

La Feuille

de l'Association
des Maîtres Bouchers-
Charcutiers du
Canton de Fribourg

Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



L'EXPÉRIENCE D'UNE BOUCHERIE PRÉSENTE SUR LES MARCHÉS

Rencontre avec Gilbert Lehmann

DIE ERFAHRUNG EINER METZGEREI, DIE AN DEN MARKT GEHT

Treffen mit Gilbert Lehmann

SOMMAIRE

Le petit mot du président	2
Dossier : quand la boucherie se déplace au marché	3
Préapprentissage d'intégration: portrait de Tukue Melles	5
Recommandation des prix de vente	5
News	7
La recette	8

ÜBERSICHT

Das kleine Wort des Präsidenten	2
Dossier: Wenn die Metzgerei auf den Markt kommt	4
Integrations-Vorlehrer: Steckbrief von Tukue Melles	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept	8



Quand la boucherie se déplace au marché p. 3
Wenn die Metzgerei auf den Markt kommt S.4

Agenda

Du 5 au 10 février 2019	Start! Forum des Métiers, Forum Fribourg
11 avril 2019	Assemblée cantonale, lieu à définir
Du 4 au 5 mai 2019	Championnat d'Europe des jeunes bouchers, Francfort
8 mai 2019	Assemblée des délégués, Spiez

Agenda

5. - 10. Februar 2019	Start! Forum der Berufe, Forum Freiburg
11. April 2019	Kantonale Versammlung, Ort noch zu definieren
4. - 5. Mai 2019	Europameisterschaften der jungen Fleischfachleute, Frankfurt
8. Mai 2019	Delegiertenversammlung, Spiez

L'Echine d'Or
BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

«Mir hei dr Bigler scho sit
Jahre zum Frässle gärn.»

Wir sind gerne für Sie da:

Jörg Linder
Tel. +41 32 352 00 40
joerg.linder@bigler.ch

André Beyeler
Tel. +41 32 352 00 47
andre.beyeler@bigler.ch

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren unter Aare | www.bigler.ch



Nous travaillons pour votre succès.

- Salaisons cuites
- Saucisses échaudées
- Saucisses crues
- Panades & Chapelures

- Marinades
- Additifs
- Produits convenience
- Solutions individuelles

pacovis food solutions

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

Le petit mot du Président

A mon grand étonnement, il semblerait qu'il y ait, dorénavant, plus de futur(e)s apprenti(e)s bouchers et bouchères que de places disponibles! Notre engagement, depuis de nombreuses années auprès de nos jeunes, semble porter ses fruits mais tous ces efforts ne serviront à rien s'il n'y a pas de nouveaux formateurs! Cher(e)s collègues, qu'attendez-vous pour transmettre votre savoir-faire et votre passion? Je sais, cela fait maintenant des années que j'insiste avec le devoir de former. Mais c'est maintenant ou jamais. Des jeunes ont envie de faire ce beau métier, ont envie de s'investir dans l'artisanat! Va-t-on les laisser partir vers d'autres métiers? Va-t-on les laisser sur le carreau? Sûrement pas! En suivant ce lien, vous aurez toutes les infos nécessaires afin d'engager pour la rentrée 2019 un(e) nouvel(le) apprenti(e):

<https://www.sff.ch/fr/formation/>

Peut-être que vous formez déjà un(e) apprenti(e)? Avez-vous réfléchi à la possibilité d'en former un(e) deuxième afin de créer une stimulante émulation? A créer un binôme qui se motivera afin d'arriver au sommet? Pensez-y, le challenge en vaut la peine!

En faisant fi de mes états d'âmes précédents, je vous souhaite, chers Membres, chers et chères passionné(e)s de la boucherie, des merveilleuses fêtes de fin d'année. Que mes voeux accompagnent également vos collaborateurs, vos familles, vos amis.

Joyeux Noël et Bonne année 2019
Président: Gérard Verly



Das Wort des Präsidenten

Zu meiner grossen Überraschung wird es in Zukunft bei den Fleischfachleuten mehr Lernende als Lehrplätze geben! Unser Engagement für die jungen Leute scheint endlich Früchte zu tragen. Aber dieser ganze Aufwand wird nutzlos sein, wenn es nicht bald auch neue Ausbildungsbetriebe gibt! Liebe Kollegen und Kolleginnen, worauf wartet ihr noch, um Euer Wissen und eure Leidenschaft weiter zu vermitteln? Ich weiss, ich bestehre seit Jahren auf unsere Pflicht auszubilden. Aber nun heisst es jetzt oder nie! Junge Leute wollen unseren schönen Beruf erlernen und wollen sich im Handwerk engagieren. Werden wir sie in andere Berufe ziehen lassen? Werden wir sie einfach sitzen lassen? Ganz bestimmt nicht! Wenn Ihr auf diesen Link klickt, gelangt ihr zu allen nötigen Informationen um im neuen Schuljahr eine(n) neue(n) Lernende(n) einzustellen:<https://www.sff.ch/de/bildung/index.php>

Vielelleicht bilden Sie ja bereits eine(n) Lernende(n) aus? Haben sie es sich schon überlegt, eine(n) weitere(n) Lernenden aufzunehmen, um eine für junge Leute stimulierende Umgebung zu schaffen? Um ein Zweiteam zu haben, dass sich gegenseitig motiviert um an die Spitze zu gelangen? Denken Sie darüber nach, die Herausforderung lohnt sich!

Meine vorhergehenden Gedanken in den Hintergrund stellend wünsche ich Euch, liebe Mitglieder, liebe leidenschaftliche Metzger, wunderbare Festtage. Meine Besten Wünsche gehen auch an Eure Mitarbeiter, Freunde und Familien.

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2019!
Präsident: Gérard Verly

MARMY
Viande en gros SA *Estavayer-le-Lac*



Reber, Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch

Quand la boucherie se déplace au marché

Gilbert Lehmann



«Mon grand-père allait déjà au marché à Fribourg tous les samedis, avec sa calèche et son cheval.»

Être présent sur un marché, c'est toujours une bonne occasion pour un artisan de rencontrer de nouveaux clients, qui habitent parfois trop loin pour venir dans son magasin. Mais il y a évidemment des difficultés à relever pour pouvoir mettre son commerce sur des roues. Pour en parler, rendez-vous avec Gilbert Lehmann, de la boucherie Lehmann à Ueberstorf, qui en plus de son magasin, vend ses produits sur le marché de Fribourg.

Pour Gilbert Lehmann, le métier de boucher c'est une histoire de famille, puisqu'il est déjà la troisième génération à reprendre la boucherie Lehmann AG à Ueberstorf, créée par son grand-père en 1927. Grâce aux nouveaux équipements et outils technologiques, l'entreprise a pu s'agrandir au fil des années, comprenant aujourd'hui quinze employés et six temporaires. Mais pour Gilbert, le métier de boucher est bien plus qu'un héritage familial : «Même quand j'étais petit, je savais déjà que je voulais reprendre la boucherie de mon père. J'étais le plus jeune de trois enfants et mon frère et ma sœur ont également fait une formation de boucher. Ce n'était donc pas certain que je puisse reprendre la boucherie familiale et je suis très heureux que l'occasion se soit donnée.» Il est vrai que ce métier est une passion pour Gilbert Lehmann, lui qui a obtenu la meilleure note au brevet en 1994, alors qu'il était le plus jeune des diplômés.

«Ce que j'aime le plus dans ce métier, c'est le travail avec des denrées alimentaires, la variété des tâches et le contact avec les clients.» Ce contact, il est au cœur des présences de la boucherie sur les marchés de Fribourg et de Berne, où ce ne sont plus les consommateurs qui se déplacent, mais le magasin qui va à leur rencontre. Et pour la boucherie Lehmann, cela dure depuis plus de 90 ans : «Mon grand-père allait déjà au marché à Fribourg tous les samedis, et à l'époque, c'était encore en calèche tirée par un cheval. Ça s'est transmis de génération en génération et nous continuons de perpétuer cette tradition. Après toutes

ces années, nous nous sommes constitué une clientèle fidèle sur place, donc c'est important pour nous d'y être présents.»

Pour Gilbert Lehmann, être présent à Fribourg représente un avantage certain, car ils y retrouvent leurs habitués, des clients différents de ceux de son magasin d'Ueberstorf. Mais pour lui, la vente sur un marché n'est finalement pas très différente de celle en boucherie traditionnelle : «Nous avons les mêmes normes de sécurité et les mêmes contrôles, que l'on soit mobile ou non. Nous avons aussi besoin des mêmes équipements pour respecter les normes d'hygiène, comme par exemple de l'eau chaude ainsi qu'un frigidaire et un comptoir réfrigéré pour présenter les produits. La différence principale, c'est que nous devons équiper un véhicule mobile avec ces différentes installations.» Et bien entendu, il existe des contraintes propres au marché, comme les horaires et la météo, par exemple : «Comme le marché ouvre dès 6h le matin, les collaborateurs commencent leur journée à 4h30. En hiver, les températures et l'état des routes peuvent être de grands désagréments. En plus, si la météo n'est pas favorable, il y aura moins de monde au marché.» Mais, après 90 ans, il en faudra plus pour que la boucherie Lehmann renonce un jour à aller vendre ses produits à sa fidèle clientèle de Fribourg.

Quant à Gilbert Lehmann, ses plans pour le futur de sa boucherie sont toujours tournés vers la satisfaction des clients : «Ce que je souhaite, c'est que nous continuions de nous améliorer, que nous gardions une grande qualité des produits et que nous restions toujours au top pour que les consommateurs soient heureux et qu'ils aient envie de revenir chez nous.» Et par «chez nous», cela signifie aussi bien Ueberstorf que Fribourg. L'avantage d'être une boucherie mobile.

Anaïs Henry

Pour l'énergie...

An advertisement for SUTTERO. It features a close-up of sliced meat, possibly ham or prosciutto, and some olives. The SUTTERO logo is in the bottom left corner, which includes the word 'SUTTERO' and a stylized 'S' icon. Below the logo, there is small text: 'Ernst Sutter AG AV du Chablais 18 CH-1008 Prilly 021 / 621 70 30 - 021 / 621 70 35 www.suttero.ch'. At the bottom right, it says '...et le plaisir!'.



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

frifag
Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

Depuis 1895 connue dans les boucheries de toute la Suisse pour ses boyaux naturels.

Nos spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtir, saucisses d'Ajoie
menus de mouton pour viennes, merquez, cipollata
boyaux droits salés pour salamis, saucissons
frisés de porc pour saucissons
poches de porc pour boutefas

Z'graggen

Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

frifag
Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch

Wenn die Metzgerei auf den Markt kommt

Gilbert Lehmann

Es ist für eine Metzgerei immer eine gute Gelegenheit, an den Markt zu gehen. Der Metzger kann so neue Kunden kennen lernen, die zu weit weg wohnen um seinen Laden zu besuchen. Natürlich muss man auch Schwierigkeiten überwinden, wenn man sein Geschäft auf die Räder verlagert. Treffpunkt mit Gilbert Lehmann von der Metzgerei Lehmann in Ueberstorf, der seine Produkte nicht nur in seinem Verkaufsladen, sondern auch auf den Märkten von Freiburg verkauft.

Für Gilbert Lehmann ist der Beruf des Fleischfachmannes auch Familiengeschichte. Immerhin ist er bereits die dritte Generation, die die Metzgerei Lehmann AG in Ueberstorf übernimmt. Seit 1927 führen die Lehmanns diese Metzgerei, die von Gilbert's Grossvater gegründet wurde. Dank neuer Ausstattungen und den neuen technologischen Werkzeugen konnte die Metzgerei im Laufe der Jahre vergrössert werden. Heute umfasst sie 15 Vollzeitmitarbeiter und 6 temporäre Mitarbeiter. Aber für Gilbert ist dieser Beruf weit mehr als ein Familienerbe: «Als ich noch ein kleiner Junge war, wusste ich schon, dass ich die Metzgerei meines Vaters übernehmen wollte. Ich war der jüngste von 3 Geschwistern und mein Bruder und meine Schwester haben auch die Ausbildung zum Fleischfachmann/zur Fleischfachfrau abgeschlossen. Es war also damals nicht sicher, dass ich die Familienmetzgerei übernehmen würde und ich bin sehr glücklich, dass es sich so ergeben hat.» Metzger zu sein ist für Gilbert Lehmann eine Leidenschaft. Schon bei seiner Berufsprüfung im Jahr 1994 hat er die beste Abschlussnote erzielt, obwohl er der jüngste unter den Diplomanden war.

«Was ich an diesem Beruf am meisten mag ist die Arbeit mit Lebensmitteln, die Vielfalt der Aufgaben und der Kontakt mit den Kunden.» Eben dieser Kundenkontakt steht im Zentrum, wenn die Metzger nach Freiburg an den Markt geht. Dabei müssen die Konsumenten nicht in den Verkaufsladen gehen, sondern der Laden kommt ihnen entgegen. Die Metzgerei Lehmann hat dabei schon 90 Jahre Erfahrung: «Schon mein Grossvater ging jeden Samstag nach Freiburg auf den Markt, damals noch mit seiner Kutsche und seinem Pferd. Das wurde von Generation zu Generation weitergegeben und heute setzen wir diese Tradition fort. Nach all diesen Jahren haben wir uns eine treue Kundenschaft vor Ort aufgebaut, für uns ist es also sehr wichtig, dass wir dort anwesend sind.»

Es ist für Gilbert Lehmann ein grosser Vorteil, in Freiburg seine Produkte verkaufen zu können. Er trifft dort sowohl Stammkunden von seinem Laden als auch Kunden, die nicht nach Ueberstorf kommen. Aber für ihn ist der Verkauf am Markt schlussendlich nicht so



unterschiedlich vom traditionellen Verkauf in der Metzgerei. «Wir haben die gleichen Sicherheitsnormen und dieselben Kontrollen, dabei ist es egal ob wir mobil oder im Laden sind. Wir brauchen auch die gleiche Ausstattung um die Hygienevorschriften zu respektieren, wie zum Beispiel heisses Wasser, ein Kühlschrank und eine gekühlte Theke, in der wir die Produkte präsentieren. Der grosse Unterschied dabei ist, dass wir all dies in ein mobiles Fahrzeug installieren müssen.» Natürlich bringt der Markt auch seine Einschränkungen mit sich, wie die Arbeitszeiten oder das Wetter. «Da der Markt schon um 6 Uhr morgens öffnet, beginnen die Tage für unsere Mitarbeiter um 4:30 Uhr. Im Winter kann das je nach Temperaturen und Strassenverhältnisse sehr unangenehm sein. Hinzu kommt, dass bei schlechtem Wetter weniger Leute an den Markt gehen.» Aber nach 90 Jahren hindert das die Metzgerei Lehmann nicht daran, ihre Produkte an die treuen Kunden aus Freiburg zu verkaufen.

Was Gilbert Lehmann betrifft, orientiert er sich an seine Pläne für die Zukunft seiner Metzgerei immer an der Zufriedenheit seiner Kunden: «Ich wünsche mir, dass wir uns weiterhin verbessern, dass wir eine hohe Produktqualität erhalten und dass wir immer an der Spitze bleiben, damit die Konsumenten glücklich sind und wieder zu uns kommen möchten.» Dabei bedeutet «zu uns» sowohl Ueberstorf als auch Freiburg. Die Vorteile einer mobilen Metzgerei.

Anaïs Henry

Impossible de résister à Bigler, et cela depuis des années.

Nous sommes à votre disposition:

Cédric Marti
Tel. +41 32 352 09 53
cedric.marti@bigler.ch

Joseph Altermatt
Mobile +41 79 568 24 92
joseph.altermatt@bigler.ch

André Beyeler
Tel. +41 32 352 00 47
andre.beyeler@bigler.ch

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch

naturaCHIMICA  Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20
info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94
qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Service de ramassage).

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux et de l'hygiène de votre personnel

Le préapprentissage d'intégration

Portrait de Tukue Melles, pré-apprenti boucher-charcutier

Tukue Melles habite à Fribourg, il a 29 ans et deux enfants. Erythrén, il est arrivé en Suisse en 2014, a commencé à suivre des cours de français en 2015 et a obtenu son permis en 2016. Dès cet automne, il fait partie de la première volée du nouveau programme de préapprentissage d'intégration, disponible dans 18 cantons, dont celui de Fribourg. Rencontre avec ce futur boucher-charcutier, en formation chez Micarna à Courtepin.

Le préapprentissage d'intégration, c'est quoi? Lancé cet automne dans 18 cantons ayant conclu un contrat avec le Secrétariat d'Etat aux migrations, ce programme permet aux réfugiés reconnus de bénéficier d'une formation d'une année qui les prépare à un apprentissage. Les participants passent généralement trois jours et demi par semaine en entreprise et un jour et demi à l'école où ils suivent des cours liés à leur futur métier, ainsi que des leçons de langue. Cette année, la première classe ouverte forme les pré-apprentis dans les métiers de bouche, comme Tukue Melles qui souhaite devenir boucher-charcutier, option transformation.

Si Tukue a commencé sa formation en septembre passé, cela fait plus longtemps qu'il fait partie de l'équipe de Micarna: «J'ai déjà travaillé six mois dans l'entreprise, grâce au projet Maflü, avant de commencer le préapprentissage», projet lancé en 2016 chez Micarna et qui sert de tremplin à des migrants afin d'intégrer une formation professionnelle. Tukue a donc déjà eu le temps de se familiariser un peu avec le métier de boucher-charcutier: «Ce qui me plaît le plus, c'est que c'est varié. J'aime que le travail soit physique mais qu'on doive aussi réfléchir. Il y a beaucoup de différences entre la Suisse et l'Erythrée, surtout au niveau des réglementations, alors j'apprends énormément.»

Chez Micarna, le pré-apprenti a l'occasion d'effectuer des rotations de deux semaines dans différents secteurs ce qui lui permet de suivre toute la fabrication: «Je suis très content de cette formation ici car elle me permet de tout voir, très rapidement. Pour l'instant, je n'ai pas encore vu tous les départements, mais j'ai aimé tout ce que j'ai fait jusqu'à maintenant.»

Pour Tukue, ce programme de préapprentissage est une grande chance pour s'intégrer et se faire une place dans le milieu professionnel en Suisse. C'est qu'il a bien compris l'importance de la formation professionnelle et des diplômes pour trouver du travail dans notre pays: «Depuis que j'ai mon permis, j'ai fait plusieurs stages dans des domaines différents, mais sans jamais trouver de place de travail car je n'avais pas les bons diplômes. Cette formation d'une année, c'est vraiment très bien pour intégrer un apprentissage. On commence petit à petit, donc on a le temps de suivre, surtout au niveau de la langue.»



« Ce qui me plaît le plus, c'est que c'est varié. J'aime que le travail soit physique mais qu'on doive aussi réfléchir. »

Tukue Melles

Ce qu'il souhaite faire une fois qu'il aura terminé son apprentissage? «Continuer à être boucher-charcutier chez Micarna. Je les remercie beaucoup pour le travail qu'ils m'ont donné et je suis très motivé pour la suite. Ces préapprentissages, ce sont de très bonnes opportunités pour se former et pour faire quelque chose, donc mon conseil pour toutes les personnes qui le peuvent, c'est de profiter de cette chance.»

Anais Henry

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre2018 Natura Beef	Novembre2018 Simmental	Préparation de viande/cheval	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Novembre2018	Novembre2018
Entrecôte		Fr. 88,50	Fr. 81,50	Steak haché		Fr. 27,00	Fr. 24,50
Rumsteak		Fr. 79,50	Fr. 83,50	Brochette mixed grill		Fr. 46,00	Fr. 36,00
Filet		Fr. 109,50	Fr. 106,00	Viande hachée		Fr. 20,50	Fr. 20,00
Steak (noix ou coin)		Fr. 56,50	Fr. 58,50	Paupiette		Fr. 28,50	Fr. 38,00
Bouilli maigre		Fr. 62,00	Fr. 62,00	Cordon bleu de porc		Fr. 28,50	Fr. 24,00
Emincé à mijoter		Fr. 42,50	Fr. 46,00	Tranche panée de porc		Fr. 24,50	Fr. 30,00
	SeulementNatura	Terra Suisse		Steak de cheval DLR		Fr. 40,50	Fr. 38,00
Viande de porc				Volatile fraîche		CoopNaturaPlan	De La Région
Filet mignon		Fr. 64,50	Fr. 59,00	Filet de poulet (Suisse)		Fr. 34,00	Fr. 33,00
Tranche dans le filet		Fr. 46,50	Fr. 42,50	Cuisse de poulet (Suisse)		Fr. 13,00	Fr. 13,00
Tranche dans le cou		Fr. 25,00	Fr. 24,50	Emincé de poulet (Suisse)		Fr. 34,00	Fr. 33,00
Côtelette		Fr. 27,00	Fr. 25,50	Tranche de dinde (Import)		Fr. 22,50 (Allemagne)	Fr. 37,00 (France)
Rôti épaulé		Fr. 20,50	Fr. 19,00				
Emincé		Fr. 27,00	Fr. 27,00				
Saucisse à rôtir		Fr. 19,00	Fr. 18,00				
	SeulementNatura	Terra Suisse		Viande d'agneau			
Viande de veau				Gigot frais s/os du quasi		Fr. 34,50	Fr. 45,00
Filet mignon		Fr. 93,50	Fr. 91,00	Racks (Import)		Fr. 59,50	Fr. 58,00
Escalope		Fr. 86,00	Fr. 83,00	Côtelette		Fr. 57,50	Fr. 55,00
Rôti épaulé		Fr. 48,00	Fr. 49,00	Filet d'agneau (Import)		Fr. 59,50	Fr. 58,00
Emincé		Fr. 54,50	Fr. 56,00				
Côtes de veau		Fr. 61,00	Fr. 63,00				

Pas de prix en action!

Die Integrations-Vorlehre

Steckbrief von Tukue Melles, Lernende in der Vorlehre zur Fleischfachfrau

Tukue Melles wohnt in Freiburg, ist 29 Jahre alt und hat zwei Kinder. Er ist Eritreer und kam 2014 in der Schweiz an. 2015 hat er angefangen, Französischkurse zu nehmen, 2016 hat er seinen Führerausweis erlangt. Ab diesem Herbst wird er Teil des ersten Jahrganges sein, der das neue Programm der Integrations-Vorlehre absolviert. Die Vorlehre ist in 18 Kantonen verfügbar, darunter auch im Kanton Freiburg. Ein Treffen mit diesem angehenden Fleischfachmann, in Ausbildung in der Micarna Courtepin.

Was ist ein Integrations-Vorlehre? Im Herbst haben die 18 Kantone, die mit dem Staatssekretariat für Migration den entsprechenden Vertrag unterzeichnet haben, dieses Programm gestartet. Es erlaubt anerkannten Flüchtlingen eine einjährige Ausbildung zu absolvieren, die sie auf eine Berufslehre vorbereitet. Die Teilnehmer verbringen dreieinhalb Tage pro Woche im Unternehmen und eineinhalb Tage in der Schule. Dort folgen sie Kursen im Zusammenhang mit ihrem zukünftigen Beruf sowie Sprachkursen. Die erste Klasse, die dieses Jahr eröffnet wurde, bereitet die Lernenden auf eine Berufslehre im Lebensmittelbereich vor. In dieser Klasse ist auch Tukue Melles, der Fleischfachmann mit Fachrichtung Fleischverarbeitung werden möchte.

Tukue hat zwar im September seine Ausbildung begonnen, doch er ist schon länger Teil des Micarna-Teams: «Ich war dank dem Projekt Maflü schon während 6 Monaten bei der Micarna, bevor ich die Vorlehre angefangen habe.» Maflü ist ein Projekt, dass 2016 lanciert wurde und Migranten im Rahmen eines speziellen Praktikums auf eine Ausbildung vorbereitet. Tukue hatte also schon die Gelegenheit, sich mit dem Beruf des Fleischfachmannes vertraut zu machen. «Was mir am besten gefällt, ist die Vielfalt. Ich mag die körperliche Arbeit, aber auch, dass man dabei nachdenken muss. Die Unterschiede zwischen Eritrea und der Schweiz sind sehr gross, vor allem bei den Vorschriften. Dadurch lerne ich sehr viel.»

Bei der Micarna hat ein Lernender in der Vorlehre die Gelegenheit, alle zwei Wochen in eine andere Abteilung zu wechseln und so die gesamte Herstellung kennen zu lernen. «Ich bin sehr erfreut über die Ausbildung hier, denn sie erlaubt mir in einer kurzen Zeit sehr viel zu sehen. Im Moment habe ich noch nicht alle Abteilungen gesehen aber was ich bis jetzt gesehen habe, hat mir sehr gut gefallen.»

Für Tukue ist dieses Programm der Vorlehre eine grosse Chance, um sich zu integrieren und sich seinen Platz in der schweizerischen

Berufswelt zu schaffen. Er hat verstanden, wie wichtig die berufliche Ausbildung und die Diplome in unserem Land sind, wenn man eine Arbeitsstelle finden will: «Seit ich meinen Führerausweis habe, habe ich verschiedene Praktika in verschiedenen Bereichen absolviert. Ich habe aber nie eine Arbeitsstelle gefunden, weil ich die richtigen Diplome nicht habe. Diese einjährige Ausbildung ist wirklich gut, um später eine Berufslehre zu machen. Wir fangen klein an und gehen Schritt für Schritt, so haben wir Zeit mitzukommen, vor allem mit der Sprache.»

Tukue weiß auch schon, was er nach seiner Berufslehre machen will: «Weiterhin bei der Micarna als Fleischfachmann arbeiten. Ich danke ihnen vielmals für die Arbeit, die sie mir gegeben haben und bin sehr motiviert, um weiterzumachen. Diese Vorlehrnen sind sehr gute Gelegenheiten um sich auszubilden und um etwas zu tun. Mein Rat an alle, die es tun können: Profitiert von dieser Chance!»

Anais Henry



Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
Rindfleisch	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November2018 Natura Beef	November2018 Simmental	Pfannenfertiges	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	November2018	November2018
Entrecôte		Fr. 88,50	Fr. 81,50	Hackplätzli		Fr. 27,00	Fr. 24,50
Rumpsteak		Fr. 79,50	Fr. 83,50	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 46,00	Fr. 36,00
Filet		Fr. 109,50	Fr. 106,00	Hackfleisch		Fr. 20,50	Fr. 20,00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 56,50	Fr. 58,50	Fleischvogel		Fr. 28,50	Fr. 38,00
Siedfleisch mager		Fr. 62,00	Fr. 62,00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 28,50	Fr. 24,00
Geschnetzeltes zum kochen		Fr. 42,50	Fr. 46,00	Schweinsschnitzel paniert		Fr. 24,50	Fr. 30,00
Schweinefleisch	SeulementNatura	Terra Suisse		Pferdesteak		Fr. 40,50	Fr. 38,00
Filet mignon		Fr. 64,50	Fr. 59,00	Pouletfleisch frisch	CoopNaturaPlan	De La Région	
Nierstückplätzli		Fr. 46,50	Fr. 42,50	Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34,00	Fr. 33,00
Halsplätzli		Fr. 25,00	Fr. 24,50	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13,00	Fr. 13,00
Koteletts		Fr. 27,00	Fr. 25,50	Pouletgeschnetzeltes(Schweiz)		Fr. 34,00	Fr. 33,00
Schulterbraten		Fr. 20,50	Fr. 19,00	Trutenschnitzel (Import)		Fr. 22,50 (Deutschland)	Fr. 37,00 (Frankreich)
Geschnetzeltes		Fr. 27,00	Fr. 27,00	Lammfleisch			
Schweinbratwurst		Fr. 19,00	Fr. 18,00	Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 34,50	Fr. 45,00
Kalbfleisch	SeulementNatura	Terra Suisse		Racks (Import)		Fr. 59,50	Fr. 58,00
Filet mignon		Fr. 93,50	Fr. 91,00	Koteletts		Fr. 57,50	Fr. 55,00
Plätzli Stotzen		Fr. 86,00	Fr. 83,00	Nierstück (import)		Fr. 59,50	Fr. 58,00
Schulterbraten		Fr. 48,00	Fr. 49,00				*Terra Suisse
Geschnetzeltes		Fr. 54,50	Fr. 56,00	Keine Aktionspreise!			
Kalbhaxen		Fr. 61,00	Fr. 63,00				

NEWS

Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers 2018

Ce concours, qui réunit les meilleurs apprentis des écoles professionnelles de Fribourg, Moutier, Sion et Clarens, s'est déroulé le dimanche 7 octobre 2018 dans le cadre de la foire de Fribourg, «La Cantonale». Huit candidats ont participé, autour du thème 2018, « Le Carré de porc «presto» et sa pièce du week-end ».

Le gagnant du concours est Joël Vuistiner, formé à la Migros Métropole de Sion. À la deuxième place ex-aequo se trouvent Damien Galley de la Boucherie Limat à Prez-vers-Noréaz, également vainqueur du prix de présentation, et Cédric Meystre de la Boucherie Wyler à Lucens.

Toutes nos félicitations à eux, ainsi qu'à tous les candidats, qui ont tous démontré leur adresse et la qualité de leur travail.



Un cours pour apprendre à utiliser les réseaux sociaux

Le jeudi 27 septembre 2018, dans les locaux de la FPE-CIGA, les membres qui le souhaitaient ont pu suivre un cours sur l'utilisation des réseaux sociaux pour les boucheries, donné par Joachim Rolle, directeur de l'agence de communication fribourgeoise Kameleo.

Une bonne manière de s'adapter aux nouveaux modes de communication.

NEWS

«Concours Romand» der Fleischfachlernenden 2018

Dieser Wettbewerb bringt die besten Lernenden der Berufsschulen von Freiburg, Moutier, Sion und Clarens zusammen. Er fand am Sonntag 7. Oktober 2018 im Rahmen der Freiburger Messe «La Cantonale» statt. Acht Kandidaten haben an der diesjährigen Ausgabe mit dem Thema «Das Schweinskarree «Presto» und sein Sonntagsbraten» teilgenommen.

Der Sieger des Wettbewerbes ist Joël Vuistiner, ausgebildet in der Migros Métropole in Sion. Den zweiten Rang teilen sich Damien Galley von der Metzgerei Limat in Prez-vers-Noréaz, der auch den Präsentationspreis gewonnen hat, und Cédric Meystre von der Metzgerei Wyler in Lucens.

Wir gratulieren ihnen und allen Kandidaten herzlich. Alle Teilnehmer haben Geschick und eine sehr gute Arbeitsqualität bewiesen.

Ein Kurs um zu lernen, wie man soziale Netzwerke benutzt

Am Donnerstag 27. September 2018 konnten die Mitglieder, die dies wünschten, in den Räumen der FPE-CIGA einen Kurs über Soziale Netzwerke besuchen. Der Kurs war speziell für Metzgereien ausgelegt und wurde von Joachim Rolle, Direktor der Kommunikationsagentur Kameleo in Freiburg, geleitet.

Eine gute Gelegenheit, sich der neuen Kommunikationsweise anzupassen.



IMPRESSUM

Textes / Texte

Anaïs Henry
anaïs.henry@fpe-ciga.ch

Graphisme / Grafiker

Agence DEP/ART

Tirage / Auflage

350 exemplaires

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



- Roh- und Kochpökewaren
- Koch- und Brühwurst
- Rohwurst
- Panaden & Paniermehle

- Marinaden
- Zusatzstoffe
- Convenience-Produkte
- Individuelle Kundenlösungen

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch



LA RECETTE

La Porchetta

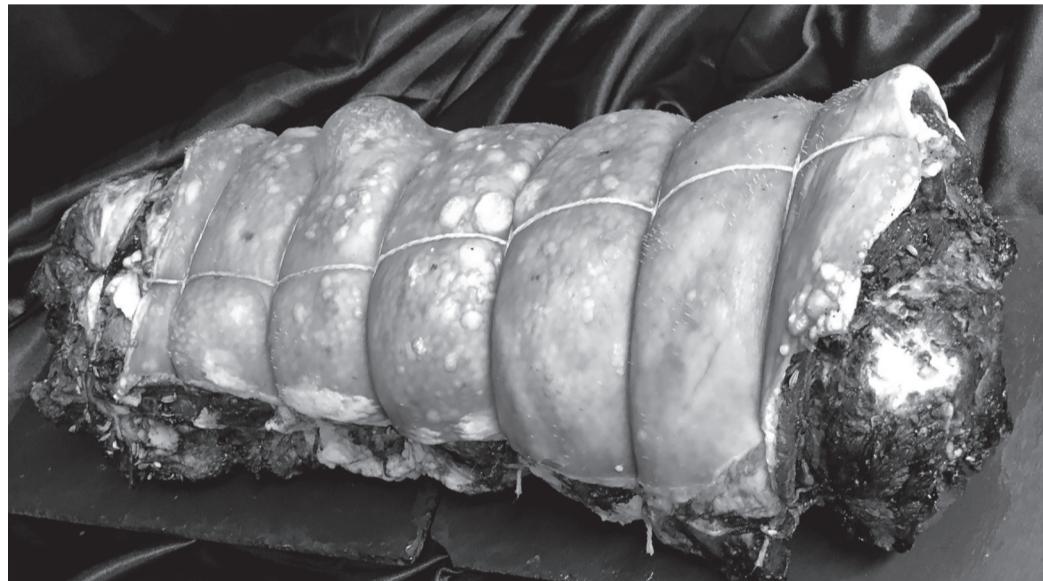
Ingédients

1 Pce	Poitrine de porc fraîche avec couenne et sans cartilage
17 gr/kg	Sel de cuisine
1 gr/kg	Poivre-noir
3 gr/kg	Ail granulé
3 gr/kg	Piment concassé
4 gr/kg	Penouil graine
1 gr/kg	Romarin sec

Préparation

1. Entailler la poitrine de porc du côté de la viande et ce sur 5 cm dans le sens de la longueur afin de bien pouvoir la rouler.
2. Enduire la viande du mélange d'épice.
3. Rouler la poitrine la couenne à l'extérieur et ficeler
4. Enfourner au four préchauffé à 180°C pendant 50 minutes
5. Réduire la température à 140°C et ajouter si possible 35 % d'humidité.
6. Cuire jusqu'à l'obtention de 65°C de température à cœur.
7. Laisser refroidir en chambre froide
8. Vendre en tranche fine, la couenne doit être croustillante.

Bon appétit



REZEPT

La Porchetta

Zutaten

1 Stück	Frische Schweinsbrust mit Schwarte und ohne Knorpel
17 gr/kg	Salz
1 gr/kg	Schwarzer Pfeffer
3 gr/kg	Knoblauchgranulat
3 gr/kg	Gemahlener Chilipfeffer
4 gr/kg	Fenchelsamen
1 gr/kg	Getrockneter Rosmarin

Zubereitung

1. Die Schweinsbrust auf der fleischigen Seite der Länge nach 5cm einschneiden um sie gut einrollen zu können.
2. Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben.
3. Die Schweinsbrust so einrollen, dass die Schwarte aussen ist.
4. Während 50min im vorgewärmten Ofen bei 180°C garen.
5. Die Temperatur auf 140°C reduzieren und wenn möglich auf 35 % Luftfeuchtigkeit einstellen.
6. Garen bis die Kerntemperatur 65°C erreicht.
7. Im Kühlräum auskühlen lassen.
8. Für den Verkauf in feine Scheiben schneiden. Die Schwarte muss knusprig sein.

Guten Appetit!

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac


L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11 026/347.15.30
1762 Givisiez

www.lechinedor.ch

Depuis 1895 connue dans les boucheries de toute la Suisse pour ses boyaux naturels.

Nos spécialités:

boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôtier, saucisses d'Ajoie
menus de mouton pour viennes, merquez, cipollata
boyaux droits salés pour salamis, saucissons
frisés de porc pour saucissons
poches de porc pour boutefas

Z'graggen
Naturdärme • Boyaux naturels
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG
Bahnhofstrasse 8
CH-6052 Hergiswil/NW
Tel. 041 630 12 41
Fax 041 630 30 71
www.zgraggen-darmhandel.ch
info@zgraggen-darmhandel.ch



naturaCHIMICA



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft Centre de formation pour l'économie carnée suisse Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle
der Produktequalität, der Hygiene Ihrer Mitarbeiter
sowie der Betriebshygiene

Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez (inkl. Kurierdienst).

Avenue Général-Guisan 30 B
CH-1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

info@natura-chimica.ch
www.natura-chimica.ch

Schachenstr. 43
CH-3700 Spiez
033 650 81 81
033 654 41 94

qks@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch