

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



AZB

CH-8057 Zürich
 PP / Journal

Post CH AG

AZB 8057 Zürich

Adressänderungen an: Administration mpv

Im Schweizer Detailhandel ist noch nie so viel Fleisch verkauft worden wie im 2020 als Folge der Pandemie. Der Absatz stieg über praktisch alle Kategorien. Der Discount-Kanal hat am stärksten zugelegt.

La demande de viande a connu un boom dans les principales sortes de viande en 2020, affichant une hausse de 12,1 %. La plus forte croissance des ventes concerne la viande de porc fraîche.

Inhalt

Editorial Albino Sterli	2-4
News	4
Fleisch-Verkaufsrekord im Detailhandel	4-5
Neuartige Methode zur Vermeidung von Fleisch mit Ebergeruch	5
Agenda	5
Wo Nebenprodukte eine Hauptrolle spielen	6
SÜFFA 2021 bereits im September	7
Partie française/Parte italiana	8

EDITORIAL



Albino Sterli

Geschätzte Mitglieder
Geschätzte Leserinnen
und Leser

Traditionsgemäss würde ich mich mit meinen Überlegungen anlässlich der Generalversammlung an euch wenden. Nun müssen wir jedoch leider aus den bekannten Grün-

den und für die gesundheitliche Sicherheit aller bereits zum zweiten Mal in Folge auf die Durchführung der Generalversammlung vor Ort verzichten. Die Entscheidung dazu ist uns nicht leicht gefallen, vor allem zu einem Zeitpunkt, wo auch die Meinungen der verschiedenen Experten nicht einheitlich waren.

Was haben wir als Verband im vergangenen Jahr erreicht? Ende 2020 wurde unserem GAV 2021 die Allgemeinverbindlichkeit erteilt. Das heisst, dass jedes schweizerische Unternehmen und jede/r Arbeitnehmende der Fleischbranche unserem GAV unterstellt ist.

Es wurden zusätzliche, differenzierte Lohnkategorien erschafft, die Minimallöhne pro Lohnkategorie sind beachtlich erhöht worden, weitere Punkte wie Ferien oder Dienstaltesgeschenke wurden ebenfalls verbessert (die komplette Auflistung der Änderungen zugunsten der Arbeitnehmenden wurde Ende 2020 bereits im Detail publiziert). All diese Verbesserungen sollen unter anderem dazu dienen, das Image unseres Berufes aufzuwerten und die Arbeitnehmenden davon abhalten, im Fremdbranchen auszuweichen und den Lehrlingsmangel einzudämmen.

Erfolgreiche Verhandlungen basieren immer auch auf Kompromissen; es gibt immer noch Projekte seitens MPV, die in einer ersten Vorstellung von der Arbeitgeberseite abgeschmettert wurden. Vielleicht war es noch nicht der richtige Zeitpunkt für die in der Branche teils innovativen Ideen (als Beispiel soll dafür die Idee einer Frühpensionierung ohne finanzielle Einbusse für die Arbeitnehmenden genannt werden). Wir werden unsere Ideen mit fundierten Finanzierungsvorschlägen sicherlich in die nächste GAV-Verhandlung einfließen lassen.

Natürlich ist auch die Standortbestimmung des Verbandes ein breit gefächertes Thema, welches unweigerlich auch Folgefragen aufwirft. Nehmen wir als Beispiel dafür die Zusammensetzung der Verbandsleitung, die Altersstruktur der Verbandsleitung und deren Mandatsdauer; vergessen wir aber nicht die sehr grosse Schwierigkeit, die Posten der MPV-Gremien mit Persönlichkeiten zu besetzen, die willig und fähig sind, ihr Können und Engagement im Interesse meines und eures Berufsverbandes einzusetzen.

Aktuell ist die Verbandsleitung mit mindestens drei Personen vertreten, die mittelfristig altersbedingt auf denselben Zeitpunkt aus der Verbandsleitung austreten könnten. Solange die Verbandsleitung in der jetzigen Zusammenstellung besteht, ist sie beschlussfähig. Davon ausgehend, dass sich alle jetzigen Mitglieder der Verbandsleitung für die nächsten zwei Wahlperioden zur Verfügung stellen, ist der Vorstand für die nächsten fünf Jahre beschlussfähig. Was würde aber geschehen, wenn wir diese drei geschätzten Mitglieder der Verbandsleitung nicht mit valablen Persönlichkeiten ersetzen können? Was, wenn aus irgendwelchen Gründen ein oder mehrere Mitglieder der Verbandsleitung schon vorher aus den Gremien ausscheiden würden?

Wie kann die Beschlussfähigkeit der Verbandsleitung unter diesen Prämissen gewährleistet werden? Wie die Nachfolge der jeweiligen Mitglieder der Verbandsleitung in die Wege geleitet werden?

Bis vor ca. zehn Jahren konnte sich die Verbandsleitung mit den Sektionsvorständen austauschen und in deren Reihen nach einem möglichen Kandidaten für die Verbandsleitung Ausschau halten. Zwischenzeitlich hat sich die Lage jedoch zugespitzt: die Anzahl der Sektionen ist geschrumpft, weitere Sektionen werden in absehbarer Zeit aufgelöst werden. Die bleibenden Sektionsvorstände wurden nicht ausgewechselt mangels Interesse von jüngeren Sektionsmitgliedern, Vorstandsaufgaben zu übernehmen. Erschwerend kommt hinzu, dass sich die neuen Einzelmitglieder nur mit Ausnahmen für eine Sektionszugehörigkeit entscheiden. Dies hat eine Abnahme der Sektionsmitglieder zur Folge und die unumstössliche Tatsache, dass sich die «alten» Vorstände verdankenswerterweise weiterhin für die Ausübung von Vorstandsarbeiten zur Verfügung stellen und sich wie die Verbandsleitung in Zürich mit denselben Problemen betreffend Nachfolge, jedoch auf Sektionsebene, auseinandersetzen müssen.

Die Verbandsleitung muss sich dieser Realität stellen und mögliche Alternativen skizzieren, wie erstens die Verbandsleitung in absehbarer Zukunft bestellt werden soll und kann und zweitens, ob dies aufgrund der Statuten und bisherigen Vorgehensweise überhaupt noch möglich ist und unter Mitberücksichtigung der bisherigen Auslegung. Wir denken laut nach über eine Professionalisierung der Verbandsleitung im Einklang mit den Statuten und der Gesetzgebung.

Eine weitere Lösung wäre ein Anschluss des MPV an eine Arbeitnehmerorganisation. Eine zweiseitige Entscheidung, beinhaltet sie ebenso eine politische Entscheidung der Mitglieder und das Bewusstsein, dass unser Berufsverband seiner ureigenen Identität und der bisher gelebten Selbstbestimmung beraubt würde. Die bittere Erkenntnis ist jedoch nur eine: Ohne ein beschlussfähiges Gremium des MPV ist die mittel- bis langfristige Existenz unserer Organisation in der

jetzigen Form gefährdet. Noch bitterer ist die Erkenntnis, dass auch die stabilste finanzielle Lage und die Aussicht auf eine noch höhere Repräsentativität in der Fleischbranche und neu auch in der Conveniencebranche nicht genügen, um unseren Berufsverband weiterhin als bisherig einzig anerkannten Sozialpartner im schweizerischen Fleischgewerbe zu erhalten.

Am Anfang meines Präsidiums im Jahr 2009 musste die gesamte Verbandsleitung feststellen, dass nur ein krasses Umdenken in der bis zu diesem Zeitpunkt gefahrenen Strategie den MPV vor dem damals bevorstehenden Untergang, bedingt durch jahrzehntelange finanzielle Verluste und den unaufhörlichen Mitgliederschwund, retten würde. Zusammen mit der Geschäftsführung wurden nach und nach Neuerungen eingebracht und umgesetzt. Seit nun mehr als zehn Jahren wird jährlich ein Gewinn erwirtschaftet, das Vermögen wieder aufgebaut, die Mitgliederzahl ist von Ende 2019 auf Ende 2020 verdoppelt worden, es wurden zusätzliche Einnahmequellen generiert, die finanziellen und personellen Ressourcen umsichtig und gezielt eingesetzt.

Eigentlich steht unser Verband besser denn je da; trotzdem müssen wir uns aus den oben erwähnten Gründen vertiefter und mehr als je zuvor mit der existenziellen Zukunft des MPV auseinandersetzen und zusammen mit euch allen wegweisende Entscheidungen treffen. Als allerletzte Lösung käme jedoch nur die Auflösung des Verbandes in Frage, denn ohne die Sicherstellung der gesetzlichen und statutarischen Vorgaben ist der MPV nicht in der Lage, seine Rolle als Arbeitnehmerorganisation wahrzunehmen.

Ich habe lange überlegt, ob ich diese letzte Aussage überhaupt machen soll, ob dies der richtige Zeitpunkt dafür ist, ob ich zu pessimistisch bin. Als Präsident des MPV (62) bin ich es jedoch euch allen schuldig, transparent und klar zu kommunizieren. Glaubt mir, es ist mir schwergefallen, mich dazu zu überwinden. Ich hoffe, dass meine Worte den einen oder anderen aufrütteln. Wir zählen fähige, sozialkompetente Persönlichkeiten zu unseren Mitgliedern, welche im Einklang mit ihrer beruflichen Tätigkeit ihre Rolle als Mitglied der Verbandsleitung leben könnten. Es würde mich und meine Kolleginnen und Kollegen der Verbandsleitung sehr freuen, diesbezügliche Anfragen zu erhalten.

Wir hoffen, euch bereits bei der nächsten hoffentlich vor Ort gehaltenen Generalversammlung mit detailliertere Informationen bedienen zu können, stehen aber auch vorher jederzeit für einen Austausch und Beantwortung von Fragen zur Verfügung.

Zum Schluss danke ich euch allen für die Treue zum MPV und das in unsere Organisation gesetzte Vertrauen.

Albino Sterli, Präsident MPV

Chers membres,
Chères lectrices, chers lecteurs,

Conformément à la tradition je devrais vous adresser mes réflexions à l'occasion de l'Assemblée générale. Mais voilà, pour les raisons que l'on connaît tous et par mesure de sécurité sanitaire, nous devons malheureusement, pour la seconde fois de suite déjà, renoncer à organiser l'Assemblée générale en présentiel. Bien sûr, la décision n'a pas été facile à prendre, d'autant plus à un moment où même les différents experts n'étaient pas tous du même avis.

Que sommes-nous, en tant qu'association, parvenus à réaliser pendant l'année écoulée? Fin 2020 notre CCT 2021 s'est vu accorder l'extension du champ d'application. Cela signifie que toute entreprise suisse et toute travailleuse et tout travailleur de la branche carnée sont soumis à notre CCT.

Celle-ci a permis de créer des catégories salariales supplémentaires et différenciées, les salaires minimaux ont été réellement augmentés pour chaque catégorie, d'autres points tels que les vacances ou les cadeaux d'ancienneté ont aussi été améliorés (la liste complète des modifications en faveur des travailleurs a déjà été publiée en détails fin 2020). Toutes ces améliorations doivent servir entre autres à revaloriser l'image de notre métier et empêcher que les travailleurs ne bifurquent vers d'autres branches, mais aussi à enrayer le manque d'apprentis.

Le succès des négociations est toujours basé aussi sur des compromis; l'ASPB a toujours encore des projets qui ont été repoussés lors d'une première présentation par les représentants des employeurs. Peut-être n'était-ce pas encore le bon moment pour les idées parfois innovatrices dans la branche (on peut mentionner ici comme exemple l'idée d'une retraite anticipée sans pertes financières pour les travailleurs). Nous reviendrons certainement sur nos idées, avec des propositions de financement fondées, lors des prochaines négociations de la CCT.

Naturellement il y a aussi le bilan de l'association qui est un vaste sujet et qui soulève inévitablement de nombreuses questions. Prenons comme exemple la composition du Comité directeur, de la structure des âges de celui-ci ainsi que de la durée des mandats de ses membres; et n'oublions pas non plus la très grande difficulté à occuper les postes dans les organes de l'ASPB avec des personnalités qui soient disposées et capables d'engager leurs connaissances et leur temps dans l'intérêt de mon et de votre association professionnelle.

Actuellement nous comptons au Comité directeur au moins trois personnes qui, à moyen terme, pourraient

quitter cet organe au même moment en raison de leur âge. Aussi longtemps que le Comité reste dans sa composition actuelle, il atteint le quorum. Si nous partons de l'idée que tous les membres actuels du Comité directeur s'engagent pour les deux prochaines législatures, le quorum reste maintenu pour les cinq prochaines années. Mais que se passerait-il si nous ne parvenions pas à remplacer ces trois membres très appréciés du Comité directeur par des personnalités de valeur? Et que faire si, pour quelque raison que ce soit, un ou plusieurs membres devaient quitter déjà plus tôt cet important organe?

Comment pouvons-nous garantir que le comité directeur reste en mesure de prendre des décisions dans ces conditions? Comment peut-on mettre en place la succession des différents membres du Comité directeur?

Jusqu'à environ dix ans en arrière, le Comité directeur pouvait échanger avec les comités des sections et chercher dans leurs rangs de possibles candidats pour le compléter. Mais entre-temps la situation s'est aggravée: le nombre de sections a diminué, d'autres sections vont disparaître dans un laps de temps prévisible. Les comités des sections restantes n'ont pas été renouvelés en raison du manque d'intérêt des plus jeunes membres à prendre en charge les tâches des comités. À cela s'ajoute aussi que les nouveaux membres individuels ne se décident que très exceptionnellement à faire partie d'une section. Ceci a pour conséquence la baisse du nombre de membres des sections et le fait inéluctable que les «vieux» comités – nous leur en sommes très reconnaissants – continuent de se mettre à disposition pour exercer les travaux de comité et se voient confrontés – comme le Comité directeur à Zurich – avec le même problème concernant la succession, mais au niveau de la section.

Le Comité directeur doit se confronter à cette réalité et envisager les alternatives possibles: premièrement, comment le Comité directeur doit-il et peut-il être composé dans un avenir proche, et deuxièmement, est-ce que cela est encore possible en raison des statuts et de la procédure en place, et en tenant compte de l'interprétation actuelle. Nous réfléchissons fortement à une professionnalisation du Comité directeur en accord avec les statuts et la législation.

Une autre solution serait un regroupement de l'ASPB avec une autre organisation de salariés. Une décision à double tranchant puisqu'elle comprend aussi bien une décision politique de la part des membres que la prise de conscience que notre association professionnelle se verrait dépouillée de son identité originelle et de l'auto-détermination dont elle a bénéficié jusqu'ici. Il n'y a cependant qu'une seule amère conclusion: sans un comité de l'ASPB en mesure de décider, l'existence même, à moyen ou long terme, de notre organisation sous sa forme actuelle est sérieusement compromise.

Encore plus amère est la constatation que même la situation financière la plus stable et la perspective d'une représentativité encore plus forte dans la branche carnée – et désormais aussi dans la branche Convenience – ne suffiront pas pour maintenir notre association professionnelle à l'avenir comme seul partenaire social-connu jusqu'ici dans la boucherie-charcuterie suisse.

Au début de ma présidence, en 2009, la totalité du Comité directeur avait dû constater que seule une révision énergique du concept de la stratégie menée jusque-là parviendrait à sauver l'ASPB du naufrage qui s'annonçait, provoqué alors par les pertes financières abyssales pendant des dizaines d'années et l'inexorable diminution des membres. En collaboration avec la Secrétariat central des innovations ont été apportées et mises en place petit à petit. Depuis maintenant plus de dix ans nous parvenons à réaliser chaque année un bénéfice, la fortune a été rétablie, le nombre des membres a doublé depuis la fin de 2019 à celle de 2020, de nouvelles sources de revenu ont été générées, les ressources financières et personnelles ont été mises en place de manière prudente et ciblée.

En réalité notre association se porte mieux que jamais; et malgré cela, pour les raisons mentionnées plus haut, nous devons aborder d'un point de vue critique, de manière plus approfondie et plus que jamais auparavant l'avenir existentiel de l'ASPB et prendre, avec vous tous, des décisions déterminantes pour l'avenir.



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

Comme toute dernière solution il n'y aurait cependant que la dissolution de l'association à envisager car, sans pouvoir satisfaire les exigences légales et statutaires, l'ASPB n'est pas en mesure de défendre son rôle comme organisation de travailleurs.

J'ai réfléchi longtemps pour savoir si je devais vraiment faire cette dernière déclaration, si c'était le bon moment pour cela, si je suis trop pessimiste. Comme Président de l'ASPB (62) je vous le dois à tous de communi-

quer de manière claire et transparente. Croyez-moi, j'ai eu beaucoup de mal à me convaincre de le faire. J'espère que mes paroles secoueront l'un ou l'autre d'entre vous. Nous comptons parmi nos membres des personnalités capables, compétentes socialement, qui pourraient, en accord avec leur activité professionnelle, vivre leur rôle comme membre du Comité directeur. Mes collègues et moi, au Comité directeur, serions très heureux de recevoir des offres à ce sujet.

Lors de la prochaine assemblée générale organisée en personne nous espérons pouvoir vous apporter des informations détaillées, mais nous nous tenons aussi déjà maintenant, et en tout temps, à disposition pour des échanges de vue et pour répondre à vos questions.

Pour terminer je vous remercie tous pour votre fidélité à l'ASPB et la confiance que vous faites à notre organisation.

Albino Sterli, Président ASPB

News

Bell Food Group übernimmt Sandwichproduktion der ARYZTA Schweiz

Mit der Übernahme der Sandwichproduktion von ARYZTA Schweiz in Schlieren erhält die zur Bell Food Group gehörende Hilcona AG ab dem 1. August 2021 weitere Produktionskapazitäten für ultrafrische Sandwiches. Gleichzeitig baut die Hilcona AG mit der neuen Frische-Manufaktur ihre Marktführerschaft in diesem wachsenden Segment aus. Hilcona übernimmt mit der Akquisition alle rund 25 Mitarbeitenden von ARYZTA Schweiz aus der Sandwichproduktion sowie die Produktionslokalität in Schlieren. Über sämtliche Vertragsdetails haben die Vertragspartner Stillschweigen vereinbart.

Zusammen mit dem Hilcona-Produktionsstandort in Orbe (VD) mit rund 500 Mitarbeitenden kann die Hilcona AG auf die erhöhte Nachfrage nach tagesfrischen, handwerklich hergestellten Sandwichvariationen eingehen. «Frisch gebackenes Brot und beste

Qualität der Rohstoffe bleiben die wichtigsten Erfolgszutaten», betont Lorenz Wyss, CEO der Bell Food Group. «Mit Kundennähe, Innovationen und traditioneller Manufakturqualität differenzieren wir uns im wachsenden Segment ultrafrischer Produkte.» (Bell)

Migros lanciert Nachhaltigkeitsnoten auf Produkten

Die Migros will Transparenz im Thema Nachhaltigkeit schaffen. Direkt auf der Verpackung wird neu auf allen Migros-Marken eine Nachhaltigkeitskala aufgeführt. Diese bewertet die verschiedenen Dimensionen der Nachhaltigkeit wie Tierwohl oder Klima mit ein bis fünf Sternen. Die Migros bewertet künftig alle Produkte ihrer rund 250 Eigenmarken in den wichtigsten Dimensionen der Nachhaltigkeit. So wird für die Kunden sofort klar, dass beispielsweise ein M-Classic-Poulet im Tierwohl gut abschneidet, im Klima hingegen weniger.

Der neue M-Check macht diesen Widerspruch transparent, sagt Marketingchef Matthias Wunder-

lin: «Auch die negativen Nachhaltigkeitsaspekte eines Produkts verschweigen wir nicht. Damit ermöglichen wir unseren Kunden einerseits ein selbstbestimmtes Einkaufen, andererseits ist diese vollständige Transparenz auch ein Ansporn für die Migros.»

Der WWF begrüsst das Ziel der Migros, mit dem neuen M-Check für die Kundschaft mehr Transparenz im Bereich Nachhaltigkeit zu schaffen.

Die Nachhaltigkeitskala funktioniert wie eine Hotelbewertung: Wenn das Produkt etwa im Tierwohl fünf Sterne erhält, schneidet es sehr gut ab, wenn es nur einen Stern erhält, gibt es viel Verbesserungspotenzial. Hierfür werden bis zu zehn verschiedene Faktoren beurteilt und bewertet, unter anderem der Auslauf im Freien, die Stallhaltung, der Einsatz von Medikamenten oder der Transport. In die Berechnung beim Klima fliesst die gesamte Ökobilanz des Produkts ein: vom Anbau über den Einsatz von Wasser und Dünger, bis hin zum Transport und der Verpackung. Ein Stück Rindfleisch erreicht deshalb wegen der hohen Treibhausgasemissionen im Vergleich zu einer Gurke nie mehr als einen Stern im Klima. (MGB)

RÜCKBLICK

Fleisch-Verkaufsrekord im Detailhandel

Das Jahr 2020 war für den gesamten Lebensmittelbereich im Detailhandel aussergewöhnlich. Die Folgen der Corona-Pandemie haben das Einkaufsverhalten der Schweizer Bevölkerung massiv beeinflusst und reichen bis ins aktuelle Jahr. Im Sonderbericht zu den Agrarmärkten wurde der gesamte Lebensmittelbereich im Detailhandel in den Fokus gestellt. Dabei wurden Rekordumsätze über fast alle Lebensmittelkategorien beobachtet, mit einem totalen Umsatzplus von 11,3% im stationären Detailhandel.



Den grössten Absatzanstieg im 2020 hat frisches Schweinefleisch verzeichnet.

Über alle bedeutenden Fleischkategorien wurde eine grössere Nachfrage beobachtet. Insgesamt stiegen die Absätze um 12,1 %. Den grössten Absatzanstieg hat frisches Schweinefleisch verzeichnet. Im 2020 wurden rund 28 600 Tonnen frisches Schweinefleisch abgesetzt. Das ist ein Plus von 14,5 % gegenüber 2019. Das gute Grillwetter im Frühjahr 2020, insbesondere während des ersten Lockdowns, hat die Nachfrage erhöht. Während im Januar 2020 noch 5 % weniger Schweinefleisch eingekauft wurde als ein Jahr zuvor, stieg

der Absatz in den Monaten April und Mai um 38 % bzw. 40 % gegenüber den Vorjahresmonaten. Über den Sommer lagen die Absätze noch 7 bis 12 % über dem Vorjahresniveau, stiegen aber zum Jahresende hin mit den erneuten Restaurantschliessungen um über 21 % im Dezember. Grossen Zuwachs erzielten Produkte von der Huft (+17 %), Koteletts (+16 %) und Nierstücke (+15 %).

Geflügelfleisch als bedeutendstes Produkt im Frischfleischbereich erreichte mit 62 200 Tonnen

einen absoluten Rekordwert. Noch nie hat der Schweizer Detailhandel so viel Brust, Schenkel, Flügel von Poulet, Truthahn, Strauss und Ente abgesetzt wie im vergangenen Jahr. Das sind 14,1 % mehr als noch 2019.

Keinen bedeutenden Absatzzuwachs hingegen verzeichnete frisches Kalbfleisch mit +0,7 %. Der Kalbfleischmarkt war am stärksten von der Schliessung der Gastronomie betroffen, da frisches Kalbfleisch bevorzugt ausser Haus konsumiert wird. (BLW)

AUS DER FORSCHUNG

Neuartige Methode zur Vermeidung von Fleisch mit Ebergeruch



Am Friedrich-Loeffler-Institut ist es gelungen, Schweine genetisch so zu modifizieren, dass sie trotz männlicher Chromosomen weibliche Geschlechtsmerkmale ausbilden. Dies könnte eine künftige Alternative zur Ferkelkastration darstellen, die dem unangenehmen «Ebergeruch» des Fleisches unkastrierter männlicher Mastschweine vorbeugen soll.

Die Studie beschreibt die Generierung genveränderter Schweine, bei denen eine bestimmte Region des Y-Chromosoms ausgeschaltet wurde.

Unter der wissenschaftlichen Leitung von Dr. Björn Petersen verwendete Stefanie Kurtz das CRISPR/Cas-System, um diese HMG-Domäne auszuschalten. Dies führte zu Schweinen, die einen männ-

lichen Chromosomensatz tragen, aber weibliche Geschlechtsmerkmale aufweisen. Hierbei zeigte sich, dass die Geschlechtsorgane bei genetisch veränderten neun Monate alten Schweinen im Vergleich zu gleichaltrigen weiblichen Kontrolltieren signifikant kleiner blieben und die Tiere unfruchtbar waren, was die Beteiligung weiterer Gene an der Ausdifferenzierung der Geschlechtsorgane nahelegt.

«Die Ergebnisse könnten die Grundlage für eine mögliche Alternative zur chirurgischen Kastration bei der kommerziellen Schweineproduktion zur Verhinderung des Ebergeruchs darstellen. Zudem stellen die Tiere aufgrund der genetischen, physiologischen und anatomischen Ähnlichkeiten zwischen Schweinen und Menschen ein neuartiges

Grosstiermodell zur Untersuchung der Geschlechterausbildung dar, was neue Forschungsansätze damit verbundener Entwicklungsstörungen auch beim Menschen ermöglicht», so Dr. Björn Petersen.

(Institut für Nutztiergenetik des Friedrich-Loeffler-Instituts FLI)

Agenda

Wegen der Coronakrise werden viele Events der nächsten Wochen oder Monate abgesagt, verschoben oder sie finden nur digital statt. Ein Blick auf die jeweilige Website schafft Klarheit.

GV MPV

schriftliche Durchführung

Bio Marché Zofingen

3. bis 5. September, www.biomarche.ch

SÜFFA, Stuttgart

18. bis 20. September, www.sueffa.de

Anuga, Köln

9. bis 13. Oktober, www.anuga.de

Igeho, Basel

20. bis 24. November, www.igeho.ch

FBKPlus, Bern

verschoben auf 22. bis 25.1.2022, www.fbklus.ch

EMPACK, Zürich

verschoben auf 26. bis 27.1.2022, www.empack-zuerich.ch

Anuga Food Tec, Köln

verschoben auf 23. bis 26.3.2022, www.anugafoodtec.de

Vollständige Eventliste:

www.delikatessenschweiz.ch

VEREIN FREUNDE DER METZGERSCHAFT Erneute Absage 18. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

Die 16. Generalversammlung des Vereins Freunde der Metzgerschaft soll durchgeführt werden. Aber der Vorstand des Vereins Freunde der Metzgerschaft hat beschlossen, auf die Durchführung der Meisterschaft 2021 coronabedingt zu verzichten. Durch die Pandemie herrschen momentan nicht die Rahmenbedingungen, welche für die Planung und Durchführung einer sicheren Meisterschaft nötig wären. Der Vorstand bedauert den Entscheid, geht aber voller Elan an die Planung der Meisterschaft 2022. An der Durchführung der Generalversammlung vom 27. August 2021 wird festgehalten, sofern es die Rahmenbedingungen im August zulassen. Wir werden zu gegebenem Zeitpunkt wieder informieren.

Die Generalversammlung und die Meisterschaft im Jahr 2022 sind für 2. und 3. September 2022 wiederum in der Ilfishalle in Langnau im Emmental geplant.

Aktuelle Informationen entnehmen Sie stets auf der Internetseite des Vereins Freunde der Metzgerschaft: www.verein-fdm.ch.

Mit einem währschaftigen Metzgergruss – bleibt gesund!
Verein Freunde der Metzgerschaft VfDM

KOMMENTAR Wo Nebenprodukte eine Hauptrolle spielen

Eine Studie der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) förderte 2017 Erstaunliches zutage: 86 Prozent des Viehfutters bestehen aus für den Menschen nicht verwertbaren Rohstoffen. Wenn diese nicht von Tieren verzehrt werden, könnten Ernterückstände und Nebenprodukte schnell zu einer Umweltbelastung werden, da die menschliche Bevölkerung wächst und unser Hunger auf stark verarbeitete Lebensmittel immer wieder zunimmt. Bei Wiederkäuern wie Rindern und Schafen ist der Speiseplan hinlänglich bekannt. Bei Schweinen sieht die Ernährung jedoch ein bisschen anders aus. Diese sind nämlich hervorragende Verwerter von in der Lebensmittelproduktion anfallenden Nebenprodukten, die dadurch nicht als Food-Waste in den Müll wandern, sondern weiterverwertet werden können.

Schweine sind Allesfresser und somit besonders gute Resteverwerter, auch von Nebenprodukten:

Ein solches ist beispielsweise Schotte, die bei der Käseherstellung anfällt. Der Beitrag der Tiere ist hinsichtlich des steten Wachstums der Weltbevölkerung nicht zu unterschätzen. Die Fütterung der Nutztiere bedingt eine gewisse Anbaufläche für Getreide und Soja – dass dadurch aber unser Speiseplan konkurrenziert würde, kann in der Schweiz nicht behauptet werden. Ein Grund für den Soja-Import ist, dass seit der BSE-Krise keine tierischen Proteine mehr verfüttert werden dürfen. Dabei wären dies sehr wertvolle Nebenprodukte aus den Schlachthöfen, die heute leider als Brennstoff in der Zementindustrie verschwendet werden.

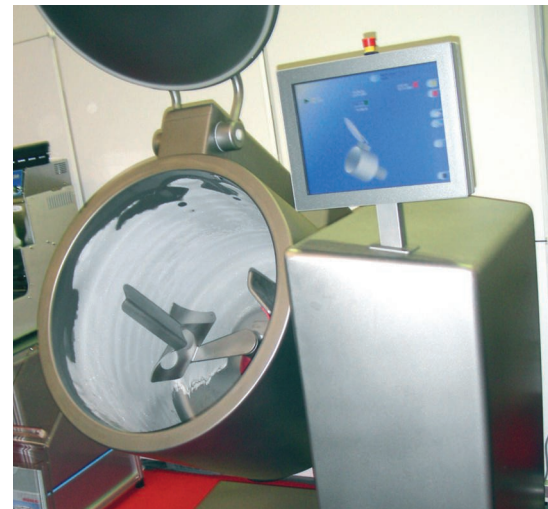
So wie für den Menschen verschiedene Nährstoffe lebenswichtig sind, sind für die Entwicklung der Tiere die Proteine wichtig. Diese werden zu einem Anteil von rund einem Fünftel der Futtermittelration durch proteinreiche Nebenprodukte aus der Lebensmittel- respektive Ölherstellung abgedeckt. Wie zum Beispiel Soja-, Sonnenblumen- oder Rapsschrot – alles Komponenten, die vom Menschen nicht verwertet werden können. Das importierte Sojaschrot ist die wichtigste Proteinkomponente, die zu 96 Prozent aus zertifiziertem Anbau stammt und zu 58 Prozent aus Europa.

Die artgerechte Tierfütterung spiegelt sich auch in der Qualität des Fleisches wider, genauso wie übermässiger Stress oder die generellen Haltungsbedingungen. Diese stehen beim Schwein besonders oft in der Kritik, obwohl die Grundanforderungen bereits heute deutlich höher sind als im Ausland. Zusätzliche Tierwohlprogramme garantieren hierzulande grössere Platzverhältnisse mit Einstreu und Auslauf, welche von vielen Betrieben bereits umgesetzt werden. Verbesserungspotenzial gibt es auch hier noch und auch der Konsument kann mit seiner Entscheidung am Regal einen massgeblichen Einfluss auf die Produktionsbedingungen nehmen.

(Text: Proviande)

KOMMENTAR Chancen und Risiken multifunktionaler Geräte

Multifunktionelle und Universalgeräte leisten viel im Verhältnis zur Investition und benötigen weniger Platz als mehrere Einzelgeräte. Die Hauptvorteile sind Flexibilität, geringerer Platzbedarf und kleinere Investitionen. Viele Geräte erfüllen die Erwartungen, sind aber meistens nicht multiideal. Dabei gibt es zwei Arten: Kombigeräte beherrschen mehrere Operationen gleichzeitig und umstellfähige bieten Entweder-Oder-



Der HighTech-Tumbler von Rühle kann mit Vakuum und Kühlung als Mischer oder Marinator eingesetzt werden.

Optionen, d.h. man wechselt ein Werkzeug, ähnlich wie bei Sackmessern, die nebst Klingen Korkenzieher und Nagelschere besitzen. Noch universeller sind Apparate, welche sowohl thermische Grundoperationen beherrschen wie auch mechanische: Mischen oder Zerkleinern bei gleichzeitigem Erhitzen oder Kühlen kann nötig sein für gewisse Qualitätsziele.

Ein Beispiel ist der Tumbler mit Vakuum und Kühlung, der als Mischer oder Marinator eingesetzt werden kann. Und Vielseitigkeit bietet der als «Universalmaschine» angepriesene Stephan-Mixer der gleichnamigen deutschen Firma. Er zerkleinert und püriert auch Rohstoffe mit fester Konsistenz. Er kann dank Doppelmantel erhitzen und kühlen.

Oder eine Fritteuse kann so konstruiert werden, dass man damit auch wasserblanchieren kann. Solche Spezialkonstruktionen machen aber bei grossen Produktionsmengen kaum noch Sinn. Sobald ein Betrieb eine zweite solche Anlage benötigt, ist er besser bedient mit einer Nur-Fritteuse und einem Nur-Blancheur – jedenfalls unter dem Aspekt der Rationalisierung. Wenn man auch die Produktionssicherheit berücksichtigt, spricht wieder einiges für doppelt vorhandene Funktionen. Die Reservefunktionen sollten dann aber gelegentlich genutzt oder getestet werden, damit sie nicht «einrosten».

Gute Erfahrungen machen Betriebe, die zwei kleine statt ein grosses Multifunktionsgerät einsetzen. Damit sind mehr Möglichkeiten offen ohne Risiko eines Engpasses. Auch ein Sortenwechsel zwingt dann nicht unbedingt zum Zwischenreinigen. In der Schweiz ist die Sortenvielfalt so gross, dass man zu häufigen Produktwechseln

gezwungen ist. Dies spricht in mittleren und oft auch grossen Betrieben eher für multifunktionelle Anlagen. Erst sehr grosse Betriebe sind besser bedient mit rationelleren produktspezifischen Anlagen. So stellt sich daher die Frage der Wirtschaftlichkeit: Wer mit einer teureren multifunktionellen Anlage mehrheitlich einfache Produkte herstellt, ist mit unnötig erhöhten Produktions-Fixkosten konfrontiert. (GB)

TIPP Fleisch – eine Ausstellung der Nationalbibliothek in Bern

Nachdem die Produktion von Fleisch in den vergangenen 150 Jahren massiv zugenommen hat, stellen sich heute viele die Frage: Ist Fleisch essen

richtig oder falsch? Fleisch hat aber auch eine lange künstlerische und literarische Tradition. Die Schweizerische Nationalbibliothek ist dieser Entwicklung nachgegangen und hinterfragt in «Fleisch – Eine Ausstellung zum Innenleben» die Rolle dieses Stoffes zwischen Lebewesen, Ware und Genussmittel.

Fleisch ist ein besonderer Stoff. Der Weg führt vom Teller über die Metzgerei und den Schlachthof zurück zur Landwirtschaft. Dabei kommen Fragen nach Gesundheit, Tierwohl und Umwelt auf: Was steckt also im Fleisch? Wo liegt seine Vergangenheit? Und wie schmeckt das Fleisch der Zukunft? Die Nationalbibliothek hinterfragt die Rolle dieses Stoffes zwischen Lebewesen, Ware und Genussmittel. Die multimediale Schau setzt sich aus fünf Bereichen zusammen: «Verzichten», «Präsentieren», «Essen», «Wursten» und «Schlachten».

In der Schweizerischen Nationalbibliothek:

Hallwylstrasse 15, 3003 Bern

4. März bis 30. Juni 2021

Montag bis Freitag, 9 bis 18 Uhr

Eintritt frei

www.nb.admin.ch

Finissage in Form eines gemütlichen Grillabends mit Gemüse und mehr: 30. Juni 2021, 18 Uhr. Aufgrund der Corona-Pandemie sind Änderungen möglich.

Adresse für Rückfragen:

Dr. Hannes Mangold, Ausstellungskurator

Schweizerische Nationalbibliothek

Tel. 058 461 81 43

hannes.mangold@nb.admin.ch

(Text: Nationalbibliothek)

MESSETIPP

SÜFFA 2021 bereits im September

Die beliebte Fachmesse SÜFFA in Stuttgart findet bereits vom 18. bis 20. September 2021 statt – nicht wie zunächst geplant im November. Nach intensivem Austausch mit dem Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg sowie mit Ausstellern hat sich die Messe Stuttgart entschieden, die Branche nicht länger auf den wichtigsten Treffpunkt im Metzger- und Fleischerhandwerk warten zu lassen.

«Mit dem neuen SÜFFA-Termin 2021 verkürzen wir die Wartezeit für den langersehnten persönlichen Austausch, den wir alle so vermissen und bieten eine frühestmögliche Planungssicherheit für alle Beteiligten», begründet Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart, die Entscheidung. Für die Fleischbranche bot das zurückliegende Jahr jede Menge Unwägbarkeiten und Herausforderungen. Vor allem für den persönlichen fachlichen Austausch gab es kaum Möglichkeiten. Viele Veranstaltungen rund um das Metzger- und Fleischerhandwerk konnten nicht stattfinden.

Mit der 25. Jubiläumsausgabe bietet die SÜFFA 2021 wieder eine Plattform, die Menschen und Märkte zusammenbringt, wo zukunftssträchtige Geschäftskontakte geknüpft und erfolgreiche Abschlüsse getätigt werden. Alle Profis der Fleischbranche erwartet drei Tage das gesamte Themenspektrum vom traditionellen Handwerk über



Blick in eine SÜFFA-Messehalle.

die Spezialisierung bis hin zur Grossproduktion. Ebenso dabei sind wieder die Qualitätswurstwettbewerbe.

Alle Unterlagen und Informationen sowie die Online-Anmeldung zur SÜFFA finden Sie auf der Webseite www.sueffa.de.

Die Vorbereitungen haben im März 2021 begonnen. www.sueffa.de (Text: Messe Stuttgart)

Wir treffen uns ... später

Aufgrund der aktuellen Lage betreffend Coronavirus erachten wir es als äusserst ratsam, alle Versammlungen und Veranstaltungen für ALLE Sektionen und Kantonalkomitees bis mindestens ENDE APRIL 2021 abzusagen.

Partie française

Pic historique au rayon boucherie

L'année 2020 aura été un millésime exceptionnel pour le commerce détail, dans l'ensemble du rayon alimentation. La pandémie a profondément modifié les habitudes de consommation des Suisses, et ce changement se fait sentir jusqu'en ce début d'année 2021. Les détaillants ont réalisé des chiffres d'affaires record dans presque toutes les secteurs de l'alimentation, avec une hausse atteignant 11,3% dans le commerce de détail en magasin.

La demande a connu un boom dans les principales sortes de viande, affichant une hausse de 12,1%. La plus forte croissance des ventes concerne la viande de porc fraîche: quelque 28600 tonnes se sont écoulées en 2020, soit une augmentation de 14,5% par rapport à 2019. Les conditions météorologiques favorables aux grillades ont stimulé la demande pendant le confinement du printemps 2020. Alors qu'en janvier 2020, la consommation de viande de porc fraîche était de 5% inférieure à celle de janvier 2019, les

ventes sont montées en flèche en avril et en mai (38% et 40% de plus qu'en avril et en mai 2019). La consommation a connu ensuite un tassement en été (hausse comprise entre 7 et 12%), avant de repartir à la fin de l'année (+21% en décembre) consécutivement à la nouvelle fermeture des restaurants. Parmi les produits affichant la plus belle hausse, citons les morceaux dans le jambon (+17%), les côtelettes (+16%) ainsi que les morceaux dans le filet (+15%).

L'évolution a été similaire en ce qui concerne la viande de bœuf, la demande étant dopée par le confinement (+40% en avril). Les morceaux dont la consommation a le plus augmenté sont ceux de la cuisse (+20%), l'entrecôte et le filet (+16%) et la viande hachée (+14%), à savoir surtout le steak haché (+36%).

La viande de volaille, qui figure en tête des ventes au rayon de la viande fraîche, a atteint le record absolu de 62200 tonnes, c'est-à-dire 14,1% de plus qu'en 2019. Jamais les détaillants n'avaient écoulé autant

de blancs, de cuisses et d'ailes de poulet, ainsi que de viande de dinde, d'autruche et de canard.

Les produits de charcuterie tels que le jambon, les saucisses et la viande séchée se sont également mieux vendus (+9,6%), poussés notamment par le lard (+17%), les saucisses à rôtir (+13%) et le jambon (+10%). (OFAG)

Rencontres ... à reporter

Au vu de la situation actuelle concernant le coronavirus, nous recommandons vivement à TOUS les comités cantonaux et sections d'annuler les assemblées et manifestations prévues en tout cas jusqu'à FIN AVRIL 2021.

Parte Italiana

Le cifre d'affari della carne raggiungono un picco storico

La carne è la categoria di prodotti con la cifra d'affari maggiore nel settore alimentare del commercio al dettaglio svizzero. Più di un franco su sei è speso per prodotti carnei, un importo che non si rileva per nessuno degli altri gruppi di prodotti. Come conseguenza della pandemia, i prodotti carnei nel 2020 hanno conseguito un nuovo record per quanto riguarda la cifra d'affari che si è attestata a oltre cinque miliardi di franchi.

In tutte le categorie significative di carne si è osservata una maggiore domanda. Nel complesso, le vendite sono aumentate del 12,1 per cento. L'incremento maggiore si è registrato per la carne di suino. Nel 2020 sono state vendute circa 28600 tonnellate di carne di suino fresca, ovvero il 14,5 per cento in più rispetto al 2019. Nella primavera 2020 il bel tempo, ideale per le grigliate, in particolare durante il primo confinamento, ha fatto aumentare decisamente la

domanda. Mentre a gennaio 2020 le vendite di carne di suino fresca segnavano un calo del 5 per cento rispetto a un anno prima, nei mesi di aprile e maggio sono aumentate rispettivamente del 38 e del 40 per cento rispetto agli stessi mesi del 2019. Durante tutta l'estate le vendite sono state superiori del 7-12 per cento rispetto ai livelli del 2019, ma verso la fine dell'anno, con la nuova chiusura dei ristoranti, hanno ripreso ad aumentare, segnando a dicembre una crescita del 21 per cento. Un forte incremento si è registrato per prodotti quali codino (+17%), costolette (+16%) e lombata (+15%).

Per la carne di manzo fresca si è osservata un'evoluzione comparabile a quella della carne di suino. In concomitanza con il confinamento si è infatti registrato un forte aumento delle vendite (+40% ad aprile). Particolarmente richiesti sono stati prodotti come coscia (+20%), entrecôte/filetto (+16%) e carne macinata (+14%), tra cui in particolare gli ham-



La carne di pollame ha toccato un primato assoluto.

burger hanno segnato una forte domanda (+36%). La carne di pollame, in quanto prodotto più significativo nel comparto della carne fresca, con 62200 tonnellate, ha toccato un primato assoluto. Il commercio al dettaglio svizzero non aveva mai registrato vendite di petto, cosce, ali di pollo, tacchino, struzzo e anatra così elevate come lo scorso anno, segnando un incremento del 14,1 per cento rispetto al 2019. (UFAG)