

Termin reservieren:

9. Generalversammlung
des MPV, 21. Mai 2023

Réservez la date:

9e Assemblée générale
de l'ASPB, 21 mai 2023



Regionale Produkte liegen im Trend und sind heute das wachstumsstärkste Foodmarktsegment. Bild: Bündner Naturtrocknerei Bischi mit Bündner Traditionsprodukten am Zürcher Slow Food Market im 2022. Chef Alois Schlager und Chefin Jacqueline Eberle.

Inhalt

Umfrage neuer GAV der schweizerischen Fleischbranche	3
Wir treffen uns	3
News	5
Regionalprodukte werden Mainstream	7
Mehr Zeit zum Schlachten – mehr Weidetötungen?	8
Partie française / Parte italiana	9–12

AZB

CH-8057 Zürich
PP / Journal

Post CH AG

AZB 8057 Zürich

IN EIGENER SACHE



Wir möchten genau DICH

als neues Mitglied der Verbandsleitung unseres und deines Berufsverbandes willkommen heissen!

- Du bist in der schweizerischen Fleischbranche tätig
- Du bist im Angestelltenverhältnis
- Du interessierst dich für das Verbandsgeschehen
- Du willst dich und deine Ideen aktiv einbringen.
- Du willst das Sprachrohr deiner Arbeitskolleginnen und -kollegen sein
- Du willst Veränderungen in unserer Branche herbeiführen
- Du kannst Verantwortung übernehmen
- Vielleicht sprichst du sogar zwei Landesprachen

Die MPV-Verbandsleitung braucht Verstärkung. Zögere nicht, dich bei uns zu melden.

Der MPV-Präsident Albino Sterli (079 343 63 16 / albino.sterli@hotmail.com) oder Giusy Meschi, MPV-Geschäftsführerin (079 669 69 01 / meschi@mpv.ch) werden all deine Fragen beantworten.

INFO INTERNE



Nous aimerions te souhaiter A TOI PRECISEMENT

la bienvenue comme nouveau membre de la Direction de notre et ton association professionnelle!

- Tu es actif dans le secteur suisse de la viande
- Tu jouis du statut d'employé
- Tu es intéressé par les activités de l'association
- Tu veux t'impliquer activement et apporter tes idées
- Tu veux être le porte-parole de tes collègues de travail
- Tu veux mettre en place certaines modifications dans notre branche
- Tu es en mesure de prendre des responsabilités
- Peut-être parles-tu même une deuxième langue nationale

La Direction de l'ASPB a besoin de renforts. N'hésite pas à t'annoncer chez nous.

Albino Sterli, Président de l'ASPB (079 343 63 16 / albino.sterli@hotmail.com) ou Giusy Meschi, Directrice de l'ASPB (079 669 69 01 / meschi@mpv.ch) se tiennent à ta disposition pour répondre à toutes tes questions.

Agenda

Euroshop, 26.2. bis 2.3.2023 in Düsseldorf

Welt-Leitmesse für den Detailhandel.
www.euroshop.de

Slow Food Market Zürich, 3. bis 5.3.2023

Der dreitägige Slow Food Market ist zurück in Zürich!
In der Halle 550 in Zürich-Oerlikon. Veranstalter: event-ex ag.
www.slowfoodmarket-zurich.ch

Schlaraffia, 9. bis 12.3.2023 in Weinfelden

Wein- und Gourmetmesse, Publikums-Verkaufsmesse.
www.schlaraffia.ch

Interpack, 4. bis 10.5.2023 in Düsseldorf

Internationale Technologie- und Verpackungsmesse für Food, Nonfood und Industriegüter.
www.interpack.de

Bio Marché, Biomarkt und -fest, 23. bis 24.6.2023

Das führende Schweizer Bio-Festival ist eine einmalige Mischung aus stimmungsvollem Markt und nationaler Bio-Plattform und verbindet Genuss und Information.
www.biomarche.ch

Anuga, 7. bis 11.10.2023 in Köln

Weltweit führende Foodmesse für Handel und Gastronomie. Zehn Fachmessen unter einem Dach in der Messe Köln.
www.anuga.de

Süffa, 21. bis 23.10.2023 in Stuttgart

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

Igeho und Lefa, 18. bis 22.11.2023

Gastronomie- und Foodtechnik-Fachmessen in der Messe Basel.
www.igeho.ch

Wir treffen uns

Basel Regio: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Bern: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Brugg: • Vakant

Interlaken: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Langnau: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Oberwymental: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Oiten: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Solothurn: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Uri: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Zofingen: • Monatsversammlungen 2023 keine Angaben.

Sektion Langenthal

Monatsversammlungen immer um 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal

Montag, 6. März 2023

Montag, 3. April 2023

Montag, 8. Mai 2023

Montag, 5. Juni 2023

Sektion Lenzburg

Generalversammlung

Donnerstag, 2. März 2023, 16.00 Uhr, Gasthof Bären, Wildegg

Sektion Oberwymental

Generalversammlung 2023

Samstag, 11. März 2023, 19.00 Uhr, Restaurant Schlacht, Sempach

Sektion Winterthur

Monatstreff

Dienstag, 7. März 2023, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur

Weiterbildungsanlass, offen für Mitglieder und Nichtmitglieder

Mittwoch, 8. März 2023,
bei frifag (Geflügelverarbeitung) in Märwil
Treffpunkt: 07.15 Uhr bei frifag, Märwil
max. Anzahl Teilnehmer: 20 Personen
Teilnehmer nach Anmeldungseingang.
Achtung: Es gibt viele Treppen zu gehen.
Anmeldung: marco.domedì@hispeed.ch oder 079 576 29 26

Sektion Winterthur

Monatstreff

Dienstag, 4. April 2023, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur

Monatstreff

Dienstag, 2. Mai 2023, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur

Generalversammlung des MPV in Illnau

Sonntag, 21. Mai 2023

Sektion Winterthur

Monatstreff

Dienstag, 6. Juni 2023, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Seen

Sektion Winterthur

Ausflug ins Eschheimetal

Sonntag, 18. Juni 2023, Abfahrt um 10.00 Uhr bei Post Oberwinterthur. Anmeldungen bis zum 6. Juni 2023 unter marco.domedì@hispeed.ch oder 079 576 29 26.

Sektion Winterthur

Abendspaziergang

Dienstag, 4. Juli 2023, 19.30 Uhr, Treffpunkt Restaurant Eschenberg

Sektion Zug

Generalversammlung

Samstag, 25. Februar 2023, 19.00 Uhr, Restaurant Bären, Baar



IN EIGENER SACHE

Umfrage neuer GAV der schweizerischen Fleischbranche

Geschätzte Mitglieder

Die Vorbereitungsarbeiten zur Erarbeitung des neuen Gesamtarbeitsvertrages stehen an. Gerne würden wir eure Meinungen abholen und von euch erfahren, welche Themen euch beschäftigen und in die Verhandlungen eingebracht werden sollten. Die Umfrage ist anonym.

Es darf nur 1 Kästchen pro Block angegeben werden.

Ferien

- minimal 5 Wochen Ferien mit Beibehaltung der aktuellen Arbeitszeit
- mehr Arbeitsstunden und mehr Ferien
- weniger Arbeitsstunden und weniger Ferien

Arbeitszeit

- Status quo (GAV Art. 20)
- weniger Arbeitsstunden und weniger Lohn
- Aufteilung der wöchentlichen Arbeitsstunden auf weniger Arbeitstage
- Umwandlung der Normalarbeitszeit auf Jahresarbeitszeit

Vaterschaftsurlaub (bezahlte Absenz)

- Beibehaltung der jetzigen Regelung (GAV Art. 37), 10 Arbeitstage zu 80 % Lohn
- 10 Arbeitstage zu 100 % Lohn
- 15 Arbeitstage zu 80 % Lohn

Mutterschaftsurlaub (bezahlte Absenz)

- Beibehaltung der jetzigen Regelung (GAV Art. 47) 14 Wochen zu 80 % Lohn
- 14 Wochen zu 100 % Lohn
- 16 Wochen zu 90 % Lohn
- 18 Wochen zu 80 % Lohn
- Möglichkeit für Vater oder Mutter zum Bezug von zwei zusätzlichen Wochen unbezahlten Urlaubs

Schaffung eines Fonds zur vorzeitigen und flexiblen Pensionierung

- ja nein

Weiterbildung

- Status quo (GAV Art. 39)
- obligatorisch 2 Tage/Jahr
- obligatorisch 4 Tage innerhalb von 3 Jahren

Berufliche Vorsorge

- Status quo (GAV Art. 53)
- Prämie $\frac{2}{3}$ durch Firma, $\frac{1}{3}$ durch arbeitnehmende Person
- ohne Koordinationsabzug (Prämie gesamter Bruttojahreslohn)
- zusätzlicher Sparanteil zu Lasten Arbeitnehmer und Arbeitgeber
- eigener Wunsch, zusätzlich:

Wir bitten um Einreichung eurer Inputs bis spätestens Ende März 2023, gerne auch via Mail. Vielen Dank für eure Unterstützung und die jahrelange Treue zu eurem Berufsverband.

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:

Fr. 50.00 für eine Steuererklärung ohne Liegenschaft

Fr. 150.00 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 2022

Einkommen 2022

- sämtliche Lohnausweise 2022 beider Ehepartner, Haupt- und Nebenerwerbe
- bei Arbeitgeberwechsel: bitte genaue Datenangabe
- Rentenbescheinigungen 2022 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 Sie eine Erbschaft erhalten? Aufstellungen über Einkünfte und Vermögen aus verteilten oder unverteilten Erbschaften beilegen

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

Abzüge 2022 (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):

Fahrkosten zwischen Wohn- und Arbeitsort:

- Bahn/Bus/Tram Arbeitsort _____
- pro Monat Fr. _____ total 2022 Fr. _____
- Fahrrad oder 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 2022 (Kopie der Schätzung beilegen) oder Mietzeinnahmen 2022
- Rechnungen über Liegenschaftsunterhalt 2022
- Verwaltungsabrechnung bei Stockwerkeigentum inkl. Erneuerungsfonds
- Land- und Immobilienverkäufe 2022
- 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. der Lebensversicherungen
- Rückkaufswerte (Bescheinigung der Versicherungsgesellschaft beilegen)
- Übrige Vermögen wie Schiffe, Antiquitäten, Kunst- und Schmuckgegenstände

NICHT VERGESSEN:

- Original-Steuerformular 2022
- Kopie der definitiven Steuerveranlagung 2021, wenn noch nicht vorhanden, dann 2020
- 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!

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

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

Massnahmen zur Marktentlastung eingeleitet. Ein Krisenstab mit Vertretern der Branche nimmt eine wöchentliche Standortbestimmung vor und koordiniert die Massnahmen zur Marktentlastung.

Durch eine auf zwei Wochen befristete Einfrieraktion, welche vom Bund im Rahmen des ordentlichen Budgets für Marktentlastungsmassnahmen finanziell unterstützt wurde, konnten im Dezember 2022 kurzfristig knapp 15 000 Schlachtschweine aus dem Markt genommen werden. Mit dem Export von Schweinefleisch wurden bis und mit Woche 4/2023 bisher gut 15 300 Schlachtschweine ins europäische Ausland exportiert. Für die nächsten Wochen wird ein wöchentlicher Export von circa 5000 Schweinen erwartet. Wegen reduzierten Kühltransport-Angeboten in Europa wurden die geplanten wöchentlichen Exportmengen noch nicht erreicht. Der Absatz in Europa ist bedingt durch die Einmaligkeit eine grosse Herausforderung. Die Finanzierung der Exporte erfolgt über einen privatrechtlichen Fonds, der durch die Schweinemäster und den Schweinehandel gespiesen wird. Der Fonds wird von Proviande verwaltet und durch eine Paritätische Kommission überwacht.

Mit diesen Marktentlastungsmassnahmen konnten tierschutzrelevante Überbelegungen in den Schweineställen und ein noch drastischerer Rückgang der Schweinepreise weitestgehend verhindert werden. Die Krise ist jedoch noch nicht abgewendet. Produzenten und Handel melden nach wie vor grosse Überhänge bei den Schlachtschweinen.

Nach einer Gesamtbeurteilung der Situation hat der Krisenstab nun entschieden, zur Beschleunigung des Exportes weitere Möglichkeiten in den Bereichen Wurstfleisch und Teilstücke vorzubereiten und umzusetzen. Der Einzug der Finanzierungsbeiträge bei Handel und Produzenten sowie der Export von

Schweinefleisch werden weitergeführt. Die Entwicklung wird genau beobachtet und die Situation wöchentlich neu beurteilt.

(Proviande)

Deklarationen wie «Planted chicken» kommen vor Bundesgericht

Das Start-up Planted im zürcherischen Kempththal vermarktet seine veganen Fleischalternativen mit Bezeichnungen wie «planted chicken» oder «better than pork» («besser als Schwein»). Diese Verwendung von tierischen Bezeichnungen wollte das kantonale Labor Zürich der Firma verbieten. Die Begründung: Diese seien irreführend. Das kantonale Labor hatte sich auf ein Informationsschreiben des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) bezogen, nach dem tierische Bezeichnungen für Ersatzprodukte nicht zulässig sind (Wurst ja, Wienerli nein).

Planted focht den Entscheid vor dem Zürcher Verwaltungsgericht an und bekam Anfang Dezember 2022 recht. Durch die Angabe einer Tierbezeichnung auf den Produkten könne den Konsumentinnen und Konsumenten der Verwendungszweck des Lebensmittels erläutert werden, argumentierte das Gericht. Dieser werde erst durch Hinweise «wie Poulet» oder «wie Schwein» klar.

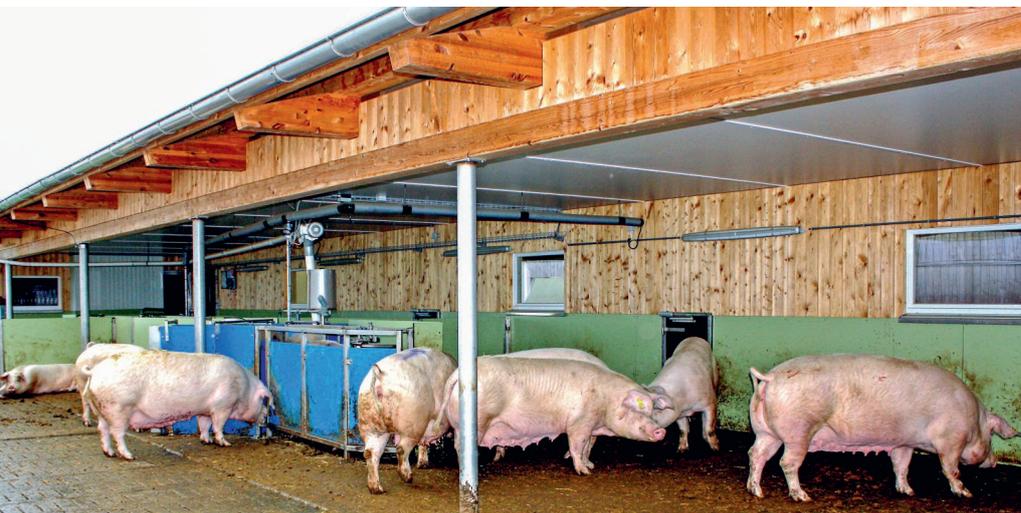
Nun geht der Streit um die tierischen Bezeichnungen für pflanzliche Ersatzprodukte in die nächste Runde. Kürzlich hat das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) beim Bundesgericht Beschwerde gegen den Entscheid des Zürcher Verwaltungsgerichts eingereicht, wie der «Tagesanzeiger» berichtet. «Weil sich die Frage der Kennzeichnung veganer Fleischersatzprodukte auch künftig stellen wird, erhofft sich das EDI, dass das Bundesgericht durch seinen Entscheid Rechtssicherheit schafft», schrieb die Medienstelle des Departements auf Anfrage des «Tagesanzeigers».

(foodaktuell)

News

Aktuelle Lage auf dem Schweinemarkt

Die Fleischbranche arbeitet seit Wochen intensiv an der Bewältigung der Krise auf dem Schweinemarkt. Mitte November 2022 zeichnete sich eine massive Verschärfung der Marktsituation bei den Schlachtschweinen ab. In einer beispiellosen, von der gesamten Branche ausgearbeiteten Lösung wurden



Mirai Foods stellt erstes Labor-Steak her

Mirai Foods aus der Schweiz schafft den technologischen Durchbruch für die Herstellung von dicken, zarten Filetsteaks aus kultiviertem Rindfleisch. Dafür hat das Start-up eine Fibrationstechnologie für Gewebe entwickelt, mit deren Hilfe die Natur von herkömmlichem Fleisch nachgebildet werden kann. Mirai Foods nutzt für das Kultivieren der Fasern ausschliesslich natürliche Zellen ohne gentechnische Manipulation.

«Andere Fleischsorten können bereits im Labor hergestellt werden», sagt Christoph Mayr, CEO und Mitgründer von Mirai Foods. «Ein Filetsteak ist die Königsdisziplin: Es besteht aus verschiedenen Zelltypen, welche – sofern richtig kombiniert – eine komplexe Fleischstruktur ergeben. Dieser Strukturierungsprozess ist technisch gesehen herausfordernd und macht Steaks damit extrem schwer zu produzieren. Deswegen macht Mirai Foods mit dem ersten kultivierten Rinderfilet-Steak einen wichtigen technologischen Schritt in Richtung nachhaltigen Fleischgenusses.»

Neu eingestiegen ist jetzt neben einigen anderen Investoren der Zürcher Nahrungsmittel- und Fleischproduzent Angst AG, welcher in Mirai einen zukünftigen Zulieferer für sein Fleischportfolio sieht. In einer Seed-Runde beteiligten sich bereits internationale Investoren mit mehr als 5 Millionen USD an Mirai Foods.

Das erste kultivierte Filetsteak stammt aus dem von Mirai Foods selbst entwickelten Bioreaktor «The Rocket»; er verkörpert die Fibrationstechnologie, auf die Mirai Foods drei Patente angemeldet hat. Darin werden lange, voll ausgereifte Muskelfasern nachgebildet, die anschliessend durch Enzyme verbunden und um kultivierte Fettstrukturen ergänzt werden. Nach fünf Tagen im Bioreaktor ist ein Filet-Mittelstück entstanden, von dem nahezu beliebige Steaks abgeschnitten werden können. Während Wettbewerber nur Hackfleisch oder sehr dünne Scheiben herstellen können, gelingt es Mirai Foods, auf natürliche Art echte Steaks mit einer Dicke von eineinhalb Zentimetern und mehr nachzubilden. Die dazu entwickelte «Fibration Technology» ermöglicht nicht nur einen besseren Geschmack, sondern auch deutliche Kostenvorteile in der Herstellung.

«Wir haben für diese Schlüsseltechnologie drei Patente eingereicht», sagt Suman Das, CSO und Mitgründer von Mirai Foods. «Wir können eine echte Alternative zu herkömmlichem Fleisch liefern: Mit Hilfe unserer Technologie kann ich ein richtiges Steak zubereiten und essen – und weiss, dass dafür kein Tier sterben musste und ich dem Klima nicht schade.»

Die Firma zielt langfristig darauf ab, eine Vielzahl an Fleischsorten anzubieten. Vorerst fokussiert sich das Start-up jedoch auf Rindfleisch, welches den grössten ökologischen Fussabdruck aller Fleischsorten hat. Mirai Foods wurde Ende 2019 in Wädenswil ZH gegründet. (Mirai Foods www.miraifoods.com)

Trendreport Ernährung 2023: Zukunft ist flexitarisch und gesund

Die Ernährungstrends 2023 sind da. Das Bundeszentrum für Ernährung BZfE und das Ernährungsnetzwerk Nutrition Hub haben im Trendreport Ernährung 2023 die Top Zehn ermittelt. Das Ergebnis: Klimafreundliche und nachhaltige Ernährung ist die zentrale Entwicklung der nächsten Jahre. Die flexitarische Ernährung, also deutlich weniger Fleisch und Fisch auf unseren Tellern, wird zur Massenbewegung – mit den entsprechenden positiven Auswirkungen auf Umwelt und Tierwohl. «Der Flexitarismus ist ganz klar in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Produzenten, Erzeuger und der Handel denken da jetzt konsequent um», erläutert Simone Frey, Gründerin des Nutrition Hub.

Platz eins: 48 Prozent der befragten Ernährungsprofis sehen in der klimafreundlichen und nachhaltigen Ernährung die wichtigste Entwicklung derzeit. Die Bedeutung des Themas macht sich vor allem in drei Bereichen bemerkbar: Zum Ersten messen die Verbraucherinnen und Verbraucher heute bei Ernährungsentscheidungen den Aspekten Regionalität und Nachhaltigkeit hohe Bedeutung zu. Zum Zweiten gibt es ein Umdenken in der Lebensmittelindustrie: Viele Produzenten treten als Trendsetter in Erscheinung – zum Beispiel, wenn es um gesundes Convenience Food, Bio-Marken oder die Vielfalt an vegetarischen und veganen Lebensmitteln im Handel geht. Drittens entwickelt sich die Gemeinschaftsverpflegung zur Vorreiterin in Sachen Nachhaltigkeit.

Platz zwei: Der Flexitarismus, also die pflanzenbetonte Ernährung, ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Diese Beobachtung machten 36 Prozent der für den Trendreport befragten Fachleute. So können sich viele Menschen, die den Veganismus als zu extrem empfinden, mit einer pflanzenbetonten Ernährung anfreunden, da sie tierische Produkte nicht komplett verbietet. Dies führt dazu, dass wir als Gesellschaft uns insgesamt gesünder und nachhaltiger ernähren.

Als drittichtigsten Trend nannten 26 Prozent der für den Trendreport befragten Ernährungsprofis die Zunahme der digitalen Angebote in Beratung und Therapie. Das Smartphone ist unverzichtbar geworden. Zahlreiche Fachleute nutzen bei der Arbeit mit ihren Klientinnen und Klienten Apps, etwa um Nährwertprofile zu erfassen oder das Erlernen eines neuen Verhaltens zu unterstützen.



Gesunder Convenience Food und gesundes Take-away-Essen sind ein Megatrend.

Auf Platz vier der Ernährungstrends 2023 stehen Convenience Food und gesundes Essen to go. 20 Prozent der befragten Ernährungsprofis gaben an, dass beide Aspekte eine wichtige Rolle in ihrem Arbeitsalltag spielen. Immer mehr Menschen stellen sich die Frage: «Wie kann ich mich trotz beschäftigtem Lebensstil gut ernähren?»

Auf Platz fünf der Ernährungstrends 2023: die personalisierte Ernährung. 19 Prozent sehen diesen Trend, bedingt durch die Flexibilisierung der Arbeitswelt und individuelle Gestaltung des Alltags, stark im Kommen. Vor allem in Beratung und Therapie zeichnet sich dieser Trend klar ab.

Auf den weiteren Plätzen:

- Trend 6: Ernährung für den Darm – Hier ist Mikrobiom-Management gefragt.
- Trend 7: Bewusstsein für gesunde Ernährung – Die Reise zum Ernährungs-Ich.
- Trend 8: Achtsame Ernährung – Das Essen als Entschleuniger.
- Trend 9: Vegane Ernährung – Entdecke die pflanzlichen Möglichkeiten.
- Trend 10: Alkoholfreier Genuss – Trinkgenuss ohne Rausch und Kater.

Bei allen positiven Aspekten zeigt der Krieg in der Ukraine Folgen: Er lässt die Lebenshaltungskosten steigen und führt so dazu, dass vor allem einkommensschwächere Familien weniger Budget für gesunde Lebensmittel zur Verfügung haben. Der vollständige Trendreport Ernährung 2023:

www.nutrition-hub.de

(Text: BZfE)

AKTUELL

Regionalprodukte werden Mainstream

Regionale Produkte liegen im Trend und sind heute das wachstumsstärkste Foodmarktsegment. Es ist in den letzten fünf Jahren um 10 % pro Jahr gewachsen. Konsumenten suchen nach Authentizität bei ihren Einkäufen.

Seit Jahren nimmt der Regiotrend bei Lebensmitteln Fahrt auf und die Produktpalette der zertifizierten Regioprodukte ist über die Jahre stark angewachsen. «Wir haben mittlerweile etwa 13 500 zertifizierte Produkte und auch auf der Produzentenseite wachsen wir stark – ungefähr 20 Prozent der Schweizer Landwirtschaft liefert in unseren Kanal», erklärt Manfred Bötsch, Präsident des Vereins Schweizer Regionalprodukte, anlässlich einer Panel-Diskussion im Rahmen der Fachtagung Regionalprodukte an der Hochschule für Wirtschaft HWZ.

Hochrechnungen hätten ausserdem ergeben, dass der Markt mit regionalen Produkten und Spezialitäten in den letzten fünf Jahren jeweils so um die 10 Prozent pro Jahr gewachsen sei, ergänzt Stephan Feige, Leiter der Fachstelle Authentische Markenführung an der HWZ: «Mit gesamthaft rund 2,2 Milliarden Schweizer Franken in Verbraucherumsatz machen diese Produkte mittlerweile einen ziemlich grossen Brocken aus.»

Regionalität als Trend

So sei Regionalität für die Marketingstrategie und Markenentwicklung von Produkten in der Zwischenzeit zu einem sehr entscheidenden Element geworden. Grundsätzlich suchten nämlich viele Konsumentinnen und Konsumenten nach Authentizität bei ihren Einkäufen – insbesondere bei Lebensmitteln, erklärt Stephan Feige. Deswegen spiele die regionale Herkunft eine immer stärkere Rolle.

Die Herkunft an sich, aber auch die Story hinter dem Produkt seien heute wichtige Verkaufsargumente: «Konsumentinnen und Konsumenten sind interessiert daran zu wissen, wer die Produkte unter welchen Umständen herstellt – die Suche nach Authentizität ist in den Genen verankert und Regionalprodukte sind sozusagen eine Marketingantwort oder eine Produktantwort auf dieses Bedürfnis», erläutert Stephan Feige weiter.

Neuer alter Trend

Regionalität sei aber nicht erst vor Kurzem wieder zum Trend geworden, sondern feiere seit geraumer Zeit ein Revival, erklärt Stephan Feige weiter. «Das Swissness-Bewusstsein startete so um die Jahrtaus-



Regionalprodukte liegen im Trend und machen heute einen bedeutenden Anteil am Verbraucherumsatz aus.

sendwende und wurde interessanterweise mit dem Grounding der damaligen Swissair noch verstärkt», führt der Fachstellenleiter aus und ergänzt: «Es war eine Gegenbewegung gegen diesen Megatrend der Globalisierung.»

Vor mehr als 20 Jahren hätten Weltmarken wie Coca-Cola das Wahrnehmungsbild geprägt – seither sei das Pendel aber wieder in die andere Richtung geschwungen. «Man besann sich wieder auf die Herkunft aus der eigenen Region und entscheidet sich heute vielleicht einmal mehr für die Vivi Kola und nicht für das Produkt des anonymen, börsennotierten Grossherstellers», sagt Stephan Feige.

Was ist regional?

Damit Regionalprodukte aber weiter mit Authentizität punkten könnten, sei es elementar, dass sauber festgelegt sei, was regional sei, ergänzt Manfred Bötsch. Darum sei es für den Verein Schweizer Regionalprodukte ganz wichtig, dass es eine saubere, klare und national einheitliche Definition gebe. Für die Konsumentinnen und Konsumenten seien drei Punkte wichtig: «Sie wollen genau wissen, was Region heisst, also von welcher Region gesprochen wird; woher die Rohstoffe kommen, die in den Produkten sind, und schliesslich, wo die Produkte verarbeitet werden», erklärt Manfred Bötsch. Zürich und Umgebung als Regionsbezeichnung beispielsweise sei nicht adäquat und zu schwammig. «Es geht dabei um Glaubwürdigkeit und Transparenz», erklärt er weiter. So seien die Auflagen für das Regio-Garantie-Zertifikat entsprechend streng.

Trotzdem bleibt eine gewisse Diskrepanz oder ein gewisser Interpretationsspielraum beim Regional-

begriff. «Es gibt «regional», was gleichbedeutend mit «von hier» ist – da will der Konsument den Produzenten um die Ecke kennen», erklärt Stephan Feige von der HWZ. «Es gibt aber auch die regionale Spezialität wie den Waadtländer Saucisson, der auch für einen Ostschweizer als ein regionales Produkt oder eine regionale Spezialität wahrgenommen wird», ergänzt er. Dasselbe gelte beispielsweise für Appenzeller Bier oder für Basler Lackerli. Auch diese Produkte würden in anderen Teilen der Schweiz als regionale Produkte wahrgenommen.

Ist Regionalität auch nachhaltig?

Zwar seien Regionalität und Nachhaltigkeit nicht gänzlich deckungsgleich, führt Stephan Feige aus. Regional sei aber, wenn man die ökologischen und insbesondere die sozialen und wirtschaftlichen Aspekte betrachte, durchaus sehr nachhaltig. Dem pflichtet auch Manfred Bötsch vom Verein Schweizer Regionalprodukte zu: «Sozial und wirtschaftlich sind Regionalprodukte in aller Regel nachhaltig, was ja auch kontrolliert und zertifiziert wird.»

Grosse soziale Nachhaltigkeit finde man beispielsweise bei handwerklichen Herstellern mit kleinen Strukturen. Aber auch wer auch ökologische Nachhaltigkeit setze, finde eine Fülle an regionalen Produkten, die diesen Anforderungen ebenfalls entsprechen würden, ergänzt Stephan Feige. «In den Bergen beispielsweise in Graubünden, wo über die Hälfte aller Landwirtschaftsbetriebe biozertifiziert sind, erfüllen viele Regionalprodukte auch die Anforderungen nach ökologischer Nachhaltigkeit», veranschaulicht er. Regionale Produkte würden in der Regel aber ganz grundsätzlich mit einer höheren Nachhaltigkeit punkten. (LID)



Weideschlachtung auf dem Hof «Zur chalte Hose» von Nils Müller und Claudia Wanger.

(Bild: FiBL)

AKTUELL

Mehr Zeit zum Schlachten – mehr Weidetötungen?

Die laufende Vernehmlassung über die Schlachthygiene beinhaltet eine Verlängerung der Zeit zwischen Tötung des Tieres und Ausweiden des Schlachtkörpers, was besonders für Hof- und Weidetötungen wichtig wäre.

Soll bei Hof- und Weidetötungen zukünftig mehr Zeit zwischen der Tötung des Tieres und dem Ausweiden des Schlachtkörpers verstreichen dürfen als bis anhin? Diese Frage wird aktuell in der Verordnung des Eidgenössischen Departements des Innern über die Hygiene beim Schlachten behandelt. In Zukunft soll die Zeitspanne anstatt wie bisher 45 Minuten neu 90 Minuten betragen. Studien des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL unterstreichen nun einerseits die Unbedenklichkeit einer solchen Verlängerung und belegen andererseits, dass Tiere, die auf dem Hof getötet wurden, viel niedrigere Cortisolwerte, also Stresshormone im Blut aufweisen als Tiere, die in einem Schlachthof getötet wurden.

Mehr Zeit und weniger Stress

Bisher würden alle wissenschaftlichen Erkenntnisse bestätigen, dass die Tötung auf dem Betrieb eine deutliche Verminderung der Stressreaktionen bei den Tieren bewirke. Und die französische Forschungsarbeit «Auswirkungen einer verzögerten Ausweidung im Schlachthof auf die Eigenschaften von Rinderschlachtkörpern» belege, dass eine Verlängerung der Zeit zwischen Töten und Ausweiden auf 90 Minuten keinerlei mikrobielle Gefahren für den Schlachtkörper birge.

«Aus diesen Gründen begrüsst es das FiBL sehr, dass in der aktuellen Vernehmlassung eine Verlängerung der Zeitspanne von der Betäubung und der Entblutung bis zum Ausweiden von bisher 45 Minuten auf 90 Minuten vorgeschlagen wird», wird Knut Schmidtke, Vorsitzender der Geschäftsleitung FiBL

Schweiz sowie Direktor für Forschung, Extension und Innovation, an einem entsprechenden Informationsanlass auf dem Hof Silberdistel in Holderbank im Kanton Solothurn zitiert. Hof- und Weidetötungen sind seit 1. Juli 2020 in der Schweiz gesetzlich verankert und haben sich laut FiBL seither gut etabliert. Heute praktizierten etwas mehr als hundert Betriebe (bei schweizweit rund 40 000 Betrieben mit Nutztierhaltung) die Hoftötung ihrer eigenen Tiere.

Mehr Betriebe sollen Praxis umsetzen

Entsprechend sei die Hof- und Weidetötungspraktik ein grosser Fortschritt für das Tierwohl in der Schweiz. Mit der Erhöhung der Zeitspanne zwischen der Tötung und dem Ausweiden des Schlachtkörpers erhofft sich das FiBL ausserdem mehr teilnehmende Betriebe und damit mehr Tiere, die auf dem Hof getötet würden, womit auch Lebendtiertransporte verringert werden könnten. Insbesondere Betriebe aus abgelegenen Berggebieten oder aus der Peripherie würde mit einer Verlängerung der Zeitspanne auch die Möglichkeit geboten, künftig auf Hof- oder Weidetötungen zu setzen und so bestehe nach der Ordnungsänderung die Chance, dass diese Praxis noch mehr Betriebe umsetzen könnten. (LID)

AKTUELL

Spargeln richtig behandeln

Bleichspargeln gelten als Delikatesse, Grünspargel als Trendgemüse. Aber es gibt auch violette und sogenannten Wildspargel. Tipps für Handhabung und Verarbeitung.

Spargel und Schinken waren früher quasi zur gleichen Zeit reif. Wenn der Spargel auf den Feldern gestochen werden konnte, dann war auch der Schinken aus den Schlachtungen im Winter fertig gereift. Schinken und Spargel waren also beides Gemüse, auf die man lange verzichten musste und die in gewisser Weise den Frühling und die Beendigung der Fastenzeit symbolisierten.

Das Sprossgemüse ist reich an Zitronen- und Apfelsäure. Wichtig für die Geschmacksharmonie ist wie bei Früchten das Zucker-Säure-Verhältnis. Das Aroma verdanken Spargeln dem hohen Gehalt des Proteinbausteins Asparaginsäure und schwefelhaltigen Stoffen. Die meisten Spargelliebhaber bevorzugen den weissen Bleichspargel. Dieser bleibt hell, weil er ohne Sonnenlicht unter Erdwällen heranwächst und gestochen wird, sobald sein Kopf die Erdkruste leicht anhebt. Diese Spargelart schmeckt besonders mild.

Im Gegensatz zu den weissen sind die grünen umso schmackhafter, je dünner sie sind. Ihr Geschmack ist kräftiger und deutlich gemüsert dank des Chlorophylls. Trotzdem sind die dünnen Grünen nicht durchgehend beliebt. Etwas kräftiger im Geschmack ist der violette Bleichspargel. Der wird erst dann gestochen, wenn sein Kopf die Oberfläche schon leicht durchbrochen hat. Bei dieser kleinen Lichteinwirkung färben sich die Spargelspitzen durch Anthozyane violett.

Die als Wildspargel verkauften Blüten sprossen sind weder wild noch Spargeln, sondern der allgemein akzeptierte Handelsname für den in Frankreich gezüchteten Pyrenäen-Milchstern (*Ornithogalum pyrenaicum*), ein Hyazinthen gewächs. Echter wild wachsender Spargel wie *Asparagus officinalis* oder *Asparagus acutifolius* gehört zu den Lilien gewächsen.

Aufbewahren, rüsten, frostern, garen

Zur Aufbewahrung können die Spargeln in ein feuchtes Küchentuch eingewickelt und im Kühlraum aufbewahrt werden. So bleiben sie ca. zwei Tage frisch. Oder man stellt den Spargelbund aufrecht in eine Schale mit Wasser (2–3 cm). Ins Eiswasser gelegt werden sie wieder knackiger. Für die Zubereitung müssen Bleichspargeln geschält werden, bei grünen ist es meist nicht nötig. Auch vom Spargelende sollte jeweils ein Stück abgeschnitten werden, weil es holzig oder bitter sein kann. Weisse Stielansätze sind bei grünen Spargeln holzig. Hingegen darf der Spargelkopf durchaus ein wenig geöffnet sein. Dies bedeutet entgegen der weitverbreiteten Meinung keine Qualitätseinbusse.

Weil die Spargelköpfe rascher weich werden als der Rest, gart man Spargeln am besten aufrecht und vorsichtig zusammengebunden in einem hohen Topf. Das Wasser kann mit etwas Salz, Zucker und Butter versetzt werden. Spargel lässt sich auch gut einfrieren. Der Trick dabei ist: Die Stangen waschen und schälen, aber auf gar keinen Fall schon garen, sonst ist er aufgetaut ganz matschig. Tiefgekühlt hält sich Spargel 8 bis 12 Monate. Zum Garen gibt man die Spargeln gefroren direkt ins heisse Wasser.



Schweizer Spargeln sind eine Nische

Wenn frische Spargeln schon im Februar auf den Tisch kommen, ist die Lust auf diese Delikatesse im Mai nicht mehr so gross bei Ankunft der ersten Schweizer Spargeln.

Beim Spargel ist allerdings gemäss dem Gemüsehändler Marinello der hiesige im Ganzjahresmarkt mit 5% vernachlässigbar. Die drei wichtigsten Import-Provenienzen sind:

- USA, vor allem Grünspargel
- Spanien, mit Grün- und Bleichspargel
- Deutschland, vor allem Bleichspargel

Weitere wichtige Ursprungsländer sind China, Mexiko, Frankreich, Österreich, Ungarn, Holland, Italien und Griechenland. Die ersten Schweizer Spargeln werden vermutlich aus dem Rheintal kommen, wo sie in Diepoldsau durch Fabrikabwärme produziert werden, quasi mit Bodenheizung. Schweizweit ist der Grünspargel auf dem Vormarsch. Dessen Anbau ist weniger arbeitsintensiv, er wird nicht gestochen, sondern geschnitten. (GB)

MESSETIPP

Slow Food Markt Zürich 2023

Am 3. März öffnet der Slow Food Markt Zürich die Türen der Halle 550 für das Publikum. Der Slow Food Markt Zürich verspricht drei Tage «guten, fairen und sauberen Genuss». Es sind einzigartige Genusstage, an welchen regionale, nachhaltig und handwerklich erzeugte Lebensmittel auf 2000 m² im Mittelpunkt stehen. Ein Treffpunkt für interessierte und an nachhaltigem Genuss orientierte Menschen. Die Halle

ist bereits sehr gut gefüllt mit zahlreichen Ausstellern aus der ganzen Schweiz.

Der Slow Food Markt Zürich steht für:

- das Motto «gut, sauber, fair»
- eine kulinarische Reise rund um die Welt
- ein umfassendes Angebot, von A wie Austern bis Z wie Zuchtwild
- lokale, regionale, nationale und internationale Anbieter und Lebensmittelproduzenten
- ein zentrales Koch-Atelier und verschiedene Workshops
- die direkte Begegnung von Produzenten und Konsumenten
- einen gemütlichen Markt mit Degustationen

Der Slow Food Markt Zürich ist nur einer von zahlreichen Märkten von Slow Food. Auf nationaler Ebene findet jeweils ebenfalls ein Slow Food Markt als 1-Tages-Veranstaltung innerhalb der Food Zürich statt.

Slow Food Markt Zürich

3.–5. März 2023

In Zürich-Oerlikon, Halle 550 hinter dem Bahnhof

Veranstalter: event-ex ag

www.slowfoodmarkt-zuerich.ch

<https://halle550.ch/>

Partie française

INFO INTERNE

Enquête pour la nouvelle CCT de la branche carnée suisse

Chers membres

Les travaux préparatoires pour l'élaboration de la nouvelle Convention collective de travail s'annoncent. Nous souhaiterions avoir votre avis et que vous nous disiez directement quels sont les sujets qui vous préoccupent et qui devraient être mis en avant lors des négociations. Cette enquête est anonyme.

Veillez n'indiquer qu'une seule case par bloc.

Vacances

- Minimum 5 semaines de vacances avec maintien des temps de travail actuels
- Plus d'heures de travail et plus de vacances
- Moins d'heures de travail et moins de vacances

Temps de travail

- Statu quo (CCT Art. 20)
- Moins d'heures de travail et moins de salaire
- Répartition des heures de travail hebdomadaires sur moins de jours de travail

- Transformation de la durée de travail normale en durée sur l'année

Congé paternité (absence payée)

- Maintien du règlement actuel (CCT art. 37), 10 jours de travail avec 80 % du salaire
- 10 jours de travail avec 100 % du salaire
- 15 jours de travail avec 80 % du salaire

Congé maternité (absence payée)

- Maintien du règlement actuel (CCT art. 47), 14 semaines avec 80 % du salaire
- 14 semaines avec 100 % du salaire
- 16 semaines avec 90 % du salaire
- 18 semaines avec 80 % du salaire
- Possibilité pour le père ou la mère de prendre deux semaines supplémentaires de congé non payé.

Création d'un fonds pour un départ à la retraite anticipé et flexible

- oui non

Formation continue

- Statu quo (CCT Art. 39)

- Obligatoire 2 jours/année

- Obligatoire 4 jours sur une période de 3 ans

Prévoyance professionnelle

- Statu quo (CCT Art. 53)
- Prime $\frac{2}{3}$ par l'entreprise, $\frac{1}{3}$ par la personne au travail
- Sans déduction de coordination (prime sur le total du salaire annuel brut)
- Part d'économie supplémentaire à la charge des travailleurs et employeurs
- Souhait personnel, en plus:

Nous vous prions de nous faire parvenir vos indications d'ici à fin mars 2023 au plus tard, de préférence par mail.

Merci beaucoup par avance pour votre soutien et votre fidélité de longue date envers votre association professionnelle.



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:

Fr. 50.00 pour une déclaration sans bien foncier

Fr. 150.00 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 2022

Revenu 2022

- Tous les certificats de salaire 2022 des deux conjoints, revenus principaux et accessoires
- En cas de changement de travail: veuillez donner les indications précises
- Attestations de rente 2022 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 (2e pilier/caisse de pension) ou de la prévoyance liée (3e 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 2022 (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:

- Train/bus/tram Lieu de travail _____
- Par mois Fr. _____ Total 2022 Fr. _____
- Vélo ou petite moto jusqu'à 50 cm³
- Automobile: nombre de km domicile – lieu de travail: _____
- Trajets 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 2022 (joindre une copie de l'estimation) ou revenus de location 2022
- Factures sur l'entretien de la propriété 2022
- Décompte d'administration en cas de propriété par étage, y compris Fonds de rénovation
- Ventes de terrain et immeubles 2022
- 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 2022
- Copie de la taxation définitive 2021, ou 2020 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!

Rencontres

Jura: • pas d'indication

Section Lausanne

Assemblée Générale, 19h30

vendredi, 31 mars 2023, Local GLLI, Vidy, apéritif dès 19h00

News

Situation actuelle du marché des porcs

Depuis des semaines, la filière viande travaille de manière assidue à la gestion de la crise sur le marché des porcs. À la mi-novembre 2022, la situation du marché des porcs de boucherie s'est considérablement détériorée. Des mesures d'allègement du marché ont été prises dans le cadre d'une solution sans précédent élaborée par l'ensemble de la filière. Une cellule de crise composée de représentantes et représentants de la filière fait le point chaque semaine sur la situation et coordonne les mesures d'allègement du marché.

Grâce à une action de congélation d'une durée de deux semaines soutenue financièrement par la Confédération dans le cadre du budget ordinaire

consacré aux mesures d'allègement du marché, près de 15 000 porcs de boucherie ont pu être retirés du marché à court terme en décembre 2022. Ainsi, plus de 15 300 porcs d'abattage ont pu être exportés vers des pays d'Europe jusqu'à la quatrième semaine de 2023. Au cours des prochaines semaines, on s'attend à des exportations hebdomadaires d'environ 5 000 porcs. En raison de la réduction de l'offre de transport frigorifique en Europe, les volumes d'exportation hebdomadaires prévus n'ont pas encore été atteints. Les ventes en Europe représentent un défi majeur du fait de leur caractère unique. Le financement des exportations est assuré par un fonds de droit privé alimenté par les engraisseurs et le commerce de porcs. Ce fonds est géré par Proviande et supervisé par une commission paritaire.

Ces mesures d'allègement du marché ont permis d'éviter au maximum une surpopulation dans les porcheries néfaste pour le bien-être des animaux et une baisse encore plus drastique des prix des porcs. Mais la crise n'est pas encore derrière nous. Les productrices et producteurs ainsi que le commerce font encore état d'importants excédents de porcs de boucherie.

Après avoir procédé à une évaluation globale de la situation, la cellule de crise vient de décider de préparer et de mettre en œuvre d'autres mesures dans les secteurs de la viande à saucisse et des morceaux afin d'accélérer les exportations. Le recouvrement des contributions financières auprès du commerce et des productrices et producteurs sera poursuivi, tout comme les exportations de viande porcine. L'évolution est suivie de près et la situation réévaluée chaque semaine. (Proviande)

Peste porcine: Le National rejette un système d'indemnisation des abattoirs

Les entreprises d'abattage, de découpe et de transformation ne recevront pas d'indemnités de la Confédération en cas de cheptels de porcs contaminés par la peste porcine. Le National a enterré par 101 voix contre 86 une motion du Conseil des Etats en ce sens.

Les contraintes pour les entreprises d'abattage, de découpe, de transformation et d'élimination peuvent rapidement générer des coûts importants que l'indemnité pour la perte d'animaux ne pourrait couvrir. De nombreux petits abattoirs seraient concernés, a relevé Léo Müller (Centre/LU), plaidant pour le texte.

«La peste porcine africaine est certes contagieuse, mais en cas d'épizootie la loi prévoit déjà des indemnités en cas de perte d'animaux», a relevé Olivier Feller (PLR/VD) pour la commission. Les frais liés à une interruption de l'activité peuvent eux être couverts par des assurances de droit privé. «Il est possible s'assurer contre de tels risques.»

Une solution spécifique aux entreprises d'abattage reviendrait à privilégier ces entreprises par rapport aux autres filières, comme celle du lait, a poursuivi le Vaudois. Les grands distributeurs, Migros ou Coop, peuvent en outre assumer eux-mêmes tels risques, sans que le contribuable suisse doive arriver à la rescousse.

Le gouvernement ne voit pas non plus de nécessité de prévoir d'autres indemnités que celles qui existent déjà. Il y a déjà eu des campagnes d'information auprès des exploitants, des transporteurs et des chasseurs, a rappelé le chef du Département fédéral de l'Intérieur, Alain Berset. «Nous faisons tout ce que nous pouvons pour éviter l'apparition de cette maladie dans notre pays.»

(agriinfo / Agence Télégraphique Suisse)

Le groupe Migros enregistre un chiffre d'affaires record en 2022

En 2022, le groupe Migros a réalisé un chiffre d'affaires record de plus de CHF 30 mia. Les domaines qui avaient le plus souffert de la pandémie, en premier lieu les secteurs des voyages, des loisirs et de la restauration, en sont les principaux moteurs. La croissance continue dans le domaine du commerce en ligne a également contribué à cette évolution. Comme on s'y attendait, le commerce de détail stationnaire a connu un léger repli après les fortes années de Covid.

Le commerce en ligne, qui se caractérisait au cours des exercices précédents par des taux de croissance élevés, a continué à enregistrer une belle progression. De plus, l'assouplissement des restrictions et le besoin de rattrapage de la clientèle ont entraîné une reprise des activités de voyage et de loisirs ainsi que celles de la restauration. Le groupe Migros a de nouveau augmenté son chiffre d'affaires, dépassant pour la première fois dans l'histoire de l'entreprise la barre des CHF 30 mia.

Le chiffre d'affaires du groupe a augmenté de 3,9 % pour atteindre CHF 30,069 mia., un nouveau record. Le chiffre d'affaires du commerce de détail en Suisse est, avec CHF 23,115 mia., resté



stable comparativement à l'exercice précédent (-0,2%). Dans le domaine du commerce en ligne, Migros a de nouveau connu une forte croissance et a su conforter sa position de leader incontesté du marché suisse. Le chiffre d'affaires total des activités en ligne a augmenté de 15,3% pour atteindre CHF 3,737 mia. Le supermarché Migros Online est, dans ce cadre, resté légèrement en retrait de la forte croissance de l'exercice précédent (-0,7%), et a clôturé avec un chiffre d'affaires de CHF 328 mio.

Le chiffre d'affaires net des dix coopératives régionales Migros et de leurs sociétés filiales s'est élevé à CHF 15,901 mia. Sur ce chiffre, CHF 1,384 mia. provenait des ventes à l'étranger. Comme on s'y attendait, le chiffre d'affaires du commerce de détail par le canal des coopératives est resté inférieur à celui de l'exercice précédent (-2,0%). Ce recul est dû à une normalisation de la demande après la levée des mesures liées à la pandémie de Covid.

Les supermarchés et hypermarchés, y compris Migros Online, ont réalisé un chiffre d'affaires domestique de CHF 12,276 mia. Celui-ci est donc resté en repli par rapport au résultat de l'exercice précédent (-3,1%). En comparaison avec l'exercice précédent, la fréquentation des clientes et clients dans les supermar-



Ses entreprises industrielles font de Migros l'un des plus grands producteurs de marques propres au monde.

chés et les hypermarchés a été plus soutenue (+5,5%), le panier par achat s'est en revanche réduit.

Ses entreprises industrielles font de Migros l'un des plus grands producteurs de marques propres au monde, sans compter qu'elles approvisionnent de

nombreux clients tiers avec leurs produits sur le marché domestique et à l'étranger. En 2022, Migros Industrie a dans l'ensemble affiché une légère croissance pour atteindre CHF 5,786 mia. (+0,7%). Le principal moteur de la croissance a été le fort développement à l'étranger. (Migros)

Parte italiana

NEWS

Il Gruppo Migros realizza nel 2022 un fatturato record

Nel 2022, il Gruppo Migros ha generato un fatturato record di oltre CHF 30 miliardi. Il principale fattore trainante è stata la ripresa in quei settori che più hanno risentito della pandemia, in primo luogo le attività legate ai viaggi, al tempo libero e alla gastronomia. Anche l'incremento costante nel settore online ha contribuito a questo sviluppo. Come previsto, dopo gli ottimi risultati degli anni segnati dal Covid, il commercio al dettaglio stazionario ha registrato una leggera flessione.

L'anno d'esercizio 2022 del Gruppo Migros è stato caratterizzato da una normalizzazione dell'andamento congiunturale. Dopo la revoca delle restrizioni per il coronavirus si sono ridotti gli effetti straordinari degli esercizi precedenti e con essi anche gli elevati fatturati dovuti alla pandemia nel settore degli alimentari e degli articoli per la casa. Tale sviluppo è stato avvertito soprattutto dal commercio al

dettaglio stazionario. Il commercio online, caratterizzato già negli esercizi precedenti da elevati tassi di crescita, ha continuato a registrare un andamento positivo. Il fatturato del Gruppo è aumentato del 3,9% raggiungendo una cifra di CHF 30,069 miliardi: un nuovo record.

Con CHF 23,115 miliardi, il fatturato nel commercio al dettaglio in Svizzera è rimasto stabile rispetto all'esercizio precedente (-0,2%). Nell'e-commerce, la Migros ha nuovamente registrato un forte incremento e rafforzato la sua posizione di leader del mercato svizzero. Nel complesso, il fatturato nel commercio online ha compiuto un balzo in avanti del 15,3%, attestandosi a CHF 3,737 miliardi; il fatturato del supermercato Migros online ha avuto una leggera flessione rispetto al forte incremento registrato nell'esercizio precedente (-0,7%), chiudendo a quota CHF 328 milioni.

Il fatturato netto delle dieci cooperative regionali Migros, comprese le affiliate, ha raggiunto i CHF 15,901 miliardi, di cui CHF 1,384 miliardi sono stati

generati dalle attività all'estero. Come previsto, il fatturato generato dalle cooperative è rimasto al di sotto di quello dell'esercizio precedente (-2,0%), a causa del normalizzarsi della domanda in seguito alla cessazione delle misure contro il coronavirus.

I supermercati e gli ipermercati, compreso Migros online, hanno conseguito in Svizzera un fatturato di CHF 12,276 miliardi, in leggera flessione rispetto all'esercizio precedente (-3,1%). Rispetto all'esercizio precedente la frequenza dei clienti nei supermercati e ipermercati è aumentata (+5,5%), si è ridotto tuttavia il paniere di merci per acquisto.

Grazie alle sue imprese industriali, la Migros è uno dei maggiori produttori mondiali di marche proprie, inoltre fornisce prodotti anche a numerosi clienti terzi in Svizzera e all'estero. Nel 2022 Migros Industrie ha registrato una lieve crescita complessiva, raggiungendo i CHF 5,786 miliardi (+0,7%): una crescita, questa, trainata dal forte sviluppo sui mercati esteri. (Migros)