–
24.–25.09.2024	Sous-vide-Schmorgerichte Herbst/Winter	SFF-Bildungszentrum, Spiez	nachmittags	CHF 560.–	CHF 300.–
30.09.–2.10.2024	Effizienz in der Zerlegerei	Ziegler AG, Oberglatt	nachmittags	CHF 799.–	CHF 300.–
11.10.2024	Tierschutz-Kombikurs	Bell Schweiz AG, Oensingen	ganztags	CHF 310.–	CHF 150.–
16.10.2024	Tierschutzkurs	SBZ Schlachtbetrieb Zürich AG	nachmittags	CHF 188.–	CHF 150.–
18.10.2024	Tierschutzkurs	Swiss Nutrivalor AG, Oensingen	nachmittags	CHF 190.–	CHF 150.–
21.–25.10.2024	Fleisch-Sommelier	Raum Zürich	ganztags	CHF 5700.–	CHF 500.–
23.10.2024	Rohwurst- und Rohpökelfleischkurs	SFF-Bildungszentrum, Spiez	ganztags	CHF 410.–	CHF 150.–
29.10.2024	E-Nummern-Reduktion in der Produktion	SFF-Bildungszentrum, Spiez	ganztags	CHF 410.–	CHF 410.–
<i>Dieser Kurs wurde vom MPV als «Gratiskurs» für alle Mitarbeitenden der Fleischbranche definiert. Der MPV erstattet jedem Teilnehmer, unabhängig von einer MPV-Mitgliedschaft, nach Einreichung der Quittung CHF 410.– zurück. Dies wären die regulären Kurskosten für ein MPV-Mitglied. Es werden keine Kurskosten zurückerstattet, wenn diese vom Arbeitgeber beglichen wurden.</i>					
13.11.2024	Tierschutzkurs praktisch	FF Frischfleisch AG, Sursee	vormittags	CHF 238.–	CHF 150.–
20.–24.01.2025	Fleisch-Sommelier	Raum Zürich	ganztags	CHF 5700.–	CHF 500.–
26.02.2025	DLG-Sensorik-Seminar	SFF-Bildungszentrum, Spiez	ganztags	CHF 410.–	CHF 150.–

Partie française

Procès-verbal de l'Assemblée générale 2024

Point 1: Allocution de bienvenue/ouverture de la 10e AG 2024

C'est par beau temps que s'est tenue à Goldau notre Assemblée générale de cette année.

Jakob Nef, du Metzgerchörli, a habilement conduit les participants à interpréter notre Chant du boucher que tous ont repris en chœur avec fierté.

C'est notre Président Albino Sterli qui s'est chargé d'ouvrir l'Assemblée générale:

«C'est un grand plaisir pour moi de pouvoir vous saluer dans cet endroit spécial à Goldau qui a été choisi par la Section Zoug de l'ASPB pour notre manifestation. Il s'agit de la rencontre annuelle la plus importante de notre association professionnelle et c'est magnifique que vous ayez répondu à l'invitation.

Permettez-moi de saluer nos invités:

Philip Sax, Directeur de la politique de la formation et communication, membre de la Direction de l'UPSV Union Professionnelle Suisse de la Viande; Martin Basler, notre Juriste maison et compagnon de longue date en matière de droit du travail;

Cornelia et Stefan Märki, responsables de la présence de l'ASPB sur les réseaux sociaux.

Je salue également nos membres d'honneur présents – à savoir Anton Abbühl, Marco Domedi, Werner Sidler et Beat Ungricht.

J'aurais aussi espéré pouvoir saluer Jules Gassmann et Paul Krähenbühl. Malheureusement Jules Gassmann est décédé fin 2023 à l'âge honorable de 95 ans, après nous avoir fait l'honneur de sa présence à l'AG de l'année dernière.

Quant notre très actif et apprécié Paul Krähenbühl, nous avons dû prendre congé de lui très soudainement début avril. En mars encore nous nous étions rencontrés pour une réunion des sections et nos échanges avaient été aussi animés que toujours.

Nous vous remercions tous les deux – où que vous soyez – pour votre infatigable engagement en faveur de notre association.

Il va de soi que je salue la Direction de l'association presque au complet, à savoir Paul Santschi, Natalie

Hugentobler, Ernesto Campisi et Fabrice Donzallaz; Beni Fülleemann a malheureusement dû renoncer pour cause de maladie. J'ai aussi le plaisir de saluer Sebastian Hambloch qui se présente aujourd'hui à l'élection de membre de la Direction.

Comme à notre habitude les membres absents, même si excusés, ne seront pas mentionnés nommément.

Je remercie aussi vivement la section Zoug qui se charge de l'organisation de l'AG de ce jour.

Et pour terminer je salue Tanja Wehrli, notre très appréciée responsable de l'administration au Secrétariat, et notre Directrice Giusy Meschi, à qui je passe maintenant la parole.»

«C'est avec plaisir que j'aurais voulu ne vous annoncer que du positif pour notre branche – si ce n'est pas le cas cela dépend de différents événements qui sont survenus depuis notre AG à Illnau. C'est ainsi que nous avons dû prendre connaissance avec regret de la fermeture des



entreprises Lüthi + Portmann AG et Braunwalder AG, ce qui a impliqué la perte de centaines de postes de travail.

À ce propos il faut relever que ces entreprises n'ont pas considéré nécessaire d'informer leurs équipes correctement dans le cadre de la loi, ou de les accompagner; pire encore, l'ASPB – c'est-à-dire le partenaire social – n'a pas été informé à l'avance, et pour terminer le point absolument le plus choquant: seule une poignée des collaborateurs concernés se sont tournés vers l'ASPB, respectivement ont accepté l'invitation de l'ASPB à se faire représenter par notre association en matière de droit du travail pour défendre leurs propres intérêts.

De même la grève – organisée illicitement chez Micarna à Ecublens au printemps – a montré que la branche, ASPB comprise, n'est pas le moins du monde préparée à de tels événements. Il s'est avéré que des syndicats tiers parviennent – en partie au moins – à «vendre» le comportement correct pratiqué par l'ASPB comme une faiblesse et à suggérer à des collaborateurs que l'on dira crédules que nous ne nous engageons pas pour eux.

Notre association tient cependant à la paix sociale et au respect des accords convenus. Dans l'optique actuelle, une grève lancée par l'ASPB reste impensable. Je demande ici à la cantonade: que celui qui serait prêt à faire grève lève la main!

Pour décevants qu'ils soient, nous devons voir ces événements comme une sonnette d'alarme, et ils soulèvent bien des questions pour lesquelles, malgré la meilleure volonté du monde, nous n'avons pas de réponse définitive.

- Pourquoi un travailleur s'adresse-t-il à un syndicat tiers lorsqu'un tel cas survient?
- Pourquoi seule une partie des travailleurs de l'économie carnée suisse connaissent l'ASPB? Que pouvons-nous faire pour que cela change?
- Comment l'ASPB doit-elle agir pour se positionner à l'avenir comme le premier interlocuteur des travailleurs de la branche?
- Dans les situations de crise, l'ASPB se comporte-t-elle comme le souhaiteraient les travailleurs?
- Les travailleurs, et en particulier les membres de l'ASPB, soutiendraient-ils aussi des décisions extrêmes de la part de l'ASPB?
- L'ASPB accepte-t-elle trop de compromis pour la stabilisation de la branche?

- Le travail de l'ASPB est-il même simplement pris en considération par les collaborateurs de la branche carnée, et comment pouvons-nous inverser la tendance?

Ce qui est sûr c'est que, dans les entreprises avec lesquelles des associations d'employés ont été créées, ces questions ne se posent absolument pas. La communication avec les responsables de ces entreprises et les comités des associations d'employés se déroule sans problème, dans un respect mutuel et d'égal à égal.

- L'ASPB devrait-elle, peut-elle ou doit-elle continuer à miser sur la carte des associations d'employés et faire ainsi barrage à l'intrusion de syndicats tiers?
- Quelle est l'importance du partenariat social dans la branche carnée suisse? Est-il aussi important du côté des employeurs que pour nous?
- Que doit et peut faire l'ASPB pour conserver le partenariat social? Ou – pour le formuler autrement – jusqu'où peut aller l'ASPB afin d'éviter de mettre le partenariat social en danger?
- Ou en des termes encore plus extrême: jusqu'où l'ASPB doit-elle aller pour qu'une Convention collective de travail puisse continuer à exister?
- Faut-il une CCT dans notre branche et pourquoi? Que se passerait-il dans la branche, dans les associations et pour l'ensemble des concernés s'il ne devait plus y avoir de CCT?

Nous sommes conscients que la réponse à toutes ces questions est d'une priorité absolue et qu'elle influencera notre travail et notre manière d'agir. Nous sommes aussi conscients que seule une ASPB forte sera en mesure de relever ces défis. Nous devons donc nous y atteler tous ensemble!»

À partir du point 2 Albino Sterli, Président de l'ASPB, s'est chargé de la partie formelle.

Point 2: Élection des scrutateurs et du président des élections

«Je remercie Giusy Meschi pour ces paroles à la fois importantes et véridiques. Comme vous le voyez, le travail ne manque pas. Tout d'abord je constate que l'invitation à l'Assemblée générale 2024, l'ordre du jour, le Rapport annuel et les comptes annuels 2023 ont été envoyés dans les délais à chaque membre via aspb-info.

Comme scrutateurs nous proposons et confirmons par applaudissements:

1. Urs Syfrig
2. Xavier Fassbind

Le nombre des voix est déterminé à l'art. 23, alinéa 7, des statuts valables depuis le 18.5.2014. Les décisions de l'Assemblée générale se prennent à la majorité des voix. Aussi bien les membres de la CG que ceux du Comité directeur votent également. En cas d'égalité des voix, celle du Président de l'association ou de son représentant est prépondérante.

Les votes reçus par correspondance sont également comptés; 172 voix sont représentées. Elles se composent comme suit:

50 voix de personnes présentes, en comptant la direction et la CG ainsi que les délégués 122 votes soumis par correspondance Conformément à l'art 23, alinéa 12 des statuts, l'Assemblée générale atteint le quorum avec les voix des participants présents et celles soumises par correspondance.

Avec un total de 172 voix, la majorité est de 87 voix. Pour présider aux élections aux points 8 et 9 je propose notre Directrice, et vous prie d'exprimer votre approbation par des applaudissements.»

Point 3: Approbation du procès-verbal de la 9e AG de l'ASPB 2023

Le procès-verbal a été publié dans aspb-info 3/2023, et il est disponible sur le site internet de l'ASPB.

Le point 3 est approuvé.

Point 4: Hommage aux membres décédés

C'est par une minute de silence que nous rendons hommage à nos membres décédés tels que mentionnés pour l'année 2023.

Point 5: Approbation du Rapport annuel 2023

Le Rapport annuel a été envoyé à tous les membres dans les délais prévus pour l'AG.

Le point 5 est approuvé.

Point 6: Approbation des comptes 2023 et décharge donnée aux différents organes

Point 6.1 Comptes annuels 2023 de l'association – bénéfice CHF 243 649.08

Le point 6.1 est approuvé.



Point 6.2: Comptes annuels de la Fondation P + PS 2023 – Bénéfice CHF 24 234.27

Le point 6.2 est approuvé.

Point 6.3: Approbation du rapport de vérification

Le point 6.3 Rapport et proposition de la CVC et de la Ostschweizerische Treuhand AG à la 10e Assemblée générale 2024 concernant les activités et les finances de l'Association et de la Fondation est approuvé et décharge est accordée aux organes.

Point 7: Détermination de la cotisation pour 2025

Le point 7 est approuvé. La cotisation de CHF 12.– par mois reste inchangée.

Point 8: Élection pour compléter le Comité directeur, 2024–2026

Point 8.1

Sebastian Hambloch a été élu comme nouveau membre du Comité directeur. La déclaration écrite de son acceptation est disponible.

Point 9: Élection complémentaire à la Commission de gestion, 2024–2026

En 2023 nous avons malheureusement été confrontés à deux départs de la Commission de gestion. Roby Favre est décédé peu avant la 9e AG, et le président de longue date Christian Bütikofer a donné sa démission en automne pour des raisons personnelles. Nous profitons pour remercier ici très chaleureusement Christian pour son travail tout au long de ces années au sein de l'organe.

Dans le Rapport annuel nous avons présenté Manuela Bichsel et Emanuele Gambina qui tous deux se proposent pour l'élection des nouveaux membres de la Commission.

Aussi bien Manuela qu'Emanuele ont adressé quelques paroles à l'assemblée pour se présenter.

Points 9.1 et 9.2:

Manuela Bichsel et Emanuele Gambina sont élus dans cette fonction pour le reste de la période électorale 2024–2026. Les déclarations écrites de leur acceptation sont disponibles.

Point 10: Élection à la présidence de la CG, 2024–2026

Dans le Rapport annuel Esther Wildi était présentée comme candidate pour la présidence de la CG. Elle a été élue dans sa fonction comme Présidente de la CG pour le reste de la législature 2024–2026. La déclaration écrite de son acceptation est disponible. Nos sincères félicitations à toutes les personnes élues dans les différents organes.

Point 11: Élection de l'organe de révision OTG pour 2024

L'organe de révision OTG a été confirmé par les votants comme organe de vérification des comptes. Nos remerciements à OTG pour ses conseils et son soutien compétent.

Nos cordiales félicitations aux membres nouvellement élus ainsi qu'aux membres confirmés dans leur fonction à la direction de l'association et à la CG.

La totalité des points traités ont été acceptés comme l'avait recommandé la direction de l'association, à une très large majorité des voix. Les détails sur les différents votes sont disponibles au Secrétariat.

Point 12: Sondage concernant la modification de la journée choisie pour la réalisation de l'Assemblée générale de l'ASPB

Alors que diverses variantes avaient été proposées au vote concernant la journée pour la réalisation de l'AG, les votants se sont décidés pour le maintien du statu quo.

C'est ainsi qu'à l'avenir aussi notre Assemblée générale se tiendra comme toujours un dimanche.

Point 13: Remise de l'Insigne d'or

Tous les membres qui ont droit à l'Insigne d'or ont été invités personnellement à venir en prendre possession lors de cette 10e AG.

L'ASPB remercie tous ces membres pour leurs 20 années de fidélité à l'association et enverra l'Insigne d'or à tous ceux qui n'ont pas pu donner suite à cette invitation.

Point 14: Message du Vice-président Ernesto Campisi

«Chers participants,

Je voudrais vous adresser mes premiers mots en tant que Vice-Président de notre association. J'ai

réfléchi longtemps à l'avance au sujet que je devrais aborder lors de mon premier message à vous tous.

Je suis moi-même boucher de formation et très fier de notre beau métier. Je suppose que c'est cette fierté professionnelle qui nous distingue tous ainsi que les autres membres de notre association. C'est bien beau, mais qu'en est-il de notre confiance en nous mêmes dans la vie professionnelle de tous les jours?

J'ai donc décidé de me concentrer sur la confiance en soi – ou devrais-je dire: le manque de confiance en soi des salariés de l'industrie de la viande.

Permettez-moi de développer un peu ce point. Mes expériences et observations au cours de ma vie professionnelle dressent le tableau suivant:

Permettez-moi à ce propos de creuser quelque peu la question.

En premier je me demande à quoi en est la confiance en soi de mes collègues. Les expériences et les observations que j'ai pu faire pendant les désormais dix années passées comme Président me montrent la situation suivante:

Une des tâches principales de l'ASPB est la mise en place de la CCT. Celle-ci contient les conditions de travail minimales pour l'ensemble de la branche carnée. L'amélioration des conditions de travail ne progresse cependant que par petites étapes, car chacune d'entre elles nécessite un oui de l'association des employeurs, l'UPSv.

Les négociations sur le nouveau CCT sont à notre ordre du jour depuis l'automne dernier. Début 2024, en pleine négociation, la délégation de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande a demandé une prolongation préventive du CCT existant. L'objectif est de protéger la branche de la viande à tout moment grâce à une CCT déclarée avec applicabilité générale. Or, c'est exactement le cas qui aurait pu se produire si nous nous étions prononcés contre une prolongation. La raison pour laquelle la CCT existante a été prolongée une deuxième fois peut être attribuée à l'UPSv, qui n'a pas été en mesure de s'organiser en interne afin d'obtenir à temps la concession contraignante de ses membres sur les innovations présentées. Comme l'expérience a montré qu'il faut jusqu'à 18 mois au SECO pour rendre une nouvelle convention collective de travail généralement contraignante, une prolongation est nécessaire.

Malgré le résultat intermédiaire décevant des négociations, le comité de négociation de notre association a accepté une prolongation d'un an afin de protéger autant que possible non seulement nos

membres mais tous les employés de l'industrie de la viande.

On ne sait toujours pas dans quelle direction évolueront les négociations ultérieures.

Cette hausse des salaires minimaux est considérée comme la mise en place d'une condition cadre de la CCT.

Mais qu'est-ce que cela a à voir avec la confiance en soi des collègues? Beaucoup!

Avant tout, en tant que travailleurs qualifiés de la branche carnée, chacun d'entre vous sait que justement ces collègues qualifiés sont toujours plus rares. Dans notre secteur, nous ne comptons plus qu'à peine 0,2 % de personnes au chômage; à lui seul ce chiffre indique bien que les employeurs cherchent désespérément du personnel qualifié. On pourrait donc supposer que moi, en tant que travailleur qualifié, je connais ma valeur sur le marché du travail.

Mais ce n'est de loin pas le cas – car, avec la meilleure volonté du monde, je ne peux pas m'expliquer qu'un boucher-charcutier se satisfasse pendant des années du salaire minimum et qu'il n'ose pas aborder son supérieur afin de négocier sa propre valeur sur le marché de l'emploi.

Je conseille donc à chacun d'entre vous, dans son coin, de faire tout d'abord le point sur sa situation personnelle. Répondez pour vous-même en détail aux questions suivantes, entre autres:

- Comment se présente mon secteur de travail?
- Quelles sont les compétences que je possède?
- Ai-je le droit d'intervenir dans l'organisation de mon poste de travail?
- Ai-je le droit de participer à la situation de mon poste de travail?
- Dans quel secteur d'activité suis-je seul à porter la responsabilité?
- Depuis mon entrée en service, ai-je continué à me former?
- Depuis mon entrée en service, ai-je pris plus de responsabilités? Est-ce que je décharge ainsi le travail de mon supérieur?
- Ma formation continue a-t-elle valu la peine pour l'employeur et comment cela s'exprime-t-il?
- Ma formation continue a-t-elle valu la peine pour moi financièrement aussi?
- Est-ce que je me contente juste de faire mon travail selon les instructions ou est-ce que j'interviens proactivement?
- Est-ce que je fais des propositions constructives dans l'intérêt de mon employeur?
- Est-ce que je respecte l'ensemble des directives légales et des prescriptions en matière d'hygiène/de sécurité au travail, etc.?
- Est-ce que mon employeur me félicite? Si oui, les félicitations restent-elles une simple déclaration orale?

- A quand remonte la dernière augmentation de salaire?
- Ai-je des tâches de gestion?
- Mon travail, et par là même mes tâches, ont-ils été modifiés depuis mon entrée en service?
- Mes collègues ont-ils fréquemment recours à mes connaissances professionnelles?
- Est-ce que je suis souvent absent?
- Suis-je disposé à faire du travail en plus?
- Comment la qualité de mon travail peut-elle être évaluée? Suis-je efficace, fiable, précis? Et par là même, est-ce que j'évite des coûts à mon employeur?

La liste pourrait être infinie et les points ci-dessus ne sont en fait que de simples suggestions.

Une fois que vous avez répondu à ces questions, il s'agit d'analyser votre salaire. Si l'on tient compte de tous ces points, correspond-il ou non au travail effectivement réalisé? N'y aurait-il pas moyen d'avoir une discussion avec mon supérieur? Toutes les entreprises n'effectuent malheureusement pas toujours l'entretien personnel annuel, il arrive souvent que le supérieur ne prenne pas assez de temps pour cela, ou qu'il ne soit que mal préparé.

C'est pourtant votre droit d'exiger au moins une fois par année un échange de vues et un entretien personnel détaillé. Car c'est la seule manière pour vous de négocier votre salaire et de contribuer à obtenir un salaire qui soit aussi une appréciation équitable et un facteur de motivation pour votre travail.

Les salaires minimaux négociés dans la CCT correspondent à la prestation minimale attendue – donc salaire contre travail. Les réflexions ci-dessus ne sont en aucun cas comprises dans le salaire minimal. Il revient donc à chaque collaborateur individuellement de négocier sa propre valeur sur le marché, de manière auto-critique mais aussi confiante.

La CCT négociée par les partenaires sociaux doit servir de base, de cadre pour que tous, dans la branche, puissent intervenir à armes égales. Mais chaque collaborateur dans la branche carnée a lui-même entre ses mains la possibilité de se satisfaire du salaire minimum, ou alors justement pas.

Les bouchères-charcutières et bouchers-charcutiers qualifiés sont rares – trouver de bons bouchers-charcutiers qualifiés est encore plus rare. Chaque jour, les employeurs y sont confrontés, mais ils bénéficient aussi du fait que les collaborateurs de la branche carnée sont des collaborateurs peu difficiles, loyaux, prêts à travailler, et pas rebelles. Je ne veux en aucun cas dire que ce sont là de mauvaises caractéristiques, bien au contraire. Mais il ne faut pas non plus qu'un collaborateur dans la branche carnée ne soit pas conscient de sa

propre valeur et qu'il accepte passivement et résigné de se contenter d'un salaire minimal alors que son travail va bien au-delà de la prestation minimale.

Vous êtes invités à contacter notre directrice et à obtenir des conseils sur la négociation de votre propre salaire.

Je le répète encore ici – se sont des conditions de travail minimales qui sont ancrées dans la CCT.

Soyez des participants fiers et confiants dans la branche carnée, et ainsi aussi des exemples pour les plus jeunes générations de collègues qui arrivent dans notre secteur d'activité.

Nous sommes fermement convaincus que seule une amélioration des conditions de travail rendrait le métier de boucher-charcutier / bouchère-charcutière à nouveau plus attrayant. Si nous voulons plus d'apprentis, moins de départs vers des secteurs mieux payés, suffisamment, pour ne pas dire même plus, de professionnels qualifiés, il faut, en plus du plaisir et de la fierté au travail, aussi des salaires et des dispositions qui vont au-delà de ce qui est prescrit par la loi.

En sa qualité de partenaire social, l'ASPB met tout en œuvre pour améliorer continuellement les conditions minimales pour tous les travailleurs concernés. Mais de votre côté j'en appelle à chacun d'entre vous pour qu'il prenne conscience de la situation et, faisant preuve d'initiative individuelle, obtienne un salaire équitable qui corresponde aux prestations réelles.

Point 15: Divers

Notre membre Minder demande la parole: «J'ai écouté notre Vice-président avec la plus grande attention. Malheureusement, dans la vie courante, il s'avère que les employeurs ne respectent même pas les conditions minimales. Pour cette raison la probabilité de voir des collaborateurs qualifiés quitter la branche carnée est très élevée.»

Albino Sterli: «Cette intervention met une fois de plus en évidence qu'une affiliation à l'ASPB sert aussi, et est nécessaire, pour que les collaborateurs obtiennent ce qui leur revient de droit.»

La section Wil s'est déclarée disposée à prendre en charge l'organisation de la 11e AG en 2025. Qu'elle en soit chaleureusement remerciée.

Je vous prie donc de réserver dès maintenant la date pour la 11e AG: c'est ainsi que nous nous retrouverons le dimanche 18 mai 2025 au Restaurant Toggenburgerhof à Kirchberg, dans le canton de SG.

Et encore un dernier remerciement à Urs et à la Section Zoug qui a organisé l'AG de ce jour.

Nous avons maintenant le plaisir de vous inviter au repas et vous informons que nous le prenons en charge ainsi que les boissons non-alcooliques.

Je déclare ainsi officiellement la 10e AG 2024 pour terminée et vous remercie encore une fois pour votre participation. Buon appetito!

Pour le procès-verbal:
Giusy Meschi, Directrice ASPB
Zurich, le 6 juin 2024

News

Eviter le gaspillage de la viande fraîche

Coop a à cœur d'éviter le gaspillage alimentaire et met tout en œuvre pour y parvenir. Désormais, Coop propose à un prix réduit une sélection de produits carnés frais qui sont congelés à leur date limite de consommation. La congélation permet de conserver ces produits 90 jours supplémentaires. Le projet de vente de ces produits parfaitement conformes

débutera par une phase pilote dans 16 points de vente Coop de Suisse alémanique. (Coop)

Changements dans l'organisation du Bell Food Group

L'actuel CEO Lorenz Wyss a retiré en juin 2024 après treize années couronnées de succès. Le 1er juin 2024, Marco Tschanz a pris la tête du Bell Food Group en qualité de CEO. Par cette nomination, le conseil d'administration mise sur une personnalité qui a fait ses preuves au sein de l'entreprise, tout en assurant la continuité et en posant les bases d'une évolution dynamique.

La structure du domaine d'activité Bell International et la composition de la direction générale du groupe seront également adaptées. Le secteur international de la volaille (division Hubers/Süttag) sera détaché du domaine d'activité Bell International et géré en tant que domaine d'activité autonome. Les autres divisions restent dans le domaine d'activité, mais seront réparties par pays.

Marco Tschanz, le futur CEO, assurera également la direction des domaines d'activité Bell Suisse et

Hubers/Süttag. Les domaines d'activité Eisberg et Bell International qu'il dirigeait jusqu'à présent sont confiés à Mike Häfeli (nouveau; au 01.01.2024) et Martin Schygulla (ancien responsable de Bell Allemagne; au 01.06.2024). (Bell)

Un changement à la tête de Proviande se dessine

Heinrich Bucher (63 ans), ingénieur agronome diplômé EPF, dirige Proviande avec succès depuis 16 ans. Passé par la Fédération des coopératives Migros et l'Union Suisse des Paysans, il est devenu directeur de Proviande en avril 2008, après avoir siégé cinq ans au Conseil d'administration. Heinrich Bucher, qui a joué un rôle déterminant dans le développement de l'interprofession suisse de la filière viande, a décidé de prendre une retraite anticipée au 30 juin 2025.

Heinrich Bucher ne quitte pas Proviande de gaité de cœur, mais se réjouit d'avoir du temps pour lui. Selon la devise «Rêver, planifier et mettre en pratique le plus tôt possible», il souhaite concrétiser de nouveaux projets personnels tant qu'il le peut encore.

(Proviande)

TU AS DES PROBLÈMES DANS TON ENTREPRISE FORMATRICE OU À L'ÉCOLE PROFESSIONNELLE ?

Et tu ne sais pas à qui en parler ?

Le service de conseil aux personnes en formation dans le secteur carné t'aide à résoudre tes problèmes.

Le premier contact est simple et facile via WhatsApp.

Le service de conseil recherche avec toi une solution pratique et rapide.

Suivi et soutien gratuits, jusqu'à ce que la situation soit durablement clarifiée.

Confidentialité garantie !



CONTACTE-NOUS VIA WHATSAPP AU NUMÉRO 077 504 57 71

09:45
←
👍
Service de conseil
aux personnes en formation
dans le secteur carné
☎️ 📎 ⋮

AUJOURD'HUI

Qui

C'est ça

Pourquoi ?

J'hésite.

Combien ça coûte ?

Où puis-je m'adresser ?

Ok, ça marche...

Tu as un **problème** à l'école professionnelle ou dans ton entreprise formatrice ?

Et tu ne sais pas à qui en parler ?

Dans ce cas, adresse-toi au service de conseil aux personnes en formation.

Tu y obtiendras **de l'aide** très simplement. Contacte-nous **par WhatsApp**.

La confidentialité est garantie et nous chercherons une solution rapide et pratique.

Nous t'accompagnons et te soutenons **gratuitement**, jusqu'à ce que la situation soit durablement clarifiée.

Contacte-nous via **WhatsApp** au numéro **077 504 57 71**.

Service de conseil aux personnes en formation dans le secteur carné

📞 077 504 57 71

Service de conseil aux personnes en formation dans le secteur carné

Cours ABZ

Chère lectrice, cher lecteur,

Nous sommes heureux que SFF propose à nouveau des cours de formation continue après une longue pause pour les collaborateurs de notre branche.

Vous trouvez la description des cours à l'adresse suivante: www.sff.ch >

Formation > Cours pour l'inscription. Les cours ci-dessous sont disponibles:

Date	Cours	Lieu	Horaire	Coûts pour les membres ASPB	Soutien financier de l'ASPB
31.10.2024	Protection des animaux, cours de base	Courtepin	toute la journée	CHF 310.–	CHF 150.–
07.11.2024	Protection des animaux	Estavayer-le-Lac	après-midi	CHF 188.–	CHF 150.–
26.02.2025	DLG-Sensorik Séminaire	Centre de formation UPSV, Spiez	toute la journée	CHF 410.–	CHF 150.–

Rencontres

Section Jura

Soirée détente

Camping La Grande Ecluse, dès 18 h 30,
mercredi le 4 septembre 2024

Section Jura

Soirée et repas de la St-Martin, samedi le 9 novembre 2024

Renseignements et inscriptions indispensables chez le président jusqu'au 4 septembre 2024

Parte italiana

News

Evitare lo spreco alimentare di carne fresca

Evitare lo spreco alimentare è una delle priorità di Coop sulla quale la società cooperativa investe molte energie. Ora Coop offre alla propria clientela prodotti di carne fresca selezionati e congelati alla

data di scadenza a prezzi ridotti. La congelazione permette di prolungare di altri 90 giorni la conservazione della carne. Il progetto per la vendita di questi prodotti ineccepibili è stato avviato in fase sperimentale in 16 punti di vendita Coop della Svizzera tedesca. (Coop)

HAI PROBLEMI NELLA TUA AZIENDA FORMATRICE O ALLA SCUOLA PROFESSIONALE

e non sai con chi parlarne?

Il centro di consulenza per apprendisti professionali dell'industria della carne ti aiuta a risolvere i problemi.

Il primo contatto è semplice e diretto via WhatsApp.

Il centro di consulenza cercherà, insieme a te, una soluzione realizzabile e tempestiva.

Assistenza e supporto gratuiti finché non sarà stata trovata una soluzione sostenibile.

La riservatezza è garantita.



Centro di consulenza
per apprendisti professionali
dell'industria della carne



OGGI

Hai un **problema** alla scuola professionale o nell'azienda formatrice?

Sì.

E non sai con chi parlarne?

Esatto.

Allora rivolgiti al Centro di consulenza per apprendisti professionali.

Perché?

Qui riceverai un **aiuto** in tutta semplicità. Contattaci via **WhatsApp**.

Ho ancora dei dubbi.

La **riservatezza** è garantita e l'obiettivo è una soluzione realizzabile e tempestiva.

Quanto costa?

Ti assisteremo e supporteremo **gratuitamente** finché non sarà stata trovata una soluzione sostenibile.

A chi posso rivolgermi?

Contatta via **WhatsApp** il numero **077 504 57 71**.

Lo farò!