3 | 25

mpv info
aspb aspm

22. AUGUST 2025

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

Die obersten Gremien des MPV an der GV 2025.
Les plus hautes instances du ASPB à l'Assemblée générale 2025.

Inhalt

Wir treffen uns . . . 2
Neuer Gesamtarbeitsvertrag für die schweizerische Fleischbranche ab 2027 . . . 3
Protokoll der GV 2025 . . . 3–6
News . . . 6–8
Metzgerhuus Stadt & Land eröffnet . . . 8
Bundesgericht verbietet Deklaration «veganes Poulet» . . . 10
Neue Basiskampagne für «Schweizer Fleisch». Motto: «So isst die Schweiz» . . . 10
Fleischkonsum im 1. Halbjahr 2025 gestiegen . . . 10
IFFA-Messe 2025 in Frankfurt im Rückblick . . . 11
Geflügel legt weiter zu, Schweinefleisch verliert . . . 12
Partie française: Procès-verbal de l'AG 2025 . . . 13–15
News . . . 16
L'offre de viande a augmenté au premier semestre 2025 . . . 18
Nouvelle Convention collective de travail à partir de 2027 . . . 19
Parte italiana . . . 19

AZB
CH-8057 Zürich
PP / Journal
Post CH AG

AZB 8057 Zürich

Adressänderungen an: Administration mpv

Wir treffen uns

Bern: • keine Angaben
Interlaken: • keine Angaben
Langnau: • keine Angaben
Olten: • keine Angaben

Sektion Basel-Regio
Monatsversammlung mit Mittagessen
Sonntag, 21. September 2025, 11.30 Uhr, Beggehuus, Hochwald
Anmeldungen bei Martin Roth, roth@eblcom.ch, 078 861 63 95

Sektion Chur
Jassen
Donnerstag, 16. Oktober 2025, 20.00, Rest. Turnerwiesen, Chur

Sektion Chur
Metzgete
Samstag, 15. November 2025, 19.00, Rest. Turnerwiesen, Chur

Sektion Chur
Bowling
Samstag, 13. Dezember 2025, Rock'n Bowl City West, Chur

Sektion Langenthal
Monatsversammlung
Mittwoch, 1. Oktober 2025, 20.00 Uhr,
Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Langenthal
Monatsversammlung
Mittwoch, 5. November 2025, 20.00 Uhr,
Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Langenthal
Monatsversammlung
Mittwoch, 3. Dezember 2025, 20.00 Uhr,
Restaurant Rebstock, Langenthal

Sektion Lenzburg
Minigolf
Freitag, 22. August 2025, 15.00 Uhr, Hämikerberg

Sektion Lenzburg
2-Tages-Ausflug Locarno
Mittwoch/Donnerstag, 24./ 25. September 2025, Infos folgen

Sektion Lenzburg
Metzgete
Freitag, 14. November 2025, 11 Uhr, Gasthof Kreuz, Hägglingen

Sektion Lenzburg
Chlaushock
Freitag, 12. Dezember 2025, 11 Uhr, Gasthof Bären, Dintikon

Sektion Oberwynental
Bowling
Samstag, 18. Oktober 2025, 19.00 Uhr, Sursee

Sektion Solothurn
Monatsversammlung
Mittwoch, 8. Oktober 2025, 20.00 Uhr, Restaurant Neuhüsli, Flumenthal

Sektion Solothurn
Chlaushock
Samstag, 6. Dezember 2025 od. Sonntag, 7. Dezember 2025, Infos folgen

Sektion St. Gallen
Weiterbildungsanlass «Fischers Fritz I» für Mitglieder und Nichtmitglieder
Samstag, 30. August 2025, 18.00 Uhr, Restaurant Vorstadtbeiz, St. Gallen

Sektion St. Gallen
Sektionsausflug
Samstag, 27. September 2025, 14.30 Uhr, bei Maria in Bazenheid

Sektion St. Gallen
Weiterbildungsanlass «Spezial Cuts» für Mitglieder und Nichtmitglieder
Samstag, 8. November 2025, 18.00 Uhr, Rest. Vorstadtbeiz, St. Gallen

Sektion St. Galler Oberland
Monatsversammlung
Dienstag, 7. Oktober 2025, 20.00 Uhr, Restaurant Gemsli, Mels

Sektion St. Galler Oberland
Pfefferessen
Dienstag, 4. November 2025, 19.30 Uhr,
Restaurant Schützengarten, Flums

Sektion St. Galler Oberland
Chlaushock
Dienstag, 2. Dezember 2025, 20.00 Uhr, Rest. Gemsli, Mels

Sektion Uri
Kegeln mit Nachtessen
Samstag, 11. Oktober 2025, 17.30 Uhr, Rest. Kreuz, Altdorf

Sektion Uri
Chlaushock mit Nachtessen
Samstag, 6. Dezember 2025, 19.30 Uhr,
Restaurant Schützenstube, Flüelen

Sektion Wil
Monatsversammlung mit Jahres-meisterschaft Minigolf
Dienstag, 2. September 2025, 18.30 Uhr, Freihof, Gossau

Sektion Wil
Metzgerlotto
Samstag, 20. September 2025, 18.30, Restaurant Toggen-burgerhof, Kirchberg; Besammlung für Helfer 17.30 Uhr

Sektion Wil
Fondue Chinoise
Mittwoch, 8. Oktober 2025, 19.00 Uhr, Rest. Vorstadtbeiz, St. Gallen; Besammlung für Helfer 17.30 Uhr

Sektion Wil
Betriebsbesichtigung Möfag
Mittwoch, 5. November 2025, 10.00 Uhr, Möfag, Zuzwil

Sektion Wil
Metzgerfrass
Dienstag, 2. Dezember 2025, 19.00 Uhr, Hofbeiz, Bettenau

Sektion Winterthur
Weiterbildungsanlass «Herbst macht Wild» für Mitglieder und Nichtmitglieder
Dienstag, 7. Oktober 2025, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen

Sektion Winterthur
Monatsversammlung
Dienstag, 4. November 2025, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen

Sektion Winterthur
Chlaushock
Dienstag, 2. Dezember 2025, 20.00 Uhr, Restaurant Rössli, Winterthur-Seen

Sektion Zofingen
Internes Lotto mit Partner
Donnerstag, 18. September 2025, 20.15 Uhr,
Restaurant Untere Sagi, Vordemwald

Sektion Zofingen
Weiterbildungsanlass «Fischers Fritz I» für Mitglieder und Nichtmitglieder
Donnerstag, 6. November 2025, 20.15 Uhr,
Restaurant Untere Sagi, Vordemwald

Sektion Zofingen
Chlaushock
Samstag, 6. Dezember 2025, 19.00 Uhr,
Restaurant Untere Sagi, Vordemwald

Sektion Zug
Abendwanderung
Dienstag, 2. September 2025, 19.00 Uhr, Schlaufensteg, Baar

Sektion Zug
Monatsversammlung
Dienstag, 7. Oktober 2025, 20.00 Uhr, Restaurant Bären, Baar

Sektion Zug
Kegeln
Dienstag, 4. November 2025, 20.00 Uhr, Restaurant Rosengarten, Lindencham

Sektion Zug
Chlaushock
Dienstag, 2. Dezember 2025, 20.00 Uhr, Matten 24, Hünenberg

mpv info aspb aspm

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

Herausgeber
Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV

Geschäftsstelle
Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV
Berninastrasse 25, 8057 Zürich
Tel. 044 311 64 06
Fax 044 311 64 16
mpv@mpv.ch
www.mpv.ch
Postkonto 80-177958

Redaktion
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

IN EIGENER SACHE

Solidarität vom Metzgereipersonal-Verband der Schweiz: Unterstützung für Blatten

Die Arbeitnehmenden in der Schweizer Fleischbranche zeigen Herz und Engagement. Mit tiefem Mitgefühl für die Menschen, die ihr Zuhause und ihre Sicherheit verloren haben, setzen sie ein Zeichen der Solidarität.

In dieser herausfordernden Zeit möchten wir nicht nur Worte des Trostes aussprechen, sondern auch konkrete Hilfe leisten. Deshalb hat die Verbandsleitung einer Spende von CHF 10 000.– für die Unterstützung der Menschen von Blatten zugestimmt. Dieser Beitrag soll dazu dienen, den Betroffenen ein Stück Hoffnung und Stabilität zurückzugeben – sei es durch Unterkünfte, Lebensmittel oder notwendige Versorgung.

Die Entscheidung, Menschen in Not beizustehen, ist Ausdruck unserer tiefen Werte und der Überzeugung, dass Hilfe dort ankommen muss, wo sie am dringendsten gebraucht wird.

Möge diese Unterstützung einen Unterschied machen und die Menschen, die ihr Zuhause verlassen mussten, wissen lassen, dass sie nicht allein sind.

(Metzgereipersonal-Verband der Schweiz MPV)

GAV

Neuer Gesamtarbeitsvertrag für die schweizerische Fleischbranche ab 2027

Zürich, 13. Mai 2025 – Die Sozialpartner des GAV für das schweizerische Metzgereigewerbe, der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) und der Metzgereipersonal-Verband der Schweiz (MPV), haben sich auf einen neuen Gesamtarbeitsvertrag (GAV) geeinigt, der am 1. Januar 2027 in Kraft tritt.

Im Zentrum der Verhandlungen der letzten Monate standen drängende Branchenthemen wie der Arbeits- und Fachkräftemangel sowie der steigende Margendruck. Der neue GAV bringt unter anderem höhere Mindestlöhne für gelernte Fachkräfte und eine zeitgemässe Arbeitsorganisation für Arbeitgeber und Arbeitnehmer, die den aktuellen und zukünftigen Anforderungen gerecht werden.

Die Gremien beider Verbände haben dem GAV zugestimmt. Als nächstes beantragen die Sozialpartner beim Bundesrat die Allgemeinverbindlichkeit des GAV bis zum 31. Dezember 2030. Mit dem GAV 2027 setzen die Sozialpartner ein starkes Zeichen für eine zukunftsfähige und attraktive Fleischbranche. Die Sozialpartner sind sich einig, dass das einen bedeutenden Entwicklungsschritt markiert. (MPV)

In memoriam

Die Sektion Langenthal hat von

Fritz Neuenschwander
19. August 1932–5. März 2025

Abschied genommen. Wir verlieren an Fritz einen liebenswerten Berufskollegen. In seiner langjährigen Mitgliedschaft im MPV war er 16 Jahre Sektionspräsident, 7 Jahre Kassenrevisor und 39 Jahre Ehrenmitglied der Sektion. Er war ein ehrliches und zuverlässiges Mitglied, der fast bei keiner Versammlung fehlte, was wir sehr zu schätzen wussten. Wir gedenken seiner in Dankbarkeit und werden ihn in unseren Herzen in Erinnerung behalten. Der Trauerfamilie entbieten wir unser herzliches Beileid.

MPV – Sektion Langenthal
Metzgereipersonal-Verband Zürich

GV 2025

Traktandum 1: Begrüssung/Eröffnung der 11. GV 2025
Bei bestem Frühlingswetter fand unsere diesjährige Generalversammlung in Kirchberg SG statt.

Es ist Tradition, dass unser Metzgerlied als Einstimmung zur Generalversammlung vorgetragen wird. Auch dieses Jahr sangen die Anwesenden «ihr» Lied mit Stolz und Selbstbewusstsein.

Rolf Brändle übernimmt das Wort:
«Geschätzte Berufskolleg/innen, im Namen der ganzen MPV-Sektion Wil und als Gastgeber heisse ich Sie herzlich willkommen zur 11. Generalversammlung hier im Toggenburgerhof, im beschaulichen Kirchberg SG, das auch im Einzugsgebiet der MPV-Sektion Wil liegt. Nachdem die erste Generalversammlung in der heutigen Form auch in unserer Gemeinde, genauer gesagt in der Micarna SA in Bazenheid, stattfand, freue ich mich umso mehr, dass nach gut zehn Jahren die Generalversammlung wieder in unserer Gegend stattfindet. Unsere Sektion Wil wurde im Jahr 1921 gegründet und sie hat schon viele turbulente Zeiten überstanden. Trotzdem können wir auf 104 Jahre zurückblicken.

Etwas zur Gemeinde:
In unserer Gemeinde Kirchberg sind drei grosse Fleischverarbeiter beheimatet. Es sind dies die Firma Micarna SA, die Firma Suttero AG und der Schlachthof St. Gallen, wo die Schweine der halben Schweiz geschlachtet werden. Auch die Produkte der Firma Suttero und Micarna sind in der ganzen Schweiz anzutreffen.

Der Name Toggenburg leitet sich aus der früheren Geschichte unseres Tals ab, das sich von Wildhaus bis fast vor die Tore der Stadt Wil erstreckt. Ab dem frühen Mittelalter herrschten die Grafen von Toggenburg auf der Burg Alttoggenburg, heute besser bekannt als St. Iddaburg südwestlich von Gähwil gelegen. Heute thront dort keine Burg mehr, sondern ein Ausflugsrestaurant und eine kleine Kirche, die im Jahre 1934 erbaut und der heiligen Idda gewidmet ist, die dort früher auf der Burg gelebt haben soll. Mehr zur Geschichte der heiligen Idda möchte ich nicht eingehen, Details können im Internet nachgeforscht werden.

Warum Kirchberg und nicht Wil? Im Jahre 1912, als uns der deutsche Kaiser Wilhelm II. besuchte und die Kaisermanöver in der Thurau stattfinden sollten, war wegen dreiwöchigem Dauerregen der Boden vor den Toren der Stadt Wil so aufgeweicht, dass sich die Schweizer Armee sich nicht blamieren wollte, wie sie sich im Schlamm suhlte. Darum beschloss man damals, die Kaisermanöver kurzerhand nach Kirchberg zu verlegen, wo das Wasser besser abfloss. Somit ist Kirchberg heute wie damals auch für ein Schlechtwetterprogramm bestens gewappnet.
In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine erfolgreiche Generalversammlung und frohe Stunden hier im Toggenburgerhof.»

Die formelle Eröffnung der Generalversammlung übernahm unser Präsident Albino Sterli:
«Es freut mich sehr, euch alle an diesem Ort begrüssen zu dürfen, der von der MPV-Sektion Wil für unseren Anlass bestimmt wurde. Besonders danke ich im Namen der Anwesenden für das Präsent der Sektion Wil, welches auf jedem Stuhl bereitliegt. Es ist der wichtigste jährliche Anlass unseres Berufsverbandes und es ist schön, bekannte, aber auch noch unbekannte Gesichter willkommen zu heissen.

Willkommensgruss der Sektion Wil.

Erlaubt mir, unseren Gast zu begrüssen: Frau Katharina Zerobin vom SFF ist heute bei uns.

Gerne hätte ich unsere Ehrenmitglieder Paul Krähenbühl und Alois Arnet begrüsst. Paul ist leider kurz vor der letztjähren Generalversammlung gestorben, worüber wir berichtet hatten.
Leider ist Alois Arnet am 5. Oktober 2024 im Alter von 81 Jahren verstorben ist. Alois Arnet trat am 1. Januar 1962 im Alter von nur 18 Jahren in die MPV-Sektion Hochdorf ein. Schon früh zeigten sich sein aussergewöhnlicher Einsatz und seine Führungsqualitäten, als er von 1968 bis 1974 das Präsidium der Sektion Hochdorf übernahm. Sein Wechsel in die Sektion Zürich Stadt im Jahr 1974 markierte den Beginn einer neuen Ära, in der er weiterhin eine bedeutende Rolle spielte. Er führte das Präsidium der Sektion Zürich Stadt in den Jahren 1975 bis 1980 und erneut von 1989 und 1990, wobei er stets mit Weitsicht und Entschlossenheit agierte.
Als Beisitzer im Verbandsvorstand von 1978 bis 1981 und in der Verbandsleitung von 1981 bis 1990 brachte er seine umfassende Expertise und sein strategisches Denken ein. Von 1990 bis 2002 leitete er die Verbandsleitung mit grossem Erfolg und hinterliess bleibende Spuren.
Alois Arnet war nicht nur ein unermüdlicher Kämpfer für die Rechte der Arbeitnehmer, sondern auch ein Mensch, der durch seine Geselligkeit, sein umfassendes Fachwissen und seine Offenheit für Neues beeindruckte. Seine Beharrlichkeit und Kompromissbereitschaft, gepaart mit einem ausgeprägten Berufsstolz und herausragenden organisatorischen Fähigkeiten, machten ihn zu einer herausragenden Persönlichkeit. Er war ein Vorbild für viele und hinterlässt eine Lücke, die schwer zu füllen sein wird.
Wir sind dankbar für seinen unermüdlichen Einsatz und seine wertvollen Beiträge, die das Leben vieler Menschen positiv beeinflusst haben. In tiefer Dankbarkeit und Wertschätzung nehmen wir Abschied von Alois Arnet. Sein Vermächtnis wird in unseren Herzen weiterleben und uns stets daran erinnern, wie wichtig es ist, sich für das Wohl anderer einzusetzen.
Wir danken euch beiden – wo immer ihr seid – für euren unermüdlichen Einsatz zugunsten unseres Verbandes.

Ich begrüsse meine anwesenden Kollegen der Verbandsleitung: Ernesto Campisi, Natalie Hugentobler, Paul Santschi und Fabrice Donzallaz. Sebastian Hambloch und Beni Füllemann haben unabhängig voneinander ihre Mandate aus persönlichen Gründen auf die diesjährige GV niedergelegt. Ich danke beiden für die gute Zusammenarbeit während ihrer Amtszeit.

Ich begrüsse Esther Wildi, Manuela Bichsel und Emanuele Gambina, Mitglieder der GPK.

Ich begrüsse zwei erstmals anwesende Vertreter von zwei Hausverbänden.

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

Und zuletzt ein grosses Danke an die MPV-Sektion Wil für die Organisation der diesjährigen Generalversammlung.

Selbstverständlich begrüsse ich Tanja Wehrli, unsere sehr geschätzte Verantwortliche für die Administration auf der Geschäftsstelle und zuletzt unsere Geschäftsführerin.»

Traktandum 2: Wahl der Stimmenzähler
«Zuerst stelle ich fest, dass die Einladung an die Generalversammlung 2025, die Traktandenliste, der Jahresbericht und die Jahresrechnung 2024 fristgerecht jedem Mitglied via mpv-info zugestellt wurden.
Als Stimmenzähler schlagen wir vor und bestätigen mit Applaus:
1. Stefan Bernet
2. Balz Rutz

Die Festsetzung der Stimmenzahl erfolgt nach Art. 23, Abschnitt 7 der seit 18.5.2014 geltenden Verbandsstatuten. Beschlüsse der Generalversammlung werden mit Stimmenmehrheit gefasst. Sowohl die Mitglieder der GPK als auch der Verbandsleitung stimmen mit. Bei Stimmengleichheit hat das Verbandspräsidium bzw. seine Stellvertretung den Stichentscheid. Die brieflich abgegebenen Stimmen werden dazugezählt.
Es sind 161 Stimmen vertreten. Diese stellen sich wie folgt zusammen:
53 anwesende Stimmen, zusammen mit Verbandsleitung und GPK und Delegationen; 108 brieflich abgegebene Stimmen.

Gemäss Art. 23, Abschnitt 12 der Verbandsstatuten ist die Generalversammlung mit den anwesenden und den brieflich abgegebenen Stimmen beschlussfähig.
Total 161 Stimmen, die Stimmenmehrheit beträgt 82 Stimmen.»

Traktandum 3: Genehmigung des Protokolls der 10. Generalversammlung des MPV 2024
Das Protokoll wurde in mpv-info Ausgabe 3/2024 publiziert und ist auf der MPV-Website einsehbar. Traktandum 3 wurde angenommen.

Traktandum 4: Ehrung der Verstorbenen
Unsere im Berichtsjahr 2024 aufgelisteten verstorbenen Mitglieder wurden mit einer Schweigeminute geehrt.

Traktandum 5: Genehmigung des Jahresberichtes 2024

Traktandum 6: Genehmigung der Jahresrechnungen 2024 und Entlastung der Organe

Traktandum 6.1 Jahresrechnung des Verbandes 2024 – Gewinn CHF 356 151.09

Traktandum 6.2: Jahresrechnung der Stiftung W + S 2024 – Gewinn CHF 16 175.20

Traktandum 6.3: Annahme der Revisorenberichte der GPK und der Ostschweizerischen Treuhand AG an die 11. Generalversammlung 2025 betreffend Geschäfts- und Finanztätigkeit des Verbandes und der Stiftung

Traktandum 7: Festsetzung des Verbandsbeitrages für 2026, unverändert

Traktandum 8: Wahl der Revisionsstelle OTG für 2025
Sämtliche Traktanden wurden mit übergrosser Stimmenmehrheit angenommen und für die Jahresrechnungen 2024 den Organen Décharge erteilt.

Traktandum 9: Ehrung goldenes Abzeichen
Andreas Banz nahm das goldene Abzeichen für 20 Jahre MPV-Mitgliedschaft mit Dank und Applaus entgegen.

Eigentlich wäre nun Traktandum 10, Botschaft des Präsidenten, an der Reihe gewesen.
Herr Sterli ergriff die Gelegenheit, um die Anwesenden auf die Zukunft unserer Generalversammlung, auf deren Wertschätzung und Beteiligung hinzuweisen:

«Liebe Mitglieder
Die Generalversammlung ist der zentrale Moment, in dem wir als Verband zusammenkommen, um wichtige Entscheidungen zu treffen und die Zukunft unserer Berufsgruppe aktiv mitzugestalten. Sie ist nicht nur

Einstimmiges Ja.

ein formaler Akt, sondern Ausdruck unserer gemeinsamen Verantwortung und unseres Engagements.
Doch die Realität gibt Anlass zur Sorge: die Beteiligung ist gering – selbst unter jenen, die als Sektionspräsident oder Sektionspräsidentin eine Vorbildfunktion einnehmen sollten. Dabei ist das Datum frühzeitig bekannt, oft ein Jahr im Voraus. Wenn selbst unsere gewählten Vertreter nicht anwesend sind, stellt sich die Frage: Welches Signal senden wir damit an unsere Mitglieder?
Gleichzeitig zeigt die hohe Anzahl an brieflichen Abstimmungen, dass das Bedürfnis, sich einzubringen, durchaus vorhanden ist – nur eben auf anderem Weg. Das wirft grundlegende Fragen auf: Ist die Generalversammlung für uns noch ein geschätztes Ereignis oder nur eine Pflicht, die möglichst bequem per Briefwahl erledigt wird? Und wenn Letzteres zutrifft – sollten wir dann nicht konsequent über eine vollständige Umstellung auf die briefliche Stimmabgabe nachdenken? Doch was würde das für unseren Zusammenhalt bedeuten? Wie können wir den direkten Austausch, das persönliche Gespräch und die Identität unseres Verbandes bewahren? Wären digitale oder regionale Formate eine sinnvolle Ergänzung?
Wir laden euch herzlich ein, diese Fragen offen und ehrlich mit uns zu diskutieren. Die Verbandsleitung ist bereit, aus euren Rückmeldungen konkrete Massnahmen abzuleiten, aber dafür brauchen wir eure Stimmen, eure Meinungen, eure Ideen.»
Es folgten diverse Wortmeldungen, welche der letztjährigen Umfrage entsprachen. Nach wie vor möchten unsere Mitglieder sich persönlich zur Generalversammlung treffen.

Traktandum 10: Botschaft des Präsidenten

«Erleichtert und mit Freude teile ich mit, dass nach langen und intensiven Verhandlungen der neue GAV 2027 von den Sozialpartnern abgesegnet wurde. Während den Vorbereitungen zu den Verhandlungen war eines der Themen die verkürzte Arbeitswoche.
Bevor wir beginnen, lasst mich eines klarstellen: Ich werde euch heute keine 4-Tage-Woche schenken. Aber ich verspreche euch, wir werden uns ansehen, ob sie einen Platz auf unserem Wunschzettel verdient – oder ob sie am Ende eher wie ein überraschend teures Geschenk wirkt, das niemand so richtig braucht.
Die Welt verändert sich schnell, und manchmal fühlen wir uns wie Akrobaten, die versuchen, alles in Balance zu halten.
Als Präsident des MPV ist es jedoch nicht nur meine Aufgabe, auf dem Seil zu balancieren, sondern auch nach unten zu schauen und sicherzustellen, dass das Netz stark genug ist, um alle Möglichkeiten abzufedern.
Mit diesem Gedanken im Hinterkopf möchte ich euch heute einladen, mit mir gemeinsam einen Blick auf verschiedene Szenarien zu werfen.
Wir werden vielleicht keine endgültigen Antworten finden, aber wir können die richtigen Fragen stellen und neue Möglichkeiten erkunden.
Lasst uns ohne Scheuklappen und mit einem klaren Kopf in die Analyse starten.»

Einführung einer 4-Tage-Woche mit 43 Stunden in der Fleischbranche

Einleitung – Die Arbeitswelt befindet sich in einem stetigen Wandel, wobei das Streben nach einer besseren Work-Life-Balance und Flexibilität zunehmend an Bedeutung gewinnt. Das Modell der 4-Tage-Woche zieht dabei besonderes Interesse auf sich, da es Möglichkeiten bietet, sowohl die Produktivität zu steigern als auch die Lebensqualität der Mitarbeiter zu verbessern. Besonders in der Fleischbranche, die durch hohe Produktionsanforderungen und spezifische logistische Herausforderungen geprägt ist, stellt sich die Frage, wie eine solche Umstellung realistisch und sinnvoll umgesetzt werden kann. Dieses Dokument zielt darauf ab, die Vor- und Nachteile eines 4-Tage-Arbeitszeitmodells mit einer Wochenarbeitszeit von 43 Stunden zu analysieren und Empfehlungen für eine erfolgreiche Implementierung zu geben.

Vorabklärung: Bedeutung der drei Freitage

Es ist wichtig zu betonen, dass die drei zusätzlichen Freitage, die durch die 4-Tage-Woche erzielt werden können, aber nicht immer mit einem verlängerten Wochenende verstanden werden. Diese drei Freitage sind feste Bestandteile des Arbeitszeitmodells und sollten nicht automatisch als Freizeit oder Erholungszeit interpretiert werden. Stattdessen erfordert die Struktur der 4-Tage-Woche, dass die täglichen Arbeitsstunden an den verbleibenden Arbeitstagen so organisiert werden, dass die Gesamtarbeitszeit von 43 Stunden pro Woche eingehalten wird. Klare Kommunikation und Erwartungen sind entscheidend, um Missverständnisse zu vermeiden und den Mitarbeitern eine klare Vorstellung von der Arbeitsorganisation zu geben.

Vorteile der 4-Tage-Woche

1. *Erhöhte Mitarbeiterzufriedenheit:*
   Eine verkürzte Arbeitswoche kann die Zufriedenheit der Mitarbeiter steigern, indem sie ihnen mehr Zeit für Erholung, Familie und persönliche Interessen bietet.
2. *Produktivitätssteigerung:*
   Studien haben gezeigt, dass ausgeruhte Mitarbeiter oft effizienter arbeiten. Eine 4-Tage-Woche könnte damit zu einer Steigerung der Gesamtproduktivität führen.
3. *Wettbewerbsvorteil:*
   Ein wettbewerbsfähiges Arbeitszeitmodell kann ein Unternehmen als attraktiven Arbeitgeber positionieren, was bei der Rekrutierung und Bindung von Talenten von Vorteil ist.
4. *Gesundheitliche Vorteile:*
   Eine ausgewogene Work-Life-Balance kann das Risiko von Burnout und anderen gesundheitlichen Problemen verringern. Mehr Freizeit fördert die physische und psychische Gesundheit.

Herausforderungen der 4-Tage-Woche

1. *Hoher Produktionsdruck:*
   Die Anforderungen in der Fleischbranche sind hoch und eine Reduzierung der Arbeitstage könnte die Produktionskapazität negativ beeinflussen.
2. *Erhöhte Arbeitsbelastung an Produktionstagen:*
   Bei einer 4-Tage-Woche müssen die Arbeitsstunden an den verbleibenden Tagen geleistet werden, was zu längeren Arbeitstagen führt und den Stress bei den Mitarbeitern erhöhen kann.
3. *Höherer Personalbedarf:*
   Um die Produktionsanforderungen aufrechterhalten zu können, könnte es notwendig sein, zusätzliches Personal einzustellen, was die Personalkosten in die Höhe treibt.
4. *Logistische Herausforderungen:*
   Die Umstellung auf neue Schichtpläne und Produktionsabläufe erfordert erhebliche organisatorische Anpassungen, die anfänglich zu Ineffizienzen führen können.

Kinderjodelchörli Mosnang.

Vorteile und Nachteile für Arbeitnehmer (AN)

Vorteile:

- Weniger Stress und Burnout: Mit einem längeren Wochenende haben Mitarbeiter mehr Zeit zur Erholung, was zu einer besseren psychischen Gesundheit führen kann.
- Flexibilität: Mitarbeiter könnten flexibler auf persönliche Anliegen reagieren, was die Lebensqualität erheblich verbessert.
- Stärkerer Zusammenhalt im Team: Ein gemeinsames 4-Tage-Arbeitsmodell kann den Austausch und die Zusammenarbeit im Team fördern.

Nachteile:

- Höhere tägliche Arbeitszeiten: Die langen Arbeitstage könnten für einige Mitarbeiter belastend sein.
- Unsicherheit bezüglich Überstunden: Hohe Anforderungen an den Produktionstagen könnten zu unerwarteten Überstunden führen.

Vorteile und Nachteile für Arbeitgeber (AG)

Vorteile:

- Mitarbeiterbindung: Eine attraktive Arbeitszeitgestaltung kann dazu beitragen, die Fluktuation zu verringern und die Mitarbeiterzufriedenheit zu steigern.
- Steigerung der Effizienz: Ausgeruhte Mitarbeiter sind oft produktiver, was sich positiv auf das Unternehmensergebnis auswirken könnte.

Nachteile:

- Erhöhung der Personalkosten: Zusätzliche Einstellungen könnten notwendig sein, um die Produktionskapazitäten während der verkürzten Arbeitswoche aufrechtzuerhalten.
- Logistische Komplexität: Die Umstellung auf neue Schicht- und Produktionspläne kann kostspielig und zeitaufwendig sein.

Handlungsbedarf für der MPV-Berufsverband

1. Mitgliederbefragungen durchführen: Die Anliegen und Bedürfnisse der Mitglieder sollten aktiv ermittelt und in die Diskussion einbezogen werden.
2. Pilotprojekte initiieren: Durchführung von Testphasen in ausgewählten Betrieben, um praktische Erfahrungen zu gewinnen und Anpassungen vorzunehmen.
3. Technologische Lösungen fördern: Investitionen in Automatisierung und digitale Planungstools sollten angeregt werden, um den Produktionsdruck zu mindern.
4. Offener Dialog mit Arbeitgebern: Den Austausch mit Arbeitgebern suchen, um gemeinsame Lösungen zu erarbeiten, die den Bedürfnissen aller Beteiligten gerecht werden.
5. Schulungsmassnahmen einfordern: Schulungsprogramme promovieren, um Mitarbeiter auf die Umstellung vorzubereiten und Ängste abzubauen.

Fazit

Die Einführung einer 4-Tage-Woche mit 43 Stunden in der Fleischbranche bringt sowohl erhebliche Chancen als auch Herausforderungen mit sich. Dabei ist besonders zu beachten, dass die drei Freitage integral zur Arbeitsorganisation gehören und nicht immer als verlängertes Wochenende verstanden werden sollten. Durch sorgfältige Planung und innovative Ansätze kann das Modell dazu beitragen, die Zufriedenheit der Mitarbeiter zu erhöhen und gleichzeitig die Effizienz in der Produktion zu steigern. Der MPV als Berufsverband ist gewillt, sich aktiv an der Gestaltung dieses Prozesses zu beteiligen, um eine möglichst nachhaltige Umsetzung zu gewährleisten. Indem alle Stakeholder in den Dialog einbezogen werden, kann ein angemessenes und zukunftsorientiertes Arbeitszeitmodell entwickelt werden, das den Bedürfnissen der Branche und unseren Mitgliedern entspricht.

Der MPV als euer Berufsverband bereitet sich vor! Es entbrannte eine offene und lebendige Debatte unter den Teilnehmern. Die Erkenntnis daraus, dass die 4-Tages-Woche, wie vom Präsidenten vorgetragen, Vor- und Nachteile birgt.

Traktandum 11: Varia

«Wie ihr wisst, werden anlässlich der GV 2026 Frau Meschi und ich unsere Arbeit beim MPV niederlegen. Zudem wird der neue Präsident des MPV gewählt werden und die Nachfolgeperson von Giusy Meschi erstmalig an der GV anwesend sein.
Das sind zusätzlich gute Gründe, um das Datum für die 12. GV 2026 zu reservieren.
Wir sehen uns also am Sonntag, 17. Mai 2026 in meinem Heimatkanton Graubünden.»

Nochmals ein grosses Dankeschön an die Sektion Wil, die die heutige GV organisiert hat.
Gerne laden wir zum Mittagessen ein und übernehmen dafür und für die nicht alkoholischen Getränke die Kosten (ausser Spirituosen).
Hiermit erkläre ich die 11. GV 2025 offiziell als beendet und danke nochmals für eure Teilnahme.
Buon appetito!

Für das Protokoll:

Giusy Meschi
Geschäftsführerin MPV
Zürich, 26. Mai 2025

News

Zweite Ausgabe des Swiss Cervelas Summit kürt Metzgerei Künzli & Co.

Die zweite Ausgabe des Swiss Cervelas Summit hat erneut das Können der Schweizer Metzger und ihre Meisterschaft im Umgang mit dem Cervelas, einem kulinarischen Symbol des Landes, gewürdigt. Die Verkostungen fanden am 20. und 21. März an zwei aussergewöhnlichen Orten statt: im Domaine des Marnes in Constantine (VD) und im Domaine Fürst in Hornussen (AG). Mehr als 75 Verkoster bewerteten 128 Cervelas, serviert sowohl warm als auch kalt, anhand eines speziell für den Wettbewerb entwickelten Bewertungsrasters. Alle Cervelas wurde nach optischen, olfaktorischen und geschmacklichen Kriterien beurteilt, mit besonderem Augenmerk auf die Textur und das Gleichgewicht der Aromen.

Metzgerei Künzli & Co. ist «Cervelas-König» 2025.

Ein herausragendes Niveau und eine überraschende Vielfalt

Die Juroren bewerteten die teilnehmenden Cervelas mit grosser Sorgfalt und Ernsthaftigkeit. Sie gaben an, überrascht von der Vielfalt der präsentierten Produkte zu sein, was zu intensiven Diskussionen bei der Vergabe der Bewertungen führte. Das Endergebnis spiegelt das aussergewöhnliche Niveau der Teilnehmer wider: 12 Cervelas erhielten die Auszeichnung «Exzellent» in der Kaltverkostung, während es bei der Warmverkostung 32 Cervelas waren.

Die Gewinner des Swiss Cervelas Summit 2025

Top 5 der warmen Cervelas:

1. Metzgerei Schnegg, Court (BE)
2. Boucherie Jaquier Sàrl, Siviriez (FR)
3. Felder AG, Fleischwaren, Seewen (SZ)
4. Metzgerei Loosli GmbH, Hildisrieden (LU)
5. Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis (FR)

Top 5 der kalten Cervelas:

1. Metzgerei Simperl AG, Gümligen (BE)
2. appenzellerfleisch und feinkost ag, Appenzell Steinegg (AI)
3. Boucherie M. Wyler, Lucens (VD)
4. Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU)
5. Metzgerei E. Bleicher, Mönchaltorf (ZU)

Schliesslich wurde der prestigeträchtige Titel des «Cervelas-Königs» an die Metzgerei Künzli & Co. in Dagmersellen verliehen. Ihr Cervelas erzielten die beste Durchschnittsbewertung aus der Warm- und Kaltverkostung.

Eine nationale Anerkennung für Schweizer Cervelas

Die Preisverleihung fand am Montag, den 7. April, im Bellevue Palace in Bern statt, in Anwesenheit von Journalisten, Sponsoren und Bundesrat Guy Parmelin, der diese Initiative würdigte, die ein ikonisches Produkt der Schweizer Gastronomie ins Rampenlicht rückt.

Der Swiss Cervelas Summit verfolgt das Ziel, das Metzgerhandwerk und die kulinarische Tradition der Schweiz zu fördern. Mit dieser Veranstaltung möchten die Organisatoren die Qualität und Vielfalt der in der Schweiz hergestellten Cervelas hervorheben – ein Produkt, das landesweit geschätzt und konsumiert wird. (Swiss Cervelas Summit, https://swiss-cervelas-summit.ch/de)

Neue Deklarationspflichten für tierische Lebensmittel schaffen Transparenz für Konsumierende

Bern, 28.5.2025 – Der Bundesrat verbessert die Deklaration von tierischen Lebensmitteln. Künftig müssen Fleisch, Eier und Milch gekennzeichnet werden, wenn sie von Tieren stammen, bei denen bestimmte schmerzhafte Eingriffe ohne Betäubung vorgenommen wurden. Auch Stopfleber ist neu deklarationspflichtig. Der Bundesrat hat die entsprechenden Verordnungsänderungen am 28. Mai 2025 verabschiedet.

Beim Kauf von tierischen Lebensmitteln wie Fleisch, Milch oder Eiern stehen Konsumentinnen und Konsumenten in Zukunft zusätzliche Informationen über die Herstellungsmethode zur Verfügung. So können sie erkennen, ob diese Lebensmittel unter Einsatz schmerzhafter Eingriffe hergestellt wurden, ohne dass die Tiere vorgängig betäubt wurden. Zu diesen Eingriffen gehören etwa die Kastration oder Enthornung.

Auch Leber und Fleisch aus der Zwangsfütterung von Gänsen und Enten müssen neu gekennzeichnet werden. Das sogenannte Stopfen ist in der Schweiz seit über 40 Jahren verboten, im Ausland jedoch erlaubt. Mit den neuen Deklarationspflichten erhöht der Bundesrat die Transparenz für die Konsumierenden und ermöglicht informierte Kaufentscheide. Dafür passt er die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie die Verordnung betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) an. Die Änderungen gelten ab dem 1. Juli 2025 mit einer Übergangsfrist von zwei Jahren.

Neue Deklarationspflichten im Überblick

Folgende Produkte müssen neu gekennzeichnet werden:

- Rindfleisch von Tieren, die betäubungslos kastriert oder enthornt wurden
- Schweinefleisch, wenn die Kastration, das Kupieren des Schwanzes oder das Abklemmen der Zähne ohne Betäubung erfolgte
- Eier und Fleisch von Hühnern, deren Schnabel ohne Schmerzausschaltung gekürzt wurde
- Milch von Kühen, bei denen die Enthornung ohne Schmerzausschaltung erfolgte
- Betäubungslos gewonnene Froschschenkel
- Leber und Fleisch von Gänsen und Enten aus der Stopfmast

Die Deklarationspflicht gilt für alle Betriebe, die die betroffenen Lebensmittel anbieten, etwa die Gastronomie oder der Klein- und Detailhandel. Diese müssen im Rahmen ihrer Selbstkontrolle prüfen, ob sie deklarationspflichtig sind. Mit den neuen Kennzeichnungspflichten setzt der Bundesrat die vom Parlament im Juni 2021 überwiesene Motion 20.4267 «Deklaration von in der Schweiz verbotenen Produktionsmethoden» der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Ständerats (WBK-S) um.

Importverbot für Pelze aus tierquälerischer Produktion

Im gleichen Zuge verbietet der Bundesrat ab dem 1. Juli 2025 – ebenfalls mit einer Übergangsfrist von zwei Jahren – den Import von tierquälerisch erzeugten Pelzen und Pelzprodukten. Das Einfuhrverbot wird in den Verordnungen über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten festgeschrieben. Zudem strebt der Bundesrat ein Import- und Handelsverbot für tierquälerisch erzeugte Pelze auf Gesetzesstufe an (siehe Medienmitteilung vom 28.5.2025). (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV)

Thomas Garcke übernimmt die Leitung der Micarna-Gruppe

Die Micarna-Gruppe, die führende Fleisch-, Geflügel-, Ei- und Seafood-Produzentin der Schweiz, steht vor einem Wechsel an der Spitze: Ab dem 1. Juli 2025 übernimmt Thomas Garcke die Rolle des CEOs von Hans-Ruedi Christen, der die Migros Industrie

nach über 30 Jahren auf eigenen Wunsch verlässt, um sich künftig neuen Aufgaben zu widmen.

Thomas Garcke bringt umfassende Expertise aus der Fleischindustrie mit. Seit seinem Eintritt in die Micarna im August 2024 hat er sich intensiv auf seine neue Aufgabe vorbereitet. Zuvor leitete der erfahrene Betriebsökonom die Weidemark Fleischwaren GmbH & Co., einen führenden Schlacht- und Zerlegebetrieb mit rund 1400 Mitarbeitenden. Zudem sammelte er als Mitglied des Leitungsboards der Division Pork der Premium Food Group (ehemals Tönnies-Gruppe) wertvolle Erfahrung in der strategischen Unternehmungsführung.

Seit seinem Wechsel zur Micarna-Gruppe hat Thomas Garcke sich intensiv mit den Mitarbeitenden, den Strukturen und Prozessen des Unternehmens sowie der Migros Industrie vertraut gemacht. «Die Micarna-Gruppe ist ein entscheidender Erfolgsfaktor für die gesamte Migros-Gruppe und sorgt mit ihren qualitativ hochwertigen Produkten für eine nachhaltige Versorgung unserer Kundschaft. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden und Partnern möchte ich auf dem guten Fundament weiter aufbauen und die Wettbewerbsfähigkeit der Micarna-Gruppe weiter stärken», erklärt Thomas Garcke.

Der bisherige CEO, Hans-Ruedi Christen, hat Thomas Garcke in den vergangenen Monaten intensiv in die strategischen und operativen Themen eingeführt. Nach der offiziellen Übergabe wird er bis Ende Oktober 2025 für strategische Projekte innerhalb der Migros Industrie tätig sein und danach, nach über drei Jahrzenten in verschiedenen Positionen innerhalb der Migros Industrie, diese verlassen. Ab dem 1. Juli 2025 tritt er in die Verwaltung der Genossenschaft Migros Zürich ein. Mit diesem planmässigen Übergang in der Unternehmensführung setzt die Micarna-Gruppe ein klares Zeichen für Kontinuität und Innovation. (Migros Industrie)

DNA-Herkunfts-Check hat Ziele erreicht und wird von Proviande eingestellt

Seit 2018 garantiert der DNA-Herkunfts-Check von Proviande die lückenlose Rückverfolgbarkeit von Schweizer Rind- und Kalbfleisch vom Verkaufsregal bis zum einzelnen Tier. Es ist drin, was drauf steht: Aufgrund der sehr guten Übereinstimmung der Ergebnisse mit der auf den Fleischprodukten aufgeführten Deklaration stellt Proviande den DNA-Herkunfts-Check per Ende 2025 ein.

Der DNA-Herkunfts-Check wurde 2018 als Initiative der Fleischbranche und als von ihr finanziertes Qualitätssicherungsprogramm eingeführt. Er weist mittels Erbgutanalyse nach, dass Kalb- und Rinderfleischprodukte mit der Herkunftsbezeichnung Schweiz wirklich von Tieren stammen, die in der Schweiz gehalten und geschlachtet wurden. In allen massgeblich relevanten Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben in der Schweiz wurden seither jährlich bis zu 525 000 Referenzproben entnommen – das entspricht zuletzt rund 88 % aller in der Schweiz geschlachteten Tiere der Rindviehgattung. Parallel dazu wurden jährlich tausende Produkte aus dem Detailhandel, den Fleischfachgeschäften sowie der Gastronomie beprobt. Aus allen diesen Proben konnten DNA-Profile erstellt und damit die Produktedeklaration bestätigt werden.

Konsumentenschutz bleibt gewährleistet

Aufgrund dieser konstant guten Werte und der Tatsache, dass in all den Jahren keine missbräuchlichen Herkunftsangaben festgestellt wurden, stellt Proviande den DNA-Herkunfts-Check ein. Die mit dem DNA-Herkunfts-Check gesetzten Ziele sind mit den bestehenden Rückverfolgbarkeits- und Qualitätssicherungsinstrumenten der Fleischbranche weiterhin gewährleistet.

Blaise Perrey, Leiter Geschäftsbereich Dienstleistungen bei Proviande: «Mit dem DNA-Herkunfts-Check haben wir einen Standard gesetzt, der international einzigartig war. Die durchgehend hohen Übereinstimmungsraten über die vielen Jahre hinweg sprechen für eine sehr verantwortungsbewusste Branche. Unser Dank gilt allen Partnern entlang der Wertschöpfungskette, die dieses System mitgetragen und gelebt haben. Das gemeinsam erreichte Resultat ist der Beweis für das stetige Bestreben der Schweizer Fleischwirtschaft nach Transparenz, Qualität und Glaubwürdigkeit.» (Proviande)

Neue Deklarationspflichten für tierische Lebensmittel

Ab dem 1. September 2025 müssen tierische Lebensmittel deklariert werden, wenn bei ihrer Produktion «bestimmte schmerzhafte Eingriffe ohne Betäubung vorgenommen wurden», teilt das BLV in einer Medienmitteilung Ende Mai mit. Für Fleisch aus der Schweiz ändert sich dadurch nichts – die betroffenen Praktiken sind im Inland seit Jahren verboten. Schweizer Fleisch erfüllt die Anforderungen des BLV bereits heute.

Schweizer Fleisch erfüllt die beschriebenen Anforderungen bereits heute, dementsprechend gelten die neuen Deklarationsvorgaben des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ausschliesslich für importierte Produkte. In der Schweiz sind u. a. Praktiken wie das Enthornen ohne Schmerzausschaltung, das betäubungslose Kupieren von Schwänzen oder Schnäbeln sowie die Stopfmast per Tierschutzgesetzgebung seit Jahren verboten. Wer Fleisch mit Schweizer Herkunftskennzeichnung kauft, entscheidet sich automatisch für eine tierfreundliche Produktion – ganz ohne zusätzliche Hinweise auf der Verpackung.

Konsumentenschutz durch klare Herkunft

Proviande begrüsst sämtliche Massnahmen, die zu mehr Transparenz im Lebensmittelmarkt beitragen. Gleichzeitig gilt es klarzustellen: Für Schweizer Fleisch braucht es keine neue Deklaration – das Schweizer Kreuz steht bereits heute für besonders strenge Anforderungen, deren Einhaltung entlang der gesamten Wertschöpfungskette kontrolliert wird.

Heinrich Bucher, Direktor von Proviande: «Dass künftig im Handel wie auch in der Gastronomie angegeben werden muss, wenn Fleisch unter Bedingungen produziert wurde, die in der Schweiz nicht erlaubt sind, ist ein nachvollziehbarer Schritt. Konsumentinnen und Konsumenten dürfen gleichzeitig wissen: Wer Schweizer Fleisch kauft, entscheidet sich in jedem Fall für hohe Tierschutz- und Qualitätsstandards.» (Proviande)

Aktuell

Metzgerhuus Stadt & Land eröffnet

Ein neuer regionaler Schlachthof in Füllinsdorf BL ist eröffnet worden, gegründet von fünf regionalen Metzgereien.

Gegen 3000 Besucher besichtigten an Führungen den Neubau. Auf grosses Interesse bei den Führungen stiess das Thema, was ein regionales Kleinschlachthaus für Vorteile für das Tierwohl hat. Dank der Beratung durch den Schweizer Tierschutz konnte nach neusten Erkenntnissen gebaut werden. In der Fleischwerkstatt zeigten die Fleischfachleute ihre Handwerkskunst und stellten aus dem Fleisch frische Burger her. Diese werden im neuen Selbstbedienungsladen angeboten, der täglich geöffnet ist. Das einzigartige Sortiment des Ladens mit nur regionalen Produzenten begeisterte die Besuchenden. Geöffnet ist dieser ab sofort von 5 bis 22 Uhr.

An 25 Ständen präsentierten sich lokale Produzenten mit ihren Spezialitäten: 8 regionale Metzgerfamilien boten ihre selbst gemachten Fleischspeziali-

Fünf Baselbieter Metzgereibetriebe haben das «Metzgerhuus Stadt & Land» gegründet, einen regionalen Schlachthof in Füllinsdorf. Initiiert wurde es vom Arlesheimer Metzgermeister Christoph Jenzer. Mit einem grossen Fest wurde es Ende Mai feierlich eröffnet.

täten zur Degustation an. 10 Bauernfamilien brachten selbst Angebautes mit wie Erdbeeren und Kartoffeln sowie die daraus hergestellten Pommes-Chips. Ihre Spitzenprodukte boten 4 Winzer und Bierbrauer zum Probieren an. Die Produzenten zeigten, wie vielfältig das hausgemachte Angebot aus dem Baselbiet ist.

Corpaato, der bekannte malende Metzgermeister, präsentierte seine Kunstwerke – Kunst, welche auch im Neubau zu sehen ist. Ab Herbst werden im Metzgerhuus auch einmalige Fleischevents geboten – Werner Wirth, bekannt für seine Gabelzart-Seminare, wird einer der spannenden Referenten sein. Das Team vom Metzgerhuus ist sehr stolz, einen Gamechanger gebaut zu haben, der bei den Punkten Tierwohl und Umweltfreundlichkeit neue Standards setzt.

Metzgerhuus Stadt & Land AG in Kürze

Fünf Metzger haben zusammen das Metzgerhuus Stadt & Land AG gegründet, weil sie nicht mehr regional schlachten konnten. Sie sind der Meinung, schlachten ist nicht nur ein Kostenfaktor, sondern der Matchball für die regionalen Metzger. So können sie sich mit einem regionalen Kleinschlachthaus die Wünsche der Konsumenten erfüllen. Das Konzept wurde in Rekordzeit von 4 Jahren entwickelt und innerhalb von 17 Monaten gebaut.

Gründer sind:

- Metzgerei Andrist, Nusshof
- Metzgerei Henz, Laufen und Riehen
- Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim, Reinach und Muttenz
- Metzgerei Schaad, Aesch und Flüh
- Metzgerei Zimmermann Gelterkinden, Liestal und Zunzgen

Unterstützt werden sie

- von der Bauernfamilie Werner und Tochter Chantal Weber aus Liestal
- dem Metzgermeisterverband beider Basel
- Genossenschaft Basler Metzger

Zusätzlich wurde es ein PRE-Projekt Projekt für regionale Entwicklung und wird vom Bund und Kanton mit über 2,5 Mio. Franken unterstützt. Über 100 Fleischfans haben ein Darlehen von knapp 1 Mio. Franken gewährt.

Es ist das einzige Kleinschlachthaus in der Nordwestschweiz mit:

1. Einer Bewilligung für grössere Kapazität als ein kleines Dorfschlachthaus. Doch sind wir 100× kleiner als heutige Grossschlachthäuser. Seit mehreren Jahren gab es in der Nordwestschweiz nur noch einzelne Notschlachthäuser und alle Metzger konnten die Tiere nicht mehr in der Region schlachten lassen. Darum ist der Neubau so wichtig!
2. Mit Fenster im Schlachtraum = 100 % Transparenz – unsere Antwort auf die vielen Filme im Internet, welche oft Grossschlachthäuser negativ darstellen.
3. Minergie A: unser Haus produziert mehr Energie als es benötigt = Energieproduzent! Die Solarzellen auf dem Dach und die 80 Meter lange Fassade produzieren mehr Strom als wir benötigen. Mit der Abwärme können beim Nachbarn 10 000 Liter Heizöl gespart werden.
4. Einzige Metzgerei, welche am Sonntag offen ist, mit einem einmaligen Sortiment von **nur** regionalen Produkten.

Gerne sind wir jederzeit bereit, eine persönliche Führung durch das Metzgerhuus Stadt & Land AG für Sie zu organisieren. Bitte melden Sie sich bei Christoph Jenzer mit Ihrer Terminanfrage: cj@goldwurst.ch.

(Text und Bild: Metzgerhuus Stadt & Land)

Planted muss die Bezeichnungen «Chicken» und «Duck» ändern. Die Zürcher Firma kombiniert Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um Fleischersatz aus Pflanzenproteinen zu produzieren. Der Schwerpunkt liegt dabei auf dem Geschmack, einer fleischigen und saftigen Textur und rein natürlichen Zutaten.

Bundesgericht verbietet Deklaration «veganes Poulet»

Das Schweizer Bundesgericht hat am 2.5.2025 das Urteil des Zürcher Verwaltungsgerichts von 2022 aufgehoben. Das Bundesgericht ignorierte eine repräsentative Studie, welche dem Verwaltungsgericht Zürich klar erschien. 93 Prozent der Leute erkannten planted.chicken innert Sekunden als pflanzlich. Das Bundesgerichtsurteil spricht Fleischliebhabern jede Kompetenz ab und sieht in der Verpackung von 2021 eine Täuschung. Das sieht Planted entschieden anders – ihre Produkte werden gerade von Fleischfans besonders geschätzt. Planted ist jedoch sehr zufrieden, dass generelle Begriffe wie Steak, Filet, sprich Begriffe, die keine Tierart erwähn, klar gestärkt wurden.

«Unsere Produkte haben bisher 3 493 696 Hühnerleben gerettet, darauf sind wir sehr stolz», sagt Judith Wemmer, Mitgründerin von Planted und Präsidentin der Swiss Protein Association (SPA). «No chicken, no cry. Es mangelt uns bei Planted nicht an Kreativität, wenn wir Tierarten erwähnen. Egal, was auf der Packung steht, das ändert nichts am Inhalt, der bleibt lecker. Planted wird weiterhin auf den Tellern der Schweizer Bevölkerung landen. Für die Tiere, den Planeten, sich selbst und die zukünftigen Generationen ist dies besser.»

Planted bleibt überzeugt: Die Entscheidung betrifft Worte, nicht die positive Wirkung. Geschmack, Gesundheit, Textur, Transparenz und Klimanutzen bleiben gleich gut. Konsument/innen können sich weiterhin auf pflanzliche Proteine verlassen. «Die Nachfrage bleibt, unsere Mission bleibt, unser Engagement bleibt. Nur werden wir wohl noch etwas kreativer, wir sind ja mittlerweile schon im Jahr 2025 und haben bereits eine neue Verpackung», so Wemmer weiter.

«Als Schweizer Bürgerin bin ich enttäuscht, dass so ein Urteil politisch und emotional gefällt wurde. Die korrekte Sachbezeichnung wurde ebenfalls ignoriert. Gerade auch vor dem Hintergrund der neuen Ernährungspolitik des Bundes von April 2025, die zu mehr pflanzenbasierter Ernährung aufruft, ist dieser Entscheid ein Widerspruch. Anstatt an Konsument/innen zu denken, welche einfache und klare Begrifflichkeiten bevorzugen, wird unnötig Bürokratie aufgebaut und damit Ressourcen verschwendet. Der Wandel zu mehr pflanzlichen Proteinen ist bereits im vollen Gange und ist auch mit diesem Urteil nicht mehr aufzuhalten», meinte Wemmer.

(Planted Foods AG)

Proviande

Neue Basiskampagne für «Schweizer Fleisch» unter dem Motto «So isst die Schweiz»

Nach beinahe 10 Jahren mit der erfolgreichen Kampagne «Der feine Unterschied» schlägt Proviande mit der neuen Basiskampagne «So isst die Schweiz» ein neues Kapitel in der Marketingkommunikation für Schweizer Fleisch auf. Im Zentrum stehen neu die Konsumentinnen und Konsumenten: konkret jene 96 % der Schweizer Bevölkerung, die Fleisch essen.

Mit der bisherigen Kampagne wurden die Menschen hinter dem Schweizer Fleisch sichtbar gemacht: ihre Arbeitsweise, ihre Werte und ihr Engagement bildeten das Herzstück einer Aufklärungsarbeit, die hauptsächlich auf das Tierwohl zielte und das Vertrauen in einheimisches Fleisch gestärkt hat. Diese Perspektive bleibt wichtig – doch in einer zunehmend emotionalisierten Debatte rund um Fleisch rückt die Marketingkommunikation von «Schweizer Fleisch» nun bewusst die andere und ebenso wichtige Seite der Wertschöpfungskette in den Fokus: Genuss und Freude der Konsumentinnen und Konsumenten.

Die neue Kampagne «So isst die Schweiz» porträtiert Menschen aus unterschiedlichen Regionen, Altersgruppen und Lebensrealitäten. Sie zeigen jeweils in ihren eigenen vier Wänden auf, wie vielfältig und genussvoll Fleisch Teil ihrer Ernährung ist – sei es beim WG-Dinner in der Stadt, beim Abendessen mit der Familie oder bei einem festlichen Sonntagsbraten. Die Botschaft ist klar: Wer Schweizer Fleisch geniesst, darf das mit gutem Gewissen tun – aus Überzeugung, aus Freude am Kochen und mit Respekt gegenüber Tier, Umwelt und Gesellschaft.

«So isst die Schweiz» ist nicht nur der Titel einer Kampagne, sondern ein Statement. Eines, dass Lebensrealitäten aufzeigt und der grossen Mehrheit der Bevölkerung ihr Selbstvertrauen bezüglich des Konsums von Fleisch stärkt – und ein Zeichen dafür setzt, dass bewusster Fleischkonsum in der Schweiz auch in Zukunft einen hohen Stellenwert haben wird. Sämtliche Spots und weiterführende Inhalte zur neuen Kampagne finden Sie auf der offiziellen Landingpage: so-isst-die-schweiz.ch.

(Proviande)

Fleischkonsum im 1. Halbjahr 2025 gestiegen

Das gestiegene Gesamtangebot zeigt sich insbesondere bei Rind- und Geflügelfleisch. In beiden Kategorien konnte der Bedarf nur durch zusätzliche Importe gedeckt werden. Bei den übrigen Fleischarten blieb das Angebot insgesamt stabil.

Auch in den Abverkaufszahlen des Detailhandels, erhoben durch NielsenIQ, spiegelt sich das gestiegene Angebot wider: Knapp 4 Prozent stieg der Absatz an Frischfleisch und Fleischwaren im Vergleich zur Vorjahresperiode (gemessen in Tonnen). Damit setzt sich die positive Entwicklung des vergangenen Jahres 2024 fort und stellt klar: Fleisch ist beliebt und hat nach wie vor einen festen Platz auf dem Schweizer Speiseplan.

Die Produzenten profitieren von der erfreulichen Marktlage durch hohe Schlachtviehpreise. So wurden bereits im ersten Quartal 2025 für verschiedene Tierkategorien Rekordniveaus erreicht. Dies trägt dazu bei, die wirtschaftliche Situation der Betriebe zu stabilisieren und unterstreicht die Bedeutung einer verlässlichen Nachfrage für die gesamte Wertschöpfungskette.

Auch wenn Importmengen punktuell zur Deckung der Nachfrage zunahmen, bleibt die Stärkung der Inlandproduktion zentral. Eine möglichst hohe Eigenversorgung mit Fleisch garantiert nicht nur kurze Transportwege und hohe Produktionsstandards, sondern sichert auch Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Schweiz. (Proviande)

Tiere verwerten statt verlieren

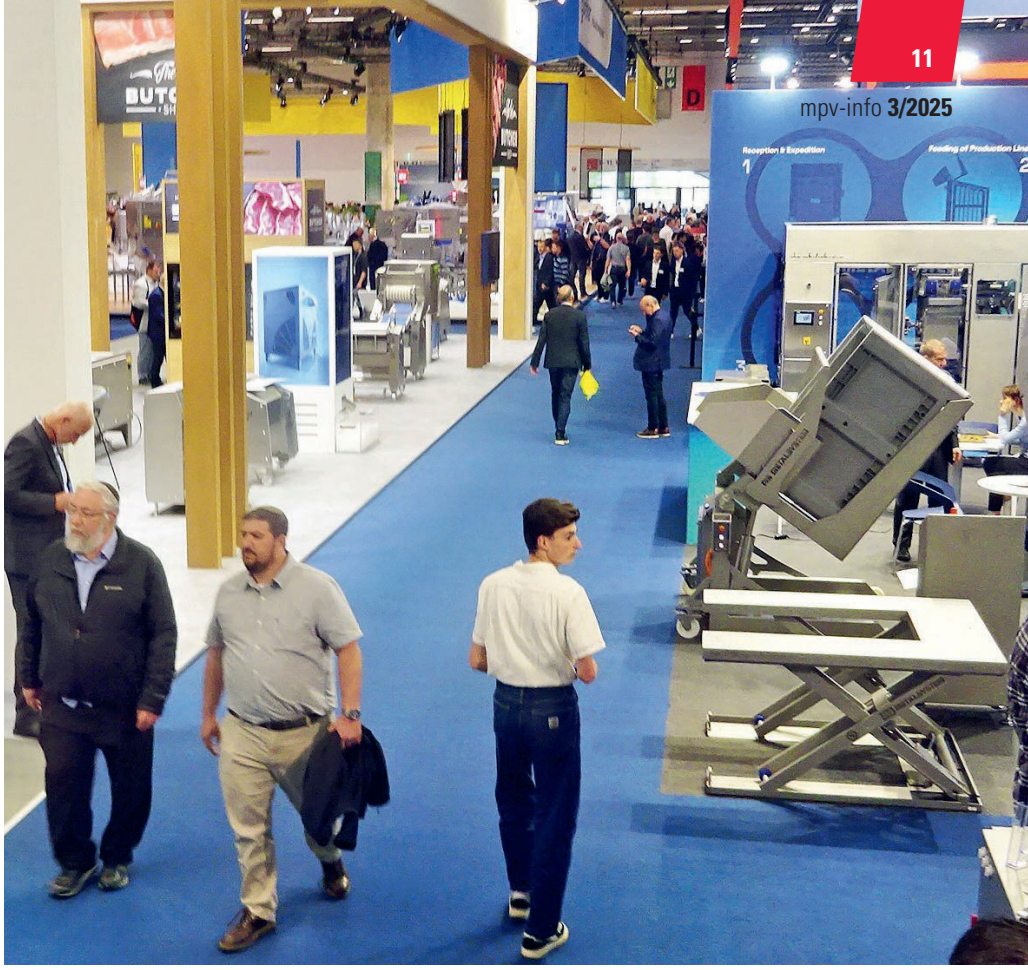
Eine neue Plattform auf proviande.ch listet Dienstleister auf, die kurzfristige Schlachtungen ermöglichen – und trägt so dazu bei, Tierleid zu vermindern und den Verlust genusstauglicher Lebensmittel zu vermeiden.

In der Schweiz ist es schwieriger geworden, geeignete Partner für die ausserplanmässige Schlachtung zu finden – etwa Metzgereien oder Transportunternehmen, die verletzte Tiere tierschutzgerecht zum Schlachtbetrieb bringen. «Das führt dazu, dass auch Tiere eingeschläfert und entsorgt werden müssen, deren Fleisch einwandfrei verwertbar wäre», erklärt Pirmin Hodel, Leiter Fachbereich Tierwohl bei Proviande. «Das möchten wir verhindern – sowohl aus Respekt vor dem Tier als auch im Sinne eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln.»

Die neue Online-Plattform bietet eine Übersicht über verfügbare Dienstleister in allen Landesteilen. Eingetragen sind unter anderem spezialisierte Transporteure, Betriebe, die Tiere auf dem Hof töten und entbluten können, sowie Schlachtbetriebe mit Kapazitäten für kurzfristige Schlachtungen. Die Registrierung der Dienstleister auf der Plattform erfolgt via Selbstdeklaration. Aktuell sind 95 Anbieter verzeichnet; in einigen Regionen – etwa Ob- und Nidwalden, Uri, Zug oder dem Tessin – liegen aktuell leider erst vereinzelte oder noch gar keine Registrierungen vor.

Entstanden ist das Projekt in Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen sowie einer Arbeitsgruppe aus Tierärzteschaft, Tierproduktion, Metzgereiwesen und Viehhandel. Proviande bedankt sich an dieser Stelle beim Schweizerischen Viehhändler-Verband SVV, dem Schweizer Bauernverband SBV, IP-Suisse, dem Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, dem Schweizerischen Nutzfahrzeugverband ASTAG sowie der IG öffentliche Märkte IGöM für die Finanzierung der Initialkosten. Ziel ist es, praxisnahe und direkt nutzbare Lösungen zu schaffen – und so eine Alternative zur Entsorgung genusstauglicher Tiere zu bieten. Tiere verwerten statt verlieren – das soll für Landwirtinnen und Landwirte künftig wieder einfacher werden. Die Plattform ist seit dem 1. Mai 2025 öffentlich zugänglich:
proviande.ch/de/ausserplanmaessige-schlachtung

(Proviande)



Die Fleischbranche zeigte Stärke auf der «IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins». Die Atmosphäre an den Ständen der über 1000 Aussteller war geprägt von hoher Investitionsbereitschaft.

Rückblick

IFFA-Messe 2025 in Frankfurt

Die internationale Fleisch- und Proteinwirtschaft nutzte die IFFA, um die Trends bei Automatisierung, künstlicher Intelligenz (KI) und Robotik zu erleben. KI-gestützte und datengetriebene Prozessintelligenz ist die Zukunft und zahlreiche Aussteller präsentierten dazu wegweisende Lösungen. Daneben zeigten die Unternehmen eine grosse Vielfalt innovativer Ingredienzien, die Trends in der handwerklichen Fleischverarbeitung und neue Produkte aus alternativen Proteinen.

63 117 Besucher/innen aus 144 Ländern kamen vom 3. bis 8. Mai nach Frankfurt am Main, darunter der Grossteil aus der proteinverarbeitenden Industrie, aber auch aus dem Lebensmittelhandel, der Verpackungsindustrie, dem Fleischerhandwerk und der Gewürzindustrie.

1019 Aussteller aus 52 Ländern präsentierten unter dem Motto «Rethinking Meat and Proteins» Maschinen, Technologien und Lösungen für die gesamte Wertschöpfungskette – vom Processing über Verpackung und innovativen Zutaten bis zu den Trends im Verkauf. Das umfassende Angebot der Unternehmen machte deutlich: Die Fleisch- und Proteinverarbeitung entwickelt sich rasant weiter – angetrieben vom steigenden Fachkräftemangel und dem Bedarf an effizienteren Prozessen. Im Fokus standen unter anderem KI-Anwendungen und Automatisierungslösungen. Ebenso zeigten digitale Technologien zur Analyse von Produktionsdaten ihr Potenzial für mehr Transparenz, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.

Besucherinnen und Besucher aus dem Fleischerhandwerk nutzten die IFFA, um einen Überblick über praxisnahe Lösungen für ihren Betrieb zu bekommen: von digitalen Systemen über moderne Betriebsstrukturen bis hin zu zukunftsweisenden Verpackungstechniken. Austausch mit Kolleg/innen, spannende Wettbewerbe und Preisverleihungen zeigten die Vielfalt des Handwerks und rundeten das Messeerlebnis ab.

Alternative Proteine sind ein zunehmendes Segment der Lebensmittelindustrie – das zeigte sich auch am Interesse an der World of New Proteins, die erstmals auf der IFFA ein eigenes Ausstellungsareal belegte. Innovationen rund um Geschmack, Textur und Nährwert standen im Mittelpunkt des Interesses.

Neue Produkte basierend auf pflanzlichen Proteinen und Mykoproteinen aus Pilzen sowie die Präzisionsfermentation waren die zentralen Gesprächsthemen.

Positive Einschätzung der Branchenkonjunktur

Mehr als die Hälfte der Besucher/innen geht von einer Verbesserung der Konjunktur aus – ein Drittel geht davon aus, dass sie gleich bleibt. Die Befragten waren begeistert von der IFFA: 98 Prozent gaben an, ihre Messeziele erreicht zu haben. Auch im Hinblick auf das Angebot der Aussteller war die Zufriedenheit mit 95 Prozent ausserordentlich hoch. Das Eventprogramm: Erlebnis, Austausch, Innovation.

Mit einem vielseitigen und praxisorientierten Eventprogramm bot die IFFA Impulse und Inspiration. Die IFFA Kitchen überzeugte mit einem Mix aus Live Cooking, Produktverkostungen und Fach-

vorträgen. Diskussionspanels spannten einen weiten Bogen: Themen wie der Status quo bei kultiviertem Fleisch, Biointelligenz im Maschinenbau, pflanzenbasierte Proteine für massgeschneiderte Produkte und Chancen im Sektor der Fleischalternativen aus Sicht von Start-ups stiessen auf grosses Interesse.

Die IFFA Factory zeigte mit einer Innovationsshow und Vorträgen wie Maschinenbau, Forschung und Start-ups aktiv gegen den Fachkräftemangel vorgehen. Im Mittelpunkt: Technologien, die Abläufe smarter machen, die Bedienung erleichtern und die Mitarbeitenden gezielt entlasten. Grossen Zuspruch erhielten auch die Discovery Tours – die geführten Messerundgänge zu ausgewählten Ausstellern und Produkten. (Text: Messe Frankfurt)

Fakten zur IFFA 2025:

Aussteller	1019
Ausstellernationen	52
Besucher/innen	63 117
Besuchernationen	144
Anteil Besucher Ausland	74 %

Top Besuchernationen (nach Deutschland): China, Spanien, Polen, Niederlande, Italien, USA, Brasilien, Ukraine, Australien, Österreich

Geflügel legt weiter zu, Schweinefleisch verliert

Im Schweizer Detailhandel wurden im Jahr 2024 insgesamt 232 700 Tonnen Fleisch verkauft, ausgedrückt in FFÄ. Dies entspricht einem Wachstum um 1,3 Prozent im Vergleich zum Vorjahr, in dem 229 700 Tonnen FFÄ abgesetzt wurden. Seit dem Jahr 2017 – dem ersten Jahr, für das diese Daten vorliegen – hat der Fleischabsatz im Detailhandel um 2,7 Prozent zugenommen. Aufgrund des Bevölkerungswachstums ist der Pro-Kopf-Verbrauch im Detailhandel um 3,8 Prozent gesunken – von 26,6 auf 25,6 Kilogramm pro Person.

Die Absatzanteile der verschiedenen Produktgruppen im Detailhandel blieben insgesamt stabil. Den grössten Anteil am Fleischabsatz hatte Frischfleisch mit 56,1 Prozent – ein Anstieg um 0,7 Prozentpunkte gegenüber dem Vorjahr. Charcuterie blieb mit 37,7 Prozent die zweitwichtigste Kategorie, ihr Anteil ging jedoch um 1,3 Prozentpunkte zurück. Produkte mit Fleischanteil – etwa Pizzas oder Sandwiches – machten 3,9 Prozent aus, Konserven 0,6 Prozent.

Frischfleisch wird von Geflügel dominiert.

Die Betrachtung der einzelnen Produktgruppen im Detailhandel nach Fleischart zeigt, dass bei Charcuterie das Schweinefleisch mit einem Anteil von 74,1 Prozent (65 000 Tonnen FFÄ) klar dominiert. Auch bei den Konserven ist es mit 78 Prozent die mit Abstand wichtigste Fleischart. Verarbeitete Produkte mit Fleischanteilen bestehen zu ungefähr je einem Drittel aus Schweinefleisch (34,4 %), Rindfleisch (29,6 %) und Geflügelfleisch (28,9 %).

Die Produktgruppe Frischfleisch wird klar von Geflügel dominiert: Mit 62 600 Tonnen FFÄ entspricht es 48 Prozent des im Detailhandel verkauften Frischfleisches. Es folgen Rind mit 32 100 Tonnen FFÄ (24,6 %) und Schwein mit 27 200 Tonnen FFÄ (20,8 %). Kalbfleisch macht mit 4300 Tonnen FFÄ nur 3,3 Prozent aus.

Weniger nachgefragte Fleischarten wie Lamm, Ziege, Kaninchen, Pferd und Wild werden im Detailhandel vorwiegend als Frischfleisch verkauft und erreichen zusammen mengenmässig etwa den Umfang von Kalbfleisch. Schweinefleisch weist mit insgesamt 97 300 Tonnen FFÄ über alle Produktgruppen hinweg den höchsten Absatzanteil im Detailhandel auf – vor allem wegen seines dominanten Anteils bei der Charcuterie. Trotzdem ist Geflügel beim Frischfleisch die meistverkaufte Fleischart.

Von Schwein zu Geflügel

Die Auswertung der Jahre 2017 bis 2024 erlaubt Aussagen zur längerfristigen Entwicklung der Absatzkanäle sowie zur Angebotsverteilung einzelner Fleischarten. Insgesamt nahm der Fleischabsatz im Schweizer Detailhandel in diesem Zeitraum um 6100 Tonnen FFÄ ab, was einem Rückgang von 2,7 Prozent entspricht. Im Gegensatz dazu wuchs der Fleischabsatz im Ausserhauskanal um 3900 Tonnen FFÄ bzw. 1,8 Prozent.

Die Analyse nach Fleischarten macht deutlich, dass Schweinefleisch eine rückläufige Tendenz aufweist: Zwischen 2017 und 2024 nahm der Schweinefleischabsatz im Detailhandel um 6100 Tonnen FFÄ (5,9 %) ab. Mehr als die Hälfte davon ist dabei auf den Rückgang im Frischfleischsegment zurückzuführen, dort sank der Anteil von Schweinefleisch sogar um 11,8 Prozent bzw. 3600 Tonnen FFÄ.

Im Gegensatz dazu stieg der Geflügelabsatz im Detailhandel stetig an. Er nahm im gleichen Zeitraum um 19,9 Prozent bzw. 12 500 Tonnen FFÄ zu. Der Grossteil der Zunahme ist dabei auf das Frischfleischsegment zurückzuführen. Hier stieg der Geflügelabsatz um 18,6 Prozent. Die gleiche Entwicklung ist auch beim Fleischabsatz im Ausserhauskanal zu beobachten: Der Schweinefleischabsatz sank um rund 10,8 Prozent, während der Geflügelabsatz um rund 27,5 Prozent stieg. Auch Rindfleisch konnte Zugewinne verzeichnen: 6,7 Prozent im Detailhandel und 5 Prozent im Ausserhauskanal. Dieser Trend setzte sich auch 2024 fort. Geflügel und Rind haben an Bedeutung gewonnen, während Schweinefleisch weiter Marktanteile verlor – im Detailhandel ebenso wie im Ausserhauskanal.

Fleischabsatz im Ausserhauskanal erholt sich wieder

Der Fleischabsatz im Ausserhauskanal hat sich 2024 deutlich erholt und erreichte 220 500 Tonnen FFÄ. Damit liegt er über dem Vorkrisenniveau der Jahre 2017 bis 2019 (durchschnittlich rund 218 000 Tonnen), jedoch noch knapp unter dem bisherigen Höchstwert von 2022 (223 200 Tonnen). 2023 war der Absatz deutlich eingebrochen – auf 206 700 Tonnen FFÄ. Dies entsprach einem Rückgang von rund 7,4 Prozent gegenüber 2022. 2024 folgte nun eine klare Gegenbewegung: Der Marktanteil des Ausserhauskanals stieg von 47,4 Prozent auf 48,7 Prozent.

Im historischen Kontext ist festzuhalten: Während der Pandemiejahre 2020 und 2021 sank der Fleischabsatz im Ausserhauskanal infolge der Schutzmassnahmen auf unter 200 000 Tonnen und der Marktanteil fiel zeitweise unter 44 Prozent. Der Fleischabsatz verlagerte sich stark in den Detailhandel. Seither zeigt sich eine allmähliche, aber schwankende Erholung. 2024 wurde nun wieder ein Niveau erreicht, das den langjährigen Vorkrisenwerten entspricht. Für die Branche ist das ein ermutigendes Signal: Der Ausserhauskanal bleibt ein zentraler Absatzpfeiler des Schweizer Fleischmarkts. (BLW)

Partie française

AG 2025

Point 1: Salutations/ouverture de la 11e AG 2025
L'Assemblée générale de cette année s'est tenue à Kirchberg SG par un temps printanier idéal.
La tradition veut que notre chant du boucher soit interprété en ouverture de l'Assemblée générale. Cette année encore, les participants ont chanté «leur» chant avec fierté et assurance.

Rolf Brändle a souhaité la bienvenue aux participants au nom de la section de Wil.

Albino Sterli: «J'aurais aimé souhaiter la bienvenue à nos membres d'honneur Paul Krähenbühl et Alois Arnet. Malheureusement, Paul est décédé peu avant l'Assemblée générale de l'année dernière, dont nous avons rendu compte.

C'est avec une grande tristesse et un profond respect que nous disons adieu à notre membre d'honneur Alois Arnet, décédé le 5 octobre 2024 à l'âge de 81 ans.
Alois Arnet a rejoint la section MPV de Hochdorf le 1er janvier 1962 à l'âge de seulement 18 ans. Très tôt, son engagement exceptionnel et ses qualités de leadership se sont manifestés lorsqu'il a pris la présidence de la section de Hochdorf de 1968 à 1974. Son transfert à la section de Zurich Ville en 1974 a marqué le début d'une nouvelle ère, où il a continué à jouer un rôle important. Il a dirigé la section de Zurich Ville de 1975 à 1980 et de nouveau de 1989 à 1990, agissant toujours avec clairvoyance et détermination.

En tant qu'assesseur au comité directeur de 1978 à 1981 et à la direction de l'association de 1981 à 1990, il a apporté son expertise et sa pensée stratégique. De 1990 à 2002, il était président de l'ASPB avec grand succès, laissant des traces durables.

Alois Arnet n'était pas seulement un défenseur infatigable des droits des travailleurs, mais aussi une personne impressionnante par sa convivialité, ses vastes connaissances et son ouverture aux nouveautés. Sa persévérance et sa capacité à trouver des compromis, associées à une grande fierté professionnelle et à des compétences organisationnelles exceptionnelles, en ont fait une personnalité remarquable. Il était un modèle pour beaucoup et laisse un vide difficile à combler.

Nous sommes reconnaissants pour son dévouement inlassable et ses contributions précieuses qui ont positivement influencé la vie de nombreuses personnes. Avec une profonde gratitude et une grande estime, nous disons adieu à Alois Arnet. Son héritage vivra dans nos cœurs et nous rappellera toujours l'importance de se consacrer au bien-être des autres.

Il va de soi que je salue la Direction de l'association, à savoir Ernesto Campisi, Natalie Hugentobler, Paul Santschi und Fabrice Donzallaz. Sebastian Hambloch et Beni Füllemann ont renoncé à leurs mandats lors de l'Assemblée générale de cette année pour des raisons personnelles. Je les remercie tous les deux pour leur excellente collaboration durant leur mandat.

Je souhaite la bienvenue aux membres présents des associations des entreprises.
Je souhaite la bienvenue à Esther Wildi, Manuela Bichsel et Emanuele Gambina, membres de la Commission de Gestion CG.
Comme à notre habitude les membres absents, même si excusés, ne seront pas mentionnés nommément. Je remercie aussi vivement la section Wil qui se charge de l'organisation de l'AG de ce jour. Et pour terminer je salue Tanja Wehrli, notre très appréciée responsable de l'administration au Secrétariat, et notre Directrice Giusy Meschi.»

Point 2: Election des scrutateurs
«Tout d'abord je constate que l'invitation à l'Assemblée générale 2025, l'ordre du jour, le Rapport annuel et les comptes annuels 2024 ont été envoyés dans les délais à chaque membre via aspb-info.
Comme scrutateurs nous proposons et confirmons par applaudissements:
1. Stefan Bernet
2. Balz Rutz

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

161 voix sont représentées. Elles se composent comme suit:
53 voix de personnes présentes, en comptant la direction et la CG ainsi que les délégués 108 votes soumis par correspondance Conformément à l'art 23, alinéa 12 des statuts, l'Assemblée générale atteint le quorum avec les voix des participants présents et celles soumises par correspondance.
Avec un total de 161 voix, la majorité est de 82 voix.

Point 3: Approbation du procès-verbal de la 10e AG de l'ASPB 2024
Le procès-verbal a été publié dans aspb-info 3/2024, et il est disponible sur le site internet de l'ASPB. Le point 3 est approuvé.

Point 4: Hommage aux membres décédés
C'est par une minute de silence que nous rendons hommage à nos membres décédés tels que mentionnés pour l'année 2024.

Point 5: Approbation du Rapport annuel 2024

Point 6: Approbation des comptes 2024 et décharge donnée aux différents organes

Point 6.1 compte annuel de l'ASPB 2024 – bénéfice Fr. 356 151.09

Point 6.2: compte annuel de la Fondation P + PS 2024 – bénéfice Fr. 16 175.20

Point 6.3: Approbation du rapport de vérification de la CG et de la Ostschweizerische Treuhand AG à la 11e Assemblée générale 2025 concernant les activité et les finances de l'Association et de la Fondation P + PS

Point 7: Détermination de la cotisation pour 2026

Point 8: Election de l'organe de révision OTG pour 2025
Tous les points de l'ordre du jour ont été adoptés à une large majorité et la décharge a été accordée aux organes pour les comptes annuels de 2024.

Point 9: Remise de l'insigne d'or
Andreas Banz a reçu l'insigne d'or pour 20 ans d'adhésion à l'ASPB avec gratitude et sous les applaudissements.

Normalement, le point 10 de l'ordre du jour, le message du président, aurait dû suivre.
M. Sterli a saisi l'occasion pour sensibiliser les personnes présentes à l'avenir de notre Assemblée générale, à son importance et à la participation qu'elle mérite:

Arrivée des invités.

«Chers membres,
L'Assemblée générale est le moment clé où nous nous réunissons en tant qu'association pour prendre des décisions importantes et façonner activement l'avenir de notre profession. Elle ne constitue pas seulement un acte formel, mais est aussi l'expression de notre responsabilité et de notre engagement communs.

Cependant, la réalité est préoccupante: la participation est faible, y compris parmi ceux qui, en tant que présidentes ou présidents de section, devraient jouer un rôle exemplaire. Pourtant, la date est annoncée bien à l'avance, souvent un an à l'avance. Lorsque même nos représentants élus sont absents, quelle image cela renvoie-t-il à nos membres?

Dans le même temps, le nombre élevé de votes par correspondance montre que le désir de s'impliquer existe bel et bien, mais sous une autre forme. Cela soulève des questions fondamentales: l'Assemblée générale est-elle encore un événement apprécié ou juste une obligation que l'on préfère accomplir facilement par vote postal? Et si c'est le cas, ne devrions-nous pas envisager une transition complète vers le vote par correspondance?

Mais quelles seraient les conséquences sur notre cohésion? Comment pouvons-nous préserver les échanges directs, les discussions en personne et l'identité de notre association? Serait-il pertinent d'introduire des formats numériques ou régionaux?

Nous vous invitons chaleureusement à débattre ouvertement et sincèrement de ces questions avec nous. La direction de l'association est prête à tirer des mesures concrètes de vos retours, mais pour cela, nous avons besoin de vos voix, de vos opinions et de vos idées.»

Plusieurs interventions ont suivi, correspondant aux résultats de l'enquête de l'année dernière. Nos membres souhaitent toujours se réunir personnellement pour l'Assemblée générale.

Point 10: Message du président
«C'est avec soulagement et joie que je partage la nouvelle: après de longues et intenses négociations, la nouvelle convention collective de travail (CCT) 2027 a été approuvée par les partenaires sociaux. Lors des préparatifs des négociations, l'une des thématiques abordées était la réduction de la semaine de travail.

Avant de commencer, permettez-moi de clarifier une chose: aujourd'hui, je ne vais pas vous offrir une semaine de quatre jours. Mais je vous promets que nous allons examiner si elle mérite une place sur notre liste de souhaits – ou si elle s'avère être un cadeau étonnamment coûteux dont nous n'avons pas réellement besoin.
Le monde évolue rapidement, et parfois, nous avons l'impression d'être des acrobates cherchant à tout garder en équilibre.

En tant que président de l'ASPB, mon rôle ne se limite pas à marcher sur le fil, mais aussi à regarder en bas et à m'assurer que le filet est assez solide pour amortir toutes les éventualités.

Avec cette pensée en tête, je vous invite aujourd'hui à explorer avec moi divers scénarios. Nous ne trouverons peut-être pas de réponses définitives, mais nous pouvons poser les bonnes questions et envisager de nouvelles possibilités.
Approchons cette analyse sans œillères et avec un esprit clair.»

La semaine de 4 jours à 43 heures dans la branche carnée – une utopie?
Introduction – Le monde du travail est en constante évolution, étant entendu que l'aspiration à un meilleur équilibre travail-vie privée et flexibilité gagne toujours en importance. Le modèle de la semaine de 4 jours attire ainsi un grand intérêt car elle offre des possibilités d'augmenter la productivité aussi bien que d'améliorer également la qualité de vie des collaborateurs. Dans la branche carnée en particulier, marquée par d'importantes exigences en matière de production et des défis logistiques spécifiques, il convient de se demander dans quelle mesure un tel changement serait réaliste et rationnellement réalisable. L'objectif de ce document est d'analyser les avantages et les inconvénients d'un modèle de semaine à 4 jours, avec une durée de 43 heures hebdomadaires, et de fournir des recommandations pour une mise en œuvre réussie.

Étude préliminaire: importance des trois jours libres
Il est important de souligner que le jour libre supplémentaire – qui est l'objectif de la semaine de 4 jours – peut, mais ne doit pas absolument toujours être compris comme un week-end prolongé. Ces trois jours libres sont un élément fixe de ce modèle de temps de travail et ne devraient pas automatiquement être interprétés comme du temps libre ou de repos. En lieu et place, la structure de la semaine de 4 jours exige que les heures de travail quotidiennes soient organisées de telle sorte que, pendant les jours restants, on maintienne la totalité du temps de travail de 43 heures hebdomadaires. Une communication et des attentes claires sont décisives si l'on veut éviter les malentendus et donner aux collaborateurs une idée claire de ce que serait l'organisation du travail.

Avantages de la semaine de 4 jours
1. *Hausse de la satisfaction des travailleurs:*
   Une semaine de travail raccourcie peut augmenter la satisfaction des collaborateurs dans la mesure où elle leur permet plus de temps pour le repos, la famille et les intérêts personnels.
2. *Hausse de la productivité:*
   Les études montrent que des collaborateurs reposés travaillent souvent plus efficacement. Une semaine de 4 jours pourrait ainsi conduire à une hausse de la productivité globale.
3. *Avantage compétitif:*
   Un modèle d'horaire compétitif peut positionner une entreprise comme un employeur attrayant, ce qui peut être un avantage pour le recrutement et la fidélisation de talents.
4. *Avantages en matière de santé:*
   Un équilibre travail-vie privée permet de diminuer le risque de «burn-out» et d'autres problèmes de santé. Plus de temps libre favorise la santé physique et psychique.

Les défis de la semaine de 4 jours
1. *Forte pression niveau production:*
   Les exigences dans la branche carnée sont élevées, et une diminution des journées de travail pourrait avoir une influence négative sur la capacité de production.

2. *Surcroit de travail les jours de production:*
   Avec une semaine de 4 jours, les heures de travail doivent être réalisées pendant les jours restants, ce qui entraîne des journées plus longues et peut augmenter le stress des collaborateurs.
3. *Besoin de plus de personnel:*
   Afin de pouvoir répondre aux attentes de production il pourrait être nécessaire d'engager du personnel supplémentaire, ce qui ferait augmenter les coûts de personnel.
4. *Défis logistiques:*
   Le passage à de nouveau plans de tournus et de production nécessite des adaptations organisationnelles considérables qui peuvent provoquer de l'inefficacité dans les premiers temps.

Avantages et inconvénients pour les travailleurs

Avantages:

- Moins de stress et de burnout: avec un week-end plus long les collaborateurs ont plus de temps pour se reposer, ce qui peut permettre une meilleure santé psychique.
- Flexibilité: les collaborateurs pourraient réagir avec plus de flexibilité à leurs préoccupations personnelles, ce qui améliore considérablement la qualité de vie.
- Meilleure cohésion dans l'équipe: un modèle de travail commun sur 4 jours peut favoriser les échanges et la collaboration dans l'équipe.

Inconvénients:

- Temps de travail plus longs au quotidien: les journées de travail plus longues pourraient s'avérer une charge pour certains collaborateurs. Ces journées de travail plus longues sont-elles compatibles avec la vie de famille? (Il faut prendre en compte la problématique des jardins d'enfants, mamans de jour, etc.)
- Insécurité concernant les heures supplémentaires: les exigences élevées les jours de production pourraient entraîner des heures supplémentaires inattendues.

Avantages et inconvénients pour les employeurs

Avantages:

- Fidélisation des collaborateurs: une organisation attrayante du temps de travail peut contribuer à diminuer la fluctuation et augmenter la satisfaction des collaborateurs.
- Augmentation de l'efficacité: des collaborateurs reposés sont souvent plus productifs, ce qui pourrait avoir des effets positifs sur les résultats de l'entreprise.

Inconvénients:

- Augmentation des frais de personnel: il pourrait être nécessaire de recruter du personnel supplémentaire pour maintenir les capacités de production avec la semaine de travail raccourcie.
- Complexité logistique: le passage à de nouveaux plans de tournus et de production peut s'avérer coûteux et prendre du temps.

La direction de l'association accueille les invités.

Action attendue de l'association professionnelle ASPB

1. Effectuer une enquête auprès des membres: il faut enquêter activement sur les préoccupations et les besoins des membres et les inclure dans la discussion.
2. Lancer des projets pilote: réaliser des phases test dans des entreprises sélectionnées afin d'acquérir des expériences pratiques et effectuer des adaptations.
3. Encourager des solutions technologiques: il faudrait encourager les investissements dans l'automatisation et les outils de planification numériques afin de baisser la pression sur la production.
4. Dialogue ouvert avec les employeurs: rechercher les échanges avec les employeurs afin d'élaborer des solutions communes qui soient à la hauteur des besoins de tous les concernés.
5. Revendiquer des mesures de formation: promouvoir les programmes de formation afin de préparer les collaborateurs au changement et éliminer les craintes.

Conclusion

J'en viens à la conclusion: L'introduction d'une semaine de 4 jours avec 43 heures dans la branche carnée apporterait aussi bien des opportunités que des défis considérables. À ce sujet il faut veiller en particulier à ce que les trois jours libres fassent intégralement partie de l'organisation du travail et qu'ils ne soient pas toujours compris comme un week-end prolongé. Avec une planification soigneuse et des idées innovantes, le modèle peut contribuer à augmenter la satisfaction des collaborateurs et, dans le même temps, rehausser l'efficacité dans la production. L'ASPB, en sa qualité d'association professionnelle, est prête à s'impliquer activement dans la préparation de ce processus pour assurer une mise en œuvre aussi solide que possible. Dans la mesure où tous les concernés sont impliqués dans le dialogue, on peut développer un modèle d'horaire de travail adéquat et orienté vers l'avenir qui corresponde aux besoins de la branche et de nos membres.
L'ASPB, votre association professionnelle, s'y prépare!

Point 11: Varia

«Comme vous le savez, Mme Meschi et moi-même démissionnerons de l'ASPB lors de l'Assemblée générale annuelle de 2026. De plus, le nouveau président de notre association sera élu et le successeur de Giusy Meschi sera présent à l'Assemblée générale pour la première fois.
Ce sont là de bonnes raisons supplémentaires de réserver la date de la 12e Assemblée générale annuelle en 2026.
Donc, rendez-vous le dimanche 17 mai 2026, dans mon canton des Grisons.»

Un dernier merci à la section de Wil, qui a organisé l'Assemblée générale annuelle d'aujourd'hui.
Nous sommes heureux de vous inviter au repas et prendrons en charge les frais de ce déjeuner et des boissons non alcoolisées (à l'exception des spiritueux).

Je déclare officiellement la 11e Assemblée générale annuelle de 2025 close et vous remercie encore pour votre participation. Buon appetito!

Pour le procès-verbal:

Giusy Meschi
Directrice ASPB
Zurich, le 05 juin 2025

News

Thomas Garcke prend la direction du groupe Micarna

Le groupe Micarna, leader de la production de viande, de volaille, d'œufs et de produits de la mer en Suisse, s'apprête à changer de direction: à partir du 1er juillet 2025, Thomas Garcke reprendra le rôle de CEO de Hans-Ruedi Christen, qui quitte Migros Industrie de son propre chef après plus de 30 ans pour se consacrer à de nouvelles activités.

Thomas Garcke.

Le groupe Micarna, leader de la production de viande, de volaille, d'œufs et de produits de la mer en Suisse, s'apprête à changer de direction: à partir du 1er juillet 2025, Thomas Garcke reprendra le rôle de CEO de Hans-Ruedi Christen, qui quitte Migros Industrie de son propre chef après plus de 30 ans pour se consacrer à de nouvelles activités.

Thomas Garcke apporte une vaste expertise dans l'industrie de la viande. Depuis son arrivée chez Micarna en août 2024, il s'est préparé intensivement à ses nouvelles fonctions. Auparavant, cet économiste d'entreprise expérimenté a dirigé Weidemark Fleischwaren GmbH & Co., un abattoir et atelier de découpe de premier plan qui emploie quelque 1400 personnes. Il a également acquis une expérience précieuse dans la gestion stratégique d'entreprise en tant que membre du comité de direction de la division Pork du Premium Food Group (anciennement groupe Tönnies).

Depuis son arrivée au sein du groupe Micarna, Thomas Garcke s'est familiarisé de manière intensive avec le personnel, les structures et les processus de l'entreprise ainsi qu'avec Migros Industrie. «Le groupe Micarna est un facteur de réussite décisif pour l'ensemble du groupe Migros et il assure un approvisionnement durable pour notre clientèle grâce à ses produits de haute qualité. Avec nos employé-es et nos partenaires, je souhaite continuer à construire sur ces bonnes bases et renforcer encore la compétitivité du groupe Micarna», explique Thomas Garcke.

L'ancien CEO, Hans-Ruedi Christen, a initié Thomas Garcke de manière approfondie aux thèmes stratégiques et opérationnels au cours des derniers mois. Après la passation officielle, il travaillera jusqu'à fin octobre 2025 sur des projets stratégiques au sein de Migros Industrie, qu'il quittera alors après avoir occupé pendant plus de trois décennies différents postes au sein de Migros Industrie. À partir du 1er juillet 2025, il entrera dans l'administration de la coopérative Migros Zurich.

Avec cette transition planifiée au sein de la direction de l'entreprise, le groupe Micarna donne un signal clair en faveur de la continuité et de l'innovation. (Micarna)

Marché de la viande 2024: volaille en tête des ventes

C'est la viande de volaille qui domine les ventes de viande fraîche.

En 2024, les détaillants suisses ont écoulé 232 700 tonnes d'EVF, soit une hausse de 1,3 % par rapport à 2023 (229 700 t d'EVF). Les ventes de viande dans le commerce de détail ont augmenté de 2,7 % depuis 2017, date à laquelle remontent les premières données disponibles. Les données des détaillants font état d'une baisse de 3,8 % de la consommation par habitant, qui est passée de 26,6 à 25,6 kilos par personne pendant cette période, un recul qui s'explique par la relative stabilité de la consommation, rapportée à une démographie en expansion.

La répartition, au sein des ventes, des différents groupes de produits est restée stable dans le commerce de détail: représentant 56,1 % des ventes, la viande fraîche se taille la part du lion et enregistre une hausse de 0,7 point de pourcentage par rapport à 2023. Avec une part de 37,7 % des ventes, la charcuterie continue d'occuper la deuxième place, malgré un recul des ventes de 1,3 point de pourcentage. Les produits contenant de la viande, tels que les pizzas et les sandwichs, représentaient 3,9 % des ventes, tandis que la part des conserves s'élevait à 0,6 %.

L'analyse des divers groupes de produits sous l'angle de la sorte de viande montre que la viande de porc domine dans les produits de charcuterie, avec une part de 74,1 % (65 000 t d'EVF). Avec une part de 78 %, elle est aussi la principale sorte de viande dans les conserves. Quant aux produits transformés contenant de la viande, un tiers environ est composé de viande de porc (34,4 %), un tiers de viande de bœuf (29,6 %) et un autre tiers de viande de volaille (28,9 %).

Le groupe de produits de la viande fraîche est clairement dominé par la volaille: avec ses 62 600 tonnes d'EVF, elle représente 48 % de la viande fraîche vendue dans le commerce de détail. Viennent ensuite le bœuf, avec 32 100 tonnes d'EVF (24,6 %), et le porc, avec 27 200 tonnes d'EVF (20,8 %). La viande de veau ne représente que 3,3 % des ventes dans cette catégorie (4300 t). Les sortes de viande moins demandées, telles que l'agneau, la chèvre, le lapin, le cheval et le gibier, sont principalement vendues sous forme de viande fraîche dans le commerce de détail, et les quantités totales vendues correspondent à peu près à celles de la viande de veau. Avec ses 97 300 tonnes d'EVF vendues, tous groupes de produits confondus, la viande de porc se taille la part du lion dans les ventes au détail, notamment grâce à sa dominance dans les produits de charcuterie. En revanche, c'est la viande de volaille qui domine les ventes de viande fraîche.

Du porc au poulet

L'analyse des données de 2017 à 2024 permet de tirer des conclusions sur l'évolution à long terme des canaux de vente et sur la répartition de l'offre entre les différentes sortes de viande. Pendant cette période, les ventes de viande dans le com-

merce de détail ont reculé de 6100 tonnes d'EVF, soit une baisse de 2,7 %. Les ventes de viande dans le canal de la restauration hors domicile ont en revanche augmenté de 3900 tonnes d'EVF (+1,8 %).

L'analyse par sorte de viande montre que les ventes de viande de porc sont à la baisse: elles ont diminué de 6100 tonnes d'EVF (–5,9 %) entre 2017 et 2024. Cette évolution est majoritairement due au recul des ventes dans le segment de la viande fraîche, où la part de viande de porc a même chuté de 11,8 %, soit 3600 tonnes d'EVF en moins. En revanche, les ventes de volaille ont continuellement progressé pendant cette période. Cette augmentation, qui est principalement due à la hausse des ventes dans le segment de la viande fraîche (+18,6 %), se monte à 19,9 %, soit 12 500 tonnes d'EVF.

On observe la même tendance dans le canal de la restauration hors domicile: les ventes de viande de porc ont reculé de 10,8 %, alors que celles de volaille ont augmenté de 27,5 %. La viande de bœuf a également gagné des parts de marché: +6,7 % dans le commerce de détail et +5 % dans la restauration hors domicile. Cette tendance s'est poursuivie en 2024. La volaille et le bœuf ont gangé en importance, alors que la viande de porc a continué à perdre des parts de marché, dans le commerce de détail comme dans la restauration hors domicile.

Reprise des ventes de viande dans la restauration hors domicile

Les ventes de viande dans le canal de la restauration hors domicile ont bien repris et se sont élevées à 220 500 tonnes d'EVF en 2024. Elles sont ainsi supérieures au niveau d'avant-crise des années 2017 à 2019 (en moyenne 218 000 t), mais encore légèrement inférieures au pic record de 2022 (223 200 t).

Les ventes ont considérablement chuté en 2023, à 206 700 tonnes d'EVF, ce qui correspond à un recul de 7,4 % par rapport à 2022. On observe une tendance inverse en 2024: la part de marché de la restauration hors domicile a augmenté, passant de 47,4 % à 48,7 %.

Pendant la pandémie (2020 et 2021), les ventes de viande dans le canal de la restauration hors domicile ont chuté à moins de 200 000 tonnes en raison des mesures de protection sanitaire, et la part de marché est temporairement passée sous la barre des 44 %. Les ventes de viande se sont déplacées vers le commerce de détail. Depuis, les ventes dans le canal de la restauration hors domicile semblent reprendre progressivement, mais de manière instable. Le niveau atteint en 2024 correspond aux valeurs à long terme d'avant-crise.

Il s'agit d'un signal fort pour la filière, car la restauration hors domicile reste un pilier du marché de la viande suisse.

Distribution stable entre le commerce de détail et la restauration hors domicile

En 2024 aussi, la répartition des ventes des différentes sortes de viande entre le commerce de détail et la restauration hors domicile est restée stable. Si la majorité des ventes de volaille et de porc ont eu lieu dans le commerce de détail (respectivement 55,8 % et 51,5 %), la viande de bœuf et de veau est plus souvent consommée hors du domicile: 44 % de la viande de veau a été vendue dans le commerce de détail et 56 % l'a été dans la restauration hors domicile. Le ratio entre les détaillants et la restauration hors domicile, s'agissant des viandes spéciales, telles que le cheval ou le lapin, est resté constant, avec une petite part des ventes dans le commerce de détail, de respectivement 29,9 % et 36,1 %. Cette stabilité témoigne de modèles bien établis dans l'offre de viande et d'une répartition claire entre les différents canaux de ventes sur le marché suisse de la viande. (OFAG)

Trophée Roi de cervelas 2025 attribué à Metzgerei Künzli & Co.

Le Swiss Cervelas Summit rend hommage à un produit populaire consommé dans tout le pays. Ce concours a pour but de mettre en lumière le travail et le savoir-faire des bouchers suisses. Les dégustations se sont déroulées les 20 et 21 mars 2025 dans deux lieux d'exception: le Domaine des Marnes et le Domaine Fürst à Hornussen. Plus de 75 dégustateurs ont évalué 128 cervelas, servis chauds et froids, selon une grille d'évaluation spécialement conçue pour l'événement. Chaque cervelas a été jugé selon des critères visuels, olfactifs et gustatifs, avec une attention particulière portée à la texture et à l'équilibre des saveurs.

Lors des dégustations, les jurés ont été surpris par la diversité des cervelas présentés, ce qui a suscité de nombreuses discussions lors de l'attribution des notes. Le palmarès témoigne du niveau remarquable des participants: 12 cervelas ont obtenu la mention «Excellent» lors de la dégustation à froid, contre 32 lors de la dégustation à chaud.

Le trophée Roi 2025 est attribué à Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU). Le trophée Roi récompense le cervelas ayant obtenu la meilleure moyenne obtenue entre la dégustation «Chaud» et «Froid».

(Swiss Cervelas Summit, https://swiss-cervelas-summit.ch)

Le contrôle de l'origine par test ADN a atteint ses objectifs

Depuis 2018, le contrôle de l'origine par test ADN de Proviande garantit la traçabilité sans faille des viandes de bœuf et de veau suisses, de l'étal à l'animal individuel. En raison de la très bonne concordance des résultats avec la déclaration sur les produits carnés, Proviande mettra un terme au contrôle de l'origine par test ADN fin 2025.

Le contrôle de l'origine par test ADN a été introduit en 2018 à l'initiative de la filière viande et à titre de programme d'assurance-qualité financé par cette dernière. Ce contrôle démontre, au moyen d'une analyse génétique, que les produits carnés de veau et de bœuf arborant la désignation de provenance «Suisse» proviennent réellement d'animaux qui ont été détenus et abattus en Suisse. Depuis, jusqu'à 525 000 échantillons de référence ont été prélevés chaque année auprès de tous les abatteurs et transformateurs indigènes majeurs, soit sur environ 88 % de tous les animaux de l'espèce bovine abattus en Suisse. Parallèlement, des milliers de produits issus du commerce de détail, des boucheries et du secteur gastronomique ont été échantillonnés annuellement. Des profils ADN de tous ces échantillons ont été établis, confirmant ainsi la déclaration figurant sur les produits.

La protection des consommateurs reste garantie

Compte tenu de la constance de ces bons résultats et du fait qu'aucune indication de prove nance abusive n'a été constatée pendant toutes ces années, Proviande a décidé de mettre fin au contrôle de l'origine par test ADN. Les objectifs fixés dans le programme de contrôle de l'origine par test ADN resteront garantis grâce aux outils de traçabilité et d'assurance-qualité existants de la filière viande.

Blaise Perrey, directeur du département prestations de services chez Proviande: «Avec le contrôle de l'origine par test ADN, nous avons défini une norme unique au niveau international. Les taux de concordance constamment élevés au fil des ans

plaident en faveur d'une filière très responsable. Nous remercions l'ensemble des partenaires de la chaîne de création de plus-value qui ont soutenu et mis en œuvre ce système. Le résultat obtenu en commun est la preuve des efforts constants de la filière suisse de la viande en faveur de la transparence, de la qualité et de la crédibilité.»

(Proviande)

Nouvelles obligations de déclaration: la viande suisse satisfait déjà aux exigences de l'OSAV

Dès le 1er septembre 2025, les produits d'origine animale devront être déclarées si leur production a nécessité «certaines interventions douloureuses sans anesthésie». Cette obligation, introduite par l'OSAV, ne concerne pas la viande suisse: ces pratiques y sont proscrites depuis longtemps.

La viande suisse répond déjà aujourd'hui aux exigences décrites. Par conséquent, les nouvelles prescriptions en matière de déclaration de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) s'appliquent exclusivement aux produits importés. En Suisse, des pratiques telles que l'écornage sans anesthésie, la coupe de la queue ou du bec sans anesthésie et l'engraissement intensif sont interdites depuis des années par la législation sur la protection des animaux. En achetant de la viande portant le label d'origine suisse, vous optez automatiquement pour une production respectueuse des animaux, sans qu'aucune mention supplémentaire ne soit nécessaire sur l'emballage.

Protection des consommateurs grâce à une origine claire

Proviande salue toutes les mesures qui contribuent à une plus grande transparence sur le marché alimentaire. Dans le même temps, il convient de préciser que la viande suisse n'a pas besoin d'une nouvelle déclaration: la croix suisse est déjà synonyme d'exigences particulièrement strictes, dont le respect est contrôlé tout au long de la chaîne de valeur.

Heinrich Bucher, directeur de Proviande: «Le fait qu'à l'avenir, dans le commerce comme dans la restauration, il faudra indiquer si la viande a été produite dans des conditions qui ne sont pas autorisées en Suisse est une mesure compréhensible. Les consommateurs doivent également savoir que lorsqu'ils achètent de la viande suisse, ils optent dans tous les cas pour des normes élevées en matière de bien-être animal et de qualité.» (Proviande)

Proviande

Nouvelle campagne de base pour «Viande Suisse» sous le slogan: «La Suisse a bon goût»

Après presque 10 ans avec la campagne «La différence est là», Proviande ouvre un nouveau chapitre dans la communication pour la viande suisse avec la nouvelle campagne «La Suisse a bon goût». Les consommatrices et consommateurs sont désormais au centre de l'attention: concrètement, les 96 % de la population suisse qui mangent de la viande.

La campagne menée jusqu'à présent a permis de rendre visibles les personnes qui se trouvent derrière la viande suisse: leur méthode de travail, leurs valeurs et leur engagement ont constitué le coeur d'un travail d'information qui visait principalement le bien-être des animaux et qui a renforcé la confiance dans la viande indigène. Cette perspective reste importante – mais dans un débat de plus en plus émotionnel autour de la viande, la communication marketing de «Viande Suisse» met désormais délibérément l'accent sur l'autre aspect, tout aussi important, de la chaîne de création de valeur: le plaisir et la joie des consommatrices et des consommateurs.

La nouvelle campagne «La Suisse a bon goût» fait le portrait de personnes issues de régions, de groupes d'âge et de réalités différentes. Ils montrent dans leurs propres murs à quel point la viande est un élément varié et savoureux de leur alimentation – que ce soit lors d'un dîner en colocation en ville, d'un souper en famille ou d'un rôti festif le dimanche. Le message est clair: ceux qui consomment de la viande suisse peuvent le faire en toute bonne conscience – par conviction, par plaisir de cuisiner et par respect pour les animaux, l'environnement et la société.

«La Suisse a bon goût» n'est pas seulement le titre d'une campagne, c'est une déclaration. Une déclaration qui montre des réalités de vie et qui renforce la confiance en soi de la grande majorité de la population en ce qui concerne la consommation de viande – et qui montre qu'une consommation de viande consciente aura toujours une grande importance en Suisse à l'avenir. Plus d'informations: Vous trouverez tous les spots et autres contenus de la nouvelle campagne sur la page d'accueil officielle: la-suisse-a-bon-gout.ch. (Proviande)

L'offre de viande a augmenté au premier semestre 2025

L'augmentation de l'offre globale est particulièrement visible pour la viande bovine et la viande de volaille. Dans ces deux catégories, la demande n'a pu être satisfaite que par des importations supplémentaires. Pour les autres types de viande, l'offre est restée globalement stable.

Les chiffres de vente du commerce de détail, recueillis par NielsenIQ, reflètent également l'augmentation de l'offre: les ventes de viande fraîche et de produits carnés ont augmenté de près de 4 % par rapport à la même période de l'année précédente (mesurées en tonnes). La tendance positive de l'année 2024 se poursuit donc et montre clairement que la viande est appréciée et occupe toujours une place importante dans l'alimentation des Suisses.

Les producteurs profitent de la situation favorable du marché grâce aux prix élevés du bétail de boucherie. Ainsi, dès le premier trimestre 2025, des niveaux records ont été atteints pour différentes catégories d'animaux. Cela contribue à stabiliser la situation économique des exploitations et souligne l'importance d'une demande fiable pour l'ensemble de la chaîne de valeur.

Même si les quantités importées ont ponctuellement augmenté pour répondre à la demande, le renforcement de la production nationale reste essentiel. Une autosuffisance maximale en viande garantit non seulement des trajets de transport courts et des normes de production élevées, mais assure également la création de valeur ajoutée et des emplois en Suisse. (Proviande)

INFO INTERNE

Solidarité de l'Association suisse du personnel de la boucherie: soutien à Blatten

Les travailleurs de l'industrie suisse de la viande montrent leur cœur et leur engagement. Avec une profonde empathie pour les personnes qui ont perdu leur foyer et leur sécurité, nous faisons preuve de solidarité.

Dans ces temps difficiles, nous ne voulons pas seulement exprimer des mots de réconfort, mais aussi apporter une aide concrète. C'est pourquoi la direction de l'Association suisse du personnel de la boucherie a approuvé un don de CHF 10 000.– pour soutenir Blatten. Cette contribution vise à offrir un peu d'espoir et de stabilité aux personnes touchées, que ce soit sous forme de logements, de nourriture ou de fournitures essentielles.

La décision d'aider ceux qui sont dans le besoin reflète nos valeurs profondes et notre conviction que l'aide doit parvenir à ceux qui en ont le plus besoin. Que ce soutien fasse une réelle différence et rappelle aux personnes contraintes de quitter leur foyer qu'elles ne sont pas seules. (Association suisse du personnel de la boucherie ASPB)

CCT

Nouvelle Convention collective de travail pour la branche carnée suisse à partir de 2027

Zurich, le 13 mai 2025 – Les partenaires sociaux de la Convention collective de travail pour la boucherie-charcuterie suisse, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV) et l'Association suisse du personnel de la boucherie (ASPB), ont convenu une nouvelle Convention collective de travail. Celle-ci entrera en vigueur au 1er janvier 2027.

Les négociations de ces derniers mois se sont concentrées sur des thèmes urgents pour la branche, tels que la pénurie de main-d'œuvre et de personnel qualifié ainsi que la pression croissante sur les marges. La nouvelle CCT prévoit entre autres des salaires minimums plus élevés pour les travailleurs qualifiés et une organisation du travail moderne pour les employeurs et les employés, qui répond aux exigences actuelles et futures.

Les organes des deux associations ont approuvé la CCT. La prochaine étape consiste pour les partenaires sociaux à demander au Conseil fédéral de déclarer la CCT de force obligatoire générale jusqu'au 31 décembre 2030. Avec la CCT 2027, les partenaires sociaux envoient un signal fort en faveur d'une filière viande durable et attrayante. Les partenaires sociaux sont d'accord pour dire confirmer que cela marque une étape importante dans le développement. (ASPB)

Rencontres

Section Jura
Soirée détente: au camping de La Grande Ecluse, Delémont
Mercredi, 3 septembre 2025, 18 h 30

Section Jura
Soirée et repas de la St-Martin
Samedi, 8 novembre 2025, renseignements et inscriptions indispensables; chez le président jusqu'au 4 septembre 2025

Parte italiana

News

Thomas Garcke assume la direzione del Gruppo Micarna

Cambiamento in vista ai vertici del Gruppo Micarna, leader in Svizzera nel settore della carne, del pollame, delle uova e dei frutti di mare: dal 1° luglio 2025, Thomas Garcke prenderà il posto del CEO Hans-Ruedi Christen, che lascia di propria iniziativa Migros Industrie dopo oltre 30 anni per dedicarsi a nuovi compiti.

Cambiamento in vista ai vertici del Gruppo Micarna, leader in Svizzera nel settore della carne, del pollame, delle uova e dei frutti di mare: dal 1° luglio 2025, Thomas Garcke prenderà il posto del CEO Hans-Ruedi Christen, che lascia di propria iniziativa Migros Industrie dopo oltre 30 anni per dedicarsi a nuovi compiti.

Thomas Garcke porta con sé una vasta esperienza nell'industria della carne. Da quando è entrato in Micarna nell'agosto 2024, si è preparato intensamente per il suo nuovo ruolo. In precedenza, l'esperto economista aziendale ha diretto Weidemark Fleischwaren GmbH & Co., un'azienda leader nel settore della macellazione e del sezionamento

Thomas Garcke.

con circa 1400 collaboratori. Ha inoltre acquisito una preziosa esperienza nella gestione aziendale strategica come membro del direttivo della divisione Pork del Gruppo Premium Food (ex Gruppo Tönnies).

Da quando è entrato a far parte del Gruppo Micarna, Thomas Garcke ha familiarizzato intensamente con il personale, le strutture e i processi dell'azienda e di e Migros Industrie. «Il Gruppo Micarna è un fattore di successo fondamentale per l'intero Gruppo Migros e garantisce alla nostra clientela un approvvigionamento sostenibile con i suoi prodotti di alta qualità. Insieme ai nostri collaboratori e partner, vorrei continuare a costruire su queste ottime basi e rafforzare ulteriormente la competitività del Gruppo Micarna», spiega Thomas Garcke.

Negli ultimi mesi, il precedente CEO, Hans-Ruedi Christen, ha fornito a Thomas Garcke un'ampia introduzione alle questioni strategiche e operative. Dopo il passaggio di consegne ufficiale, Christen si occuperà di progetti strategici all'interno di Migros Industrie fino alla fine di ottobre 2025, dopodiché lascerà Migros Industrie dopo oltre tre decenni trascorsi in varie posizioni all'interno dell'azienda. Dal 1° luglio 2025 entrerà a far parte dell'Amministrazione della Cooperativa Migros di Zurigo. Con questa transizione ben pianificata nella gestione aziendale, il Gruppo Micarna lancia un chiaro segnale a favore della continuità e dell'innovazione. (Micarna)

Mercato della carne 2024

Nel 2024 l'offerta di carne in Svizzera si è attestata a circa 453 200 tonnellate, espresse in equivalente carne fresca (ECF). Di queste, una quota del 51 per cento è stata venduta nel commercio al dettaglio. La carne fresca, in particolare quella di pollame, ha guadagnato terreno, mentre la carne di maiale ha perso quote di mercato. Anche lo smercio di carne fresca nel canale del consumo fuori casa si è ripreso, raggiungendo nuovamente il livello pre-pandemia. Il presente rapporto illustra l'evoluzione dal 2017 e mostra l'andamento dell'offerta e dello smercio di carne nel commercio al dettaglio e nel canale del consumo fuori casa.

Nel 2024 nel commercio al dettaglio svizzero sono state vendute complessivamente 232 700 tonnellate di carne, espresse in ECF. Rispetto all'anno precedente (229 700 t ECF) le vendite hanno segnato un aumento dell'1,3 per cento. Dal 2017, quando è iniziata la rilevazione dei dati, le vendite di carne nel commercio al dettaglio sono aumentate del 2,7 per cento. A causa dell'incremento demografico, il consumo pro capite nel commercio al dettaglio è diminuito del 3,8 per cento, passando da 26,6 a 25,6 chilogrammi.

Nel complesso, le quote di vendita dei vari gruppi di prodotti nel commercio al dettaglio sono rimaste stabili. Al primo posto si riconferma la carne fresca, che rappresenta il 56,1 per cento delle vendite e registra una crescita di 0,7 punti percentuali rispetto all'anno precedente. Seguono i prodotti di salumeria, con una quota del 37,7 per cento e una flessione dell'1,3 per cento, i prodotti con percentuali di carne, come pizza e sandwich, che rappresentano il 3,9 per cento e infine le conserve, con una quota dello 0,6 per cento.

Osservando i singoli gruppi di prodotti per tipo di carne si nota che nel commercio al dettaglio la carne di maiale ha prevalso chiaramente nei gruppi di prodotti salumeria e conserve, con quote rispettivamente del 74,1 per cento (65 000 t ECF) e del 78 per cento. Nei prodotti trasformati con percentuali di carne la distribuzione è risultata piuttosto uniforme: il 34,4 per cento era costituito da carne di maiale, il 29,6 per cento da carne di manzo e il 28,9 per cento da carne di pollame.

Nel segmento della carne fresca il pollame è risultato il tipo di carne più popolare; il rispettivo quantitativo di 62 600 tonnellate ECF corrisponde al 48 per cento delle vendite di carne fresca nel commercio al dettaglio. Seguono la carne di manzo, con 32 100 tonnellate ECF (24,6 %), e la carne di maiale, con 27 200 tonnellate ECF (20,8 %). La carne di vitello, con una quantità di 4300 tonnellate ECF, rappresenta soltanto il 3,3 per cento. I tipi di carne meno richiesti, come agnello, capra, coniglio, cavallo e selvaggina, vengono venduti prevalentemente come carne fresca e raggiungono complessivamente un volume pressoché pari a quello della carne di vitello. Considerati tutti i gruppi di prodotti, la carne di maiale si è riconfermata al primo posto nel commercio al dettaglio, con un volume totale di 97 300 tonnellate ECF, soprattutto grazie alla sua quota predominante nei prodotti di salumeria. Il pollame, invece, risulta il tipo di carne più venduto nel segmento della carne fresca. (UFAG)

CCL

Nuovo contratto collettivo di lavoro per la filiera carnea svizzera a partire dal 2027

Zurigo, 13 maggio 2025 – Le parti sociali, l'Unione Professionale Svizzera della carne (UPSC) e l'Associazione Svizzera del personale della macelleria (ASPM), hanno concordato un nuovo contratto collettivo di lavoro che entrerà in vigore il 1° gennaio 2027.

I negoziati degli ultimi mesi si sono concentrati su questioni urgenti per il settore, come la carenza di manodopera e di lavoratori qualificati e la crescente pressione sui margini. Il nuovo CCL prevede salari minimi più alti per i lavoratori qualificati e un'organizzazione del lavoro moderna per i datori di lavoro e i dipendenti, in grado di soddisfare le esigenze attuali e future.

Gli organi responsabili di entrambe le associazioni hanno approvato il CCL. Il prossimo passo è la richiesta al Consiglio federale da parte delle parti sociali di dichiarare il CCL d'obbligatorietà generale fino al 31 dicembre 2030. Con il CCL 2027, le parti sociali inviano un segnale forte a favore di un'industria della carne sostenibile e attraente. Le parti sociali concordano nel ritenere che questo rappresenti un significativo passo in avanti. (ASPM)