

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



Auftritt der Metzgerei Mark von Schiers am Zürcher Sechseläuten 2026: Bündner Spezialitäten, teilweise mit Goldmedaillen prämiert.

AZB

CH-8057 Zürich
PP / Journal

Post CH AG

Inhalt

News	2
Presseschau	3
Proviande	4
Aktuell	5
Suppenhuhn-Verkauf fördern	7
Forschung	8
Das Edle mit dem Gesunden verbinden	10
Messetipp	11
Agenda	12
MPV: Protokoll der GV 2026	12
Wir treffen uns	15
Partie française	14
Parte italiana	20

News

Bell erzielt bestes Halbjahresergebnis

Die Bell Food Group blickt auf das beste Halbjahresergebnis ihrer Geschichte zurück.

Es stieg auf rund CHF 55 Millionen (+10 Mio.; +21,3%). Alle Geschäftsbereiche erzielten nachhaltige Fortschritte, insbesondere ausserhalb der Schweiz. Bell Schweiz legte in allen Kanälen und Warengruppen zu und konnte dadurch die Verluste aus den Verwerfungen im Schweinefleisch-Beschaffungsmarkt durch andere Aktivitäten kompensieren. Bell International performte weiterhin auf hohem Niveau, was auch eine Folge der gelungenen Integration des Betriebs von Hermann Wein in Bell Deutschland ist. Der erfreuliche Anstieg des operativen Ergebnisses bestätigt, dass die eingeschlagene strategische und operative Ausrichtung greift. Die Aussichten für das Gesamtjahr 2026 sind vielversprechend. (Bell)

Hilcona verdoppelt Tofu-Produktion in Landquart

Tofu hat sich in den vergangenen Jahren vom Nischenprodukt zum festen Bestandteil moderner Ernährung entwickelt. Die Nachfrage steigt kontinuierlich und erlebt derzeit einen regelrechten Boom – nicht zuletzt wegen des hohen Proteingehalts und der vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Hilcona gestaltet diesen Trend aktiv mit und produziert seit 2016 Tofu in Landquart. Die Nachfrage ist seither stark gewachsen und hat zuletzt die bestehenden Kapazitäten vollständig ausgelastet. Mitte Juni 2026 ging die neue Anlage in Betrieb. Dadurch verdoppelt Hilcona die Produktionsmenge und schafft Raum für Innovation und Weiterentwicklung.

Ein zentraler Bestandteil der Strategie ist die regionale Rohstoffbasis. Der in Landquart hergestellte Bio-Tofu basiert grösstenteils auf Schweizer Bio-Soja. Vor rund zehn Jahren hat Hilcona gemeinsam mit landwirtschaftlichen Partnern den Sojaanbau im breiten Markt etabliert und die Anbauflächen deutlich ausgeweitet. Heute deckt die Produktion nahezu den gesamten Bedarf für Bio-Tofu. Damit stärkt das Unternehmen die regionale Landwirtschaft und reduziert gleichzeitig die ökologischen Auswirkungen globaler Lieferketten.

Neben der regionalen Produktion setzt Hilcona auch auf eine konsequente Nutzung aller Rohstoffe. Das

bei der Tofuherstellung entstehende Okara wird nach Möglichkeit intern verarbeitet oder extern weitergegeben. Der proteinreiche Pressrückstand eignet sich als vielseitige Zutat und gewinnt auch in Europa zunehmend an Bedeutung. Durch die Verwertung von Okara trägt Hilcona aktiv zur Reduktion von Foodwaste und zur Förderung einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft bei.

Mit der neuen Anlage stärkt Hilcona den Standort Landquart gezielt als Kompetenzzentrum für Tofu und vegetarische Produkte. Die Investition schafft die Grundlage, um die steigende Nachfrage langfristig zu bedienen und das Wachstum sowie Innovationen in diesem Segment voranzutreiben. Hilcona bleibt damit der führende Schweizer Tofu-produzent. (Hilcona)

Centravo-Gruppe: Positives Ergebnis 2025 in anspruchsvollem Umfeld

In einem anspruchsvollen Umfeld erzielte die Centravo-Gruppe bei einem Nettoverkaufserlös von CHF 238 Mio. ein konsolidiertes Unternehmensergebnis von CHF 1,5 Mio. Im Zuge der strategischen Ausrichtung führt die Centravo-Gruppe im zweiten Halbjahr 2026 einen neuen Markenauftritt ein. Die GZM Extraktionswerk AG wird in Swiss Circuvalor AG umbenannt.

Die Centravo-Gruppe erzielte 2025 ein solides Jahresergebnis. Der Nettoverkaufserlös betrug CHF 238 Mio. (–3%) und das konsolidierte Unternehmensergebnis stieg bei Nettoinvestitionen in Sachanlagen von CHF 11,1 Mio. (–51%) auf CHF 1,5 Mio. (+1,3 Mio.). Die Eigenkapitalquote stieg auf 56% (+2 pp). Damit verfügt die Centravo-Gruppe über eine starke Eigenfinanzierung und eine hohe finanzielle Stabilität.

Das Jahresergebnis 2025 ist Ausdruck der tiefgreifenden Transformation der Centravo-Gruppe. Im Fokus stehen die stärkere Marktorientierung, die Effizienz sowie die Digitalisierung. Die Unternehmen Centravo AG, Nutrifine AG und Collaswiss AG wurden 2025 mit der Swiss Nutrivalor AG fusioniert. Erfolgreich entwickelte sich 2025 mit der Nutriswiss AG auch der wichtige Bereich Fette und Öle, wo die Marktposition gestärkt und Effizienzgewinne erzielt werden konnten.

In der Kollagen-Produktion wurde mit der FSSC-Zertifizierung und verschiedenen Prozessoptimierungen die Basis für die künftige Markterschliessung gelegt. Im Tiernahrungsbereich wurden mit dem Um-



Hilcona reagiert auf den anhaltenden Boom pflanzlicher Ernährung und hat im Juni 2026 eine neue Tofu-Produktionsanlage am Standort Landquart in Betrieb genommen. Mit der Investition verdoppelt das Unternehmen seine Kapazitäten und setzt gleichzeitig auf Nachhaltigkeit: Produziert wird ausschliesslich Schweizer Bio-Tofu, inklusive Nutzung des Nebenprodukts Okara.

zug der Produktion nach Lyss die Voraussetzungen für weiteres Wachstum geschaffen. Auch im Jahr 2026 setzt die Centravo-Gruppe die Schwerpunkte bei der Kundenbetreuung, beim weltweiten Verkauf von Kollagen, bei der Effizienz sowie der Digitalisierung der Prozesse.

Neuer Markenauftritt der Centravo-Gruppe, Umbenennung GZM Extraktionswerk AG

Im Zuge der Transformation modernisiert die Centravo-Gruppe den Markenauftritt. Dieser schafft mit einem einheitlichen, gemeinsamen Logo Klarheit, Wiedererkennbarkeit und stärkt die Zugehörigkeit der verschiedenen Gesellschaften zur Centravo-Gruppe. Der zeitgemässe Auftritt bringt die Haltung und den Qualitätsanspruch auf den Punkt. Er wird in den kommenden Monaten schrittweise umgesetzt.

Teil der Vereinheitlichung ist die Umbenennung der GZM Extraktionswerk AG in Swiss Circuvalor AG. Dies verdeutlicht, dass die Swiss Circuvalor AG innerhalb der Gruppe für die verantwortungsvolle Verwertung, die nachhaltige Wertschöpfung und die Kreislaufwirtschaft steht. (Centravo)

Verein CarnaLibertas kritisiert «Erbsewurst» des Zürcher Zoos als Greenwashing

Der Verein CarnaLibertas nimmt mit Befremden die aktuelle Vermarktung der neuen «Zoo-Wurst» am Zürcher Zoo zur Kenntnis. Was als ökologische Inno-

vation angepriesen wird, ist bei Licht betrachtet ein altbekannter Marketing-Gag auf Kosten der Wahlfreiheit der Konsumenten.

Der Zürcher Zoo präsentiert seine neue Wurst, bei der 22 Prozent des Fleisches durch Erbsenprotein ersetzt werden, als grossen Schritt für die Nachhaltigkeit. Für CarnaLibertas ist dies jedoch lediglich «neuer Wein in uralten Schläuchen». Die Tradition, Würste mit pflanzlichen Materialien zu strecken – etwa die Glarner Kalberwurst mit Brot oder die Waadtländer Saucisse aux Choux mit gekochtem Kohl –, ist in der Schweiz seit Langem oft aus Kostengründen üblich. Meist handelt es sich dabei um in der betreffenden Region angebotene Nischenprodukte. Diese als bahnbrechende Neuheit zu verkaufen, ist irreführend.

Die vom Zoo berechnete CO₂-Ersparnis von rund 60 Tonnen pro Jahr wird als «Greenwashing der schlimmeren Sorte» kritisiert. Angesichts der Gesamtemissionen handelt es sich um einen vernachlässigbaren Beitrag, der auf einer Milchmädchenrechnung basiert und vor allem dazu dient, den Gästen ein Produkt zu einem «soliden Preis» anzudrehen.

Der Verein CarnaLibertas wehrt sich entschieden gegen jede Form der Bevormundung und Volksbelehrung durch selbsternannte Volkserzieher. «Wir stehen für die freie Wahl der Konsumenten bei der Zusammenstellung ihrer persönlichen Ernährung ein», so die Position des Vereins. Dass die neue Wurst im Vergleich zum Original eine weichere Konsistenz aufweist, zeigt zudem, dass der kulinarische Kompromiss zulasten der Qualität gehen könnte. Trotz des medialen Hypes um fleischreduzierte oder Fleischersatz-Produkte essen nach wie vor weit über 90 Prozent der Menschen in der Schweiz Fleisch. CarnaLibertas ist überzeugt, dass die Konsumenten am Wurststand ihr Urteil fällen werden. Echte Transparenz sieht anders aus als eine Deklaration in Klammern auf einer Menütafel. (CarnaLibertas)

ORIOR AG mit robuster Geschäftsentwicklung im 2025

Das ORIOR-Segment Convenience mit Fredag, Le Patron, Pastinella und Biotta erwirtschaftete einen um 4,5% tieferen Nettoerlös von CHF 200,1 Mio. (Vorjahr: CHF 209,5 Mio.). Haupttreiber für den Rückgang ist der klassische Retail-Kanal, welcher nicht an die Vorjahresumsätze anknüpfen konnte. Sehr erfreulich entwickelte sich erneut der Food-Service-Kanal, der dank Wachstum in bestehenden

Sortimenten, neu gewonnenen Volumenaufträgen sowie zusätzlicher Kundenentwicklungen klar zulegen konnte.

Das ORIOR-Segment Refinement mit Rapelli, Albert Spiess und Möfag steigerte den Umsatz organisch um gute 2,2%. Trotz fehlender Umsätze aus den veräusserten Gastro-Depots von Albert Spiess (Desinvestitionseffekt: –2,5%) lag der Umsatz mit CHF 248,1 Mio. nahezu auf Vorjahresniveau (CHF 248,8 Mio.). Besonders erfreulich entwickelte sich erneut Möfag, die mit ihrer klaren Positionierung im Discounter-Segment eine gute Performance erzielte.

Das ORIOR-Segment International mit Culinor Food Group, Casualfood, Gesa und Spiess Europe erzielte einen Nettoerlös von CHF 197,9 Mio. (Vorjahr: CHF 203,8 Mio.), was einem organischen Wachstum von –1,3% entspricht (Wechselkurseffekt –1,6%). Der Rückgang ist hauptsächlich auf die Beendigung eines Grossauftrags von einem niederländischen Kunden sowie die damit verbundene Schliessung des Produktionswerks im belgischen Olen zurückzuführen. Erfreulich entwickelte sich Culinor, dank neugewonnener Aufträge und erfolgreich umgesetzter Preisanpassungen. Auch Spiess Europe zeigte eine solide Entwicklung, während Gesa erneut mit einer ausserordentlich guten Performance überzeigte.

Der geplante Transfer der Produktionsvolumen von Albert Spiess zu Rapelli wird wie vorgesehen bis Mitte 2026 abgeschlossen sein; gleichzeitig wird das Produktportfolio punktuell bereinigt. Auch weitere, darüber hinaus eingeleitete Massnahmen zur Effizienzsteigerung wirken sich positiv auf die Profitabilität aus. (ORIOR)

Presseschau

Bell plant öffentliches Outlet in Oensingen

Die Bell Schweiz AG will an ihrem Standort in Oensingen einen neuen Outletstore errichten. Ein entsprechendes Baugesuch für einen Neubau an der Südringstrasse 12 liegt derzeit öffentlich auf.

Mit dem Projekt soll der bestehende Shop ersetzt werden, der heute ausschliesslich Mitarbeitenden zugänglich ist. Künftig soll das Angebot auch der breiten Öffentlichkeit offenstehen. Gemäss Baugesuch ist ein 153 Quadratmeter grosser Bell-Outlet-

store geplant. Vorgesehen ist ein Detailhandelsstandort mit Schwerpunkt Lebensmittel. Verkauft werden sollen insbesondere Frisch- und Tiefkühlprodukte aus Fleisch und Geflügel sowie ergänzende Convenience- und Food-Artikel. Der Standort dient laut Baugesuch in erster Linie dem Direktverkauf an Endkundinnen und Endkunden. Zudem sollen dort Markenprodukte und Aktions assortimente präsentiert und vermarktet werden. Nach Angaben der Bell Food Group AG sollen im Outlet vor allem Überhangbestände verkauft werden. Damit wolle das Unternehmen einen aktiven Beitrag zur Vermeidung von Foodwaste leisten. Ein vergleichbares Konzept habe sich bereits im Outlet Basel bewährt. Weitere Informationen zum Projekt will Bell erst nach Vorliegen der Baubewilligung bekanntgeben.

(Quelle: foodaktuell)

Outlawz AG wird liquidiert

Die Outlawz AG, Herstellerin von Fleischersatzprodukten aus Zollikofen, wird liquidiert. Das hat die Aktionärsversammlung am 12. Juni beschlossen, wie das Onlinemedium «Hauptstadt» berichtet. Noch unklar ist, ob die vegane YB-Wurst und andere Produkte weiterhin hergestellt werden. Der Verlust von Lidl als Verkaufspartner und der Verlust von Regalplätzen bei Coop hätten zu massiven Umsatzeinbussen geführt, schrieb das Unternehmen in einer Mitteilung an die Aktionäre. Die 15 Mitarbeitenden sollen von einem Nahrungsmittelhersteller aus der Region übernommen werden. Dieser wolle Teile der Produktion weiterführen, die Verhandlungen würden noch laufen.

Im Gespräch mit dem «Bieler Tagblatt» erklärte Outlawz-Gründer Kevin Schmid, als kleines Berner Unternehmen könne man im Preiskampf gegenüber den grossen Herstellern nicht mithalten. Outlawz sei zuletzt gewachsen, das habe die Verluste im Detailhandel nicht kompensieren können. «Wir sind mit Outlawz nicht gescheitert, sondern haben extrem viel erreicht.» Manchmal funktionierten Dinge, die man als Unternehmer anpacke, zwar kurzfristig, aber nicht langfristig. Die vegane Bäckerei-Kette Bakery Bakery, die am Expandieren ist, ist gemäss Schmid nicht von der Outlawz-Liquidation betroffen. Das seien zwei getrennte Firmen, man habe die Büros geteilt und gewisse Synergien genutzt.

(foodaktuell)

Proviande

Fleischangebot im Jahr 2025 erneut gestiegen



Rind- und Geflügelfleisch legen zu, Schweinefleisch ist stabil.

Besonders stark stieg das Angebot bei Rindfleisch (+6,2%). Auch Geflügelfleisch (+5,0%) war erneut stark im Angebot vertreten und konnte seinen Aufwärtstrend der vergangenen Jahre damit bestätigen. Schweinefleisch verzeichnete einen moderaten Anstieg von 2,0% im Angebot. Das Fleischangebot in der Schweiz zeigt deutliche Trends:

Rindfleisch: Das Angebot wuchs um 6,2% auf 105 954 Tonnen. Die Inlandproduktion blieb nahezu identisch im Vergleich zum Vorjahr, entsprechend musste das Mehrangebot durch zusätzliche Importe (+22,6%) bewerkstelligt werden.

Kalbfleisch: Ein deutlicher Produktionsrückgang im Inland (−8,1%) bei nahezu vollständig ausbleibenden Importen führten zu einem Minus im Angebot von 6,2% auf insgesamt 17 751 Tonnen.

Schweinefleisch: Während die Inlandproduktion auf Vorjahresniveau verharrte (+0,8%), stiegen die Importe um 15,8% auf 16 237 Tonnen an, wodurch das Gesamtangebot um 2,0% auf insgesamt 177 768 Tonnen gesteigert werden konnte.

Geflügel: Mit einem Angebotsanstieg von 5,0% auf insgesamt 151 756 Tonnen setzte sich der langjährige Wachstumstrend des Geflügelfleisches fort. Dabei nahmen sowohl die Inlandproduktion (+2,0%) als auch die Importe (+10,9%) zu.

Schaf- und Lammfleisch: Das Angebot stieg um 5,1% auf insgesamt 9368 Tonnen bei rückläufigem Inlandanteil (−3,8%).

Pferdefleisch: Sowohl die Inlandproduktion (−3,9%) als auch die Importe (−6,6%) gingen zurück, was insgesamt zu einem Angebotsrückgang von 6,5% führte.

Wild: Das Gesamtangebot sank um 0,6% auf 3860 Tonnen.

Die aktuellen Zahlen bestätigen erneut, dass das Fleischangebot pro Kopf in der Schweiz über die letzten Jahre im Trend stabil geblieben ist. Im Jahr 2025 wuchs die Schweizer Bevölkerung um knapp 1%, während das Gesamtangebot pro Kopf um rund 2,5% zunahm. Damit stieg das Pro-Kopf-Angebot nach 2024 nun auch im Jahr 2025.

Stagnierender Inlandanteil aufgrund regulatorischer Hürden

Die letztjährige Marktsituation mit einer lediglich minimal gesteigerter Inlandproduktion (+0,5%) und deutlich höheren Importen (+13,8%) bedeutet, dass ein zunehmender Teil der Wertschöpfung ins Ausland verlagert wird und der einheimischen Fleischwirtschaft dadurch verloren geht. Das Ziel der Schweizer Fleischmarktakteure bleibt weiterhin, die Fleischproduktion und -verarbeitung bedarfsgerecht und soweit möglich in der Schweiz zu tätigen. Die Verhinderungspolitik gegen eine marktkonforme Inlandproduktion, wie sie exemplarisch bei Neubauten von Geflügelställen zu verzeichnen ist, führt für die Schweizer Land- und Fleischwirtschaft zu Einkommens- und Wertschöpfungsverlusten. Dem gilt es bei der Weiterentwicklung der Agrarpolitik unbedingt entgegenzuwirken.

Angebot ist nicht gleich Konsum

Bei der Interpretation der Daten zum Fleischangebot und zum Fleischkonsum kommt es oft zu Missverständnissen und Fehleinschätzungen. Es ist wichtig zu verstehen, dass das jährlich ausgewiesene «Fleischangebot» nicht der tatsächlich gegessenen Menge entspricht. Vielmehr handelt es sich in der vorliegenden Statistik um die Menge an verkaufsfertigem Fleisch, die u. a. in der Gastronomie und im Detailhandel grundsätzlich zur Verfügung steht.

Erhebungen wie die nationale Verzehrstudie menuCH des Bundes aus den Jahren 2014/2015 sowie neuere vergleichbare Studien im benachbarten Ausland zeigen, dass nur rund 75 bis 80% des verfügbaren Fleischangebots auch von der Bevölkerung gegessen werden. Der Rest der verfügbaren Fleischmenge entfällt auf unvermeidbare Verluste wie Knochen und Fettabschnitte, entsorgte Lebensmittel, die unter «Foodwaste» fallen, oder Fleisch, das an Hunde und Katzen verfüttert wird.

(Proviande)

Präsident Markus Zemp verabschiedet

An der Generalversammlung 2026 von Proviande wurde Markus Zemp nach zwei Amtszeiten und insgesamt sechzehn Jahren als Präsident der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft feierlich verabschiedet. In Vicques JU blickte die Branche auf ein erfolgreiches Marktjahr 2025 zurück und wählte Heinz Mollet zum neuen Verwaltungsratspräsidenten.



Von links: Donat Schneider, Heinz Mollet, Markus Zemp.

(Bild: zvg)

Die 27. ordentliche Generalversammlung von Proviande fand am 26. Juni 2026 in Vicques im Kanton Jura statt. Sämtliche statutarischen Geschäfte wurden von den Genossenschafterinnen und Genossenschaftern genehmigt. Der Vorschlag des Verwaltungsrates, die Vianco AG als neues Mitglied in die Genossenschaft aufzunehmen, wurde von der Versammlung bestätigt. Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen die Verabschiedung des langjährigen Präsidenten Markus Zemp sowie die Wahl seines Nachfolgers Heinz Mollet zum Präsidenten der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft.

Insgesamt 16 Jahre an der Spitze von Proviande

Mit Markus Zemp trat eine prägende Persönlichkeit der Schweizer Fleischwirtschaft vom Präsidium von Proviande zurück. Bereits von 2003 bis 2009 stand er der Branchenorganisation als Präsident vor. Nach seiner Rückkehr ins Präsidium im Jahr 2016 prägte er Proviande während einer weiteren zehnjährigen Amtszeit. Während seiner beiden Amtszeiten entwickelte sich Proviande kontinuierlich weiter und festigte ihre Rolle als schweizweit anerkannte Branchenorganisation entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Vermittlern, Verwertern und weiteren Marktpartnern wurde kontinuierlich gestärkt, und zahlreiche Herausforderungen konnten gemeinsam bewältigt werden.

In seiner letzten Ansprache als Präsident verwies Markus Zemp auf die positive Entwicklung des Fleischmarktes in den vergangenen beiden Jahren 2024 bzw. 2025, in denen das Pro-Kopf-Angebot

wieder auf über 51 Kilogramm verkaufsfertiges Fleisch anstieg. Aufgrund der hohen Nachfrage und einer stagnierenden Inlandproduktion konnten einerseits die Produzenten von deutlich höheren Preisen profitieren, andererseits stiegen aber auch die Importe von Fleisch leicht an. Gleichzeitig würdigte Markus Zemp die erfolgreiche Sicherung der Leistungsaufträge des Bundes, die finanzielle Stabilisierung von Proviande sowie das gemeinsame Engagement der Branche gegen die im Entlastungspaket des Bundes vorgesehenen Kürzungen zulasten der Fleischwirtschaft. Die Generalversammlung verabschiedete Markus Zemp feierlich und mit grossem Dank und Applaus für seinen langjährigen Einsatz zugunsten der Schweizer Fleischwirtschaft.

Heinz Mollet übernimmt das Präsidium

Die Generalversammlung wählte Heinz Mollet zum neuen Präsidenten von Proviande. Der ehemalige Leiter der Division Agrar der fenaco Genossenschaft verfügt über langjährige Führungs- und Verbands Erfahrung sowie ein breites Netzwerk in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Seine Amtsperiode dauert bis zu den nächsten Gesamterneuerungswahlen anlässlich der Generalversammlung 2027.

Bei den Produzentenorganisationen wurden Yves Nicolet (Schweizer Rindviehproduzenten) als Nachfolger von Bernard Nicod sowie Ralf Bucher (Schweizer Bauernverband) als Nachfolger von Michel Darbellay neu in den Verwaltungsrat gewählt. Hugo Abt (Schweizer Rindviehproduzenten) übernimmt das Amt des stellvertretenden Mitglieds von Christophe Noël.

Bei den Verwerter- und Vermittlerorganisationen wurde Stefan Schoch (Schweizer Fleisch-Fachverband) als stellvertretendes Mitglied und Nachfolger von Christoph Egger gewählt.

Zum neuen Vizepräsidenten wählte die Generalversammlung Jürg Spiess (Schweizer Fleisch-Fachverband). Er übernimmt das Amt von Michel Darbellay. Gemäss den Statuten von Proviande beträgt die Amtsdauer des Vizepräsidenten jeweils ein Jahr.

Positive Marktentwicklung und wichtige Zukunftsthemen

Die Generalversammlung nahm zudem Kenntnis von den aktuellen Entwicklungen im Markt und in der Branche. Das Fleischangebot konnte 2025 erneut gesteigert werden und es konnten insbesondere beim Rindvieh rekordhohe Produzentenpreise erzielt werden. Die neue Basiskampagne von Proviande mit der Marke «Schweizer Fleisch» unter dem Motto «So isst die Schweiz» stärkte die Positionierung

von Schweizer Fleisch zusätzlich. Gleichzeitig bleiben die Sicherung der Inlandproduktion sowie die Prävention und Bekämpfung von Tierseuchen wichtige Aufgaben für die kommenden Jahre.

(Proviande)

Überproduktion im Schweinemarkt

Der Verwaltungsrat von Proviande hat sich anlässlich seiner Sitzung vom 1. Mai 2026 mit den Problemen im Schweizer Schweinemarkt befasst. Er begrüsst Massnahmen, die zum Ziel haben, die Produktion besser auf die Nachfrage auszurichten, und unterstützt daher das erarbeitete Konzept.

Zur Bewältigung der Überproduktion im Schweinemarkt in der Schweiz wurde bei den Schweinehaltenden ab dem 16. Februar 2026 ein Einzug von CHF 0.20 pro Kilogramm Schlachtgewicht zur Speisung eines Fonds vorgenommen. Bis und mit Freitag, 1. Mai 2026 wird diese Massnahme umgesetzt. Für Schlachtungen ab Montag, 4. Mai 2026 wird der Einzug auf CHF 0.10 pro Kilogramm Schlachtgewicht reduziert.

Um der Überproduktion im Schweinemarkt im kommenden Sommer entgegenzuwirken, einigten sich die Marktteilnehmenden unter der Federführung der erweiterten Fachkommission Markt von Suisseporcs im Februar 2026 darauf, einen Einzug von CHF 0.20 pro Kilogramm Schlachtgewicht vorzunehmen. Damit wurde ein Fonds geschaffen, aus dem Massnahmen zur Marktentlastung finanziert werden konnten. Der Fonds wurde bei der Branchenorganisation Proviande auf Antrag von Suisseporcs eingerichtet. Die eingeleiteten Marktentlastungsmassnahmen haben erste Wirkung gezeigt. Mit diesen finanziellen Mitteln kann der Markt entlastet werden.

Aufgrund der saisonal steigenden Nachfrage nach Schweinefleisch hat die mit dem Auftrag betraute, branchenübergreifende Arbeitsgruppe unter der Führung von Suisseporcs beschlossen, den Einzug auf CHF 0.10 pro kg Schlachtgewicht für Schlachtungen ab Montag, 4. Mai 2026 zu reduzieren. Mit diesem Entscheid bleibt die Branche handlungsfähig. In Bezug auf die voraussichtliche Marktlage im Herbst wird mit weiteren, grösseren Herausforderungen im Schweinemarkt in der Schweiz gerechnet. Der Export von Schlachthälften kann dann eine mögliche Option darstellen.

(Proviande)

Aktuell

Opfer der eigenen Effizienz

Die Schweizer Schweinebranche produziert mehr, als der Markt aufnehmen kann. An der Delegiertenversammlung von Suisseporcs wurde deshalb ein erstes Mal über ein freiwilliges Stilllegungskonzept diskutiert. Es soll Betriebe zum Ausstieg bewegen – und die Preise stabilisieren.



Die Schweizer Schweinebranche steckt in einer paradoxen Lage: Sie ist effizienter geworden, professioneller, leistungsfähiger und genau das wird ihr nun zum Problem. Woche für Woche kommen mehr Schlachtschweine auf den Markt, als abgesetzt werden können. Laut Suisseporcs werden derzeit rund 47 000 bis 48 000 Schlachtschweine pro Woche verarbeitet, der Markt kann aber nur etwa 44 000 Tiere aufnehmen. Der Überschuss drückt auf die Preise: Der Kilogrammpreis für Schlachtschweine ist innert eines Jahres um rund einen Franken gefallen. Der Grund liegt nicht in einer plötzlichen Ausweitung der Bestände. Vielmehr steigt die Produktion auch bei gleichbleibender Tierzahl weiter an.

Ein System auf Menge – mit Folgen für den Markt

Das System ist stark auf Menge ausgelegt: Unter anderem die sogenannte arbeitsteilige Ferkelproduktion (AFP) ist ein spezialisiertes Produktionssystem in der Schweizer Schweinehaltung, das durch die Kooperation spezialisierter Betriebe die Effizienz steigert. Strukturiert ist die AFP meist durch einen Deck- und Wartebetrieb, der mit mehreren Abferkel- und Aufzuchtbetrieben sowie Mastbetrieben einen AFP-«Ring» bildet. Die Zuchtsauen werden auf dem

Deckbetrieb belegt, kommen zur Trächtigkeit in den Wartebetrieb und vor der Geburt in den Abferkelbetrieb. Die Ferkel kommen anschliessend in den Aufzucht- respektive Mastbetrieb. Der Vorteil des Systems: höhere Ferkelzahlen pro Sau und Jahr, Spezialisierung, optimierte Arbeitsabläufe und höhere Wirtschaftlichkeit.

So führen Zuchtfortschritte, bessere Tiergesundheit, höhere Ferkelzahlen pro Sau und schnellere Gewichtszunahmen dazu, dass die Schweizer Schweinefleischproduktion jedes Jahr um etwa 1,5 Prozent wächst. Die Branche ist damit in gewissem Sinn Opfer ihrer eigenen Effizienz geworden. Um das Angebot stabil zu halten, müssten laut Suisseporcs jährlich rund 1500 Muttersauen aus dem Kreislauf genommen werden.

So erinnerte auch Suisseporcs-Zentralpräsident Andreas Bernhard zu Beginn der Versammlung daran, wie er noch ein Jahr zuvor die Schweineproduktion für ihre Effizienz gelobt hatte. Damals war es nach einer Phase, in der es zu wenig Schweine auf dem Markt gab, den Produzentinnen und Produzenten gelungen sei, in kurzer Zeit diese Lücken zu stopfen. Die Schweineproduktion mit ihren vielen grossen und professionellen Betrieben ist nun aber dermassen effizient geworden, dass sich diese Effizienz nun von Segen in Fluch gewandelt hat. Die Struktur der Branche habe sich verändert, sagte Andreas Bernhard: Kleinere Betriebe würden verschwinden, während grössere und professionellere Betriebe investiert hätten und deshalb später aus der Produktion ausstiegen. Der Markt reguliere sich deshalb nicht mehr gleich wie früher.

Freiwilliger Ausstieg gegen Prämie

An der Delegiertenversammlung von Suisseporcs in St. Urban im Kanton Luzern wurde deshalb ein erstes Mal über ein neues Stilllegungskonzept diskutiert. Es soll Zuchtbetriebe, die ohnehin vor der Aufgabe stehen oder nicht mehr langfristig investieren wollen, finanziell zu einem früheren Ausstieg bewegen. Wer mitmacht, verpflichtet sich, den entsprechenden Zuchtschweineplatz während 25 Jahren nicht mehr zu nutzen. Zudem dürfen auf dem Betrieb während zehn Jahren keine neuen Schweineställe gebaut werden.

Die Idee dahinter: Weniger Zuchtsauen bedeuten weniger Ferkel – und damit mittelfristig weniger Schweinefleisch auf dem Markt. Finanziert werden soll das Konzept über einen Fonds bei der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft Proviande, der von Produzentinnen und Produzenten mitgetragen wird. Suisseporcs argumentiert, dass Entschädigungen von 5 bis 10 Millionen Franken

langfristig einen Mehrerlös von rund 100 Millionen Franken ermöglichen könnten, wenn sich dadurch die Preise stabilisieren.

Branche ringt um den richtigen Weg

An der Delegiertenversammlung zeigte sich allerdings, dass der Weg umstritten ist. Während ein Teil der Branche rasches Handeln fordert, kritisierten insbesondere Vertreter der Sektion Ostschweiz das Vorgehen. Delegierte der Sektion Ostschweiz bemängelten unter anderem, dass es keine Vernehmlassung gegeben habe und das Konzept nicht sauber ausgearbeitet sei. Andere Stimmen betonten dagegen, dass die Branche handeln müsse und es höchste Zeit sei, eine nachhaltige Lösung zu suchen – nicht nur eine kurzfristige Antwort auf die aktuelle Krise. Das Stilllegungskonzept könne ein erster Schritt in diese Richtung sein. Einigkeit bestand zumindest darin, dass mehr Preisstabilität nötig ist.

Die Sektion Ostschweiz beantragte zusätzliche Abklärungen, blieb damit aber in der Minderheit. Klar ist schon jetzt: Die Branche sucht nach einem Weg, wie sie ihre Stärke – die hohe Effizienz – wieder besser mit der Nachfrage in Einklang bringen kann. (LID)

Bündner Rohschinken klopft bei AOP-IGP an

Die Landkarte der geschützten Schweizer Spezialitäten könnte bald Zuwachs aus Graubünden erhalten: Der Bündner Rohschinken strebt eine Eintragung als IGP an. An ihrer Generalversammlung blickte die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP zudem auf stabile Produktionsmengen, schwierige Exportbedingungen und einen Wechsel an der Verbandsspitze zurück.

Seit einigen Jahren umfasst das Schweizer Register unverändert 25 Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) und 16 Produkte mit geschützter geografischer Angabe IGP (Indication Géographique Protégée). Nun könnte Bewegung in die Karte kommen: Für den Bündner Rohschinken läuft ein Gesuch um Anerkennung als IGP. Geschäftsführer Alain Farine sprach an der Generalversammlung von einer erfreulichen Überraschung und äusserte die Hoffnung, dass das Verfahren zu einem positiven Ergebnis führen werde.

Bewegung auf der Landkarte

Die Ostschweiz ist mit Spezialitäten wie Rheintaler Ribelmais AOP, Bloder-Sauerkäse AOP oder St. Galler Bratwurst IGP bereits vertreten. Innerhalb der Vereinigung ist Graubünden dagegen bislang kaum präsent: Bündnerfleisch trägt zwar das IGP-Zeichen, die zu-



ständige Sortenorganisation ist jedoch nicht Mitglied des Dachverbands. Mit dem Bündner Rohschinken könnte der Kanton künftig stärker in der Vereinigung verankert werden.

Bei AOP müssen Rohstoffgewinnung, Verarbeitung und Herstellung vollständig in der definierten Ursprungsregion erfolgen. Für IGP muss mindestens einer dieser Produktionsschritte eng mit der namensgebenden Region verbunden sein.

Stabiles Jahr trotz Gegenwind

Wirtschaftlich haben sich die geschützten Schweizer Spezialitäten 2025 insgesamt behauptet. Die Gesamtproduktion stieg gegenüber dem Vorjahr um 0,9 Prozent auf 66 520 Tonnen. Die Käseproduktion legte um 1,3 Prozent zu, während die Fleischspezialitäten ein Minus von 1,1 Prozent verzeichneten. Die übrigen Produktgruppen wuchsen um 2 Prozent.

«Insgesamt ein stabiles Jahr in einem schwierigen Marktumfeld», fasste der scheidende Präsident Benedikt Würth die Entwicklung zusammen. Besonders der starke Franken und die neuen US-Einfuhrzölle hätten den Export von Schweizer AOP-Käse gebremst. Die hochwertigen Produkte hätten sich auf dem amerikanischen Markt dennoch vergleichsweise gut behauptet.

Gleichzeitig unterstrich Benedikt Würth die Bedeutung verlässlicher Beziehungen zur Europäischen Union. Fast die Hälfte der AOP-IGP-Produktion wird exportiert, ein grosser Teil davon in die EU. Die Vereinigung unterstützt deshalb die Bilateralen III. Auch in Freihandelsabkommen müsse der Schutz geografischer Bezeichnungen konsequent verteidigt werden. Im Abkommen mit den Mercosur-Staaten wurden 110 Schweizer Bezeichnungen aufgenommen – darunter die besonders sensiblen Namen «Gruyère» und «Sbrinz».

Mehr Bekanntheit in der Deutschschweiz

Positiv beurteilt die Vereinigung ihre Werbekampagne «Der Ruf des Geschmacks». Erstmals seit 2019 kam dabei wieder Fernsehwerbung zum Einsatz. Die 567 ausgestrahlten Spots erreichten 51 Prozent der Bevölkerung ab 15 Jahren. Das AOP-Logo kennen inzwischen

schen 67 Prozent der Menschen in der Deutschschweiz und 74 Prozent in der Romandie. Beim IGP-Logo liegen die Werte bei 42 respektive 54 Prozent. Der Abstand zwischen den Sprachregionen werde damit kleiner, erklärte Alain Farine.

Dabei wird AOP nicht nur zunehmend erkannt, sondern geniesst auch ein besonders hohes Vertrauen. Im aktuellen Markt- und Konsumentenbarometer von Agro-Marketing Suisse und Demoscope belegt AOP bei der Glaubwürdigkeit unter den untersuchten Qualitäts- und Herkunftszeichen den ersten Platz. (LID)

THEMA

Suppenhuhn-Verkauf fördern

Seit diesem Jahr dürfen in der Schweiz keine männlichen Küken von Legerassen mehr getötet werden. Die Umstellung hat dank branchenübergreifender Zusammenarbeit gut geklappt. Nun werden die Hähne aufgezogen und ihr Fleisch verarbeitet oder verkauft – zum Beispiel als Suppenhuhn.



Damit die Konsumenten das Suppenhuhn-Fleisch kaufen, braucht es Aufklärung und Kochtipps.

Seit Anfang dieses Jahres dürfen männliche Küken von Legerassen nicht mehr getötet werden. In der Eierbranche sind sich von den Produzenten über die Organisationen bis zum Handel alle einig, dass die Umstellung geklappt hat. «Die vierjährige Übergangs- beziehungsweise Umsetzungsfrist seit dem Entscheid der Bio-Suisse-Delegierten wurde von der Branche genutzt – nun werden alle Bio-Hähne aufgezogen, und das zeugt von einer beispielhaften Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette», bringt es Lukas Inderfurth von Bio Suisse auf den Punkt.

Bio Suisse setzt vor allem auf die Aufzucht der Bruderhähne und im Nischenbereich auf das Zweinutzungshuhn. In der konventionellen Produktion kommt die In-Ovo-Technologie zum Einsatz. Dabei wird das Geschlecht am 11. und 12. Tag des bebrüteten Eies bestimmt und männliche Embryonen werden danach aussortiert. Daniel Würigler von der Genossenschaft der Schweizer Eierproduzenten Gallo Suisse bezeichnet dies als «Brückentechnologie». «Im Moment ist es die beste Lösung – jährlich würden sonst 2,7 Millionen konventionelle Bruderhähne anfallen, für die der Schweizer Markt keinen Absatz hat», erklärt er.

Trotz der Herausforderungen stehen auch die Produzentinnen und Produzenten hinter der Lösung. Im konventionellen Bereich ist das gemäss Daniel Würigler vor allem der grössere Kapitalbedarf: «Die In-Ovo-Technologie erhöht den Ankaufspreis der Küken – neben den bereits gestiegenen Kosten für Strom und Futter kann das vor allem zu Beginn der Umstellung zu einer grossen Belastung für die Betriebe führen.» Im Biobereich sind es die Bruderhähne, deren Aufzucht teurer ist, denn diese setzen das Futter weniger effizient um als ein Mastpoulet. Zudem ist die Logistik anspruchsvoll, um die verfügbaren Stallkapazitäten optimal nutzen zu können.

Die Mehrkosten werden über die Eier finanziert: «Bei der kostenbasierten Richtpreiskalkulation von Bio Suisse macht der Zuschlag für die Bruderhahnaufzucht rund 5 Rappen pro Ei aus» erklärt Lukas Inderfurth. Eine Verpflichtung, Bruderhähne mit Legehennen oder in gängigen Mastställen aufzuziehen, gibt es bei Bio Suisse nicht. Wer darauf verzichtet, weil beispielsweise der Stall nicht geeignet ist, zahlt pro eingestellte Junghenne CHF 15.90 an die Aufzucht eines Bruderhahns.

Biobauer David Bründler aus Root hat einen anderen Weg eingeschlagen. «Als Coop im Jahr 2014 das Projekt Zweinutzungshuhn startete, wurde ich gefragt, ob ich mitmachen wolle – ich war damals schon überzeugt, dass wir den Schritt weg vom Kükentöten machen müssen, und bin seither mit Überzeugung dabei», erläutert er. Aber auch für ihn gibt es einen Zwiespalt zwischen ethischer Verantwortung und Effizienz: «Die Eier sind anfänglich kleiner, und zudem legen sie rund 15 Prozent weniger als Legehennen bei gleichem Platzbedarf, dafür ist der Futterverbrauch kleiner.»

Die Züchtung sucht neue Wege. Doch ihr sind Grenzen gesetzt, da Lege- und Mastleistung entgegengesetzte Merkmale sind. Für die Halterinnen und Halter heisst dies, sich auf neue Charakterzüge der Tiere einzustellen. Die Konsumentinnen und Konsu-

menten werden die Entwicklung in der Zucht vor allem daran merken, dass die weissen Eier verschwinden – die Schalen werden vermehrt beige bis braun sein.

Unterschiedlichste Label im Handel

Auch beim Handel heisst es: «Wir sind auf Kurs mit der Umstellung.» Je nach Verkaufskanal werden unterschiedliche Produkte angeboten: In einzelnen Hofläden findet man ganze Hühner, Teilstücke, Fleischkäse, Nuggets bis zu geräucherten Brüstchen. Grossverteiler Coop bietet das Prix-Garantie-Suppenhuhn als Tiefkühlware an. Das Schenkelfleisch der Bruderhähne wird unter dem Label Naturaplan zu Bio-Poulet-Wienerli verarbeitet, das Brustfleisch wird als Naturaplan-Bio-Pouletbrust verkauft.

«Die Migros-Tochter Micarna verarbeitet Fleisch von Bruderhähnen sowie Bio-Suppenhühnern und Bio-Althennen in Courtepin zu Charcuterieprodukten – im Frischsortiment gibt es keine Angebote, aber Suppenhühner sind als Tiefkühlprodukt erhältlich», erklärt Mediensprecher Tristan Cerf die aktuelle Situation beim Migros-Genossenschaftsbund. Zweinutzungshühner werden nicht besonders vermarktet, da sie ähnlich viel Fleisch ansetzen wie Masthühner.

Aufgrund der erhöhten Produktionskosten haben die Händler die Preise nach oben angepasst. Dennoch bezeichnen beide Unternehmen die Akzeptanz der Kundschaft als hoch, wie Caspar Frey, Mediensprecher von Coop, ausführt: «Die Nachfrage nach Bio-Eiern ist weiterhin stark wachsend – zudem weisen wir auf den Verpackungen darauf hin, dass die Brüder aufgezogen werden.» Eierpackungen sind unter anderem mit «Hahn wie Henne», «Zweinutzungshuhn», «Für Henne & Huhn», «Aus Liebe zu den Küken», «Hahn im Glück» oder «Henne & Hahn» gelabelt. Aus Sicht der Konsumentinnen und Konsumenten wäre eine Vereinheitlichung der Deklaration wünschenswert. Das würde die Transparenz beim Einkauf erhöhen.

Vorbehalte durch Kochtipps abbauen

Beim Eierkauf tragen die Konsumentinnen und Konsumenten den Ausstieg aus dem Kükentöten mit. Schwieriger wird es beim Fleisch: «Es ist ein Nebenprodukt der Eierproduktion – eine explizite Nachfrage gibt es nicht, und zudem generiert das Fleisch kaum eine Marge, da die Verarbeitung aufwendiger ist», zeigt Daniel Würigler die Perspektive der Anbieter auf. «Wir müssen nicht das Fleisch, sondern Geschichten verkaufen», ist er überzeugt. Ursula Christen Jödicke bietet im Culinarium Alpinum in Stans Kochkurse zum Thema «Bruderhahn und Suppen-

huhn» an. «Das Wissen, wie man sie schmackhaft zubereitet, fehlt – dazu haben viele Vorurteile gegenüber der Qualität», erklärt sie.

Ein Suppenhuhn ist schnell auf dem Herd: Kaltes Wasser, gerüstetes Gemüse, Gewürze und Kräuter in einen grossen Topf geben, aufkochen und rund zwei Stunden leise köcheln lassen. Die Bouillon ergibt eine aromatische, stärkende Suppe und das Fleisch die Basis für Suppeneinlagen, Chügelipastete oder auch Geflügelsalat. Dem Bruderhahn wird mehr Zurückhaltung entgegengebracht. Das Fleisch ist etwas fester, ein bisschen dunkler und aromatischer. Tatsächlich ist er einiges kleiner als ein Mastpoulet. Die Teilnehmenden lernen, den Bruderhahn in neun Teile zu zerlegen. Aus den Unterschenkeln entstehen glasierte Schenkelpops. Bei den Oberschenkeln werden die Knochen entfernt. Diese Fleischstücke werden in Buttermilch eingelegt und später frittiert. Die zwei Brüstchen – deutlich kleiner als diejenigen von Mastpoulets – werden mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Spinat gefüllt und aufgerollt. Die Knochen bilden die Basis für den Fond, der später im Risotto verwendet wird. Sogar für die Haut hat Ursula Christen Jödicke eine Verwendung: Sie würzt sie, bäckt sie im Backofen knusprig und serviert sie als Apéro.

Beim Geniessen sind sich die Teilnehmenden einig, dass man das Fleisch so kaum von dem eines Mastpoulets unterscheiden kann. Es lohnt sich also auch geschmacklich, den verantwortungsvolleren Umgang mit den wertvollen Nahrungsmitteln Ei und Fleisch zu unterstützen. Oder wie es Daniel Würgler sieht: «Es braucht weiterhin den Dialog, um gegenseitiges Verständnis zu schaffen und aus den Erfahrungen zu lernen – so bleiben wir auf Kurs.» (LID)

Forschung

Sauberkeit im Kühlschrank schlägt Temperaturkontrolle

Kälte allein garantiert keine Sicherheit. Erst das Zusammenspiel aus Temperaturkontrolle und Hygiene entscheidet darüber, ob der Kühlschrank Schutz bietet – oder selbst zum mikrobiellen Hotspot wird. Eine neue Studie liefert wissenschaftliche Grundlagen, um Kühlschränke neu zu denken: nicht als passive Technologie, sondern als mikrobielles Ökosystem mit direkter Relevanz für öffentliche Gesundheit und Lebensmittelqualität.

Kühlschränke gelten als eine der wichtigsten Barrieren gegen lebensmittelbedingte Infektionen. Sie verlangsamen mikrobielles Wachstum, verlängern Haltbarkeiten und sind ein zentraler Bestandteil der Kühlkette. Eine neue Studie der Vetmeduni zeigt nun jedoch, dass Kühlschränke weit mehr sind als inerte Aufbewahrungsorte: Sie stellen komplexe, dynamische mikrobielle Lebensräume dar – mit direkter Relevanz für Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Antibiotikaresistenz.

Das Team um Evelyne Selberherr vom Zentrum für Lebensmittelwissenschaften der Vetmeduni untersuchte erstmals mithilfe hochaufgelöster Shotgun-Metagenomik die mikrobiellen Gemeinschaften auf Kühlschrankoberflächen in privaten Haushalten. Dabei wurden nicht nur Bakterien und Pilze bis auf Artebene identifiziert, sondern auch die mikrobielle Belastung quantifiziert und Antibiotika-Resistenzgene systematisch erfasst.

Hygiene schlägt Temperaturkontrolle

Internationale Organisationen wie die WHO, EFSA und FDA empfehlen, Kühlschränke bei Temperaturen unter 4–5°C zu betreiben, um das Wachstum pathogener Mikroorganismen zu begrenzen. Während Temperaturprofile in Haushalten bereits mehrfach untersucht wurden, fehlte bislang eine integrative Betrachtung der gesamten mikrobiellen Gemeinschaft – inklusive ihrer funktionellen Eigenschaften. Die neue Studie schliesst diese Lücke. In 45 Haushaltskühlschränken wurden Ablageflächen systematisch beprobt, mit umfangreichen Metadaten zu Temperatur, Nutzungsgewohnheiten und Reinigungspraktiken. Das Ergebnis zeichnet ein differenziertes Bild: Kühlschränke sind keineswegs mikrobiologisch inert, sondern beherbergen hochdiverse Gemeinschaften mit mehreren tausend Spezies.

«Die Temperaturmessungen zeigen ein bekanntes, aber weiterhin relevantes Problem: Nur 38 % der untersuchten Kühlschränke lagen unter der empfohlenen Grenze von 5°C, während 24 % Temperaturen über 7°C aufwiesen – ein Bereich, der in der Lebensmittelindustrie und -forschung als ungünstiges Worst-Case-Szenario gilt», erklärt Evelyne Selberherr. Bemerkenswert ist jedoch, dass die Temperatur allein keinen signifikanten Einfluss auf die mikrobielle Diversität zeigte. Kühlschränke mit niedrigen Temperaturen waren nicht automatisch mikrobiologisch «sauberer». Als entscheidender Faktor erwies sich die Reinigungsfrequenz – genauer gesagt: die Zeit seit der letzten Reinigung.

Mikrobielle Risiken durch mangelnde Kühlschrankhygiene

Kühlschränke, die über längere Zeiträume nicht gereinigt wurden, wiesen deutlich höhere mikrobielle

Belastungen (Bacterial cell equivalents), eine geringere Artenvielfalt und eine Dominanz weniger, besonders anpassungsfähiger Mikroorganismen auf. Diese Struktur ist typisch für reife, stabile mikrobielle Gemeinschaften, wie sie aus Biofilmen bekannt sind. Solche Gemeinschaften sind widerstandsfähiger gegenüber Störungen und können als Reservoir für unerwünschte Mikroorganismen dienen.

Die Ergebnisse legen nahe, dass Hygienepraktiken langfristig stärker wirken als kurzfristige Temperaturunterschiede – ein Aspekt, der in Verbraucherempfehlungen bislang kaum berücksichtigt wird. Die Zusammensetzung der Kühlschrankmikrobiome spiegelt den Alltag wider: Dominant waren psychrotolerante und lebensmittelassoziierte Bakterien wie *Acinetobacter*, *Pseudomonas*, *Psychrobacter* und *Brochothrix*, ergänzt durch Mikroorganismen aus fermentierten Lebensmitteln sowie typische Vertreter der menschlichen Hautflora.

Die hohe taxonomische Auflösung der Metagenomik zeigte dabei, dass selbst innerhalb dominanter Gattungen eine grosse Artenvielfalt existiert – ein Hinweis auf ständige Neueinträge durch Lebensmittel, Hände und Oberflächenkontakt. «In 60 % der untersuchten Kühlschränke wurden potenziell krankheitserregende Bakterien nachgewiesen. Am häufigsten trat *Bacillus cereus* auf, gefolgt von *Staphylococcus aureus*», so Studien-Erstautor Moritz Hartmann. Klassische Kühlketten-Pathogene wie *Listeria monocytogenes* wurden zwar nur vereinzelt detektiert, ihre Präsenz unterstreicht jedoch, dass der häusliche Bereich kein risikofreier Endpunkt der Lebensmittelkette ist.

Kühlschrank als Reservoir für Resistenzen

Die Ergebnisse sprechen dafür, dass Kreuzkontaminationen, etwa durch direktes Ablegen unverpackter Lebensmittel oder durch Hände, eine zentrale Rolle spielen. Ein besonders gesellschaftlich relevanter Befund betrifft die Resistom-Analyse: In



Kühlschränke sind ein unterschätztes mikrobielles Ökosystem.

zahlreichen Kühlschränken wurden Antibiotika-Resistenzgene identifiziert, insbesondere gegen Beta-Laktame, Tetracykline und Aminoglykoside. Auffällig war eine klare Korrelation zwischen dem Alter des Kühlschranks und der Resistenzgen-Belastung. Ältere Geräte wiesen signifikant höhere Resistenzlevel auf – vermutlich durch langfristige Anreicherung stabiler Biofilme.

Damit zeigt die Studie, dass Antibiotikaresistenzen nicht auf klinische Umgebungen beschränkt sind, sondern auch im privaten Haushalt persistieren können. Dieser Befund stärkt den One-Health-Ansatz und erweitert ihn um eine bislang wenig beachtete Dimension. Die Studie macht deutlich: Der Kühlschrank sollte nicht als passiver Lagerort betrachtet werden, sondern als aktive Schnittstelle zwischen Mensch, Lebensmitteln und Mikroorganismen.

«Während Temperaturempfehlungen weit verbreitet sind, fehlen bislang konkrete, evidenzbasierte Leitlinien zur Kühlschrankhygiene. Unsere Ergebnisse legen nahe, dass einfache Massnahmen – wie eine regelmässige Reinigung – einen erheblichen Einfluss auf die mikrobiologische Sicherheit haben. Diese Erkenntnisse sind nicht nur für Privathaushalte relevant, sondern auch für sensible Versorgungsbereiche wie Krankenhausküchen, Pflegeeinrichtungen oder die Gemeinschaftsverpflegung. Gerade dort, wo besonders vulnerable Personengruppen versorgt werden, sollte die mikrobiologische Bedeutung von Kühlgeräten stärker in Präventionsstrategien integriert werden», resümiert Evelyne Selberherr. (Veterinärmedizinische Universität Wien)

Quantensensorik erkennt Lebensmittelbetrug

Beim Einkaufen im Supermarkt müssen sich Konsumentinnen und Konsumenten auf die Lebensmittelkennzeichnung verlassen können. Aber ist die immer korrekt? Betrug bei den Inhaltsstoffangaben von Lebensmitteln kann nicht nur wirtschaftliche Schäden anrichten, sondern auch zu gesundheitlichen Risiken führen. Labore nutzen daher Authentizitätsprüfungen, um festzustellen, ob bei Lebensmitteln die ausgewiesene geografische Herkunft stimmt, ob tatsächlich auf bestimmte Inhaltsstoffe wie Palmöl verzichtet wurde oder ob keine weiteren hinzugefügt wurden.

Bisher werden für diese Analysen kernmagnetische Resonanzspektroskopien (NMR) genutzt. Die NMR-Spektroskopie ermöglicht es, fast jede organische

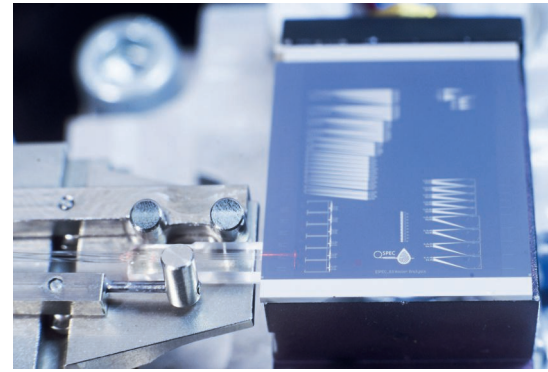
Substanz in einer bestimmten Probe eindeutig zu identifizieren. Die Analysen sind allerdings sehr teuer – die dafür benötigten Anlagen sind gross, komplex und kosten mehrere Millionen Euro.

Im BMBF-geförderten Projekt QSPEC wollen AMO, LZH, die AG Photonische Quantentechnologien der LUH, TOPTICA, AMOtronics und das DIL nun ein alternatives Prüfverfahren entwickeln: Die quantenbasierte Spektroskopiemethode soll kompakter, günstiger und hochsensitiv sein. «Wir erforschen ein Verfahren, welches es erlaubt, mittels verschränkter Photonen die zu analysierende Substanz bei einer Wellenlänge zu messen und die daraus gewonnene Information bei einer anderen Wellenlänge zu detektieren», erklärt Dr. Stephan Suckow, Leiter der Nanophotonik-Gruppe bei der AMO GmbH und Verbundkoordinator des Projekts QSPEC.

«Im ersten Schritt wird ein verschränktes Photonenpaar, bestehend aus einem langwelligen und einem kurzwelligen Photon erzeugt», erläutert Dr. Suckow weiter. Das langwellige Photon interagiert nun mit der Probe und ändert dabei beispielsweise seine Phase. Dieses manipulierte Photonenpaar wird dann in einen weiteren Prozesse eingespeist, in dem noch ein Photonenpaar erzeugt wird. Die im Paar enthaltenen Informationen werden durch Quanteninterferenz umgewandelt, sodass diese schlussendlich einfach durch die Zählrate der kurzwelligen Photonen auslesbar werden.

Die kurzwelligen Photonen sind als Träger der Information mit aktueller Technik besonders gut messbar. Die Bandbreite der Photonenpaare macht es dabei möglich, die Probe spektral aufzulösen. «Die daraus entstehenden Spektren der einzelnen Lebensmittelproben sind dabei wie Fingerabdrücke», erklärt Dr. Suckow. «Wir können diese Fingerabdrücke dann mit anderen Referenzproben vergleichen und dadurch Rückschlüsse auf Inhaltsstoffe und geografische Charakteristika ziehen.»

Notwendig für die Erzeugung der Quantenfrequenzkämmen sind neuartige Laserstrahlquellen, die LZH und TOPTICA für das Projekt entwickeln. Die AMO GmbH wird durch nanolithographische Methoden Chips erstellen, welche die notwendige Technik auf kleinstem Raum unterbringen. Die für die Detektion notwendige ultraschnelle Elektronik wird AMOtronics beisteuern. Das Institut für Photonik der LUH wird im Anschluss die einzelnen Komponenten zu einem System zusammenführen, sodass das DIL die neue Methode testen und eine Referenzbibliothek aufbauen kann.



Direkt im Supermarkt kontrollieren ob die Lebensmittel-Inhaltsstoffe korrekt sind: Forscher nutzen quantenmechanische Effekte (Wellenlängen-Unterschiede von Photonenpaaren) für eine neue, kompakte Analyseverfahren.

Aus der Zusammensetzung der Inhaltsstoffe kann die Herkunft von Olivenöl, Fruchtsaft, Honig und vielen anderen Lebensmitteln zweifelsfrei ermittelt werden. Die Detektion von Schadstoffen in geringsten Konzentrationen ist ebenso möglich. Dies wäre die Grundlage für eine neue Generation von Analysewerkzeugen, die eine umfassende Qualitätssicherung bei der Produktion von Lebensmitteln erlauben. (Laser Zentrum Hannover e.V.)

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
mpv@mpv.ch
www.mpv.ch
Postkonto 80-177958

Redaktion

Dr. Guido Böhler (GB)
Fachjournalist BR, Dr. sc. techn.
Regensdorfstrasse 20, 8104 Weiningen
Tel. 044 242 85 20
redaktion@delikatessensschweiz.ch

Herstellung und Versand

Brunner Medien AG
Arsenalstrasse 24, 6010 Kriens
www.bag.ch

Erscheinungsweise

vier Ausgaben pro Jahr

THEMA

Das Edle mit dem Gesunden verbinden

Der letzte Schrei bei Wurstwaren und Hackfleischprodukten sind hybride Rezepte mit Anteilen von pflanzlichen Zutaten mit Vorteilen für Nährwert und Umwelt. Auch Gourmets anzusprechen, macht Sinn. Die technologischen Herausforderungen kann man besser meistern als die marketingmässigen.

Metzgereiprodukte haben hohe Gehalte an Protein von guter biologischer Wertigkeit und gewisse Mikronährstoffe, die in pflanzlichen Lebensmitteln fehlen. Handkehrum fehlen in tierischen Produkten die gesunden Nahrungsfasern, und sie stehen ökologisch sowie beim Tierwohl stark in der Kritik. Sinnvoll ist daher, Fleischprodukte mit teilweise pflanzlichen Zutaten aufzuwerten, was zumindest



Terrine mit 20 % Haselnüssen der Metzgerei Perusset in Orbe.

bei Wurstwaren und Hackfleischprodukten möglich ist. Allerdings stellt sich die Frage, mit welchen Argumenten man solche Hybridprodukte anpreist. Bei den Kaufmotiven der Konsumenten liegen die sensorischen Eigenschaften und die Ladenpreise an erster Stelle, erst an zweiter der Gesundheitswert und an dritter die Ökologie.

Es gibt bereits traditionelle Hybridprodukte für Gourmets mit wertgebenden Zutaten – man denke an Trüffel- und Nussalami oder Dörckirschenwurst. Andererseits gibt es seit Langem Randenwurst, Kartoffelwurst und Kabissaucisson, wo die pflanzlichen Zutaten eher eine kostensenkende Füllfunktion haben (bzw. früher hatten). Neuere Versuche, Wurstbrät mit Hülsenfruchtproteinen anzureichern zwecks ökologischer Aufwertung, gibt es zwar, aber sie haben Mühe auf dem Markt, wohl weil Hülsenfrüchte

noch kaum ein Gourmetimage haben – ausser Kichererbsen und Erdnüsse. Ideal ist daher, sowohl Gesundheitsbewusste wie auch Gourmets anzusprechen.

Vor vier Jahren lancierte Micarna Hybridfleischprodukte, die je zur Hälfte aus Fleisch bzw. Pflanzenprotein und Champignons bestanden (Marke: «The Mix»). Beim Burger war «mit Gemüse» deklariert (Rindfleisch 51 %, Erbsenprotein 35 %, Champignons 10 %).

Erbsenprotein ist allerdings kein Gemüse, sondern «nur» Protein aus einer Gemüsequelle. Der gesundheitliche Wert von Gemüse liegt in Nahrungsfasern, sekundären Pflanzenstoffen und anderen Mikronährstoffen. Nur beim «Mix»-Gehackten wurde Fleisch durch vollwertiges Gemüse ersetzt (Karotten, Tomaten). «The Mix» verschwand vom Markt – die Lancierung war wohl etwas verfrüht: «Mit diesen Produkten wollten wir insbesondere Flexitarier ansprechen. Aber die betreffenden Artikel wurden aufgrund einer geringen Nachfrage aus dem Sortiment genommen», ist bei der Migros zu hören. Ob ein Relaunch geplant ist, verrät man nicht.

Sensorische und gesundheitliche Aufwertung

«Mit gezielt ausgewählten pflanzlichen Zutaten können Fleischprodukte sensorisch aufgewertet

werden», ist Sascha Fliri vom Schweizer Fleischfachverband SFF überzeugt: «Entscheidend sind dabei produktspezifische Anpassungen, technologische Kenntnisse und eine sorgfältige Prozesssteuerung, damit ein marktfähiges und qualitativ hochwertiges Produkt entsteht.»

Bei den Rohstoffen seien fast keine Grenzen gesetzt (siehe Box). Die Einsatzmengen hängen vom gewünschten Produkt und der Akzeptanz ab: Gemüse 10–30 % (bei Massen wie Hackfleisch oder Brät), bei farbintensiven Sorten (Randen) eher 5–10 %. Hülsenfrüchte/Getreide: 10–40 %, je nach Struktur und gewünschtem Proteinanteil. Nüsse/Saaten: 2–10 %. Trockenfrüchte: 2–7 %, vor allem für Koch- und Rohwurst (geringe Mengen wegen der Süsse).

«Dabei bestehen allerdings technologische Herausforderungen», gibt Fliri zu bedenken: So etwa bei der Wasserbindung: Viele Pflanzenzutaten geben Wasser ab oder nehmen wenig auf – daher solle man wasserbindende Zutaten einsetzen (z. B. Erbsenfaser, Haferfaser, Inulin, Flohsamenschalen) und Emulgatoren (z. B. Methylcellulose, Stärke). Oder bei der Textur: Bröselige oder zu weiche Produkte seien zu vermeiden – hierzu sollte man eine Kombination aus Protein (Erbsen, Soja) und Texturgebern (Getreide, Gemüsewürfel, Nüssen) nutzen, evtl. extrahierte Proteine für den «Fleischbiss»..

Geeignete pflanzliche Zutaten im Detail

Folgende pflanzliche Zutaten eignen sich gemäss SFF für Fleischprodukte:

Für sensorische Aufwertung geeignet:

- Gemüse: Randen für Farbe und eine leichte Süsse, Karotten, Kürbis und Kabis für Saftigkeit und Textur, Spinat oder Mangold für Farbe und Nährstoffe.
- Nüsse und Saaten: Baumnüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne für Biss, Aroma und gesunde Fette (Achtung: Allergene beachten).
- Hülsenfrüchte: Kichererbsen, Linsen, Erbsen – für Protein, Ballaststoffe und Struktur.
- Getreide und Pseudogetreide: Haferflocken, Weizenschrot, Buchweizen, Quinoa – als Textur- und Bindungskomponente.
- Pilze: Champignons, Shiitake, Austernpilze – liefern Umami und Saftigkeit.

- Trockenfrüchte: Dörckirschen, Cranberrys – für eine dezente Säure, Süsse und als optisches Highlight, besonders in Koch- oder Trockenwurst.
- Zwiebelgewächse: Zwiebeln, Lauch – für Grundaromen und Saftigkeit.

Und für nährwertbezogene Aufwertung geeignet:

- Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Bohnen erhöhen Protein- und Ballaststoffgehalt.
- Pseudogetreide: Quinoa, Amaranth stiften essenzielle Aminosäuren und Mineralstoffe.
- Nüsse und Saaten: Leinsamen, Chiasamen, Hanfsamen für Omega-3-Fettsäuren, Ballaststoffe, antioxidative Wirkung.
- Gemüse: Spinat, Broccoli, Karotten – reich an Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen.

Fehlt die Myosin-ähnliche Bindung, empfiehlt der Experte Bindemittel wie Kartoffelstärke, Methylcellulose oder Johannisbrotkernmehl. Und für den Geschmacksausgleich von Süsse und Säure eignen sich Kräuter, Gewürze, Hefeextrakt, Rauchsalz oder Sojasauce (Umami). Da Gemüse und Früchte die Wasseraktivität erhöhen, sollte man zwecks Haltbarkeitsverbesserung Zutaten vorverarbeiten (dämpfen, entwässern, ggf. blanchieren), antimikrobielle Zusätze oder Pasteurisation einsetzen. Wichtig sei ausserdem, allfällige Allergene zu deklarieren (Nuss, Soja oder Gluten) oder Alternativen zu wählen.

Fliri gibt weitere Tipps für Metzgereien, so etwa eine Vorverarbeitung: Gemüse blanchieren, Nüsse rösten, Trockenfrüchte einweichen (verbessert Textur und Haltbarkeit). Oder Kombinationen nutzen mit Mischung verschiedener Pflanzenzutaten (Gemüse, Getreide, Protein). Dies verbessert Textur und Nährwert stärker als Einzelkomponenten. Prozessparameter seien allenfalls anzupassen beim Kuttieren, Mischen oder Füllen, da pflanzliche Zutaten sich anders verhalten als Fleisch. Die Sensorik neuer Rezepturen sollte man immer mit Panels prüfen (Kaugefühl, Aroma, Aussehen). Allenfalls könne man neue Zutaten schrittweise hochdosieren, um Akzeptanz und Technologie zu prüfen.

Funktionelle Zutaten vom Handel

Mehrere Ingredients-Lieferanten offerieren funktionelle Zutaten, um pflanzliche Rohstoffe mit tierischen kompatibel zu machen – so etwa die Firma Hydrosol, welche PLUSmulsion VE und HydroTop High Gel herstellt: Hiermit könnten sich «Fleischprodukte problemlos durch Gemüse, Hülsenfrüchte oder Mykoproteine ergänzen. Die Systeme seien gesundheitsorientierte Lösungen, welche die Textur verbessern und eine fleischigere, festere Struktur schaffen». Auch die Mogun-

tia Schweiz AG stellt derartige Bindemittel her, wie z. B. den Hybrid Basic Brühwurst Compound, und verspricht bis zu 50% Gemüseanteil in der Wurst bei bester Bindung und gutem Mundgefühl. (GB)

Messtipp

SÜFFA mit Fokusthemen am Puls der Fleischbranche

Neben dem kompletten Angebot für das gesamte Fleischerhandwerk, erstklassigen Netzwerk-Möglichkeiten und renommierten Fachwettbewerben fokussiert sich die Fachmesse SÜFFA auf dem Stuttgarter Messegelände vom 7. bis 9. November 2026 auf drei Themen, die dem Fleischerhandwerk bei geringerem Personaleinsatz einen höheren Ertrag versprechen: Rationalisierung, Verkauf und smarte Lösungen.

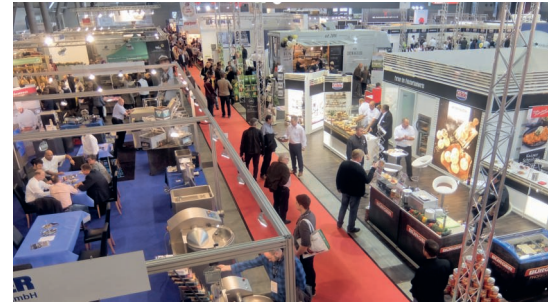
Rationalisierung bedeutet dabei, das zentrale Wesensmerkmal – die handwerkliche Eigenproduktion von Wurst und Schinken – zu erhalten. Gleichzeitig werden etwa bei der Fleischzerkleinerung, dem Füllen und Portionieren oder dem Schneiden und Verpacken immer mehr Herstellungsschritte automatisiert und weitgehend personallos durchgeführt.

Die wesentliche Herausforderung im Verkauf ist ähnlich: Es geht um das weniger fachkräftintensive Fleischerfachgeschäft. Dort, wo Kunden individuelle Beratung sowie persönlichen Service wünschen und bezahlen, wird er weiter angeboten werden. Ergänzt wird der traditionelle Bedienverkauf beim Metzger durch personalsparende Möglichkeiten der Warenbestellung und -abholung. Gleichfalls im Trend sind hybride Läden, die Bedienteke und personallose SB-Bereiche kombinieren.

Die Rationalisierung in Produktion und Verkauf ist oft eng verknüpft mit smarten Lösungen. Für viele Produktionsverantwortliche wird es zum Standard, etwa Räucher- und Garvorgänge in einer App via Smartphone zu steuern und zu überwachen. Im Jahr 2026 macht die SÜFFA praktisch erlebbar, wie Kosteneinsparung und Ertragssteigerung in der Produktion, der Feinkostküche und im Verkauf ermöglicht werden.

Tiefzieher ermöglichen höhere Erträge

Der Tag des SÜFFA-Besuchs könnte erneut für viele Unternehmerinnen und Unternehmer im Fleischerhandwerk zum nützlichsten Tag des Jahres werden. Diesen hohen Nutzen stiften Aussteller wie Nordvac, ein Anbieter von Verpackungsmaschinen mit Sitz in Rotenburg (Wümme). Nordvac-Geschäftsführer



Die SÜFFA findet vom 7. bis 9.11.2026 in Stuttgart statt. Die Metzgerei-Fachmesse zeigt sinnvolle Rationalisierung, personalarmen Verkauf und smarte Lösungen.

www.messe-stuttgart.de/sueffa

Andre Rinne liefert zu seiner Analyse des Metzgerhandwerks gleich die Lösungen: «Die Herausforderung für die Metzger ist das fehlende Fachpersonal. Gleichzeitig braucht der Metzger wirtschaftliches Wachstum. Unsere Lösung ist ein Tiefzieher, der nur zwei Quadratmeter Platz braucht und sich bereits ab sechs Stunden Verpackungszeit pro Woche rechnet. In der Folge kann das Fleischerfachgeschäft mit SB-Angeboten und Smartstores zusätzliche Umsätze mit weniger Verkaufspersonal erreichen.»

Schneidtrommel wertet Verarbeitungsfleisch auf

Als ein Partner, der seit Generationen für die Metzger mitdenkt und ihre Produktivität steigert, zeigt sich Seydelmann. Der Erfinder des Kutters ermöglicht mit der Schneidtrommel die handwerkliche Wurstherstellung mit weniger Arbeitszeit von Fachkräften. Andreas Seydelmann, geschäftsführender Gesellschafter der gleichnamigen Maschinenfabrik, beschreibt die Alleinstellung dieser Lösung: «Mit der Schneidtrommel schaffen wir einen echten Rationalisierungsschub für handwerkliche Fleischereien: Aufwendige Mehrarbeit wird vermieden und der Rohstoffeinsatz wird optimiert. Gleichzeitig wird die Produktqualität des eingesetzten Materials signifikant erhöht und selbst kleinste Sehnen und Collagenanteile werden entfernt. Zudem wird die Produktsicherheit durch zuverlässige Austrennung von möglichen Fremdkörpern, wie Folienresten oder Kunststoffsplittern, verbessert.»

Topseller in Sachen Rationalisierung

Schneidemaschinen leisten seit Jahrzehnten eine besonders hohe Einsparung von Arbeitszeit und Personalkosten. Dieses Rationalisierungspotenzial ergibt sich vor allem durch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten: Gulasch schneiden, Koteletts portionieren, Gemüse würfeln, Käse raspeln oder Rouladen schneiden. Praktiker wissen, dass diese Vielfalt nur dann Wirklichkeit wird, wenn die Umrüstung der Schneidsätze schnell und einfach geht. Hier sieht der Schneidemaschinenspezialist Holac aus Nattheim

Hybride Fleischprodukte als Umsatzbringer

Gemäss dem Marktforschungsinstitut Meticalous Research erzielten Hybrid-Produkte 2020 weltweit einen Umsatz von 59 Millionen US-Dollar. Prognosen zufolge wird sich die Summe bis 2028 mehr als verzehnfachen. Mit einer jährlichen Wachstumsrate von 37% erwarten die Marktforscher einen Anstieg auf 674 Millionen US-Dollar. Umfragen von Innova Market Insights bestätigen das Potenzial. Demnach ist ein Drittel der Konsumenten weltweit an Hybrid-Produkten interessiert. Das gilt insbesondere für Millennials und Vertreter der Gen Z. (Quelle: Hydrosol)

eine seiner Stärken. Gleichzeitig war und ist Holac ein traditioneller Partner des Metzgerhandwerks.

Fest und flüssig, heiss wie kalt

Die Vielseitigkeit einer Maschine erhöht die Rationalisierung – vielseitig einsetzbare Maschinen machen sich generell schneller bezahlt. So ist das auch bei den Füllern von Handtmann. Lukas Krempel, Gebietsverkaufsleiter beim Handtmann Maschinenvertrieb, erklärt dazu das Potenzial der Füllmaschine VF 804 S: «Das ist eine aussergewöhnlich flexible Handwerksmaschine, die in dieser Form derzeit kaum vergleichbar am Markt zu finden ist: Sie verarbeitet sowohl feste Produkte als auch Flüssigkeiten und ermöglicht Heiss- wie Kaltabfüllungen, ohne dass Anpassungen an der Maschine erforderlich sind.» Krempel erläutert, wie sich der Nutzen in der Praxis der Metzgerei zeigt: «Neben klassischen Fleisch- und Wurstwaren können beispielsweise auch Convenience-Produkte präzise und gewichtsgenau abgefüllt werden. Das erweitert die Einsatzmöglichkeiten erheblich und schafft einen echten Mehrwert.»

Metzger sind Smartstore-Fans

Wenn es um Smartstores geht, stehen die Fleischerfachgeschäfte an der Spitze des Fortschritts. In wohl kaum einer anderen Handwerksbranche sind die 24/7-Läden so populär. Bei der SÜFFA 2026 werben mehrere Aussteller damit, den Metzgererfolg mit fast personallosen Läden weiter zu fördern. Da ist beispielsweise SimpliStore (vormals «SmartStore24») mit Stammsitz in Augsburg – das Unternehmen darf sich als Marktführer in Sachen Smartstores für das Metzgerhandwerk sehen.

(Text: Messe Stuttgart)

Agenda

Ausbeinmeisterschaft, 29.8.2026 in Biel

Ort: Tissot Arena, Biel. Start: 8.30 Uhr. Kategorien: Lernende, Metzger, Akkordmetzger, Bürometzger, Senioren. Organisation: Verein Freunde der Metzgerschaft.

www.verein-fdm.ch

O Sole Bio, 29.8.2026 in Zug

Zentralschweizer Biomarkt an der Zuger Seepromenade.

www.osomebio.ch

The Golden Rib 2026 Grillmeisterschaft, 12.9.2026 in Ebikon

Zeit: 07.00–18.00 Uhr.

Ort: Grillfürst, Weichenstrasse 2, 6030 Ebikon

<https://swissbarbecue.ch/sba-events>

OLMA, 8.–18.10.2026 in St. Gallen

Schweizer Publikumsmesse für Landwirtschaft und Ernährung

www.olma-messen.ch

SIAL, 17.–21.10.2026 in Paris

Internationale Food-Messe mit Innovationsshow in Paris Nord Villepinte.

<https://www.sialparis.com/en>

ZAGG, 25.–28.10.2026 in Luzern

Messe für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie in der Messe Luzern.

www.zagg.ch

NovaFood-Fachmesse für Produktion, 26. und 27.10.2026 in Luzern

Die Schweiz hat eine neue Fachmesse: NovaFood. Vom 26. bis 27. Oktober 2026 wird sie bei der Messe Luzern zum Treffpunkt für Fachpersonen aus der Lebensmittelproduktion (parallel gleicherorts mit der ZAGG). Sie ist eine B2B-Plattform, auf der Hersteller und Dienstleister ihre Lösungen für die Lebensmittelproduktion präsentieren – von Produktionstechnik und Betriebsmitteln über Rohstoffe und Halbfabrikate bis hin zu Marketing und Verkauf. Die Besuchenden sind Verantwortliche aus Entwicklung, Produktion und Einkauf. Veranstalter: Messe Luzern AG und RUUF AG.

<https://www.novafood.swiss/de>

SÜFFA Metzgereifachmesse, 7.–9.11.2026 in Stuttgart

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

www.messe-stuttgart.de/sueffa

Salon Suisse des Goûts et Terroirs: 2.–6.12.2026 in Bulle FR

Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten im Espace Gruyère, Bulle FR.

Publikumsmesse mit 5000 regionalen Spezialitäten von 300 Ausstellern.

Ehrengast: Liechtenstein, Armenien.

www.gouts-et-terroirs.ch

Streetfood-Festivals 2026 in der ganzen Schweiz

Das Streetfood-Festival ist längst ein fester Bestandteil der Schweizer Eventlandschaft. Es vereint Genuss, Kultur und Begegnung in einer einzigartigen Atmosphäre mit stimmungsvoller Beleuchtung, vielfältigen Sitzgelegenheiten und wettergeschützten Bereichen – ein Volksfest für alle Generationen.

Auch 2026 gilt: Eintritt frei, Vielfalt garantiert. An jedem Standort warten rund 45 Foodstände aus aller Welt, begleitet von Themenbars, einer Live-Bühne, einem Kinderland und zahlreichen Strassenkünstlern. Die überall erhältlichen Probierportionen laden dazu ein, neue Geschmäcker zu entdecken und sich einmal, um die Welt zu schlemmen – frisch zubereitet, nachhaltig und mit viel Liebe zum Detail.

21.–23. August 2026

Streetfood-Festival Langenthal, Markthallenplatz

28.–30. August 2026

Streetfood-Festival Basel, St. Jakob

4.–6. September 2026

Streetfood-Festival Lugano, Campo Marzio

11.–13. September 2026

Streetfood-Festival Bern, WankdorfCity

18.–20. September 2026

Streetfood-Festival Brig, Rhonesand Platz

25.–27. September 2026

Streetfood-Festival Thun, Lachenwiese

Weitere Infos: <https://streetfood-festivals.ch/#info>

MPV GV 2026

Protokoll der 12. Generalversammlung des Metzgereipersonal-Verbands MPV vom 17. Mai 2026 in Maienfeld (GR)

Anwesende stimmberechtigte Personen: 61

Schriftliche Stimmabgabe: 77

Absolutes Mehr gemäss Art. 23 Lemma 7 und 12 der Verbandsstatuten: 70

Traktandum 1: Begrüssung und Eröffnung der 12. Generalversammlung

Der Präsident Albino Sterli eröffnet die Sitzung um 10.15 Uhr und begrüsst alle Anwesenden herzlich. Traditionsgemäss wird die Generalversammlung mit dem gemeinsam und stolz vorgetragenen Metzgerlied feierlich eingestimmt.

Anschliessend ergreift Marcel Hefti, Präsident der Sektion Chur, das Wort. Er heisst die Anwesenden sehr herzlich willkommen und bringt dem Plenum mit Humor und Stolz die Region Graubünden sowie die Sektion Chur näher und wünscht allen eine gute Versammlung. Seine Ansprache wird mit kräftigem Applaus aufgenommen.



In ihrer Botschaft skizziert die designierte Geschäftsführerin Katharina Zerobin ihre Ziele für die neue Rolle.

Daraufhin übergibt Albino Sterli das Wort an Katharina Zerobin, designierte Geschäftsführerin MPV. Auch sie begrüsst die Anwesenden herzlich und dankt der Sektion Chur für die Organisation der Generalversammlung.

Sie betont die Bedeutung des MPV als starke Stimme und Stütze für die Arbeitnehmenden der Branche. In ihrer zukünftigen Arbeit will sie den Fokus auf die Stärkung der Mitbestimmung, die Weiterentwicklung der Dienstleistungen und eine offene, transparente Verbandskultur legen. Sie weist auf die Chancen und Herausforderungen durch Digitalisierung, Fachkräftemangel und neue Arbeitsmodelle hin und ruft zu Mut, Zusammenhalt und gemeinsamer Zielverfolgung auf. Abschliessend dankt sie für das Vertrauen der Verbandsleitung, die Unterstützung durch ihre Vorgängerin, die Aufnahme durch die Geschäftsstelle und das Engagement aller Mitglieder.

Albino Sterli ergreift wieder das Wort und begrüsst auch in seinem Namen alle Anwesenden, insbesondere auch Dani Schnider, Geschäftsführer SFF, als Gast und Marco Domedi, Ehrenmitglied und Präsident der Sektion Winterthur. Sein besonderer Dank geht zudem an die Sektion Chur für die Organisation der Generalversammlung und die Verköstigung.

Traktandum 2: Wahl der Stimmzähler

Albino Sterli stellt fest, dass die Einladung für die Generalversammlung 2026, die Traktandenliste, der Jahresbericht und die Jahresrechnung 2025 fristgerecht jedem Mitglied via mpv-info zugestellt wurden. Als Stimmzähler schlägt Albino Sterli Gaby Hersche und Roland Canova vor, die mit Applaus bestätigt werden.

Traktandum 3: Genehmigung des Protokolls der 11. Generalversammlung

Das Protokoll wurde im mpv-info Ausgabe 3/2025 publiziert und ist auf der MPV-Website einsehbar.

Beschluss: Das Protokoll der 11. Generalversammlung vom 17. Mai 2025 wird einstimmig genehmigt und der Verfasserin verdankt.

Traktandum 4: Ehrung der Verstorbenen

Unsere im Berichtsjahr 2025 aufgelisteten verstorbenen Mitglieder werden mit einer Schweigeminute geehrt.

Traktandum 5: Genehmigung des Jahresberichts 2025

Nach Art. 23 Lemma 1 lit. b der MPV-Statuten gehört auch die Genehmigung des Jahresberichts zu den Aufgaben der Generalversammlung. Dieser wurde rechtzeitig in Papierform mit der Ausgabe 2/2026 mpv-info verschickt.

Es gibt dazu keine Wortmeldungen.

Beschluss: Die Generalversammlung genehmigt den Jahresbericht 2025 einstimmig.

Traktandum 6: Genehmigung der Jahresrechnungen 2025 und Entlastung der Organe

Traktandum 6.1 Jahresrechnung des Verbands 2025

Die Jahresrechnung des Verbands mit dem drittgrössten Gewinn seit 2009 in Höhe von CHF 280 589 zeigt die Stabilität des Verbands.

Dazu gibt es keine Wortmeldungen.

Beschluss: Die Generalversammlung genehmigt die Jahresrechnung des Verbands 2025 mit einer Enthaltung.

Traktandum 6.2: Jahresrechnung der Stiftung W + S 2025

Die Jahresrechnung der Stiftung W + S zeigt keine grossen Bewegungen und weist ein Kapital von CHF 483 588 (Vorjahr CHF 468 657) aus.

Dazu gibt es keine Wortmeldungen.

Beschluss: Die Generalversammlung genehmigt die Jahresrechnung der Stiftung W + S 2025 mit einer Enthaltung.

Traktandum 6.3: Annahme der Revisorenberichte der GPK und der Ostschweizerischen Treuhandgesellschaft AG (OTG) an die 12. Generalversammlung betreffend Geschäfts- und Finanztätigkeit des Verbandes und der Stiftung

Die Revisorenberichte von GPK und OTG zeigen keine Ungereimtheiten auf, die Diskussionsbedarf aufwerfen würden.

Dazu gibt es keine Wortmeldungen.

Beschluss: Die Generalversammlung genehmigt die Revisorenberichte der GPK und der Ostschweizerischen Treuhand AG einstimmig.

Traktandum 7: Festsetzung des Verbandsbeitrages für 2026

Da die finanzielle Lage des Verbands stabil ist, macht Albino Sterli die Beibehaltung des monatlichen Mitgliederbeitrags von CHF 12 pro Monat beliebt.

Dazu gibt es keine Wortmeldungen.

Beschluss: Die Generalversammlung beschliesst mit zwei Enthaltungen die Beibehaltung des bisherigen Mitgliederbeitrags von CHF 12 pro Monat.

Traktandum 8: Wahlen

Vorab wählt die Generalversammlung Giusy Meschi mit grossem Applaus zur Wahlpräsidentin. Die nachfolgenden Wahlen erfolgen für die nächste Amtsperiode von drei Jahren (2026–2029). In die Verbandsleitung sind drei Personen als Nachfolger von Natalie Hugentobler, Paul Santschi und Fabrice Donzallaz zu wählen.

Traktandum 8.1: Wahl von Albino Sterli

Beschluss: Albino Sterli wird als Mitglied der Verbandsleitung mit einer Gegenstimme wiedergewählt.

Traktandum 8.2: Wahl von Ernesto Campisi

Beschluss: Ernesto Campisi wird mit einer Neinstimme und zwei Enthaltungen als Mitglied der Verbandsleitung wiedergewählt.

Traktandum 8.3: Wahl von Laura Calendo

Laura Calendo ist im mpv-info Ausgabe 2/2026 umfassend vorgestellt worden.

Dazu gibt es keine Wortmeldungen.

Beschluss: Laura Calendo wird einstimmig als Mitglied der Verbandsleitung gewählt.

Traktandum 8.4: Wahl von Bruno Lüthi

Bruno Lüthi ist im mpv-info Ausgabe 2/2026 umfassend vorgestellt worden. Dazu gibt es keine Wortmeldungen.

Beschluss: Bruno Lüthi wird einstimmig als Mitglied der Verbandsleitung gewählt.

Traktandum 8.5: Wahl von Carlo Iten

Carlo Iten ist im mpv-info Ausgabe 2/2026 umfassend vorgestellt worden.

Dazu gibt es keine Wortmeldungen.

Beschluss: Carlo Iten wird einstimmig als Mitglied der Verbandsleitung gewählt.

Traktandum 9: Wahl des MPV-Präsidiums 2026–2029

Albino Sterli stellt sich für eine weitere Amtsperiode zur Verfügung.

Das Wort wird nicht gewünscht.

Beschluss: Albino Sterli wird mit einer Gegenstimme als Präsident bestätigt.



Die abtretende Geschäftsführerin Giusy Meschi mit Mitgliedern der Sektion Zug – ihr zu Ehren alle mit roter Krawatte.

Traktandum 10: Wahl der Geschäftsprüfungs-kommission (GPK)

Die heutigen Mitglieder der GPK und deren Präsidentin stellen sich für eine weitere Amtsperiode zur Verfügung.

Traktandum 10.1: Wahl von Esther Wildi

Beschluss: Esther Wildi wird einstimmig als Mitglied der GPK gewählt.

Traktandum 10.2: Wahl von Manuela Bichsel

Beschluss: Manuela Bichsel wird einstimmig als Mitglied der GPK gewählt.

Traktandum 10.3: Wahl von Emanuele Gambina

Beschluss: Emanuele Gambina wird einstimmig als Mitglied der GPK gewählt.

Traktandum 11: Wahl des GPK Präsidiums 2026–2029

Beschluss: Esther Wildi wird einstimmig als Präsidentin der GPK gewählt.

Die Generalversammlung dankt allen Gewählten für ihr Engagement mit einem grossen Applaus.

Traktandum 12: Wahl der Revisionsstelle Ostschweizerische Treuhandgesellschaft OTG 2026

Die OTG stellt sich für ein weiteres Jahr zur Verfügung, womit die eingespielte und zielführende Zusammenarbeit weitergeführt werden kann.

Beschluss: Die OTG wird einstimmig für ein weiteres Jahr als Revisionsstelle gewählt.

Traktandum 13: Verabschiedung Paul Santschi

Albino Sterli würdigt die Arbeit und das langjährige Engagement von Paul Santschi in der Verbandsleitung. Die Generalversammlung würdigt ihn mit einem langen, kräftigen Applaus.

Traktandum 14: Verabschiedung

Natalie Hugentobler

Giusy Meschi würdigt die Arbeit und das Engagement von Natalie Hugentobler in der Verbandsleitung. Die Generalversammlung würdigt sie mit einem kräftigen Applaus.

Traktandum 15: Verabschiedung

Fabrice Donzallaz

Albino Sterli würdigt die Arbeit und das Engagement von Fabrice Donzallaz in der Verbandsleitung. Die Generalversammlung würdigt ihn mit einem kräftigen Applaus.

Traktandum 16: Verabschiedung Giusy Meschi

Albino Sterli würdigt Giusy Meschi, ihre Arbeit und ihr Engagement als Geschäftsführerin während fast zwei Jahrzehnten in einer emotionalen Rede voller Wertschätzung.

Giusy Meschi repliziert mit einer Rede, welche die fast zwanzig Jahre ihrer Tätigkeit beim MPV mit Humor und vielen Anekdoten Revue passieren lässt. Sie dankt allen, ohne die ihre Arbeit nicht möglich gewesen wäre.

Traktandum 17: Ehrungen goldenes Verbandszeichen

Davide Gennaro hat das goldene Verbandsabzeichen unter grossem Applaus persönlich in Empfang

genommen. Den anderen acht Mitgliedern, die ihr goldenes Abzeichen nicht persönlich abholen konnten, wird es zugeschickt.

Traktandum 18: Schlusswort des Präsidenten

Albino Sterli streicht in seinem Schlusswort die Bedeutung des MPV und die Mehrwerte einer Mitgliedschaft beim Verband hervor.

Traktandum 19: Varia

Dani Schnider (Gast) ergreift das Wort und würdigt die Sozialpartnerschaft und die Zusammenarbeit zwischen MPV und SFF.

Alois Ott ergreift das Wort und lässt die Zeit des MPV 2009 Revue passieren. Der Weg sei der richtige gewesen und viele Herausforderungen seien gemeistert worden. In Zukunft werde jedoch alles schnelllebig und das Problem des Austausches zwischen den Sektionen und das Gewinnen neuer Mitglieder blieben eine Challenge. Er dankt der Verbandsleitung und der Geschäftsführerin für das Geleistete und wünsche dem Verband für die Zukunft alles Gute.

Da niemand mehr das Wort ergreift, dankt Albino Sterli nochmals der Sektion Chur für die Organisation der heutigen GV und erinnert daran, dass die nächste 13. Generalversammlung am Sonntag, 23. Mai 2027 in Zofingen stattfinden wird. Dann lädt er die Anwesenden zum Mittagessen ein.

Mit einem Dank an die teilnehmenden Mitglieder schliesst Albino Sterli die Sitzung um 12.30 Uhr.

Katharina Zerobin
Protokollführerin

Albino Sterli
Präsident

Zürich, 17. Mai 2026

Partie française

News

Groupe Centravo: Résultat annuel positif en 2025 dans un contexte difficile

Dans un contexte difficile, le groupe Centravo a réalisé un résultat consolidé de 1,5 million de francs suisses pour un chiffre d'affaires net de 238 millions de francs suisses. Dans le cadre de son orientation

stratégique, le groupe Centravo lancera une nouvelle identité de marque au cours du second semestre 2026. La société GZM Extraktionswerk AG sera désormais dénommée Swiss Circuvalor AG.

Le groupe Centravo a réalisé un résultat annuel solide en 2025. Le chiffre d'affaires net s'est élevé à 238 millions de CHF (–3 %) et le résultat consolidé de l'entreprise est passé de 11,1 millions de CHF (–51 %) à 1,5 million de CHF (+1,3 million) pour des investissements nets en immobilisations corporelles.

Le ratio de fonds propres a augmenté pour atteindre 56 % (+2 points de pourcentage). Le groupe Centravo dispose ainsi d'un fort autofinancement et d'une grande stabilité financière.

Le résultat annuel 2025 reflète la profonde transformation du groupe Centravo. L'accent est mis sur une orientation plus marquée vers le marché, l'efficacité et la numérisation. Les sociétés Centravo AG, Nutrifine AG et Collaswiss AG ont fusionné en 2025 avec Swiss Nutrivalor AG. En 2025, le secteur important

Wir treffen uns

- Basel-Regio:** • keine Angaben
Chur: • keine Angaben
Interlaken: • keine Angaben
Langnau: • keine Angaben
Lenzburg: • keine Angaben

Sektion Bern Monatsversammlung Mittwoch, 4. November 2026, 20.15 Uhr, Restaurant Sternen, Thörishaus
Sektion Bern Weiterbildung «Herbst macht Wild» für Mitglieder und Nichtmitglieder Mittwoch, 2. Dezember 2026, 19.00 Uhr, Restaurant Sternen, Thörishaus
Sektion Langenthal Höck Mittwoch, 2. September 2026, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal
Sektion Langenthal Höck Mittwoch, 7. Oktober 2026, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal
Sektion Langenthal Höck Mittwoch, 4. November 2026, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal
Sektion Langenthal Höck Mittwoch, 2. Dezember 2026, 20.00 Uhr, Restaurant Rebstock, Langenthal
Sektion Lenzburg Monatsversammlung mit Minigolf Freitag, 28. August 2026, 15.00 Uhr, Hämikerberg
Sektion Lenzburg Monatsversammlung mit Metzgete Freitag, 27. November 2026, 11.00 Uhr, Gasthof Kreuz, Hägglingen
Sektion Lenzburg Chlaushöck Freitag, 4. Dezember 2026, 11.00 Uhr, Restaurant Bahnhof, Niederlenz
Sektion Olten Grillhöck Donnerstag, 20. August 2026, 17.00 Uhr, Infos folgen
Sektion Olten Höck Donnerstag, 17. September 2026, 19.00 Uhr, Gasthof Teufelsschlucht, Hägendorf
Sektion Olten Versammlung mit Weiterbildung für Mitglieder und Nichtmitglieder Donnerstag, 15. Oktober 2026, 19.00 Uhr, Gasthof Teufelsschlucht, Hägendorf

Sektion Olten Höck Donnerstag, 19. November 2026, 19.00 Uhr, Gasthof Teufelsschlucht, Hägendorf
Sektion Olten Chlaushöck Donnerstag, 17. Dezember 2026, 19.00 Uhr, Gasthof Teufelsschlucht, Hägendorf
Sektion Solothurn Monatsversammlung Mittwoch, 7. Oktober 2026, 20.00 Uhr, Restaurant Neuhüsli, Flumenthal
Sektion St. Gallen Weiterbildung «Arbeitsrecht Ferien» für Mitglieder und Nichtmitglieder Samstag, 26. September 2026, 18.00 Uhr, Restaurant Vorstadtbeiz, St. Gallen
Sektion St. Gallen Weiterbildung «Herbst macht Wild» für Mitglieder und Nichtmitglieder Samstag, 21. November 2026, 18.00 Uhr, Restaurant Vorstadtbeiz, St. Gallen
Sektion St. Galler Oberland Monatsversammlung Dienstag, 1. September 2026, 20.00 Uhr, Wirtshaus zum Melserhof, Mels
Sektion St. Galler Oberland Monatsversammlung Dienstag, 6. Oktober 2026, 20.00 Uhr, Wirtshaus zum Melserhof, Mels
Sektion St. Galler Oberland Pfefferessen Dienstag, 3. November 2026, 19.30 Uhr, Restaurant Sternen, Flums
Sektion St. Galler Oberland Chlaushöck Dienstag, 1. Dezember 2026, 20.00 Uhr, Wirtshaus zum Melserhof, Mels
Sektion Wil Monatsversammlung mit Minigolf Dienstag, 1. September 2026, 19.00 Uhr, Gossau
Sektion Wil Metzgerlotto im Restaurant Toggenburgerhof wird ersatzlos gestrichen aus personellen Gründen
Sektion Wil Monatsversammlung mit Metzgerfrass Dienstag, 1. Dezember 2026, 19.00 Uhr, Restaurant Krone, Jonschwil Unkostenbeitrag für jeden Teilnehmer: Fr. 10.–

Sektion Winterthur Sektionsausflug mit Partner/in auf die Ufenau Mittwoch, 26. August 2026, Besammlung: 9.15 Uhr, HB Winterthur Gleis 7 (Abfahrt 9.22 Uhr. Mitnehmen: gelösten ZVV 9-Uhr-Pass
Sektion Winterthur Monatsstreff Dienstag, 1. September 2026, 20.00 Uhr, Rest. Rössli, See
Sektion Winterthur Weiterbildung «Reichmuth Fleischwaren AG» für Mitglieder und Nichtmitglieder Dienstag, 6. Oktober 2026, Besammlung: 8.00 Uhr, Metzgerei Reichmuth, Schützenstrasse 43, Schwyz Anmelden bis 29. September bei marco.domedi@hispeed.ch oder 079 576 29 26
Sektion Winterthur Monatsstreff Dienstag, 3. November 2026, 20.00 Uhr, Rest. Rössli, See
Sektion Winterthur Chlaushöck Dienstag, 1. Dezember 2026, 20.00 Uhr, Rest. Rössli, See
Sektion Zofingen Weiterbildung «Herbst macht Wild» für Mitglieder und Nichtmitglieder Donnerstag, 17. September 2026, 20.15 Uhr, Restaurant Zur unteren Säge, Vordemwald
Sektion Zofingen Weiterbildung «Fleischgenuss der anderen Art» für Mitglieder und Nichtmitglieder Donnerstag, 19. November 2026, 20.15 Uhr, Restaurant Zur unteren Säge, Vordemwald
Sektion Zofingen Schlusshöck Samstag, 5. Dezember 2026, 19.00 Uhr, Restaurant Zur unteren Säge, Vordemwald
Sektion Zug Abendwanderung Dienstag, 1. September 2026, 19.00 Uhr, Baar, nach Absprache
Sektion Zug Monatsversammlung Dienstag, 6. Oktober 2026, 20.00 Uhr, Restaurant Bären, Baar
Sektion Zug Kegeln Dienstag, 3. November 2026, 20.00 Uhr, Restaurant Rosengarten, Lindencham
Sektion Zug Chlausessen Dienstag, 1. Dezember 2026, 20.00 Uhr, Matten 24, Hünenberg



des graisses et huiles a également connu un développement fructueux avec Nutriswiss AG, où la position sur le marché a été renforcée et des gains d'efficacité ont pu être réalisés. Dans la production de collagène, la certification FSSC et diverses optimisations de processus ont permis de poser les bases pour la conquête future du marché. Dans le secteur de l'alimentation animale, le transfert de la production à Lyss a créé les conditions nécessaires à la poursuite de la croissance.

En 2026 également, le groupe Centravo continuera de mettre l'accent sur le service à la clientèle, la vente mondiale de collagène, l'efficacité ainsi que la numérisation des processus.

Dans le cadre de sa transformation, le groupe Centravo modernise son identité visuelle. Celle-ci, dotée d'un logo commun et uniforme, apporte clarté et reconnaissance, tout en renforçant l'appartenance des différentes sociétés au groupe Centravo. Cette identité visuelle moderne résume parfaitement la philosophie et les exigences de qualité de l'entreprise. Elle sera mise en œuvre progressivement au cours des prochains mois.

Dans le cadre de cette harmonisation, GZM Extraktionswerk AG est rebaptisée Swiss Circuvalor AG. Ce changement de nom souligne le fait que Swiss Circuvalor AG incarne, au sein du groupe, la valorisation responsable, la création de valeur durable et l'économie circulaire.

Le groupe Centravo, dont le siège social se trouve à Lyss, est le leader suisse de la valorisation des sous-produits organiques. 470 collaborateurs traitent et développent, au sein des filiales Swiss Nutrivalor AG, Nutriswiss AG, Swiss Circuvalor AG et Swiss Ecovalor AG, des matières premières et des produits de haute qualité dans des domaines tels que l'alimentation humaine, l'alimentation animale, la maroquinerie, l'industrie pharmaceutique et l'énergie. (Centravo Holding AG)

Surproduction sur le marché porcin

Afin de faire face à la surproduction sur le marché porcin en Suisse, une cotisation de CHF 0.20 par kilogramme de poids carcasse a été prélevée auprès des éleveurs de porcs à compter du 16 février 2026, destinée à alimenter un fonds. Cette mesure sera appliquée jusqu'au vendredi 1er mai 2026 inclus. Pour les abattages à partir du lundi 4 mai 2026, la cotisation sera réduite à CHF 0.10 par kilogramme de poids carcasse.

Afin de contrer la surproduction sur le marché porcin l'été prochain, les acteurs du marché, sous l'égide de la commission spécialisée élargie «Marché» de Suisseporcs, ont convenu en février 2026 de prélever une contribution de CHF 0.20 par kilogramme de poids carcasse. Cela a permis de créer un fonds destiné à financer des mesures visant à soulager le marché. Ce fonds a été mis en place auprès de l'organisation sectorielle Proviande à la demande de Suisseporcs. Les mesures d'allègement du marché mises en œuvre ont commencé à partir leurs fruits. Ces moyens financiers permettent de soulager le marché.

En raison de la hausse saisonnière de la demande de viande de porc, le groupe de travail intersectoriel chargé de cette mission, sous la direction de Suisseporcs, a décidé de réduire la contribution à CHF 0.10 par kg de poids carcasse pour les abattages à compter du lundi 4 mai 2026. Cette décision permet à la branche de rester opérationnelle. En ce qui concerne la situation prévisible du marché à l'automne, on s'attend à de nouveaux défis majeurs sur le marché suisse de la viande de porc. L'exportation de demi-carcasses peut alors constituer une option envisageable. (Proviande)

Le président Markus Zemp quitte ses fonctions

Lors de l'assemblée générale de Proviande, Markus Zemp a été solennellement remercié après deux mandats et seize années passées à la tête de l'interprofession. À Vicques (JU), les acteurs du secteur ont dressé le bilan d'une année 2025 fructueuse sur le plan commercial et ont élu Heinz Mollet au poste de président du conseil d'administration.

La 27e assemblée générale ordinaire de Proviande s'est tenue le 26 juin 2026 à Vicques, dans le canton du Jura. Tous les points statutaires ont été approuvés par les coopérateurs et coopératrices. La proposition du conseil d'administration visant à

admettre Vianco SA en tant que nouveau membre de la coopérative a été approuvée par l'assemblée. L'événement a été marqué par le départ de Markus Zemp, président de longue date, ainsi que par l'élection de son successeur, Heinz Mollet, à la présidence de l'interprofession suisse de la filière viande.

Markus Zemp, figure marquante du secteur suisse de la viande, a quitté la présidence de Proviande. Il avait déjà présidé cette organisation sectorielle de 2003 à 2009. Après son retour à la présidence en 2016, il a marqué Proviande de son empreinte pendant un nouveau mandat de dix ans. Au cours de ses deux mandats, Proviande n'a cessé de se développer et a consolidé son rôle d'organisation sectorielle reconnue à l'échelle nationale tout au long de la chaîne de valeur. La collaboration entre les producteurs, les intermédiaires, les transformateurs et les autres acteurs du marché s'est continuellement renforcée, et de nombreux défis ont pu être relevés ensemble.

Dans son dernier discours en tant que président, Markus Zemp a souligné l'évolution positive du marché de la viande au cours des deux dernières années, 2024 et 2025, durant lesquelles l'offre par habitant est remontée à plus de 51 kilogrammes de viande prête à la vente. En raison de la forte demande et d'une production indigène stagnante, les producteurs ont pu bénéficier de prix nettement plus élevés, mais les importations de viande ont également légèrement augmenté. Dans le même temps, Markus Zemp a salué la confirmation des mandats de prestations de la Confédération, la stabilisation financière de Proviande ainsi que l'engagement commun de la branche contre les coupes budgétaires prévues dans le paquet d'allègements de la Confédération au détriment de la filière viande. L'assemblée générale a pris congé de Markus Zemp en grande pompe, avec de vifs remerciements et des applaudissements, pour son engagement de longue date en faveur de la filière viande suisse.

L'assemblée générale a élu Heinz Mollet au poste de nouveau président de Proviande. Ancien responsable de la division agro de la coopérative fenaco, il dispose d'une longue expérience en matière de direction et d'association, ainsi que d'un vaste réseau dans le secteur agroalimentaire. Son mandat s'étendra jusqu'aux prochaines élections de renouvellement complet qui auront lieu lors de l'assemblée générale de 2027.

Du côté des organisations de producteurs, Yves Nicolet (Producteurs suisses de bétail bovin) a été élu au conseil d'administration en remplacement de

Bernard Nicod, et Ralf Bucher (Union suisse des paysans) en remplacement de Michel Darbellay. Hugo Abt (Producteurs suisses de bétail bovin) succède à Christophe Noël en tant que membre suppléant. La proposition du conseil d'administration visant à admettre Vianco SA en tant que nouveau membre de la coopérative a été approuvée par l'assemblée.

Au sein des organisations d'utilisateurs et d'intermédiaires, Stefan Schoch (Union professionnelle suisse de la viande) a été élu membre suppléant et successeur de Christoph Egger.

L'assemblée générale a élu Jürg Spiess (Union professionnelle suisse de la viande) au poste de vice-président. Il succède à Michel Darbellay. Conformément aux statuts de Proviande, la durée du mandat du vice-président est d'un an.

L'assemblée générale a également pris connaissance des dernières évolutions du marché et du secteur. L'offre de viande a de nouveau augmenté en 2025 et des prix à la production record ont notamment été atteints pour la viande bovine. La nouvelle campagne de base de Proviande, menée sous la marque «Viande Suisse» et placée sous la devise «La Suisse a bon goût», a encore renforcé le positionnement de la viande suisse. Parallèlement, la préservation de la production indigène ainsi que la prévention et la lutte contre les épizooties restent des tâches importantes pour les années à venir. (Proviande)

Le groupe Migros sort renforcé de la transformation

Le groupe Migros s'est montré nettement renforcé en 2025: il a augmenté son chiffre d'affaires à 29,4 mia de francs (+1,1%) dans les domaines d'activité qu'il a conservés. Digitec Galaxus et les prestations de santé ont nettement progressé.

Le chiffre d'affaires du groupe, qui s'élève à 31,9 mia de francs, comprend les parts des entreprises vendues. Une comparaison directe avec l'exercice précédent n'est donc possible que de manière limitée. Le bénéfice a été nettement plus élevé qu'en 2024, principalement en raison des effets extraordinaires liés aux ventes d'entreprises. Migros a renforcé la place industrielle suisse et a investi au total 1,5 mia de francs en 2025, notamment dans les magasins, dans la logistique de Digitec Galaxus et Denner ainsi que dans la production de Migros Industrie.

La base financière du groupe Migros reste exceptionnellement solide. Les capitaux propres des acti-

vités commerciales et industrielles sont passés à 18,5 mia de francs à la fin 2025 (exercice précédent: 17,6 mia), ce qui correspond à 80,6 pour cent du total du bilan.

En 2025, le groupe Migros a achevé avec succès l'assainissement de son portefeuille qu'il avait commencé en 2024. Les entreprises qui ne correspondaient plus à la stratégie ou qui enregistraient des pertes ont été vendues. L'accent est désormais résolument mis sur les quatre domaines d'activité stratégiques que sont le commerce de détail alimentaire, le commerce de détail non alimentaire, la santé et les services financiers. (Migros)

Proviande

Nouvelle augmentation de l'offre de viande en 2025

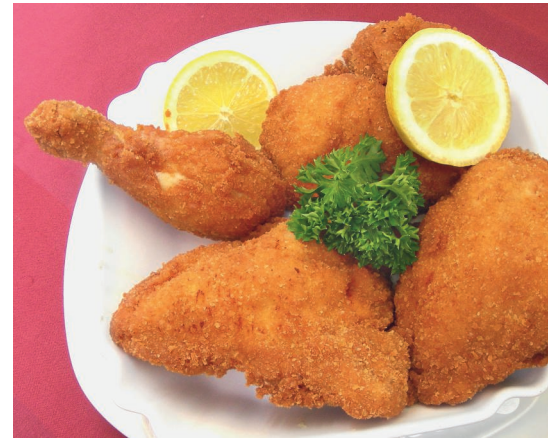
En 2025, l'offre de viande en Suisse s'est élevée à 469 408 tonnes au total, soit une hausse de 3,5 % par rapport à l'année précédente. Tandis que la production indigène était globalement en léger recul, les importations ont nettement augmenté. La part indigène dans l'offre totale est donc passée à 77,3 % (contre 79,6 % l'année précédente).

L'offre de viande bovine a connu une hausse particulièrement importante (+6,2%). La viande de volaille (+5,0%) a également été à nouveau fortement représentée dans l'offre, et a ainsi pu confirmer la tendance à la hausse qui la caractérise ces dernières années. Quant à l'offre de viande porcine, elle a enregistré une augmentation modérée de 2,0%. L'offre de viande dans notre pays affiche des tendances nettes:

Viande de bœuf: l'offre a augmenté de 6,2%, pour atteindre plus de 105 954 tonnes. Les prestations indigènes sont restées pratiquement inchangées par rapport à l'année précédente. La hausse de l'offre a donc dû être compensée par des importations supplémentaires (+22,6%).

Viande de veau: un net recul de la production indigène (-8,1%) et des importations quasiment nulles ont entraîné une baisse de l'offre de 6,2%, pour atteindre un total de 17 751 tonnes.

Viande de porc: alors que la production indigène s'est maintenue au niveau de l'année précédente (+0,8%), les importations ont progressé de 15,8% à 16 237 tonnes, ce qui a permis d'augmenter l'offre globale de 2,0% à 177 768 tonnes au total.



Les viandes de bœuf et de volaille augmentent, la viande de porc est stable.

Volaille: avec une hausse de l'offre de 5,0%, passant ainsi à 151 756 tonnes, la tendance à la croissance observée depuis plusieurs années au niveau de la viande de volaille s'est poursuivie. L'augmentation concerne tant la production indigène (+2,0%) que les importations (+10,9%).

Viande de mouton/agneau: l'offre a augmenté de 5,1% pour atteindre 9368 tonnes au total, avec une part indigène en baisse (-3,8%).

Viande de cheval: le recul observé tant au niveau de la production indigène (-3,9%) que des importations (-6,6%) a entraîné une diminution globale de l'offre de 6,5%.

Gibier: l'offre totale a baissé de 0,6% à 3860 tonnes.

Les chiffres actuels confirment une nouvelle fois que l'offre de viande par habitant est restée stable ces dernières années en Suisse. En 2025, la population sur le territoire national a augmenté de 1%, et l'offre globale par habitant d'environ 2,5%. Après 2024, l'offre par habitant a donc également augmenté en 2025.

Stagnation de la part indigène en raison d'obstacles réglementaires

La situation du marché de l'année dernière, avec seulement une augmentation minimale de la production indigène (+0,5%) et des importations nettement plus élevées (+13,8%), signifie qu'une partie croissante de la création de plus-value est délocalisée à l'étranger, ce qui entraîne une perte pour l'économie de la viande suisse. L'objectif des acteurs suisses du marché de la viande reste de réaliser la production et la transformation de viande sur le territoire national, en fonction des besoins et dans la mesure où cela est possible. La politique d'en-trave à une production indigène conforme au marché, comme c'est le cas pour la construction de nouveaux poulaillers, entraîne des pertes de revenus et de création de plus-value pour l'agriculture et l'éco-

nomie de la viande suisses. Il faut absolument remédier à cette situation dans le cadre du développement de la politique agricole.

Offre n'est pas synonyme de consommation

L'interprétation des données relatives à l'offre et à la consommation de viande donne souvent lieu à des malentendus et des erreurs d'appréciation. Il est important de comprendre que l'«offre de viande» indiquée chaque année ne correspond pas à la quantité effectivement consommée. Dans la présente statistique, il s'agit plutôt de la quantité de viande prête à la vente qui est en principe disponible notamment dans le secteur gastronomique et le commerce de détail.

Des études telles que l'enquête nationale sur la consommation menuCH de la Confédération réalisée en 2014/2015 ainsi que des études comparables réalisées récemment dans les pays voisins montrent que seuls 75 à 80 % de l'offre de viande disponible sont effectivement consommés par la population. Le reste de la quantité de viande disponible inclut les pertes inévitables telles que les os et les découpes de gras, les denrées alimentaires jetées qui tombent sous le coup du «Foodwaste» et la viande donnée aux chiens et aux chats. (Proviande)

MPV AG 2026

Procès-verbal de la 12e Assemblée générale de l'Association Suisse du Personnel de la Boucherie ASPB du 17 mai 2026 à Maienfeld (GR)

Personnes présentes disposant du droit de vote: 61
Vote par écrit: 77
Majorité absolue selon l'art. 23, al. 7 et 12 des statuts de l'Association: 70

Point à l'ordre du jour 1: Mot de bienvenue et ouverture de la 12e Assemblée générale

Le Président Albino Sterli ouvre l'Assemblée à 10 h 15 et souhaite la bienvenue à toutes les personnes présentes.

Comme le veut la tradition, l'Assemblée générale est solennellement inaugurée par l'interprétation commune et fière du chant des bouchers.

Ensuite, Marcel Hefti, Président de la Section de Coire, prend la parole. Il souhaite la bienvenue aux personnes présentes et présente avec humour et fierté la région des Grisons ainsi que la Section de



Bien plus qu'une simple présence: des membres captivés, pleinement à l'écoute au cœur de l'assemblée générale.

Coire à l'Assemblée, en souhaitant à toutes et à tous une bonne Assemblée. Son allocution est saluée par de nourris applaudissements.

Albino Sterli cède ensuite la parole à Katharina Zerbini, future directrice de l'ASPB. Elle souhaite elle aussi la bienvenue aux personnes présentes et remercie la Section de Coire pour l'organisation de l'Assemblée générale.

Elle souligne l'importance de l'ASPB en tant que voix forte et soutien pour les travailleurs de la branche. Dans son futur travail, elle souhaite mettre l'accent sur le renforcement de la cogestion, le développement des prestations et une culture associative ouverte et transparente. Elle attire l'attention sur les opportunités et les défis liés à la numérisation, à la pénurie de personnel qualifié et aux nouveaux modèles de travail, et appelle au courage, à la solidarité et à la poursuite d'objectifs communs. Elle conclut en remerciant la Direction de l'Association pour sa confiance, sa prédécesseuse pour son soutien, le secrétariat pour son accueil et tous les membres pour leur engagement.

Albino Sterli reprend la parole et souhaite également la bienvenue en son nom à toutes les personnes présentes, en particulier à Dani Schnider, directeur de l'UPS, en tant qu'invité, ainsi qu'à Marco Domedi, membre d'honneur et Président de la Section de Winterthur. Il adresse également ses remerciements particuliers à la Section de Coire pour l'organisation de l'Assemblée générale et la restauration.

Point à l'ordre du jour 2: Élection des scrutateurs

Albino Sterli constate que l'invitation à l'Assemblée générale 2026, l'ordre du jour, le rapport annuel et les comptes annuels 2025 ont été envoyés dans les délais à chaque membre via mpv info.

Albino Sterli propose Gaby Hersche et Roland Canova comme scrutateurs, qui sont confirmés par applaudissements.

Point à l'ordre du jour 3: Approbation du procès-verbal de la 11e Assemblée générale

Le procès-verbal a été publié dans le numéro 3/2025 de mpv-info et est consultable sur le site internet de l'ASPB.

Décision: Le procès-verbal de la 11e Assemblée générale du 17 mai 2025 est approuvé à l'unanimité et sa rédactrice est remerciée.

Point à l'ordre du jour 4:

Hommage aux personnes décédées

Les membres décédés figurant dans notre rapport annuel 2025 sont honorés par une minute de silence.

Point à l'ordre du jour 5: Approbation du rapport annuel 2025

Selon l'art. 23, al. 1, let. b des statuts de l'ASPB, l'approbation du rapport annuel fait également partie des tâches de l'Assemblée générale. Celui-ci a été envoyé en temps utile sous forme papier avec le numéro 2/2026 de mpv-info.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: L'Assemblée générale approuve le rapport annuel 2025 à l'unanimité.

Point à l'ordre du jour 6: Approbation des comptes annuels 2025 et décharge des organes

Point à l'ordre du jour 6.1: Comptes annuels de l'association 2025

Les comptes annuels de l'Association, avec le troisième bénéfice le plus élevé depuis 2009, d'un montant de CHF 280 589, montrent la stabilité de l'Association.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: L'Assemblée générale approuve les comptes annuels de l'association 2025 avec une abstention.

Point à l'ordre du jour 6.2: Comptes annuels de la Fondation W + S 2025

Les comptes annuels de la fondation W + S ne montrent pas de grands mouvements et présentent un capital de CHF 483 588 (année précédente: CHF 468 657).

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: L'Assemblée générale approuve les comptes annuels de la Fondation W + S 2025 avec une abstention.

Point à l'ordre du jour 6.3: Approbation des rapports de révision de la CG et de la société fiduciaire Ostschweizerische Treuhandgesellschaft AG (OTG)

à l'intention de la 12e Assemblée générale concernant l'activité de gestion et l'activité financière de l'Association et de la Fondation

Les rapports de révision de la CG et d'OTG ne révèlent aucune irrégularité susceptible de soulever une discussion.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: L'Assemblée générale approuve à l'unanimité les rapports de révision de la CCG et de Ostschweizerische Treuhand AG.

Point à l'ordre du jour 7: Fixation de la cotisation de l'Association pour 2026

Étant donné que la situation financière de l'Association est stable, Albino Sterli propose de maintenir la cotisation mensuelle des membres à CHF 12 par mois.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: L'Assemblée générale décide, avec deux abstentions, de maintenir la cotisation actuelle des membres à CHF 12 par mois.

Point à l'ordre du jour 8: Élections

Au préalable, l'Assemblée générale élit Giusy Meschi à une large majorité et sous les applaudissements comme Présidente des élections. Les élections suivantes concernent la prochaine période administrative de trois ans (2026–2029). Trois personnes doivent être élues à la Direction de l'Association en remplacement de Natalie Hugentobler, Paul Santschi et Fabrice Donzallaz.

Point à l'ordre du jour 8.1:

Élection de Albino Sterli

Décision: Albino Sterli est réélu membre de la Direction de l'Association avec une voix contre.

Point à l'ordre du jour 8.2:

Élection de Ernesto Campisi

Décision: Ernesto Campisi est réélu membre de la Direction de l'Association avec une voix contre et deux abstentions.

Point à l'ordre du jour 8.3:

Élection de Laura Calendo

Laura Calendo a été présentée en détail dans le numéro 2/2026 de mpv-info.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: Laura Calendo est élue à l'unanimité membre de la Direction de l'Association.

Point à l'ordre du jour 8.4: Élection de Bruno Lüthi

Bruno Lüthi a été présenté en détail dans le numéro 2/2026 de mpv-info.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: Bruno Lüthi est élu à l'unanimité membre de la Direction de l'Association.

Point à l'ordre du jour 8.5: Élection de Carlo Iten

Carlo Iten a été présenté en détail dans le numéro 2/2026 de mpv-info.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: Carlo Iten est élu à l'unanimité membre de la Direction de l'Association.

Point à l'ordre du jour 9:

Élection de la présidence de l'ASPB 2026–2029

Albino Sterli se représente pour un nouveau mandat.

Aucune prise de parole n'est demandée.

Décision: Albino Sterli est confirmé dans sa fonction de Président avec une voix contre.

Point à l'ordre du jour 10:

Élection de la Commission de gestion (CG)

Les membres actuels de la CG ainsi que sa présidente se représentent pour un nouveau mandat.

Point à l'ordre du jour 10.1: Élection de Esther Wildi

Décision: Esther Wildi est élue à l'unanimité membre de la CG.

Point à l'ordre du jour 10.2:

Élection de Manuela Bichsel

Décision: Manuela Bichsel est élue à l'unanimité membre de la CG.

Point à l'ordre du jour 10.3:

Élection de Emanuele Gambina

Décision: Emanuele Gambina est élu à l'unanimité membre de la CG.

Point à l'ordre du jour 11: Élection de la

présidence de la CG 2026–2029

Décision: Esther Wildi est élue à l'unanimité présidente de la CG.

L'Assemblée générale remercie toutes les personnes élues pour leur engagement par de longs applaudissements.

Point à l'ordre du jour 12: Élection de l'organe de révision Ostschweizerische Treuhandgesellschaft OTG 2026

OTG se tient à disposition pour une autre année, ce qui permet de poursuivre une collaboration bien rodée et efficace.

Décision: OTG est élue à l'unanimité comme organe de révision pour une autre année.

Point à l'ordre du jour 13:

Remerciements à Paul Santschi

Albino Sterli rend hommage au travail et au long engagement de Paul Santschi au sein de la Direction de l'Association. L'Assemblée générale le remercie par de longs et chaleureux applaudissements.



Notre président Albino Sterli à l'Assemblée générale: échanges avec les membres et collation de la matinée avec savoureuses brochettes épicées.

Point à l'ordre du jour 14:

Remerciements à Natalie Hugentobler

Giusy Meschi rend hommage au travail et à l'engagement de Natalie Hugentobler au sein de la Direction de l'Association. L'Assemblée générale la remercie par de chaleureux applaudissements.

Point à l'ordre du jour 15:

Remerciements à Fabrice Donzallaz

Albino Sterli rend hommage au travail et à l'engagement de Fabrice Donzallaz au sein de la Direction de l'Association. L'Assemblée générale le remercie par de chaleureux applaudissements.

Point à l'ordre du jour 16:

Remerciements à Giusy Meschi

Albino Sterli rend hommage à Giusy Meschi, à son travail et à son engagement en tant que directrice pendant près de deux décennies, dans un discours émotionnel empreint de reconnaissance.

Giusy Meschi répond par un discours qui retrace avec humour et de nombreuses anecdotes ses près de vingt années d'activité au sein de l'ASPB. Elle remercie toutes les personnes sans lesquelles son travail n'aurait pas été possible.

Point à l'ordre du jour 17: Distinctions pour l'insigne d'or de l'Association

Davide Gennaro a personnellement reçu, sous de vifs applaudissements, l'insigne d'or de l'Association. Les huit autres membres qui n'ont pas pu le retirer en personne se le verront envoyer.

Point à l'ordre du jour 18:

Mot de clôture du président

Dans son mot de clôture, Albino Sterli souligne l'importance de l'ASPB et les avantages qu'offre une adhésion à l'Association.

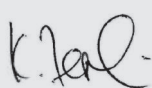
Point à l'ordre du jour 19: Divers

Dani Schnider (invité) prend la parole et rend hommage au partenariat social et à la collaboration entre l'ASPB et l'UPSV.

Alois Ott prend la parole et revient sur l'histoire de l'ASPB depuis 2009. Le chemin emprunté a été le bon et de nombreux défis ont été relevés. À l'avenir, toutefois, tout ira plus vite, et le problème des échanges entre les sections ainsi que le recrutement de nouveaux membres resteront un défi. Il remercie la Direction de l'association et la directrice pour le travail accompli et souhaite à l'Association plein succès pour l'avenir.

Comme plus personne ne demande la parole, Albino Sterli remercie encore une fois la Section de Coire pour l'organisation de l'Assemblée générale d'aujourd'hui et rappelle que la prochaine, la 13e Assemblée générale, aura lieu le dimanche 23. mai 2027 à Zofingue. Il invite ensuite les personnes présentes au repas de midi.

En remerciant les membres participants, Albino Sterli clôt la séance à 12 h 30.



Katharina Zerobin
Secrétaire de Séance



Albino Sterli
Président

Zurich, le 17 mai 2026

Rencontres

Section Jura

Soirée détente au camping de La Grande Ecluse

Mercredi le 2 septembre 2026, dès 18 h, Delémont

Section Jura

Soirée et repas de la St-Martin

Samedi le 14 novembre

Renseignements et inscriptions indispensables chez le président jusqu'au 2 septembre

Parte italiana

News

Coop cresce in tutti i settori

Nel 2025 Coop ha registrato un fatturato di 35,5 miliardi. L'aumento rispetto all'anno precedente, al netto degli effetti valutari, è di 782 milioni di franchi, pari al 2,3%. Coop è cresciuta sia nel commercio al dettaglio che nel commercio all'ingrosso e nella produzione. Questo risultato è dovuto anche al grande numero di nuove e nuovi clienti.

Rispetto all'anno precedente l'utile è aumentato di 21 milioni di franchi, raggiungendo i 606 milioni di franchi, mentre Coop ha continuato a investire con convinzione per offrire prezzi competitivi. L'utile realizzato rimane interamente all'interno dell'azienda e viene reinvestito. Coop ha aumentato l'organico a un totale di 97 275 dipendenti e ha accolto un numero record di 1270 nuove persone in formazione.

Nel commercio al dettaglio il fatturato totale è aumentato fino a raggiungere i 21,2 miliardi di franchi. Allo stesso modo, il ricavo netto dei supermercati Coop, compreso Coop.ch, è aumentato di 316 milioni di franchi, portandosi a 12,4 miliardi di franchi e registrando un incremento del 2,6%. Coop è riuscita a crescere ulteriormente e aumentare le proprie quote di mercato non solo nei supermercati, ma anche nei formati specializzati. La domanda è aumentata sia per la marca propria Prix Garantie che per quanto riguarda i prodotti sostenibili. Il fatturato complessivo

del settore aziendale Commercio all'ingrosso / Produzione è cresciuto del 3,2% attestandosi, al netto degli effetti valutari, a 17,2 miliardi di franchi.

Nel settore della sostenibilità il ricavo netto è cresciuto di 351 milioni di franchi, raggiungendo i 6,9 miliardi di franchi e consolidando ulteriormente il ruolo di Coop come leader in questo ambito. Coop offre il più ampio assortimento di prodotti sostenibili nel commercio al dettaglio e all'ingrosso. Il settore bio ha realizzato un ricavo netto pari a 2,4 miliardi di franchi. I supermercati della città di Ginevra, e dal 2025 anche quelli della città di Zurigo, vengono riforniti tramite la propria società ferroviaria Railcare. Coop fissa così nuovi standard nell'ambito della logistica sostenibile.

Alla fine del 2025, Coop impiegava complessivamente 97.275 collaboratrici e collaboratori. In Svizzera, lo scorso anno sono stati creati 1126 nuovi posti di lavoro. Nello stesso periodo, inoltre, 1270 nuove apprendiste e nuovi apprendisti hanno iniziato la formazione in 37 professioni da Coop, stabilendo così un nuovo record.

Nell'attuale complessità della situazione politica mondiale, Coop guarda al futuro con ottimismo. Può contare su fondamenta finanziarie solide, segue strategie ben definite e può reagire in modo rapido e agile alle nuove sfide.

Il fatturato complessivo nel commercio al dettaglio è salito a 21,2 miliardi di franchi. Nel 2025 Coop è riu-

scita a conquistare quote di mercato nel settore dei supermercati e dei formati specializzati.

I supermercati Coop, Coop.ch compreso, hanno generato un ricavo netto di 12,4 miliardi di franchi, che corrisponde a un aumento del 2,6% rispetto all'anno precedente. Nel 2025 Coop ha abbassato i prezzi di circa 1900 prodotti, portando a circa 700 milioni di franchi gli investimenti realizzati dal 2019 per ridurre i prezzi. L'azienda porta avanti questa strategia di riduzione dei prezzi in maniera sistematica anche nell'anno in corso. Prix Garantie, la marca propria nella prima fascia di prezzo, è cresciuta del 7,5% nel 2025. In questo modo Coop contribuisce ad alleggerire il bilancio familiare della popolazione svizzera.

Il ricavo netto dei formati specializzati è ammontato a 7,8 miliardi di franchi. In particolare Coop City, Interdiscount, Jumbo, Coop Vitality e Update Fitness hanno registrato un andamento positivo. I settori Gastronomia / BâleHotels sono cresciuti dello 0,8%, raggiungendo i 531 milioni di franchi. Coop Pronto, formato leader del segmento Convenience, ha evidenziato uno sviluppo positivo con una crescita del 3,8%.

Al netto dei carburanti e degli effetti valutari, nel commercio al dettaglio Coop ha registrato una crescita del 2,4%.

(Coop)