

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



Wissenschaftler versuchen die Geheimnisse der Stopfleber zu lüften und merken, dass sie die Konsistenz der echte Gänseleber nicht im Labor nachbauen können.

Inhalt

News	2
Bell Food Group erneut mit sehr gutem Geschäftsjahr	3
Konsistenz der Gänseleberpastete wird erforscht	4
IFFA-Messe: Die Branche freut sich auf ihr wichtigstes Live-Event 2022	6
Agenda	7
MPV-Dienstleistung: Steuererklärung	8
Partie française	9
Parte italiana	12

News

Schlachtung von trächtigen Rindern und Kühen

Trächtige Tiere sollen nur in nicht vermeidbaren Situationen und Notfällen geschlachtet werden. Um dies zu erreichen, hat sich die Branche für erweiterte Massnahmen bei Rindern und Kühen ausgesprochen. Die neue Fachempfehlung trat am 1. Februar 2022 in Kraft.

Die Schlachtung von trächtigen Rindern und Kühen ist in der Schweiz nicht verboten oder gesetzlich geregelt, ist aber zum Schutz der Muttertiere sowie der ungeborenen Jungtiere zu vermeiden. Deshalb besteht seit 2017 eine Fachempfehlung, welche von einer Arbeitsgruppe unter der Leitung von Proviande periodisch überprüft wird. Bei Bedarf werden die vereinbarten Massnahmen angepasst.

Die letzte Überprüfungsperiode ergab, dass bei 1 % der 114 192 kontrollierten Rinder und Kühe bei der Schlachtung eine Trächtigkeit festgestellt wurde. Bei 570 Tieren (0,5 %) wurde infolge unbegründeter Schlachtung im Trächtigkeitzzustand eine Gebühr erhoben. Mit zusätzlichen Massnahmen und Präzisierungen in der Fachempfehlung sollen auch diese Fälle noch verhindert werden. Die Tierhalter stehen dabei in der Hauptverantwortung, die bereits tiefe Zahl von unbegründeten Schlachtungen trächtiger Tiere weiter zu senken.

Als wichtiges Instrument zur Information über den Trächtigkeitsstatus eines Tieres bei einer Handänderung gilt die Deklaration auf dem Begleitdokument. Eine Deklarationspflicht besteht für Rinder ab dem Alter von 15 Monaten und Kühe ab 5 Monaten nach dem letzten Abkalbedatum. Ein professionelles Herdenmanagement hilft dem Tierhalter, den Trächtigkeitsstatus seiner Tiere jederzeit zu kennen. Im Zweifelsfall muss der Tierarzt eine Trächtigkeitsuntersuchung vornehmen.

Zur Schlachtung eines trächtigen Tieres wird ein tierärztliches Attest benötigt. Mit der Angabe des tiermedizinisch relevanten Grundes bestätigt der Bestandestierarzt die Notwendigkeit der Schlachtung. Die Trächtigkeitsuntersuchung im Schlachtbetrieb wird vereinheitlicht. Die sichtbar vergrösserte Gebärmutter muss nach einem Fötus abgetastet werden, was die Grundlage des Befundes darstellt. Die Gebühr für unbegründete Schlachtungen trächtiger Tiere wird von Fr. 100.– auf Fr. 200.– angeho-

ben. Bringen Tierhalter wiederholt unbegründet trächtige Tiere zur Schlachtung, sollen diese zusätzlich ermahnt werden. Die Schlachtauftraggeber können dazu eine Meldung an die Ombudsstelle Tierwohl von Proviande einreichen, welche dann via QM- bzw. Labelorganisationen oder via die Branchenorganisation Milch (grüner Teppich) eine Überprüfung der Betriebe bezüglich Herdenmanagement veranlassen kann.

Die aktualisierte Fachempfehlung wird vom Verwaltungsrat von Proviande sowie den involvierten Branchenvertretern unterstützt. Die pragmatisch gehaltenen Massnahmen tragen zur Wahrnehmung der Verantwortung der Tierhalter und damit zum Wohl und Schutz von Kühen und Jungtieren bei.

(Proviande 13.1.2022)

Mehr Tierschutz beim Schlachten ab 2022

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat die Verordnung über den Tierschutz beim Schlachten (VTSchS) revidiert. Ziel ist, die Schlachtung für die Tiere möglichst schonend durchzuführen. Dazu wurden insbesondere die Betäubungsmethoden an neue wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst. Zudem gelten erstmals Vorgaben für die Schlachtung von Fischen und Panzerkrebsen sowie für die Gasbetäubung von Hühnern und Truthühnern. Die Verordnung trat am 1. Januar 2022 in Kraft.

Die Totalrevision bezweckt, das Tierwohl bei der Schlachtung in und ausserhalb von Schlachtbetrieben zu verbessern. Dazu sollen Stress und Leiden für die Tiere weiter vermindert werden. Die Änderungen berücksichtigen unter anderem die Erkenntnisse aus der 2018 und 2019 durchgeführten Analyse «Tierschutz und Fleischkontrolle in Schlachtbetrieben» der Bundeseinheit für die Lebensmittelkette (BLK).

Die Verordnung enthält mehrere grundlegende Neuerungen. Dazu gehören erstmalig die Vorgaben zur Schlachtung von Fischen und Panzerkrebsen in Aquakultur- sowie Handels- und Gastronomiebetrieben. Neu ist auch die Regelung der Gasbetäubung von Hühnern und Truthühnern. Diese in Grossbetrieben etablierte Betäubungsmethode erfolgt zurzeit ausschliesslich mit CO². Die Revision schafft die Grundlage dafür, dass künftig auch schonendere Gasgemische eingesetzt werden können. Weiter enthält die Verordnung zahlreiche Anpassungen aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse so, etwa präzisere Vorgaben zur Elektrobetäubung und zur Beurteilung des Betäubungserfolges. Schliesslich werden die Ansatzstellen für Bolzenschussge-

räte und Betäubungszangen sowie die Entblutungszeiten bei kleinen Wiederkäuern angepasst.

Die Verordnung trat am 1. Januar 2022 in Kraft. Für die Änderungen, welche in den Schlachtbetrieben bauliche Anpassungen erfordern, ist eine Übergangsfrist von zehn Jahren vorgesehen. Eine Übergangsfrist von einem Jahr gilt für die Dokumentationspflicht bei der CO²-Betäubung von Schweinen.

(BLV)

Boutefas als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) eingetragen

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat den Boutefas als geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB) eingetragen. Die Auflage des Eintragungsgesuchs hatte eine Einsprache zur Folge, die aber in der Zwischenzeit zurückgezogen worden ist. Damit genießt diese bekannte Spezialität nun einen umfassenden Schutz. Es handelt sich um das zweite Schweizer Fleischprodukt, das als GUB eingetragen wird.

Der Boutefas ist eine Rohwurstware, die ausschliesslich aus Schweinefleisch hergestellt und

mpv info
aspb aspm

IMPRESSUM

Mpv aspb 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

Chefredaktion:
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

gekocht genossen wird. Das Rezept und die traditionelle Herstellung des Boutefas, fest in der Tradition verankert und immer noch lebendig, wurden über Jahrhunderte überliefert. Die ältesten Belege reichen bis ins Jahr 1634 zurück. Der Boutefas wird später in mehreren Publikationen über das Alltagsleben in den Kantonen Waadt und Freiburg erwähnt. Damals handelte es sich um ein saisonales Produkt, das mit der Tradition der «Metzgete» zu Beginn des Herbsts verbunden war. Er kam nur an besonderen Anlässen und Familienfesten auf den Tisch.

Die Herstellung des Boutefas beruht wie diejenige des Jambon de la Borne ebenfalls auf der traditionellen Schweineproduktion der Region, die durch das spezifische Futter im geografischen Gebiet gewährleistet wird. 24 Jahre nach Einleitung der ersten Schritte ist der Boutefas nun als GUB eingetragen. Es ist erst das zweite Fleischprodukt, das dieses Qualitätszeichen erhält.

Das Schweizer Register umfasst derzeit 42 Eintragungen, davon 25 geschützte Ursprungsbezeichnungen (GUB) und 17 geschützte geografische Angaben (GGA). Die entsprechende Dokumentation

ist einsehbar unter www.blw.admin.ch > Instrumente > Kennzeichnung > Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben. (BLW)

Tierische Nebenprodukte wieder in den Trog

Tierische Eiweisse aus Schlachtnebenprodukten von Schweinen und Hühnern sollen wieder als Futtermittel für allesfressende Nutztiere verwendet werden können. Die entsprechenden Vorstösse wurden vom Nationalrat stillschweigend an den Ständerat überwiesen. Der Bundesrat solle die rechtlichen Anpassungen vornehmen, dass tierische Schlachtnebenprodukte für Tierfutter wieder verwendet werden können. Das verlangen gleich zwei fast identische politische Vorstösse von Links und Rechts. Beide Motionen wurden vom Nationalrat an den Ständerat überwiesen. Auch der Bundesrat hat im Vorfeld Wohlwollen gezeigt und die Motionen dem Parlament zur Annahme empfohlen.

Die Verwendung von verarbeitetem tierischem Protein von Schweinen in Geflügelfutter und umgekehrt von Geflügel in Schweinefutter wurde in der EU vor



Verarbeitete Proteine von tierischen Nebenprodukten sollen wieder an Schweine und Geflügel verfüttert werden dürfen.

Kurzem wieder erlaubt. Dies soll auch in der Schweiz wieder möglich werden, um beispielsweise mit den verarbeiteten tierischen Proteinen Sojaextraktionsschrot zu ersetzen und im Sinne der Kreislaufwirtschaft und der Transformation zu einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft die Kreisläufe zu schliessen und Nährstoffverluste zu minimieren. (LID 17.12.2021)

FIRMENMITTEILUNG

Bell Food Group erneut mit sehr gutem Geschäftsjahr

Die Bell Food Group erzielte 2021 ihr bisher bestes Ergebnis überhaupt. Das starke Kerngeschäft mit Fleischwaren und Convenience-Produkten im Schweizer Retailmarkt war der wesentliche Treiber für das gute Geschäftsjahr. Alle Geschäftsbereiche haben zum guten Ergebnis beigetragen. Im Geschäftsbereich Convenience sind die vegetarischen Produkte und Frischpasta am stärksten gewachsen.

Die Bell Food Group kann 2021 an das gute Vorjahr anknüpfen und erhöht mit CHF 4,2 Milliarden den bereinigten Warenumsatz um 3,2% (+CHF 132,3 Mio.). Entsprechend zufrieden zeigt sich CEO Lorenz Wyss: «Es freut mich sehr, dass wir unter diesen herausfordernden Rahmenbedingungen das starke Vorjahr übertroffen haben.» Zum erfolgreichen Geschäftsgang haben alle Geschäftsbereiche der Bell Food Group beigetragen. Einen wichtigen Anteil leistete das starke Retailgeschäft mit Fleischwaren

und Convenience-Produkten im Heimmarkt Schweiz. Das Geschäft mit To-go-Convenience und der Absatzkanal Food Service zeigten nach dem coronabedingten Rückgang im Vorjahr Tendenzen zur Erholung. Mit CHF 129,5 Millionen liegt der bereinigte Jahresgewinn um CHF 11,8 Millionen (+10%) über Vorjahr.

Mit der Lockerung der Corona-Massnahmen im Frühjahr und Sommer hat sich der Umsatz im Bereich Food Service langsam erholt. Demgegenüber gingen die Umsätze im Absatzkanal Retail zurück, allerdings in geringerem Umfang als erwartet. In den Märkten war eine gewisse Unsicherheit und Zurückhaltung spürbar. In der zweiten Jahreshälfte machten sich steigende Preise für pflanzliche Rohstoffe, Hilfs- und Verpackungsmaterial sowie Energie bemerkbar. Insgesamt war die Nachfragesituation über das gesamte Berichtsjahr volatil und hat sich mit dem Einsetzen der Omikrowelle im letzten

Quartal 2021 noch zusätzlich verstärkt. Das in den Angebotskategorien und Absatzkanälen breit abgestützte Geschäftsmodell der Bell Food Group hat sich bewährt und erwies sich als strategischer Vorteil.

Erfreuliche Entwicklung in den Geschäftsbereichen

Trotz der Erholung im Absatzkanal Food Service blieben die Umsätze im Retailkanal insbesondere im ersten Halbjahr auf einem hohen Niveau. Das gilt insbesondere für den Heimmarkt Schweiz. So knüpfte der Geschäftsbereich Bell Schweiz im Berichtsjahr an das gute Vorjahr an. Erfreulich entwickelten sich die Warengruppen Geflügel und insbesondere Seafood, die um über 10% gewachsen ist und damit ihre Marktführerschaft in der Schweiz deutlich ausgebaut hat. Sowohl Geflügel als auch Seafood verzeichnen seit Jahren ein solides Wachstum und leisten einen wesentlichen Beitrag zur

Profitabilität des Geschäftsbereichs. Im Geschäftsbereich Bell International zählt sich die strategische Fokussierung auf die Kernkompetenzen Rohschinken und Bio-Geflügelprodukte weiter aus. Mit einem Umsatzwachstum von über 15 Prozent ist Bio-Geflügel am stärksten gewachsen. Dank einer guten Performance in all ihren Divisionen hat Bell International ihre Profitabilität weiter steigern können. Der Geschäftsbereich Convenience verzeichnete einen Umsatzanstieg in den Bereichen Food Service und To-go-Convenience und zeigte nach der coronabedingten Baisse im Vorjahr Erholungstendenzen. Auch beim Trend zu vegetarischen und veganen Produkten spielt die Bell Food Group eine prägende Rolle: Das Segment der pflanzenbasierten Fleischalternativen erzielte ein erfreuliches Wachstum von 25 Prozent.

Investitionen in die Zukunft

Das Kerngeschäft in der Schweiz bildet die Basis für die Geschäftstätigkeit der Bell Food Group. Zentraler strategischer Schwerpunkt ist es deshalb, die Leistungsfähigkeit in der Schweiz vorausschauend an die zukünftigen Bedürfnisse der Kunden und die Gegebenheiten der Märkte anzupassen. Deshalb investiert das Unternehmen mit einem Planungshorizont bis 2025 rund CHF 800 Millionen in den Ausbau und die Modernisierung der Produktionsinfrastruktur in der Schweiz.

Das Investitionsprogramm Schweiz umfasst folgende Vorhaben: Am Standort Oensingen wird die Produktion erneuert und weiterentwickelt. Bereits weit vorgeschritten ist der Bau eines neuen, vollautomatisierten Tiefkühlagers, das über modernste Gefrier- und Auftautechnologien verfügt. Damit



Das Segment der pflanzenbasierten Fleischalternativen erzielte ein erfreuliches Wachstum von 25 Prozent.

Bild: Veganer Fleischkäse von Hilcona. (zvg)

werden heute primär extern vorhandene Lagerkapazitäten zentralisiert und der Energiebedarf kann um die Hälfte gesenkt werden. Weiter befinden sich eine zentrale Logistikplattform und ein Slicing Center im Bau. Diese Neubauten ermöglichen einen deutlich schnelleren und effizienteren Bestell-Liefer-Rhythmus für Frischprodukte und sichern damit einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil für die Zukunft. Im März 2022 beginnen die Bauarbeiten für den neuen Rinderschlachthof. Dieser wird über die höchsten heute am Markt vorhandenen Standards bezüglich Tierwohl, Hygiene und Produktivität verfügen. Er ersetzt den bestehenden Betrieb, der seit Jahren unter Volllast läuft und die geplante Nutzungsdauer erreicht hat.

Die Bell Food Group will ihr Standbein im Schweizer Convenience-Markt weiter stärken. Neben der Modernisierung der Infrastruktur werden neue Kapazitäten für zukunftssträchtige Sortimente wie beispielsweise vegetarische und vegane Produkte geschaffen. Der Hauptsitz von Hilcona in Schaan wird in einem über mehrere Jahre angelegten Entwicklungsplan modernisiert.

Im Berichtsjahr war die Überarbeitung der Nachhaltigkeitsstrategie eine wichtige Priorität für die Bell Food Group.

Ausblick

Wegen der Auswirkungen der Corona-Pandemie bleiben die Märkte auf absehbare Zeit volatil und wenig vorhersehbar. Die Bell Food Group geht davon aus, dass die Auswirkungen der Corona-Pandemie 2022 abnehmen und eine langsame Normalisierung eintreten wird. Allerdings ist noch nicht absehbar, wie diese neue Normalität aussehen wird. Ergänzend dazu CEO Lorenz Wyss: «Es ist möglich, dass gewisse durch die Pandemie hervorgerufenen Veränderungen bestehen bleiben und einen nachhaltigen Einfluss auf unseren Geschäftsgang haben werden.»

Eine zunehmende Normalisierung wird sich positiv auf den Geschäftsbereich Convenience auswirken, der damit wieder seine Rolle als Wachstumstreiber der Gruppe übernehmen wird. Der Geschäftsbereich Bell Schweiz wird die starke Performance aus den vergangenen beiden Jahren hingegen nicht in gleichem Mass fortführen können. Insbesondere dann, wenn die bereits im Berichtsjahr teilweise eingetretene Rückkehr des Einkaufstourismus weitergeht. Dieses Kerngeschäft wird aber nach wie vor einen wesentlichen Beitrag zum Gruppenerfolg leisten. Ergänzend dazu wird der Geschäftsbereich Bell International weitere Fortschritte erzielen und die strategische Ausrichtung der Bell Food Group sinnvoll abrunden. (Bell)

AUS DER FORSCHUNG

Konsistenz der Gänseleberpastete wird erforscht

Forscher haben die Struktur von Gänseleberpastete untersucht und starke Unterschiede festgestellt zwischen Stopfleber und nicht-gestopfter Leber. Gestopfte sei härter, elastischer und spröder. Nun hoffen sie, Imitationen herzustellen, auch vegane.

Viele Delikatessen basieren auf tierischen Produkten. Handwerklich hergestellte Produkte – d. h. solche mit natürlichen und gleichen Zutaten – weisen ein anderes Mundgefühl auf. Dies ist u. a. auch eine grosse Herausforderung bei der Herstellung alternativer, veganer Produkte. Ein Team um Thomas Vilgis,

Gruppenleiter am MPI-P, hat nun gemeinsam mit der Syddansk Universitet (Dänemark) die mikroskopische Struktur von Gänseleberpastete mit der Struktur nicht-gestopfter, handwerklich hergestellter verglichen und starke Unterschiede festgestellt. Die Forschung kann auch dazu beitragen, die Textur pflanzenbasierter Produkte stärker an die bekannter tierischer Produkte anzulehnen. Seit über 4000 Jahren wird die Gänsestopfleber (franz. «foie gras») in manchen Kulturkreisen als Delikatesse geschätzt. Die Textur – also das Gefühl, welches die Leber im Mund erzeugt – ist bisher nicht zu imitieren. Ein Team um Thomas Vilgis, Gruppenleiter am Max-

Planck-Institut für Polymerforschung im Arbeitskreis von Kurt Kremer, hat sich nun in einer Kollaboration mit Mathias Clausen von der Syddansk Universitet in Dänemark diesem Thema angenommen und versucht, hinter die Geheimnisse der Leberpastete zu kommen.

Hierfür hat das Team echte französische Pastete mit handwerklich hergestellter verglichen. Dazu wurde normale, ungestopfte Leber einer Ente mit einem Cutter – einer Art professionellem Mixer – nachträglich mit Entenfett versetzt. In einem ersten Experiment wurden beide Leberarten mechanisch charakterisiert.

«Wir haben gemerkt, dass es uns nicht möglich ist, die Textur der echten Gänseleber im Labor nachzubauen: Echte Leber ist härter, etwas elastischer und gleichzeitig auch spröder als die durch Mischen der Zutaten hergestellte», so Vilgis. Dies konnten die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler auch quantifizieren, indem sie die beiden Leberarten rheologisch untersuchten – also deren Reaktion auf mechanische Kräfte, wie sie z. B. beim Kauen ausgeübt werden, bestimmten.

Den Effekt führen die Forscher darauf zurück, dass die mit Hilfe des Cutters eingearbeiteten Fetttropfen viel weniger miteinander interagieren und ag-

gregieren, als dies bei der gewachsenen Leber der Fall ist. Hierdurch entsteht kein so starkes Netzwerk zwischen den Fettpartikeln, was der echten Leberpaté ihre Textur gibt.

Für diese Feststellung haben die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in einem weiteren Experiment eine Mikroskopie-Methode verwendet, die mit Hilfe eines Lasers eine direkte Abbildung der Fetttropfenverteilung möglich macht. Die sogenannte «CARS-Mikroskopie» (CARS, coherent anti-stokes Raman Scattering) erlaubt es hierbei, das reflektierte Licht unterschiedlicher Materialien spektral zu analysieren – Fett zeigt hierbei eine andere Sig-

natur als das restliche in der Leber vorhandene Material.

«Wir hoffen, dass wir in Zukunft – auch im Hinblick auf das Tierwohl – beitragen können, um aus diesen Methoden zu lernen und auch vegetarische und vegane Produkte qualitativ vergleichbar herzustellen. Diese Forschung erlaubt es uns, auch Mundgefühl und Streichfähigkeit von veganen Analogon unter neuem Licht zu betrachten und zu verbessern», so Vilgis. Leberpastete ist schon lange in der Kritik und in vielen Ländern inzwischen verboten, immer mehr Länder folgen.

(Max-Planck-Institut für Polymerforschung)

AKTUELL

Tierwohl zwischen Politik und Ladenregal

Tierwohl ist ein wichtiges Verkaufsargument, nicht nur in der Schweiz. Und immer mehr Tierwohl wird gefordert, auch auf politischem Wege. Wohin geht der Weg und wo steht die Schweiz?

Rindfleisch aus Südamerika in Aktion, Rohschinken aus Italien oder Spanien, Eier aus Deutschland: Viele tierische Produkte, die uns im Supermarkt angeboten werden, stammen aus dem Ausland. Die Produktion ausserhalb der Schweiz erfüllt aber ausländische Tierwohlstandards – und die sind mit höchster Wahrscheinlichkeit schlechter als hiesige.

Im internationalen Vergleich schneidet die Schweiz in ihren Regelungen zum Schutz von Nutztieren gut ab. Beispielsweise wird Geflügel in der Schweiz seit 1992 nicht mehr in Käfigen gehalten, während in der EU die Verbannung der Käfighaltung erst 2027 kommen soll. Im Gegensatz zu anderen Ländern hat die Schweiz auch verbindliche Richtwerte definiert wie maximale Tierbestände oder minimale Stallflächen für etliche Tiergattungen.

Das Tierschutzgesetz in der Schweiz regelt bereits vieles, zusätzliche Beiträge für den Tierschutz werden vielleicht deshalb nur zögerlich ausgegeben. 2019 bezahlte der Bund 2,8 Milliarden Franken Direktzahlungen aus. Davon floss zwar nur ein Zehntel in die beiden Tierwohlbeiträge BTS und RAUS. Im 2020 überarbeiteten Tierschutzgesetz ist aber beispielsweise neu das fachgerechte und tierschutzkonforme Töten definiert. Auch der Transport von Labeltieren wurde 2021 neu geregelt. Mastschweinen wird ab diesem Jahr mehr Platz im Transporter zum Schlachthof zugestanden, weil diese in den



Tierhaltung ist nicht nur in der Schweiz ein emotionales Thema.

letzten Jahren immer grösser und schwerer geworden waren.

Wer tierische Produkte aus Schweizer Herkunft kauft, weiss Bescheid, unter welchen Bedingungen das Tier gelebt hat. Bei Labelfleisch sind die Lebensbedingungen für die Tiere noch besser, allerdings ist spätestens seit einer Untersuchung des Schweizer Tierschutzes (STS) klar, dass die Marge des Detailhandels bei Bioprodukten verglichen mit konventionellen Produkten oftmals noch grösser ist als der Betrag, den der Bauer schlussendlich erhält.

Die Umsatzanteile aus dem Lebensmittelhandel zeigen allerdings, dass Tierwohl vor allem dann als Verkaufsargument zieht, wenn es sich um Frischfleisch handelt. Aber auch da ist der Label-Anteil aus tierfreundlichen Haltungsverfahren in einigen

Kategorien bescheiden. Offenbar will die Gesellschaft fürs Tierwohl vermehrt die Politik in die Pflicht nehmen. Die Hornkuh-Initiative sowie die Fair-Food-Initiative wurden nicht angenommen, die Massentierhaltungsinitiative steht in den Startlöchern.

Doch auch andere Länder machen vorwärts: In verschiedenen Staaten der EU haben Politik und Handel das Tierwohl als Argument für den Schutz der heimischen Produktion entdeckt – ein Beispiel ist die Initiative Tierwohl in Deutschland. Und die Länder arbeiten darauf hin, dieses Argument deutlich zu stärken. Neben aller Politik und Tierwohlprogrammen: Die Konsumentinnen und Konsumenten haben es beim Griff zum Produkt im Ladenregal selbst in der Hand, für welche Produktionsweise sie sich entscheiden. (LID)

MESSETIPP

Die Branche freut sich auf ihr wichtigstes Live-Event 2022



Die IFFA bildet den gesamten Markt für die Verarbeitung, Verpackung und den Verkauf von Fleisch und alternativen Proteinen ab. Damit bietet sie der globalen Nahrungsmittelbranche eine Plattform für Innovation und Vernetzung.

Der Zuspruch der Branche zur IFFA 2022 ist ungebrochen hoch. Die Anzahl der ausstellenden Unternehmen und die belegte Fläche knüpfen an die Werte der Vorveranstaltung 2019 an. Mit einem erprobten Schutz- und Hygienekonzept bietet die Messe Frankfurt allen Teilnehmer/innen einen sicheren Rahmen für die persönliche Begegnung.

Zu Beginn des Jahres 2022 betonen Aussteller/innen und Besucher/innen einmal mehr die Notwendigkeit, sich zu ihrem internationalen Live-Event treffen zu können: vor Ort und zum persönlichen Austausch. Der Anmeldestatus zur IFFA, Technology for Meat and Alternative Proteins, vom 14. bis 19. Mai in Frankfurt am Main, ist sehr gut. Die Messe Frankfurt rechnet mit über 900 ausstellenden Unternehmen aus aller Welt. Die erwartete Ausstellungsfläche, die sich wieder über die Hallen 8, 9, 11 und 12 erstreckt, liegt auf dem Niveau der Vorveranstaltung. Die Firmen zeigen Innovationen für die gesamte Prozesskette der Proteinverarbeitung. Neben Fleischprodukten legt die IFFA erstmals einen besonderen Schwerpunkt auf Zutaten und Herstellungsprozesse pflanzlicher Proteine und bietet damit diesem stark wachsenden Segment eine professionelle Plattform.

Peter Feldmann, Oberbürgermeister der Stadt Frankfurt und Aufsichtsratsvorsitzender der Messe Frankfurt, unterstreicht die Bedeutung von Messen: «Die Anmeldezahlen zur IFFA sind ein starkes Signal für den Messestandort Frankfurt! Sie zeigen uns: Frank-

furts Messe war, ist und bleibt Weltspitze – trotz des Einschnitts durch die Corona-Pandemie. Ohne die Messe würde es das Frankfurt, wie wir es seit Jahrhunderten kennen und lieben, nicht geben. Durch die Messe sind Internationalität und Vielfalt ein Teil unserer DNA geworden. Und: Unsere Messe ist der Ort für die Zukunftsthemen. Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine fleischlose oder fleischarme Ernährung. Es ist gut, dass sich die IFFA dieses Trends annimmt.»

Starke Branche – positive Erwartung an die IFFA

Klaus Schröter, Geschäftsführer der Schröter Technologie GmbH & Co. KG und Vorsitzender der Fachabteilung Fleischverarbeitungsmaschinen im VDMA, bestätigt: «Es gibt in der Branche einen riesigen Bedarf am persönlichen Austausch. Stellvertretend für die Ausstellerschaft möchte ich betonen, dass wir die IFFA als starke internationale Plattform in diesem Jahr brauchen und uns darauf freuen, unsere Innovationen dem Fachpublikum vorzustellen. Mit dem neuen Thema der alternativen Proteine erfährt die Weltleitmesse ausserdem eine wichtige Neuausrichtung und einen Schub in Richtung Zukunft.»

Für das IFFA-Jahr 2022 erwartet die Branche der Nahrungsmittelmaschinen ein noch höheres Umsatzwachstum als 2021. Zum einen, weil die bestehenden Aufträge aus 2021 in diesem Jahr in Umsatz umgewandelt werden. Zum anderen geben die anhaltend gute Nachfragesituation, der starke

Trend zu Automatisierung und Digitalisierung sowie Produktinnovationen allen Grund für eine positive Erwartung an die Weltleitmesse.

Gut vorbereitet – sicher teilnehmen

In der volatilen Pandemie-Zeit ist eine gute Vorbereitung der Messeteilnahme wichtiger denn je. «Die IFFA bietet ein sicheres Umfeld für Kontakte, Geschäfte und Inspiration», sagt Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. «Unser mit den Behörden abgestimmtes Schutz- und Hygienekonzept kam bereits bei vielen Präsenzveranstaltungen erfolgreich zum Einsatz. Und wie überall gilt auch bei uns: Wer geimpft und geboostert ist, hat grösstmögliche Aktionsfreiheit.»

(Messe Frankfurt)

Metzgereifachmesse IFFA

14.–19.5.2022

in der Messe Frankfurt am Main

www.IFFA.com

TIPP

Berufsbildner des Jahres 2022: Melde deinen Chef jetzt an!

Setz dich dein Berufsbildner für dich und deine Ausbildung ein? Nimmt er sich Zeit, dir die Theorie aus der Schule praktisch zu vermitteln? Ist er kompetent und gibt dir Tipps und Tricks weiter? Motiviert er dich, dein Bestes zu geben? Dann melde ihn für den «Zukunftsträger – Berufsbildner des Jahres» an und sage ihm auf aussergewöhnliche Art und Weise «Danke» für seinen grossartigen Einsatz.

Den Ablauf kannst du hier nachlesen:

www.zukunftstraeger.ch

Die Anmeldung steht dir bereits ab dem 1. Lehrjahr offen und ist frei von jeglichen Gebühren. Wir zeichnen folgende vier Kategorien aus:

- Bäcker-Konditor-Confiseur
- Fleischfachmann
- Koch
- Restaurationsfachmann

Zu gewinnen gibt es ein Preisgeld in der Höhe von Fr. 10 000.– pro Kategorie, welches deinem Betrieb zugutekommt. Wir freuen uns auf deine Anmeldung bis zum 15. März 2022! www.zukunftstraeger.ch

Agenda

Schlaraffia

Delikatessenmesse, 10.–13. März 2022 in Weinfeld, www.schlaraffia.ch



Endlich wieder physisch durchgeführte Delikatessenmessen. Bild: Schlaraffia

Empack, Zürich

Verpackungsmesse. Neues Datum: 30.–31. März 2022. www.empack-zuerich.ch

Anuga Food Tec, Köln

Foodtechnikmesse, 26.–29. April 2022, www.anugafoodtec.de

IFFA Internationale Messe für die Fleischbranche

14.–19. Mai 2022 in Frankfurt am Main. Mit dem neuen Untertitel «Technology for Meat and Alternative Proteins» greift die Leitmesse die rasante Marktentwicklung bei Fleischalternativen und den dahinterstehenden Herstellungsprozessen auf. www.iffa.com

Bio Marché, Zofingen

Biomarkt und -fest, 17.–19. Juni 2022. www.biomarche.ch

Biofach

Bio-Fachmesse im Messezentrum Nürnberg, neues Datum: 26.–29. Juli 2022 www.biofach.de

SIAL

Internationale Food-Messe mit Innovationsshow in Paris Nord Villepinte, 15.–19. Oktober 2022 www.sial.fr

ZAGG

Messe für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie in der Messe Luzern, 23.–26. Oktober 2022. www.zagg.ch

In Memoriam

Franz Gisler-Schuler

10. April 1933 – 12. Februar 2022

Mit grosser Bestürzung haben wir vom Hinschied unseres langjährigen Mitgliedes Kenntnis genommen.

Als leidenschaftlicher Metzger engagierte er sich in der MPV-Sektion Schwyz und erfreute sich am Zusammensein mit seinen Kollegen.

Ein liebenswerter Mensch verlässt uns. Wir gedenken ihm in Ehren und sprechen der Trauerfamilie unseren Trost zu.

Der Trauergottesdienst fand am Dienstag, 22. Februar 2022, 10.00 Uhr, in der Pfarrkirche Goldau statt. Anschliessend erfolgte die Urnenbeisetzung auf dem Friedhof, die Beisammlungen war beim Gemeinschaftsgrab.

*ehemalige MPV-Sektion Schwyz
Metzgereipersonal-Verbandes
der Schweiz, Zürich*

Wir treffen uns

Basel Regio: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Bern: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Brugg: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Chur: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Langenthal: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Lenzburg: • Siehe Kästchen:

Sektion Lenzburg

General-Versammlung

Donnerstag, 17. März 2022, 16.30 Uhr, Restaurant Bären, Wildegg.

Oberwymental: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Olten: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Solothurn: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

St. Gallen: • Siehe Kästchen:

Sektion St. Gallen

GV und anschliessend Jassen

Freitag, 12. März 2022, 10.00 Uhr, Restaurant Neueck, St. Fiden.

St. Galler Oberland: • Siehe Kästchen:

Sektion St. Galler Oberland

Monatsversammlung

Dienstag, 1. März 2022, 20.00 Uhr, Restaurant Gemsli, Mels.

Sektion St. Galler Oberland

Monatsversammlung

Dienstag, 5. April 2022, 20.00 Uhr, Restaurant Gemsli, Mels.

Sektion St. Galler Oberland

Monatsversammlung

Dienstag, 3. Mai 2022, 19.00 Uhr, Restaurant Gemsli, Mels.

Uri: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Val: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Winterthur: • Siehe Kästchen:

Sektion Winterthur

Monatsversammlung

Dienstag, 1. März 2022, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen.

Sektion Winterthur

Monatstreff

Dienstag, 5. April 2022, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen.

Sektion Winterthur

Monatsversammlung/Behandlung der MPV-Generalversammlung

Dienstag, 3. Mai 2022, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen.

Sektion Winterthur

Monatstreff

Dienstag, 7. Juni 2022, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen.

Zofingen: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

Zug: • Monatsversammlungen 2022 keine Angaben.

MPV-Dienstleistung

Liebes MPV-Mitglied

Ausfüllen der Steuererklärung – die lästige Pflicht eines jeden. Wir wissen das und aus diesem Grund nehmen wir Ihnen gerne diese Aufgabe ab.

Sie haben als MPV-Mitglied die Möglichkeit, Ihre Steuererklärung mit den zugehörigen Unterlagen an die Geschäftsstelle zuzustellen. Die Steuererklärung wird gegen einen geringen Unkostenbeitrag professionell ausgefüllt:

CHF 50.– für eine Steuererklärung ohne Liegenschaft
CHF 150.– für eine Steuererklärung mit Liegenschaft

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit einem ausreichend frankierten und adressierten Rückantwortcouvert der MPV-Geschäftsstelle zu. Wir werden anhand der Checkliste prüfen, ob alle Unterlagen beigelegt sind, allenfalls werden wir mit Ihnen in Kontakt treten. Die Unterlagen werden zur Erledigung an eine Steuerfachperson weitergeleitet. Die ausgefüllte Steuererklärung wird Ihnen dann zusammen mit einem Einzahlungsschein direkt zugestellt. Selbstverständlich wird absolute Diskretion und Professionalität gewährt. Wir sind überzeugt, Ihnen mit dieser MPV-Dienstleistung das Leben etwas einfacher zu machen.

Checkliste Steuererklärung 2021

Einkommen 2021

- sämtliche Lohnausweise 2021 beider Ehepartner, Haupt- und Nebenerwerbe
- bei Arbeitgeberwechsel: bitte genaue Datenangabe
- Rentenbescheinigungen 2021 über AHV, IV, BVG, UVG und andere Renten
- Taggeldabrechnungen von Kranken- und Unfallversicherungen
- Taggeldabrechnungen von Arbeitslosenversicherung (ALV)
- Erwerbsausfallentschädigungen
- Ehegatten- und Kinderalimente
- übrige Einkünfte
- Haben Sie Kapitalzahlungen aus beruflicher (Säule 2/Pensionskasse) oder gebundener Vorsorge (Säule 3a), Einmalprämienversicherungen, Lebensversicherungen usw. erhalten? Bitte Bescheinigung beilegen
- Waren Sie an einer Erbschaft beteiligt oder haben eine Erbschaft erhalten? Aufstellungen über Einkünfte und Vermögen aus verteilten oder

unverteilten Erbschaften beilegen

- Haben Sie einen Vorempfang oder Schenkungen erhalten? Wenn ja, Bescheinigung beilegen

Abzüge 2021 (inkl. Ehepartner und Kinder, für die der Steuerpflichtige sorgt)

- bezahlte Alimente an Ehegatten/minderjährige Kinder (monatliche Alimentenhöhe mit Belegen/Name und Adresse)
- sonstige Unterstützungsbeiträge, auch einmalige (Nachweis beilegen)
- alle AHV-Beiträge, auch solche von Nichterwerbstätigen
- Nachweis über Ausbildungskosten der Kinder mit Belegen
- Auslagen Kinderbetreuung (Kinderkrippe, Tagesmutter, Mittagstisch)
- Bescheinigungen Säule 3a
- Belege über Einkäufe in die Pensionskasse
- Aufstellungen über Spenden und Zuwendungen an politische Parteien
- Haben Sie Schenkungen gemacht? Nachweis beilegen
- Vermögensverwaltungskosten und Depotgebühren
- Weiterbildungskosten, Fachliteratur und Beiträge an Berufsverbände

Schulden:

- Belege für bezahlte Schuldzinsen und Kapitalbestätigung per 31.12. für Hypotheken, Kredite, an Privatpersonen usw.
- Verzugszinsen auf verspätete Steuerzahlungen
- Nachweis über eigene Weiterbildungskosten/Umschulungskosten mit Belegen

Berufsauslagen (bitte ankreuzen, was zutrifft und ausfüllen):

Fahrtkosten zwischen Wohn- und Arbeitsort:
 Bahn/Bus/Tram Arbeitsort
 pro Monat Fr. total 2021 Fr.
 Fahrrad Kleinmotorrad bis 50 cm³

Auto: Anzahl km Wohnort – Arbeitsort:.....

Fahrten pro Tag:

Anzahl Arbeitstage:

bei Teilzeitstelle: Pensum in% angeben

ganze Arbeitstage: Mo Di Mi Do Fr Sa

halbe Arbeitstage: Mo Di Mi Do Fr Sa

Mittagsverpflegung auswärts: ja nein

Gesundheitskosten:

- Kostenzusammenstellung der Krankenkasse über Prämie, Franchise und Selbstbehalte (erhältlich bei der Krankenkasse)

- Rechnungen selbstgetragener Krankheitskosten wie z. B. Zahnarztrechnungen
- Rechnungen für Brillen und Kontaktlinsen, wenn nicht von der Krankenkasse übernommen
- Belege über erhaltene Prämienverbilligung

Liegenschaften:

- Eigenmiet- und Steuerwert 2021 (Kopie der Schätzung beilegen) oder Mietzinseinnahmen 2021
- Rechnungen über Liegenschaftsunterhalt 2021
- Verwaltungsabrechnung bei Stockwerkeigentum inkl. Erneuerungsfonds
- Land- und Immobilienverkäufe 2021
- Baurechtzinsen auf selbstbewohnter und vermieteter Liegenschaft
- Baukreditzinsen und -kommissionen
- Risikoprämie für Hypothek mit Zinsdach und Einmalzahlungen
- Auflösungskommission bei vorzeitiger Auflösung Festhypothek

Fahrzeuge:

- Angaben zu Motorfahrzeugen mit Bezeichnung, Erwerbsjahr und Kaufpreis

Wertschriften/Vermögensanlagen:

- Zins- und Kapitalbescheinigung von sämtlichen Post- und Bankkonti
- Nachweis über saldierte (aufgelöste) Konti im laufenden Jahr
- Steuerauszüge der Depotbanken sämtlicher Wertschriften per 31.12.
- Belege über weitere Guthaben oder Einkünfte (z. B. Lotto- /Totogewinne, Aktivdarlehen inkl. Zinserträge)
- Lebensversicherungen: Bescheinigungen per 31.12.
- Rückkaufswerte (Bescheinigung der Versicherungsgesellschaft beilegen)
- Übrige Vermögen wie Schiffe, Antiquitäten, Kunst- und Schmuckgegenstände

NICHT VERGESSEN:

- Original-Steuerformular 2021
- Kopie der definitiven Steuerveranlagung 2020, wenn noch nicht vorhanden, dann 2019
- Bitte auf Seite 1 der Original-Steuererklärung folgendes ausfüllen: Personalien, Zivilstand, Wohnort per 31.12., Kinder (Geburtsdatum, Schule, Verdienst (Lehre)) sowie andere Personen, für die Sie unterstützungspflichtig sind.

Wichtig: die aktuelle Adresse, Telefonnummer, E-Mail-Adresse angeben!

Partie française

Conserver les aliments plus longtemps en toute sécurité

Un rapport d'experts prouve qu'il est possible de prolonger la date de durabilité minimale de nombreux aliments sans aucun risque pour la santé. À l'initiative du groupe d'experts «foodsave 2025», un mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a été confié à l'Université des sciences appliquées de Zurich (ZHAW), afin d'étudier la durabilité des différents types d'aliments. Il en ressort clairement que de nombreux produits peuvent être consommés au-delà de leur délai de péremption en toute sécurité. «Beaucoup de produits passés de date restent bons pour la consommation, car les dates de durabilité minimale n'ont rien à voir avec la sécurité alimentaire. Elles sont une information sur la qualité», souligne Claudio Beretta, président de l'association foodwaste.ch et expert en durabilité à la ZHAW.

En Suisse, 2,8 millions de tonnes de denrées alimentaires sont perdues chaque année. Les dates de péremption sont responsables de 10 % de cette nourriture gaspillée. «Ce qui m'a surpris c'est de réaliser que pour des produits similaires, les dates étaient différentes», relève encore Claudio Beretta.

Aucune loi ne définit clairement la qualité pour la vente d'alimentation. «Aujourd'hui, il serait légal de vendre, par exemple, des pâtes ou des confitures, après la date de péremption. Mais les commerces ne veulent prendre aucun risque», poursuit l'expert.

Le rapport effectué par la ZHAW vient donc avec des études et des recommandations concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. «On peut gagner entre 6 jours et 12 mois de conservation selon les produits, en garantissant toujours la sécurité alimentaire.» Un an de plus, par exemple, pour le riz ou le sucre et 14 jours pour les yaourts.

Autre bonne nouvelle: les denrées, telles que la viande ou le poisson, avec une date butoir de vente libellée «à consommer jusqu'au» – à la différence de «à consommer de préférence...» – peuvent également voir leur durée de vie prolongée. «En congelant ces produits, au plus tard, lors de la date limite de péremption, il est possible de gagner 90 jours», assure Claudio Beretta. Ces nouvelles recommandations concernant la durée de conservation ont pour objectif de faire davantage de dons de denrées alimentaires, au lieu de les jeter. Elles doivent aussi permettre aux commerces de prolonger la durée de vente de leurs produits, avec des réductions des prix. «Nous ne voulons pas créer des catégories de consommateurs. Si un produit est encore bon, il l'est pour tout le monde.» Y compris pour ceux qui l'ont dans leur placard ou leur réfrigérateur. (AGIR)

France: Interdiction du broyage routinier des poussins mâles

On estime qu'environ 300 millions de «frères» de poules sont tués chaque année dans l'Union européenne, dont 50 millions sur le seul territoire français, car incapables de pondre les oeufs qui finiront dans nos assiettes. L'interdiction de ce broyage est effective depuis le début de l'année en Allemagne, où ont été mises au point les machines permettant de déterminer le sexe des embryons dans l'œuf (ovosexage) – et donc d'éliminer les mâles avant éclosion – dont les couvoirs français doivent aujourd'hui s'équiper.

En France, cette mesure, notamment réclamée par les associations de défense des animaux, était attendue depuis plusieurs années. Cinq couvoirs spécialisés dans la fourniture de poules pondeuses aux éleveurs sont concernés. Certains ont commencé à installer des machines d'ovosexage. Selon le décret paru au Journal officiel, les couvoirs devront justifier pendant l'année avoir bien commandé de tels équipements et engagé les travaux pour les installer. Ces matériels «permettant de déterminer le sexe de l'embryon au plus tard le quinzième jour d'incubation» sur 21 doivent fonctionner «au plus tard le 31 décembre 2022», sous peine d'amende. L'association de défense des animaux d'élevage souhaitait que l'Etat fixe comme objectif «à plus long terme» d'ovosexer avant le septième jour, pour s'assurer que les embryons sont éliminés avant d'être sensibles à la douleur. Un sexage au quinzième jour, «c'est trop tard», selon la responsable de l'association. Les technologies disponibles en France permettent de sexer au 13e jour, voire au neuvième pour le dispositif le plus onéreux.

L'association regrette aussi qu'aucune mesure n'ait été prise pour les canetons femelles, qui sont souvent éliminés, en particulier dans la filière foie gras où seuls les mâles sont gavés, leur foie étant jugé de meilleure qualité. La filière s'est donnée jusqu'à fin 2024 pour mettre fin à ce broyage.

L'interdiction d'abattre les poussins ne concerne pas les lignées destinées à la reproduction, ni le marché spécifique de l'alimentation animale, quand les poussins servent à nourrir des reptiles ou des rapaces, par exemple. Les couvoirs pourront aussi continuer d'éliminer les mâles «accidentellement non détectés».

(AGIR, Agence Télégraphique Suisse)

Le Boutefas a désormais son AOP

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a enregistré le Boutefas en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP). Les conditions attachées à la demande d'enre-

gistement ont donné lieu à une opposition. Celle-ci a été retirée dans l'intervalle, si bien que cette spécialité réputée est désormais protégée. Il s'agit de la deuxième AOP pour les produits carnés en Suisse.

Le Boutefas est un produit de charcuterie cru, préparé exclusivement à base de viande de porc et convenant à la consommation à l'état cuit. Ancrés dans les traditions séculaires et toujours vivantes, la recette et l'élaboration traditionnelle du Boutefas s'est transmise au fil des siècles. Les plus anciennes attestations remontent à 1634. Le Boutefas est ensuite mentionné dans plusieurs publications sur la vie quotidienne des Vaudois et des Fribourgeois. À l'époque, il s'agissait d'un produit saisonnier, lié à la tradition de «faire boucherie» à l'arrivée de l'automne. Il était réservé aux grandes occasions et aux fêtes familiales. Au niveau de la fabrication, le Boutefas et le Jambon de la Borne AOP partagent un lien de complémentarité pour la production porcine, garantie par un affouragement spécifique à l'aire géographique.

Désormais, le Boutefas est enregistré en tant qu'AOP. C'est le deuxième produit carné à obtenir cette reconnaissance. Actuellement, le registre de la Suisse comprend 42 inscriptions: 25 appellations d'origine protégées (AOP) et 17 indications géographiques protégées (IGP). La documentation peut être consultée sous www.blw.admin.ch > Instruments > Désignation des produits agricoles > Appellations d'origine et indications géographiques. (OFAG)

CONSEIL

Formateur de l'année 2022: Inscris ton chef maintenant!

Ton formateur professionnel s'engage-t-il pour ta formation? Prend-il le temps de mettre en pratique la théorie apprise en cours? Est-il compétent et te donne-t-il des conseils et astuces? T'incite-t-il à donner le meilleur de toi-même? Alors inscris-le au «Porteur d'avenir – Formateur de l'année» et remercie-le d'une façon originale pour son engagement extraordinaire.

Prends connaissance du déroulement du concours ici: www.zukunftstraeger.ch/fr

L'inscription est ouverte dès la 1re année d'apprentissage et elle est gratuite. Nous récompenserons les quatre catégories suivantes:

- Boulanger-pâtissier-confiseur
- Boucher-charcutier
- Cuisinier
- Spécialiste en restauration

Un prix en espèces à hauteur de Fr. 10 000.– par catégorie est en jeu et sera attribué à ton entreprise. Merci de t'inscrire avant le 15 mars 2022!

www.zukunftstraeger.ch/fr

COMMUNIQUÉ

Bell Food Group a de nouveau réalisé un excellent exercice

En 2021, Bell Food Group a réalisé le meilleur résultat de son histoire. Ces bons résultats ont principalement été obtenus grâce à la solidité du secteur d'activité central des produits carnés et du prêt à consommer dans le commerce de détail en Suisse. Tous les domaines d'activité ont contribué au bon résultat.

En 2021, Bell Food Group a prolongé la bonne performance de l'exercice précédent et augmenté le chiffre d'affaires ajusté de 3,2% (+CHF 132,3 millions) à CHF 4,2 milliards. Le CEO Lorenz Wyss exprime sa satisfaction: «Je constate avec beaucoup de plaisir que malgré les conditions-cadres exigeantes, nous avons réussi à dépasser les excellents résultats de l'exercice précédent.» Tous les domaines d'activité de Bell Food Group ont contribué à la bonne marche des affaires. Une part importante revient toutefois au commerce de détail en Suisse pour les produits carnés et prêts à consommer. Après le recul de l'année précédente en raison de la pandémie, des tendances au redressement se sont exprimées dans les segments des services alimentaires et de la vente à l'emporter.

Suite à l'assouplissement des mesures anti-Covid au printemps et en été, le chiffre d'affaires du domaine Food Service s'est progressivement rétabli. Les volumes réalisés dans le commerce de détail ont en revanche reculé, mais pas dans l'ampleur escomptée. De l'incertitude et une certaine retenue demeuraient néanmoins perceptibles sur les marchés. Une hausse des prix des matières premières végétales, du matériel d'emballage, des matières auxiliaires et de l'énergie est devenue perceptible au deuxième semestre. D'une façon générale, la situation de la demande était volatile tout au long de l'exercice sous revue, ce qui s'est encore accentué avec le déclenchement de la vague Omicron au dernier trimestre 2021. Le modèle commercial largement étayé de Bell Food Group, avec des catégories d'offre et des canaux de distribution diversifiés, a fait ses preuves et s'est avéré un avantage stratégique.

Évolution réjouissante dans les domaines d'activité

Malgré le redressement dans le canal des services alimentaires, les volumes réalisés dans le commerce de détail sont restés à un niveau élevé, surtout au premier semestre. C'était particulièrement vrai en Suisse. Le domaine Bell Suisse a ainsi poursuivi sur la bonne lancée de l'exercice précédent. Les catégories de produits volaille et surtout seafood ont connu une évolution particulièrement réjouissante, avec une croissance de plus

Les catégories de produits volaille et surtout seafood ont connu une évolution particulièrement réjouissante.

de 10% qui renforce encore nettement leur position de leader sur le marché suisse. Les secteurs de la volaille et du seafood enregistrent tous deux une solide croissance depuis des années et contribuent ainsi de manière déterminante à la rentabilité de tout le domaine d'activité.

Dans le domaine d'activité Bell International, la concentration stratégique sur les compétences centrales dans les segments du jambon cru et de la volaille biologique a de nouveau porté ses fruits. C'est la catégorie de la volaille biologique qui a enregistré la plus forte croissance, avec une progression du chiffre d'affaires de plus de 15%. Grâce à la bonne performance dans toutes les divisions, Bell International a de nouveau augmenté sa rentabilité. Le domaine d'activité Convenience a progressé dans les segments des services alimentaires et des assortiments à l'emporter et constaté des tendances de redressement après les reculs conditionnés par le coronavirus en 2020. Bell Food Group est aussi un acteur central face à la tendance des produits végétariens et végétans, notamment avec sa propre marque The Green Mountain: le segment des alternatives végétales à la viande a enregistré une croissance réjouissante de 25%.

Investissements d'avenir

La Suisse demeure le pilier du portefeuille d'activités de Bell Food Group. Adapter la compétitivité en Suisse de manière prospective aux futurs contextes des marchés et besoins des clients est par conséquent d'une importance stratégique centrale. L'entreprise investira de ce fait environ CHF 800 millions dans le développement et la modernisation de l'infrastructure de production en Suisse, avec un horizon de planification jusqu'en 2025. Lorenz Wyss l'explique ainsi: «Cela nous permet d'assurer notre compétitivité et la création de valeur à long terme».

En Suisse, le programme d'investissements comprend les projets suivants: La production du site d'Oensingen sera modernisée et développée. La construction du nouvel entrepôt frigorifique, entièrement automatisé et équipé de technologies de congélation et décongélation de pointe, est déjà très avancée. Cela permettra de centraliser les capacités de stockage principalement externes actuellement et de diviser par deux la consommation d'énergie. Une plateforme logistique centrale ainsi qu'un centre de découpage sont aussi en chantier. Ces nouvelles constructions permettront d'accélérer nettement le rythme commande/livraison des produits frais avec des gains d'efficacité, ce qui représentera un avantage concurrentiel déterminant pour l'avenir. La



construction d'un nouvel abattoir bovin débutera en mars 2022. Il permettra de dépasser les standards actuels du marché en matière de bien-être animal, d'hygiène et de productivité. Les capacités de l'abattoir de bovins actuel étaient saturées depuis des années et, comme la durée d'exploitation prévue a été atteinte, il fallait le remplacer.

Bell Food Group souhaite consolider encore ses assises dans le domaine du Convenience en Suisse. En plus de la modernisation de l'infrastructure, de nouvelles capacités seront créées pour des assortiments prometteurs comme les produits végétariens et végétans. Le siège de Hilcona à Schaan sera modernisé dans le cadre d'un plan de développement portant sur plusieurs années. La première étape a été réalisée dans l'exercice sous revue, par la construction d'une extension pour la production de pâtes fraîches farcies. Les agrandissements tiennent compte de la future croissance et augmentent la compétitivité. Chez Eisberg, la production en Suisse sera concentrée sur les deux sites de Dällikon et d'Esersert-sous-Champvent. Les usines de Villigen et de Dänikon seront fermées à moyen terme. La révision de la stratégie relative au développement durable était une priorité importante pour Bell Food Group en 2021.

Perspectives

Les marchés resteront volatils et difficilement prévisibles dans le proche avenir en raison des effets de la pandémie de coronavirus. Bell Food Group considère néanmoins que ces répercussions diminueront en 2022 et que la situation se normalisera lentement. La forme que prendra cette nouvelle normalité est en revanche difficile à anticiper. CEO Lorenz Wyss s'exprime à ce propos: «Parmi les changements dans les habitudes de consommation intervenus pendant la pandémie, il se pourrait que certains persistent et influencent durablement notre marche des affaires.»

Une normalisation croissante exercera une influence positive sur le domaine d'activité Convenience, lequel retrouvera ainsi son rôle de moteur de croissance du groupe. Le domaine d'activité Bell Suisse ne pourra en revanche pas répéter les excellentes performances des deux dernières années dans la même ampleur, et ce d'autant moins si le tourisme d'achat, qui a déjà en partie repris dans l'exercice sous revue, s'intensifie à nouveau. Ces activités centrales continueront néanmoins d'apporter une contribution déterminante au succès du groupe. À titre complémentaire, le domaine d'activité Bell International devrait enregistrer de nouveaux progrès et s'inscrire judicieusement dans la stratégie globale de Bell Food Group. (Bell)

Service de l'ASPB

Cher membre de l'ASPB,

Remplir sa déclaration d'impôt est une obligation pesante pour tout un chacun. Nous le savons, et c'est pour cela que nous nous faisons un plaisir de vous en décharger. En votre qualité de membre de l'ASPB vous avez la possibilité d'envoyer votre déclaration d'impôt au Secrétariat, avec les documents correspondants.

Elle sera complétée de manière professionnelle contre une petite contribution aux frais:

CHF 50.– pour une déclaration sans bien foncier

CHF 150.– pour une déclaration avec bien foncier

Faites parvenir vos documents accompagnés d'une enveloppe-réponse avec votre adresse et suffisamment affranchie au Secrétariat de l'ASPB. Sur la base de la liste ci-dessous nous vérifierons que tous les documents sont joints et, si nécessaire, nous prendrons contact avec vous. Ces documents seront alors transmis à un spécialiste qui se chargera du travail. La déclaration complétée vous parviendra directement avec un bulletin de versement. Il va de soi que nous garantissons une discrétion et un professionnalisme absolus. Nous sommes convaincus que ce service de l'ASPB vous simplifiera quelque peu la vie.

Liste des documents pour la déclaration d'impôt 2021

Revenu 2021

- Tous les certificats de salaire 2021 des deux conjoints, revenus principaux et accessoires
- En cas de changement de travail: veuillez donner les indications précises
- Attestations de rente 2021 pour les rentes AVS, AI, LPP, LAA et autres
- Décomptes des indemnités journalières des assurances maladie et accidents
- Décomptes des indemnités journalières de l'assurance chômage (AC)
- Allocations pour perte de gain
- Pensions alimentaires conjoint et enfants
- Autres revenus
- Avez-vous reçu des versements de capitaux de la prévoyance professionnelle (2^e pilier/caisse de pension) ou de la prévoyance liée (3^e pilier), d'assurances à prime unique, assurances vie, etc.? Veuillez joindre l'attestation
- Avez-vous participé à un héritage, ou reçu un héritage? Joindre les listes sur les revenus et biens provenant d'héritages partagés ou non-partagés
- Avez-vous reçu un avancement d'hoirie ou des donations? Si oui, veuillez joindre l'attestation

Déductions 2021 (y compris conjoint et enfants à la charge du contribuable)

- Pensions alimentaires versées au conjoint/ enfants mineurs (montant mensuel avec justificatifs/nom et adresse)
- Autres contributions de soutien, même unique (joindre le justificatif)
- Toutes les cotisations AVS, même celles de personnes sans activité lucrative
- Evidence des frais de formation des enfants, avec justificatifs
- Dépenses pour la prise en charge des enfants (crèche, maman de jour, cantine scolaire)
- Attestations pilier 3a
- Quittances de rachats dans la caisse de pension
- Listes de dons et versements à des partis politiques
- Avez-vous fait des dons? Joindre la preuve
- Coûts de gestion de fortune et taxes de dépôt
- Frais de formation continue et de littérature professionnelle, ainsi que cotisations à des associations professionnelles

Dettes:

- Justificatifs d'intérêts débiteur versés et confirmation de capital au 31.12. pour les hypothèques, crédits, personnes privées, etc.
- Intérêts de retard pour paiements d'impôts en retard
- Preuve de vos propres frais de formation continue/reconversion avec justificatifs

Dépenses professionnelles (veuillez indiquer d'une croix et compléter ce qui convient):

Frais de déplacement entre domicile et lieu de travail:

transports publics: distance entre le domicile et le lieu de travail:

par mois CHF: total = CHF:

Vélo vélomoteur jusqu'à 50 cm³

Automobile privée: distance en km entre le domicile et le lieu de travail:

Nombre de trajets effectués par jour:

Nombre de jours de travail:

à temps partiel: indiquer la durée en%

Jours de travail complets: lu ma me je ve sa

Demi-journées de travail: lu ma me je ve sa

Repas de midi pris à l'extérieur: oui non

Frais de santé:

- Composition des frais de la caisse maladie avec prime, franchise et réserves (disponible auprès de la caisse maladie)

- Factures des frais de maladie à votre propre charge, comme factures de dentiste
- Factures pour lunettes et lentilles de contact si elles ne sont pas prises en charge par la caisse maladie
- Justificatifs sur les baisses de prime obtenues

Biens immobiliers

- Valeur locative et fiscale 2021 (joindre une copie de l'estimation) ou revenus de location 2021
- Factures sur l'entretien de la propriété 2021
- Décompte d'administration en cas de propriété par étage, y compris Fonds de rénovation
- Ventes de terrain et immeubles 2021
- Intérêts sur droit de superficie pour bien foncier habité en propre et loué
- Intérêts et commissions de crédit de construction
- Prime de risque pour hypothèque avec taux plafond et versements uniques
- Commission en cas de résiliation avant terme d'une hypothèque fixe

Véhicules

- Indications sur les véhicules à moteur avec dénomination, année et prix d'acquisition

Valeurs/placements

- Justificatif des intérêts et du capital pour l'ensemble des comptes à la poste et à la banque
- Preuve des comptes soldés (résiliés) pendant l'année en cours
- Relevés fiscaux des banques de dépôt pour l'ensemble des valeurs au 31.12.
- Justificatifs d'autres avoirs ou revenus (p.ex. gains de loteries, prêts octroyés, avec revenu des intérêts)
- Assurances vie: justificatifs au 31.12 des assurances vie
- Valeurs de rachat (joindre le justificatif de la société d'assurance)
- Autres avoirs tels que bateaux, antiquités, objets d'art et bijoux

NE PAS OUBLIER:

- Original du formulaire des impôts 2021
- Copie de la taxation définitive 2020, ou 2019 si pas encore disponible
- Veuillez compléter ce qui suit en page 1 de l'original de la déclaration: données personnelles, état civil, adresse de domicile le 31.12., enfants (date de naissance, école, revenu (apprentissage)) ainsi que d'autres personnes pour lesquelles vous avez obligation d'entretien.

Important: indiquer adresse actuelle, numéro de téléphone, adresse mail!

Rencontre

Section Lausanne

Visite du Fort de Chillon dès 14h 00

Mercredi, 9 mars 2022. Rendez-vous à la Pontaise à 13h 00 pour les personnes sans moyen de transport. Merci de vous inscrire auprès du Président jusqu'au 7 mars 2022.

Section Lausanne

Assemblée générale

Vendredi, 22 avril 2022, 19h 00, local GLLI

Section Lausanne

Marche-découverte – Groupement BELL – RDV Mollendruz

Dimanche, 15 mai 2022. Inscription: chez le Président jusqu'au 10 mai 2022, 021 311 95 95

Section Lausanne

Journée familiale, broche – Buvette FC Cugy

Dimanche, 19 juin 2022. 1ère manche challenge vauquille. Bulletin d'inscription suivra.

Lausanne: • juillet – août 2022 / Relâches! Superbes vacances à tous les collègues et profitez de cette magnifique période. Reprise mercredi, 7 septembre 2022, 19h 00, local GLLI

Jura: • Tous les «Rencontres» sont annulés

Parte italiana

Il Boutefas gode ora di una sua DOP

L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) ha registrato il Boutefas come denominazione di origine protetta (DOP). A causa delle sue condizioni, contro la domanda di registrazione era stata presentata un'opposizione, che però è stata ritirata per tempo permettendo di tutelare questa rinomata specialità. Si tratta del secondo prodotto carneo svizzero ad ottenere una DOP. Il Boutefas è una salsiccia cruda, preparata esclusivamente a partire da carne di suino e da consumare dopo la cottura. Ancorate a tradizioni secolari e sempre vive, le ricette e le competenze artigianali di fabbricazione del Boutefas si sono tramandate di generazione in generazione per secoli; le prime tracce risalgono al 1634. Il Boutefas è inoltre menzionato in numerose pubblicazioni sulla vita quotidiana dei vodesi e dei friburghesi: all'epoca si trattava di un prodotto stagionale, legato alla tradizione di fare la mazza con l'arrivo dell'autunno, ed era riservato alle occasioni importanti e alle feste in famiglia. Per quanto riguarda la fabbricazione, il Boutefas e il Jambon de la Borne DOP hanno un legame di interdipendenza e complementarietà nella produzione suina, garantita da un foraggiamento specifico dell'area geografica. 24 anni dopo l'inizio della procedura, il Boutefas è ora stato registrato come DOP, diventando il secondo prodotto carneo a ottenere tale riconoscimento. Al momento il registro svizzero contiene 42 voci: 25 denominazioni d'origine protetta (DOP) e 17 indicazioni geografiche protette (IGP). La documentazione può essere consultata su www.blw.admin.ch > Strumenti > Designazione > Denominazioni di origine e indicazioni geografiche. (UFAG)

Maggiore protezione degli animali nella macellazione dal 2022

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha sottoposto a revisione l'ordinanza dell'USAV concernente la protezione degli animali nella macellazione (OPAnMac) per garantire agli animali un processo di macellazione il più rispettoso possibile. In particolare, i metodi di stordimento sono stati adattati alle nuove scoperte scientifiche. Inoltre, si applicano per la prima volta prescrizioni per la macellazione di pesci e decapodi e per lo stordimento con gas di polli e tacchini. L'ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2022.

La revisione totale ha lo scopo di migliorare il benessere degli animali durante la macellazione sia dentro sia fuori i macelli, riducendone lo stress e la sofferenza. Le modifiche tengono tra l'altro conto delle conoscenze acquisite dall'analisi «Protezione degli animali e controllo delle carni nei macelli» dell'Unità federale per la filiera agroalimentare (UFAL), condotta nel 2018 e 2019.

L'ordinanza contiene diverse novità fondamentali. Tra queste vi sono, per la prima volta, prescrizioni sulla macellazione di pesci e decapodi per le aziende di acquacoltura, per quelle commerciali e di ristorazione. Una novità è anche la regolamentazione per lo stordimento con gas di polli e tacchini. Per questo metodo, diffuso nelle grandi aziende, si utilizza attualmente soltanto anidride carbonica (CO₂). La revisione crea la base anche per l'uso di miscele di gas che provocano meno sofferenza agli animali. Inoltre, l'ordinanza contiene numerosi adattamenti basati su nuove con-

scienze scientifiche, tra cui precisazioni sull'elettroncosi e sulla valutazione dell'efficacia dello stordimento. Infine, sono stati modificati i punti di applicazione di pistole a proiettile captivo e pinze da stordimento nonché i tempi di dissanguamento per i piccoli ruminanti. L'ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2022. Per le modifiche che richiedono adattamenti strutturali nei macelli è previsto un periodo transitorio di dieci anni. Il periodo transitorio per l'obbligo di documentazione per lo stordimento dei suini con CO₂ è invece di un anno.

(Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV)

