



# Fleisch und Feinkost

Schweizerische Metzgerzeitung



## Aktuell

4

Die eidgenössischen Räte haben in der Herbstsession über 27 Vorlagen entschieden.



## Unternehmen

7

Anfang Oktober wurde in Vevey die zweite Weltmeisterschaft der Waadtländer Pastete durchgeführt.



Dank «Lift» macht Matthieu Dürrenmatt (li.) heute eine Lehre in der Boucherie-Charcuterie Stuby, was auch Inhaber Armand Stuby freut. (Bilder: «Lift»)

## Job und Bildung

12

Die Freude darüber, dass die Olma wieder stattfindet, ist auch bei den Fleischfachleuten gross.



### «Lift»-Projekt

## Schule und Wirtschaft spannen zusammen

Das Projekt «Lift» bringt seit 15 Jahren in der ganzen Schweiz Schule und Wirtschaft erfolgreich zueinander. «Lift» unterstützt Jugendliche frühzeitig beim Übergang von der Schule in die Berufswelt und setzt gezielt auf die Zusammenarbeit mit lokal tätigen Unternehmen.

Ungenügende Noten, Migrationshintergrund, ein geringes Selbstwertgefühl, keine Motivation – es gibt viele Ursachen, warum manchen Jugendlichen der Einstieg ins Berufsleben Schwierigkeiten bereitet. Dem soll mit dem Projekt «Lift» entgegengewirkt werden, das

sich an Jugendliche ab der siebten Klasse mit einer schwierigen Ausgangslage richtet.

Dabei arbeiten die Jugendlichen während mindestens dreier Monate zwei bis drei Stunden pro Woche in einem Betrieb, wofür sie einen Stundenlohn von 5 bis

8 Franken erhalten. Am Ende des Einsatzes sind sie nicht nur um einige Erfahrungen reicher, sie bekommen auch ein Arbeitszeugnis. Neben der Arbeit nehmen die Jugendlichen wöchentlich an einem Kurs in der Schule teil, wo sie Unterstützung bei der Lehrstellensuche erhalten.

### Selbstvertrauen stärken

Das Arbeiten in den Betrieben bietet den Jugendlichen die Chance, sich auf die Arbeitswelt vorzubereiten, selbstbewusster zu

## Inhalt

Markt und Preise	10
Job und Bildung	13
Vermischtes	15

## Editorial

## Persönliche Kontakte – unverzichtbar!

Mittlerweile haben wir alle den Umgang mit Covid-19 gelernt und leider auch feststellen müssen, dass die Diskussionen betreffend Impfung bzw. der pandemiebedingten Massnahmen zunehmend polarisierend wirken. Gleichzeitig stellen wir aber unmissverständlich fest, wie wichtig der persönliche Austausch geblieben ist. Davon zeugen all die erfreuten Gesichter, wenn man sich nach langer Zeit bzw. diversen Videokonferenzen wieder einmal vor Ort sieht und Auge in Auge ins persönliche Gespräch eintreten kann. Umgekehrt hat uns Corona aber auch gelehrt, dass virtuelle Besprechungen ebenso Vorteile in sich bergen und dadurch innert kürzester Zeit Entwicklungen möglich werden, die sich vorher höchstens erahnen liessen.

Wertvolle Beispiele für solche, idealerweise physisch durchgeführte Zusammenkünfte sind das zwei Mal pro Jahr stattfindende Arbeitessen der Fleischbranche mit Mitgliedern der eidgenössischen Räte, aber auch die Jahrestreffen mit dem BLV und den jeweiligen kantonalen Behörden im Lebensmittel- und im Veterinärbereich – alles Plattformen, für die wir von unseren ausländischen Kollegen oft beneidet werden. Hierbei, wie aber auch vielen weiteren bilateralen Kontakten im Kleinen bzw. im Hintergrund geht es darum, die jeweiligen Ansprechpartner für die Probleme und Schwierigkeiten des Fleischsektors zu sensibilisieren und dabei konstruktive Lösungen zu entwickeln, die es dann auch umzusetzen gilt. Oftmals ist es aber auch so, dass sich Ergebnisse erst im Nachgang ergeben und nicht immer klar ist, wann der Anstoss genau erfolgt bzw. ob das schlussendlich erzielte Resultat dem Motto «steter Tropfen höhlt den Stein» geschuldet ist.

Eine spezielle Gelegenheit für den wieder einmal persönlichen Austausch innerhalb unserer Branche ergibt sich aktuell an der Messe «Goûts et Terroirs» von Ende Oktober in Bulle, an welcher sowohl der Abschluss des SFF-Qualitätswettbewerbes 2021 wie auch die diesjährigen Schweizer Meisterschaften unserer Nachwuchskräfte stattfinden werden. Nutzen Sie doch unter der Voraussetzung eines gültigen Covid-Zertifikates die Gelegenheit für den fachlichen Austausch mit ihren Berufskollegen oder schlicht und einfach für ein gemütliches Beisammensein!



Ivo Bischofberger,  
Präsident



Ruedi Hadorn,  
Direktor



Matthieu Dürrenmatt könnte sich vorstellen, eines Tages gemeinsam mit einem Freund eine Metzgerei zu eröffnen.

werden und in Sachen Berufswahl weiterzukommen. Auch für die Unternehmen ergeben sich Vorteile: Sie können so Werbung für ihren Beruf machen und zukünftige Lernende kennen lernen. Zudem zeigen sie so, dass sie sich auch gesellschaftlich engagieren.

Über 3000 Gewerbebetriebe in der ganzen Schweiz sind bereits Partner von «Lift», darunter auch die Boucherie-Charcuterie Stuby SA aus Vevey. Der Lernende Matthieu Dürrenmatt ist ehemaliger «Lift»-Teilnehmer. «An Matthieu hat mich von Anfang an seine Motivation beeindruckt», sagt Geschäftsinhaber Armand Stuby. «Schon am Wochenarbeitsplatz habe ich gemerkt, dass es ihm ernst ist.» Matthieu Dürrenmatt ist froh, dass er an drei Wochenarbeitsplätzen verschiedene Branchen kennen lernen durfte. «Ich habe bei einem Winzer gearbeitet, in der Metzgerei Stuby und

bei einem Getränkelieferanten. Die Arbeit in der Metzgerei hat mir sofort gefallen», schwärmt er.

Mittlerweile ist bereits der fünfte «Lift»-Jugendliche in der Boucherie Stuby am Arbeiten. «Das Projekt ist für die jungen Leute der Region wie ein Schaufenster in unser Unternehmen, es ist eine Werbung für das Unternehmen und bietet jungen Leuten die Möglichkeit, die Welt des Fleischhandwerks zu entdecken», erklärt Armand Stuby. **db**

### Interessiert?

Wenn Sie gerne beim «Lift»-Projekt mitmachen würden, können Sie unter dem untenstehenden Link nachsehen, ob die Schule in Ihrem Ort daran beteiligt ist, und mit der Schulbehörde direkt Kontakt aufnehmen:  
[jugendprojekt-lift.ch/standorte](http://jugendprojekt-lift.ch/standorte)

## Fleisch und Feinkost

Offizielles Organ des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

Erscheint 14-tägig am Donnerstag  
Verbreitete Auflage: 3391 Expl.  
(WEMF/SW-Beglaubigung 20–21)

Redaktion und Verlag:  
Schweizer Fleisch-Fachverband  
Sihlquai 255  
8005 Zürich  
Postanschrift: Postfach, 8031 Zürich  
Postkonto 80-2960-4  
Telefon 044 250 70 60  
Telefax 044 250 70 61  
E-Mail: [info@sff.ch](mailto:info@sff.ch)  
[www.sff.ch](http://www.sff.ch)

Chefredaktorin: Alexandra Bechter (be)  
Redaktoren: Deborah Bläuer (db),  
Philipp Sax (ps) und Markus Roten (ro)

Bezugspreise (jährlich):  
SFF-Mitglieder Fr. 99.90  
Private Fr. 99.90  
Metzgerei-Nichtmitglied Fr. 167.–  
Ausland Fr. 125.–

Anzeigenmarketing:  
Stämpfli AG  
Wölflistrasse 1, Postfach, 3001 Bern  
Anzeigenleiterin: Manuela Stolina  
Telefon 031 300 63 81  
E-Mail: [inserate@staempfli.com](mailto:inserate@staempfli.com)  
[www.staempfli.com](http://www.staempfli.com)

Satz, Layout:  
CH Regionalmedien AG, [www.chmedia.ch](http://www.chmedia.ch)

Druck:  
CH Media Print AG, [www.chmedia.ch](http://www.chmedia.ch)