

La Feuille Das Karree



TRAITEUR AU MAGASIN : PROPOSER DES MENUS CUISINÉS

Rencontre avec Baptiste Moret

TRAITEUR IM LADEN: FERTIGE MENUS ANBIETEN

Begegnung mit Baptiste Moret

SOMMAIRE

Le petit mot du président2

Quand boucherie et cuisine
font la paire : Baptiste Moret.3

Interview de Ruedi Hadorn
et Ivo Bischofberger5

Recommandation des prix de vente5

News7

100 ans : venez les fêter avec nous !7

La recette8



100^e anniversaire
25 avril 2020 à Morat

J-136

INHALT

Das kleine Wort des Präsidenten2

Wenn Fleischfachgeschäft und Küche
Hand in Hand gehen: Baptiste Moret4

Interview mit Ruedi Hadorn
und Ivo Bischofberger.6

Empfehlungen für Verkaufspreise6

News7

100 Jahre: Feiern Sie mit uns!7

Das Rezept.8



100. Geburtstag
25. April 2020 in Murten

Noch 136 Tage

Agenda

25 mars 2020	Assemblée des délégués, Spiez
25 avril 2020	100 ^{ème} anniversaire, Morat
26 avril 2020	Congrès national de l'UPS, Morat
du 9 au 13 septembre 2020	SwissSkills 2020, Berne

Agenda

25. März 2020	Delegiertenversammlung, Spiez
25. April 2020	100-jähriges Jubiläum, Murten
26. April 2020	Nationaler Kongress des SFF, Murten
vom 9. – 13. September 2020	SwissSkills 2020, Bern

«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

Une part de tradition.

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

GZM

swiss nutri valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch



naturachimica



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

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

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

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

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



■ Roh- und Kochpökelwaren
■ Koch- und Brühwurst
■ Rohwurst
■ Panaden & Paniermehle

■ Marinaden
■ Zusatzstoffe
■ Convenience-Produkte
■ Individuelle Kundenlösungen

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis
food solutions

Le petit mot du Président

Notre association sera centenaire l'année prochaine et le temps venu, nous aurons besoin de vous, non seulement pour fêter, mais également pour resserrer les rangs et montrer à la population que nous sommes encore bien là, bien vivants!

Vous avez reçu dernièrement un courrier qui vous demandait si vous participerez aux diverses manifestations du 100^{ème}. Non seulement je compte sur vous pour y être, mais aussi tous vos collaborateurs et collaboratrices. Ils méritent plus que jamais d'être à nos côtés ce jour-là!

Nous allons vous demander de fermer boutique le samedi après-midi 25 avril afin que nous soyons tous ensemble pour défiler dans la magnifique rue centrale de Morat. Par ce défilé, nous voulons non seulement nous mettre en avant mais aussi tous les métiers de bouche qui véhiculent les mêmes valeurs que nous. C'est ainsi que nous aurons à nos côtés des fromagers, des boulangers et d'autres confréries.

Je compte sur votre présence pour l'ensemble du week-end, car en plus de la fête du samedi, nous aurons le plaisir et l'honneur d'accueillir le congrès de l'Union le dimanche 26 avril, placé sous les couleurs fribourgeoises. Nous ferons ainsi découvrir à nos collègues de toute la Suisse nos traditions culinaires et culturelles!

Le 25 et 26 avril 2020, tous les Bouchers Charcutiers fribourgeois à Morat. **JE COMPTE SUR VOUS!**

Si la fête est programmée pour avril 2020, je n'oublie pas de vous souhaiter, à vous, vos familles, vos collaborateurs/trices, vos ami(e)s et toutes les personnes qui vous sont chères, de merveilleuses fêtes de fin d'année.

Président: Gérard Yerly



Das kleine Wort des Präsidenten

Nächstes Jahr steht die Jahrhundertfeier unseres Verbandes an. Zu diesem Zeitpunkt werde wir auf Euch zählen, nicht nur um gemeinsam zu feiern, sondern auch um zusammenzurücken und dem Volk zu zeigen, dass wir noch da sind, lebendig und gesund!

Ihr habt letzts ein Schreiben erhalten, wo Ihr gebeten werdet, an den verschiedenen Veranstaltungen des Jubiläums teilzunehmen. Ich zähle nicht nur auf Eure Anwesenheit, sondern auch auf die Teilnahme Eurer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie verdienen es mehr als je zuvor an diesem Tag an unserer Seite zu stehen! Wir werden Euch bitten, Eure Türen für den

Samstagnachmittag, 25. April, zu schliessen, damit wir alle gemeinsam in der wunderschönen Hauptgasse von Murten am Umzug teilnehmen können. Mit diesem Umzug wollen wir nicht nur uns, sondern auch alle anderen Lebensmittelberufe in den Vordergrund stellen, die dieselben Werte vertreten wie wir. Deshalb werden wir uns zusammen mit Bäckern, Konditoren und Käsern im Umzug präsentieren.

Ich zähle das für das gesamte Wochenende auf Euch, denn zusätzlich zum Fest am Samstag haben wir die Ehre, den nationalen Kongress des SFF am Sonntag, den 26. April, in unserem schönen Kanton

zu empfangen. So können wir unsere Kolleginnen und Kollegen aus der ganzen Schweiz an unsere kulturellen und kulinarischen Traditionen heranzuführen! Am 25. und 26. April sind alle Freiburger Fleischfachleute in Murten! **ICH ZÄHLE AUF EUCH!**

Trotz dem grossen Fest im April 2020 will ich es nicht unterlassen, Euch und Euren Familien, Mitarbeiter/innen, Freund/innen und Liebsten wunderschöne Festtage zu wünschen.

Präsident: Gérard Yerly

MARMY

Viande en gros SA

Estavayer-le-Lac



Emmental

REBER



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

Quand boucherie et cuisine font la paire

Baptiste Moret, Boucherie Moret à Bulle et Vuadens

Baptiste Moret est à la tête de deux boucheries depuis le début de cette année, ayant repris celle de son père à Bulle et celle de Mario Jaquet à Vuadens. Un beau challenge qui demande une certaine organisation. Ses produits reflètent les valeurs qui lui sont chères : locaux, de saison, et faits maison de A à Z. Passionné de cuisine, il aime également proposer des produits traiteur au magasin que les clients n'ont plus qu'à réchauffer.

Baptiste Moret a terminé son apprentissage avec maturité intégrée en 2006 chez Micarna. Il a forgé son expérience dans différentes boucheries et passé son brevet. Il a ensuite travaillé pendant sept ans à la Boucherie Chevaline à Bulle, tenue par son père, qu'il a reprise au 1^{er} janvier 2019. Au même moment, Mario Jaquet souhaitait remettre sa boucherie de Vuadens et Baptiste Moret a profité de cette opportunité pour la reprendre également : «Ce n'était pas facile au début au niveau financier et pour l'organisation, mais c'était aussi un avantage de les reprendre les deux en même temps, car ça évite de mettre un système en route et de devoir tout changer par la suite. L'investissement se fait une seule fois.» Et s'il a réussi à relever ce défi, Baptiste Moret assure que c'est aussi grâce au soutien de sa femme, ainsi que des bases solides données par son père et par Mario Jaquet : «C'est un grand honneur de reprendre et de continuer ce qu'ils ont fait.»

«L'important est de s'adapter au lieu où nous sommes et aux besoins des clients.»

Par respect pour ces deux professionnels, Baptiste Moret ne souhaitait d'abord pas changer les noms des boucheries et uniquement les réunir sous un même logo. Mais il s'est rendu compte que cela compliquerait

les choses pour les clients, même si la décision n'a pas été facile à prendre. Quant aux produits, s'il propose la même gamme dans les deux boucheries, il a gardé ce qui fonctionnait et notamment les menus pour les privés : «Nous préparons les commandes mais ne faisons ni le service, ni la livraison. Ce que j'aime surtout, c'est avoir des produits de traiteur en vente au magasin. Par exemple pour la chasse, nous faisons tout maison, la viande bien sûr, mais aussi les accompagnements comme les marrons glacés, les poires à Botzi et le chou rouge, par exemple. Les clients peuvent venir acheter leur menu entier chez nous. Pour moi qui suis un passionné de cuisine, c'est un vrai plaisir de proposer ces produits.»

S'il souhaite développer cette offre de traiteur au magasin, Baptiste Moret ne compte pas proposer de livraison ni de service : «Nous avons déjà beaucoup de travail et ne voulons pas nous éparpiller, ni empiéter sur le travail des bouchers qui sont spécialisés en service traiteur. A mon avis, c'est important de se recentrer, pas toutes les boucheries doivent se mettre au service traiteur ou aux plats tout prêts, l'important est de s'adapter au lieu où nous sommes et aux besoins des clients.» Il a d'ailleurs gardé la vente en gros à Vuadens, qui était une grande partie de l'activité de Mario Jaquet et qui est importante pour la vie du village.

Concernant le futur du métier de boucher-charcutier, Baptiste Moret est très optimiste et croit beaucoup en l'artisanat alimentaire en général, d'autant plus dans le canton de Fribourg : «Nous avons la chance de vivre dans une région où les gens aiment se faire plaisir et se retrouver autour d'une table avec un bon repas. Il y a également une forte envie de faire ses achats auprès des artisans et des producteurs.» Il estime également que le métier bénéficie du fait qu'il y ait plusieurs boucheries proches



Baptiste Moret

l'une de l'autre, ce qu'il qualifie de «concurrence collaborative» : «Le fait que nous soyons à proximité l'une de l'autre et que nous fonctionnons bien nous donne une crédibilité. À force de voir nos commerces, les clients pensent à aller chez les artisans. Si l'un d'entre nous fait de la pub, ça impacte indirectement tous les autres.»

Son optimisme s'étend également à la formation des jeunes. Lui-même forme en ce moment deux apprentis à Vuadens et deux à Bulle et est expert aux examens de fin d'apprentissage. Il adore enseigner et transmettre, qui permet de rester à la page mais également de bousculer les habitudes et de se remettre en question. Pour lui, le monde du travail manuel est concret et peu influencé par le monde virtuel, ce qui plaît à beaucoup de jeunes : «Je pense qu'ils se rendent à nouveau compte de la beauté de ces métiers artisanaux et que le bonheur peut se trouver ailleurs que dans la voie académique.»

Anaïs Henry

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 rôti, 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



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

Route de Belfaux 11
1762 Glisviesez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.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).

Route de Pra de Plan 3
CH-1618 Châtel-St-Denis
Tél. 021 923 55 68

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

Wenn Fleischfachgeschäft und Küche Hand in Hand gehen

Baptiste Moret, Metzgerei Moret in Bulle und Vuadens

Baptiste Moret führt seit Anfang dieses Jahres zwei Fleischfachgeschäfte, er hat nämlich das Geschäft seines Vaters in Bulle und das von Mario Jaquet in Vuadens übernommen. Eine schöne Herausforderung, die eine gute Organisation verlangt. Seine Produkte widerspiegeln die Werte, die ihm wichtig sind: lokal, saisonal und selbst gemacht, von A bis Z. Als leidenschaftlicher Koch bietet er auch gerne Traiteur Produkte an, die der Kunde zu Hause nur noch aufwärmen muss.

Baptiste Moret hat seine Berufslehre mit Matura 2006 bei der Micarna abgeschlossen. Nachdem er in unterschiedlichen Fleischfachgeschäften Erfahrung gesammelt hatte, bestand er die eidgenössische Berufsprüfung. Anschliessend arbeitete er während 7 Jahren in der Metzgerei Chevaline in Bulle, die er am 1. Januar 2019 von seinem Vater übernahm. Zur gleichen Zeit war auch Mario Jaquet auf der Suche nach einem Nachfolger für sein Fleischfachgeschäft in Vuadens und Baptiste Moret hat die Gelegenheit genutzt, um auch hier die Führung zu übernehmen: «Es war am Anfang nicht einfach, vor allem was die Finanzen und der Organisation betrifft, es hatte aber auch Vorteile, beide Unternehmen gleichzeitig zu übernehmen. Ich konnte es so vermeiden, ein System auf die Beine zu stellen, um es dann wieder komplett umstellen zu müssen. So habe ich nur einmal investieren müssen.» Baptiste Moret hat die Herausforderung gemeistert, er hätte es aber ohne die Unterstützung seiner Frau und dem soliden Fundament, das sein Vater und Mario Jaquet aufgebaut haben, nicht geschafft: «Es ist eine Ehre in ihre Fussstapfen treten zu dürfen.»

«Das Wichtige ist, sich dem Ort wo man ist und den Bedürfnissen der Kunden anzupassen.»

Aus Respekt für die zwei Berufsmänner wollte Baptiste Moret zuerst die Namen der beiden Fleischfachgeschäfte nicht ändern, sondern sie nur unter demselben Logo zusammenführen. Er stellte dann aber fest, dass dies für die Kunden kompliziert werden würde, und musste die schwere Entscheidung treffen, die Namen doch zu ändern. Er bietet zwar dieselbe Produktpalette in beiden Geschäften an, hat aber die Produkte beibehalten, die gut liefen, vor allem was die Menüs für Privatkunden anbelangt: «Wir bereiten die Bestellung vor, machen aber weder Lieferungen nach Hause noch den Service. Was ich vor allem mag, ist die Traiteur Produkte im Laden zu verkaufen. In der Jagdsaison zum Beispiel machen wir alles selbst, das Fleisch natürlich, aber auch Beilagen wie glasierte Marroni, Poire à Botzi und Rotkohl. Die Kunden können so ihr gesamtes Menu bei uns einkaufen. Für mich

als leidenschaftlicher Koch ist es eine wahre Freude, diese Produkte anbieten zu können.»

Baptiste Moret will dieses Angebot weiter ausbauen, hat aber nicht im Sinn, Lieferungen oder den Service dazu anzubieten. «Wir haben schon so sehr viel Arbeit und wollen uns nicht zu sehr verstreuen oder uns die Arbeit von Fleischfachleuten aneignen, die sich auf den Traiteur Service spezialisiert haben. Meiner Meinung nach ist es wichtig, einander entgegen zu kommen, es muss nicht jeder einen Traiteur Dienst oder Fertiggerichte anbieten. Das Wichtige ist, sich dem Ort wo man ist und den Bedürfnissen der Kunden anzupassen.» Er hat übrigens auch den Grosshandel in Vuadens beibehalten, welcher ein wichtiger Bestandteil der Tätigkeit von Mario Jaquet war und wichtig für das Dorfleben ist.

Was die Zukunft des Fleischfachmann-Berufes anbelangt ist Baptiste Moret sehr optimistisch und glaubt an das Handwerk, nicht nur in der Fleischwirtschaft sondern allgemein im Lebensmittelbereich, vor allem im Kanton Freiburg: «Wir haben das Glück in einer Region zu leben, wo sich die Leute gerne etwas gönnen und es lieben, eine gute Mahlzeit zu teilen. Es besteht zudem das starke Bedürfnis, Produkte bei traditionellen Betrieben und Produzenten einzukaufen.» Er ist auch der Ansicht, dass der Beruf davon profitiert, wenn mehrere Fleischfachgeschäfte nahe bei einander sind, was er als «Gemeinschaftskonkurrenz» bezeichnet: «Die Tatsache, dass wir in der Nähe des anderen sind und so gut funktionieren verleiht uns Glaubwürdigkeit. Wenn unsere Geschäfte oft gesehen werden, denken Kunden eher daran, in ein traditionelles Fleischfachgeschäft zu gehen. Wenn einer von uns Werbung macht, hat das auch direkte Auswirkungen auf die anderen.»

Sein Optimismus ist auch in der Ausbildung zu spüren. Er selbst bildet im Moment zwei Lernende in Vuadens und zwei in Bulle aus und ist Experte bei den Lehrabschlussprüfungen. Er liebt es, sein Wissen zu vermitteln, was ihm erlaubt auf dem neuesten Stand zu bleiben, aber auch Gewohnheiten aufzurütteln und sich selbst in Frage zu stellen. Für ihn ist die Welt der handwerklichen Berufe konkret und noch wenig beeinflusst von der virtuellen Welt, was vielen jungen Leuten gefällt: «Ich denke, dass sie sich wieder der Schönheit dieser traditionellen Berufe bewusst werden und schätzen, dass das Glück auch auf einer nicht akademischen Laufbahn gefunden werden kann.»

Anaïs Henry

Pour l'énergie...



SUTTERO



Ernst Sutter AG - AV. du Chablais 18 - CH-1008 Prilly
021 / 621 70 30 - 021 / 621 70 35
www.suttero.ch

...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



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

Interview de Ruedi Hadorn et Ivo Bischofberger

Ruedi Hadorn, Directeur de l’UPS



1. Depuis combien de temps êtes-vous en fonction auprès de l’UPS et quel a été votre parcours professionnel pour en arriver là ?
2. Quels changements avez-vous observé dans la branche depuis vos débuts et quels défis attendent les bouchers ces prochaines années ?

L’industrie de la viande est soumise à des changements structurels constants, avec un nombre d’entreprises en diminution et un nombre d’employés qui reste stable. En outre, on observe un resserrement croissant de la marge, qui conduit à une pression sur les prix. Nous sommes aussi particulièrement préoccupés par la pénurie persistante de jeunes talents, ainsi que l’image de la boucherie à la lumière des défenseurs des droits des animaux et des discussions sur l’écologie et le climat. Compte tenu de ces divers défis de société, je suis convaincu que notre secteur repose plus que jamais sur des professionnels et des cadres de la viande bien qualifiés, qui proposent des produits de qualité et un service à la clientèle irréprochable.

3. Comment faire pour soutenir au mieux la formation et donner envie aux jeunes de se lancer dans ce métier ?
4. Le métier essaie de se renouveler avec par exemple la nouvelle commercialisation. Etes-vous satisfait de ces changements ? Y’a-t-il déjà des effets ?

Par le biais d’informations et de l’implication de chacun. Cela passe par exemple par des cours d’introduction, des journées portes ouvertes, des cours spéciaux avec les étudiants, les parents, les enseignants et les conseillers d’orientation. Les expositions et salons régionaux fonctionnent aussi très bien et l’UPS aide les organisateurs en fournissant du matériel d’information et accorde des contributions financières. Votre association cantonale est très active dans ces domaines et c’est un très bon exemple.

L’augmentation de l’attractivité des métiers de la viande est d’une importance capitale. Les premiers pas ont probablement été franchis et la diminution du nombre d’apprentis pourrait au moins être ralentie dans toute la Suisse, même stoppée à court terme. Avec près de 300 nouveaux apprentis par an, nous sommes encore loin d’atteindre notre objectif : notre secteur a besoin de 500 à 600 diplômés professionnels par an.

Ivo Bischofberger, Président de l’UPS



1. Vous êtes le Président de l’UPS depuis peu. Comment percevez-vous cette union professionnelle ?
2. Aviez-vous des liens directs avec le monde de la boucherie avant ce poste ?
3. En quoi consiste votre fonction ?
4. Que peut faire le Président de l’UPS pour freiner les achats transfrontaliers ?

Extrêmement excitant, très polyvalent et stimulant à la fois. Le large éventail et la complexité des sujets garantissent un travail intéressant. L’engagement énorme des participants de l’association ainsi que de nombreux membres est très motivant.

Dans mes fonctions politiques, j’ai été en contact permanent avec mon prédécesseur, notre président d’honneur et ancien conseiller, Rolf Büttiker, ainsi que notre directeur, Ruedi Hadorn. J’ai également travaillé sur des dossiers spécifiques à la viande. De plus, dans ma vie privée, j’ai des relations familiales dans des boucheries et je suis moi-même un vrai connaisseur de viande.

En tant que président d’une association nationale, je suis responsable de la gestion globale et donc de la direction des comités respectifs. Mais cela ne fonctionne que si je suis en contact étroit avec le conseil d’administration principal et le bureau de Zurich. Dans tout mon travail, le contact personnel avec nos membres est extrêmement important pour moi. Nous ne résolvons les problèmes que lorsque nous discutons et décidons les uns avec les autres.

Bien que j’aimerais avoir une intervention rapide et réussie, je ne peux pas en faire assez contre le tourisme d’achat. Sur le plan politique, en raison de divers accords avec nos pays voisins, nous sommes tenus de prendre des mesures unilatérales. Nous devons donc sensibiliser les consommateurs à l’importance de consommer localement pour la société en général (places d’apprentissages, postes de travail et approvisionnement alimentaire avec des produits de haute qualité).

Recommandation des prix de vente

ARTICLES				ARTICLES			
PRIX DE VENTE		COOP		PRIX DE VENTE		COOP	
PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER		Décembre 2019	Décembre 2019	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER		Décembre 2019	Décembre 2019
Viande de bœuf		Natura Beef	Simmental	Préparation de viande			
Entrecôte		Fr. 91.00	Fr. 84.00	Steak haché		Fr. 27.00	Fr. 37.00
Rumsteak		Fr. 99.50	Fr. 84.00	Brochette mixed grill		Fr. 47.00	Fr. 42.00
Filet		Fr. 99.50	Fr. 93.00	Viande hachée		Fr. 23.50	Fr. 19.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 56.50	Fr. 59.00	Paupiette		Fr. 33.00	Fr. 38.00
Entrecôte parisienne		Fr. 61.50	Fr. 64.00	Cordon bleu de porc		Fr. 27.00	Fr. 24.00
Ragoût		Fr. 37.50	Fr. 34.00	Tranche panée de porc		Fr. 26.50	Fr. 29.00
Emincé		Fr. 48.00	Fr. 46.00	Saltimbocca de porc		Fr. 54.50	Fr. 43.00
Viande de porc		Seulement Natura	Terra Suisse	Steak de cheval		Fr. 39.50	Fr. 36.00
Filet mignon		Fr. 62.50	Fr. 60.00	Volaille fraîche		Coop Natura Plan	De La Région
Tranche dans le filet		Fr. 42.50	Fr. 40.00	Filet de poulet (CH)		Fr. 33.00	Fr. 33.00
Tranche dans le cou		Fr. 25.00	Fr. 23.00	Cuisse de poulet (CH)		Fr. 14.50	Fr. 13.00
Côtelette		Fr. 26.50	Fr. 27.00	Emincé de poulet (CH)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Lard frais		Fr. 19.00	Fr. 15.50	Tranche de dinde (import)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Emincé		Fr. 29.50	Fr. 28.00	Viande d'agneau		(Allemagne)	(France)
Saucisse à rôtir		Fr. 24.20	Fr. 19.50	Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 35.50	Fr. 44.00
Viande de veau		Seulement Natura	Terra Suisse	Racks d'agneau		Fr. 59.00	Fr. 56.00
Filet mignon		Fr. 93.00	Fr. 90.00	Quasi d'agneau		Fr. 46.50	Fr. 42.00
Escalope		Fr. 89.00	Fr. 84.00	Filet d'agneau (import)		Fr. 59.50	Fr. 56.50
Rôti cou		Fr. 40.50	Fr. 44.00				
Emincé		Fr. 51.00	Fr. 55.00				
Côtelettes		Fr. 60.50	Fr. 63.00				

Pas de prix en action!

Interview mit Ruedi Hadorn et Ivo Bischofberger

Ruedi Hadorn, Direktor des SFF



1. Wie lange sind Sie schon beim SFF tätig und wie war Ihr beruflicher Werdegang, um dorthin zu gelangen?

Seit etwas weniger als zehn Jahren. Ich habe zuerst im Geflügelsektor gearbeitet, am heutigen Aviforum in Zollikofen, dann in der angewandten Forschung im Bereich der Fleischverarbeitung bei der Agroscope in Bern-Liebelfeld.

2. Wie hat sich die Branche verändert, seit Sie darin tätig sind und welche Herausforderungen kommen in den nächsten Jahren auf die Fleischfachleute zu?

Die Fleischbranche ist einem konstanten Strukturwandel ausgesetzt, wo sich eine stets sinkende Anzahl Betriebe und eine nahezu gleichbleibende Anzahl an Mitarbeitenden gegenüberstehen. Zudem beobachten wir, dass die Margen immer enger werden, was zu einem grossen Preisdruck führt. Besonders besorgt sind wir von der andauernden Knappheit an jungen Talenten sowie vom Image der Fleischbranche angesichts der Verfechter von Tierrechten und der Diskussionen über die Umwelt und das Klima. Wenn man diesen unterschiedlichen gesellschaftlichen Herausforderungen Rechnung trägt, bin ich davon überzeugt, dass unsere Branche sich mehr als je zuvor auf Fachleute und Kader verlassen muss, die gut qualifiziert sind und sowohl Qualitätsprodukte als auch ein einwandfreier Kundenservice bieten.

3. Wie kann man die Ausbildung am besten unterstützen und die Jugendlichen dazu motivieren, sich in den Fleischberufen zu versuchen?

Mittels guter Informationsvermittlung und durch den Einsatz jedes einzelnen, zum Beispiel mit Schnupperlehren, Tagen der offenen Türen, speziellen Kursen nebst den Schülern auch für Eltern, Lehrer und Berufsberater. Regionale Ausstellungen und kantonale Bildungsmessen sind dafür auch sehr nützlich und der SFF unterstützt die Organisatoren, indem er Informationsmaterial liefert und finanzielle Beiträge gewährt. Ihr Regionalverband ist in dieser Hinsicht sehr aktiv und ist ein sehr gutes Beispiel.

4. Die Fleischberufe versuchen, sich zum Beispiel mit einer neuen Vermarktung zu modernisieren. Sind Sie mit diesen Veränderungen zufrieden? Gibt es bereits Auswirkungen?

Die Steigerung der Attraktivität der Fleischberufe erachte ich als von zentraler Bedeutung! Erste Schritte sind wohl eingeleitet und der Rückgang der Lehrbeginner konnte schweizweit zumindest verlangsamt, kurzfristig gar gestoppt werden. Noch sind wir mit den insgesamt knapp 300 neuen Lehrverhältnissen pro Jahr noch lange nicht am Ziel, benötigt unsere Branche pro Jahr doch eigentlich zwischen 500 und 600 Berufsabgängern.

Ivo Bischofberger, Präsident des SFF



1. Sie sind seit Neuem Präsident des SFF.

Wie nehmen Sie diesen Fachverband wahr?

Äusserst spannend, sehr vielseitig und herausfordernd zugleich. Die breite Palette, die Komplexität und Vielschichtigkeit der Themen garantieren eine interessante Arbeit. Sehr motivierend wirkt dabei das enorme Engagement der Beteiligten von Verbandsseite wie auch vieler Mitglieder.

2. Hatten Sie schon vor ihrem jetzigen Posten einen direkten Bezug zur Welt der Fleischwirtschaft?

In meinen politischen Tätigkeiten war ich dauernd mit meinem Vorgänger, Rolf Büttiker, und unserem Direktor, Ruedi Hadorn, in Kontakt. Ich habe auch spezifische Dossiers, die die Fleischbranche betrafen, bearbeitet. Zudem habe ich auch privat familiäre Verbindungen zu Fleischfachgeschäften und bin selber ein richtiger Fleischgeniesser.

3. Worin besteht Ihre jetzige Aufgabe?

Als Präsident eines nationalen Verbandes obliegt mir die Gesamtleitung und damit auch die Leitung der entsprechenden Gremien. Dies funktioniert aber nur, indem ich in sehr engem Kontakt vor allem mit dem Hauptvorstand und der Geschäftsstelle in Zürich stehe. Bei all meiner Tätigkeit ist mir aber der persönliche Kontakt mit unseren Mitgliedern enorm wichtig. Probleme lösen wir nur, wenn wir mit einander und nicht über einander diskutieren und entscheiden!

4. Was kann der Präsident des SFF tun, um grenzüberschreitende Einkäufe zu verhindern?

So sehr ich mir ein schnelles, erfolgreiches Eingreifen auch wünschen würde, so wenig kann ich allein kraft meines Amtes gegen den Einkaufs-tourismus ausrichten. Im politischen Bereich sind uns aufgrund diverser Abkommen mit unseren Nachbarländern für einseitige Massnahmen die Hände entsprechend gebunden. Wir müssen also die Konsumenten sensibilisieren und ihnen nahebringen, wie wichtig es für die Gesellschaft ist, lokal zu konsumieren (Lehr- und Arbeitsstellen und Versorgung mit qualitativ hochwertigen Produkten).

Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Dezember 2019	Dezember 2019		BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	Dezember 2019	Dezember 2019
Rindfleisch		Natura Beef	Simmental	Pfannenfertiges			
Entrecôte		Fr. 91.00	Fr. 84.00	Hackplätzli		Fr. 27.00	Fr. 37.00
Rumpsteak		Fr. 99.50	Fr. 84.00	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 47.00	Fr. 42.00
Filet		Fr. 99.50	Fr. 93.00	Hackfleisch		Fr. 23.50	Fr. 19.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 56.50	Fr. 59.00	Fleischvogel		Fr. 33.00	Fr. 38.00
Pariser Entrecôte		Fr. 61.50	Fr. 64.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 27.00	Fr. 24.00
Ragout		Fr. 37.50	Fr. 34.00	Schweinsschnitzel paniert		Fr. 26.50	Fr. 29.00
Geschnetzeltes		Fr. 48.00	Fr. 46.00	Schweins Saltimbocca		Fr. 54.50	Fr. 43.00
				Pferdesteak		Fr. 39.50	Fr. 36.00
Schweinefleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
Filet mignon		Fr. 62.50	Fr. 60.00	Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 33.00	Fr. 33.00
Nierstückplätzli		Fr. 42.50	Fr. 40.00	Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 14.50	Fr. 13.00
Halsplätzli		Fr. 25.00	Fr. 23.00	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Koteletts		Fr. 26.50	Fr. 27.00	Trutenschnitzel (Import)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Frischer Speck		Fr. 19.00	Fr. 15.50			(Deutschland)	(Frankreich)
Geschnetzeltes		Fr. 29.50	Fr. 28.00	Lammfleisch			
Schweinbratwurst		Fr. 24.20	Fr. 19.50	Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 35.50	Fr. 44.00
				Racks		Fr. 59.00	Fr. 56.00
Kalbfleisch		Seulement Natura	Terra Suisse	Lammhüftli		Fr. 46.50	Fr. 42.00
Filet mignon		Fr. 93.00	Fr. 90.00	Lammfilet (Import)		Fr. 59.50	Fr. 56.50
Plätzli Stotzen		Fr. 89.00	Fr. 84.00				
Schulterbraten		Fr. 40.50	Fr. 44.00				
Geschnetzeltes		Fr. 51.00	Fr. 55.00				
Kalbsfilet		Fr. 60.50	Fr. 63.00				

Keine Aktionspreise!

NEWS

Save the date : assemblée générale 2020

Nous vous rappelons que notre assemblée générale 2020 aura lieu le même jour que la fête des 100 ans de l'association, c'est-à-dire le samedi 25 avril 2020, à 14h à Morat. Elle sera la plus courte possible afin que tout le monde puisse profiter au maximum des festivités de l'après-midi. Réservez déjà cette date dans vos agendas, nous espérons vous y voir nombreux.

Commande de tabliers supplémentaires

Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité de commander des tabliers supplémentaires aux couleurs du 100^{ème} anniversaire, afin que vos collaborateurs/trices puissent défiler avec le 25 avril 2020. Vous pouvez contacter Christian Ayer pour toute commande et informations supplémentaires :

Email : c.ayer@bluewin.ch
Tél. : 026 322 87 16

Nouvel onglet « 100^{ème} » sur notre site internet

Vous pouvez dès à présent retrouver toutes les informations importantes concernant la fête, mises à jour au fur et à mesure, dans le nouvel onglet « 100^{ème} » de notre site internet : <https://www.bouchers-fribourgeois.ch/fr/100eme-anniversaire>. Vous y retrouverez notamment le programme du week-end, les plans des festivités, des liens utiles pour se parquer et se loger, ou encore la grille de sponsoring.

100 ans : venez les fêter avec nous !

A l'occasion du 100^{ème} anniversaire de l'association, une fête aura lieu le samedi 25 avril 2020 à Morat, suivie par le Congrès suisse de l'UPSv le dimanche 26 avril. Nous appelons tous les patrons à fermer leurs établissements le samedi après-midi, afin que leur personnel puisse participer au défilé et à la fête.

Nous comptons également sur vous, chers membres, pour être présents à la courte assemblée générale de l'association qui aura lieu le samedi à 14h, avant les festivités. Profitez également de participer à la soirée qui s'annonce grandiose, et de réserver une nuit d'hôtel à Morat pour être présents au Congrès suisse du dimanche.

Nous espérons que tous les bouchers fribourgeois répondront présents pour ce week-end unique et incroyable que nous nous réjouissons de partager avec vous tous.

NEWS

Save the Date: Generalversammlung 2020

Wir möchten Sie daran erinnern, dass unsere Generalversammlung 2020 am selben Tag stattfinden wird, wie das Fest zum 100-jährigen Jubiläum, d.h. am Samstag, den 25. April 2020 um 14 Uhr in Murten. Die Sitzung wird so kurz wie möglich gehalten, damit jede und jeder so gut wie möglich von den Festlichkeiten am Nachmittag profitieren kann. Tragt dieses Datum bitte bereits jetzt in Euren Agenda ein, wir freuen uns auf ein zahlreiches Erscheinen.

Bestellung von zusätzlichen Schürzen

Ihr habt die Möglichkeit, zusätzliche Schürzen mit dem Logo des 100-jährigen Jubiläums für Eure Mitarbeiter/innen zu bestellen, damit sie am 25. April 2020 mit Euch am Umzug teilnehmen können. Bitte kontaktiert für Bestellungen und zusätzliche Informationen Christian Ayer:

Email: c.ayer@bluewin.ch
Tel.: 026 322 87 16

Neue Rubrik «100 Jahre» auf unserer Internetseite

Ihr findet ab sofort alle wichtigen Infos und Updates zum Fest in der neuen Rubrik «100 Jahre» auf unserer Internetseite: <https://www.bouchers-fribourgeois.ch/de/100-jahriges>. Darin befinden sich unter anderem das Programm des Wochenendes, ein Plan mit den Festlichkeiten, nützliche Links für Parkplätze und Unterkünfte sowie die Sponsorenliste.

100 Jahre: Feiern Sie mit uns!

Anlässlich des 100. Geburtstages des Verbandes findet am Samstag 25. April 2020 in Murten eine grosse Feier statt. Gleich am Sonntag, dem 26. April findet dann der Schweizer Kongress des SFF statt. Wir rufen alle Betriebsinhaber dazu auf, ihre Geschäfte am Samstagnachmittag zu schliessen, damit alle Mitarbeiter am Umzug und an den Feierlichkeiten teilnehmen können.

Wir zählen ebenfalls auf Euch, wertige Mitglieder, um an der kurzen Generalversammlung des Verbandes anwesend zu sein, die am Samstag kurz vor den Festlichkeiten um 14 Uhr stattfinden wird. Nutzt die Gelegenheit an der Abendveranstaltung teilzunehmen, es erwartet Euch eine grossartige Feier! Und bucht eine Hotelübernachtung in Murten, um am Sonntag am Schweizer Kongress teilzunehmen.

Wir hoffen, dass alle Freiburger Fleischfachleute an diesem einzigartigen und unglaublichen Wochenende dabei sein werden und wir freuen uns, diese Momente mit Euch zu teilen.



Nous travaillons pour votre succès.

- Salaisons cuites
- Saucisses échaudées
- Saucisses crues
- Panades & Chapelures
- Marinades
- Additifs
- Produits convenience
- Solutions individuelles

pacovis

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

LA RECETTE

Croustillant de cochon farci à la figue

Préparation la veille

- 1,2kg poitrine de porc avec couenne sans os
- 6 figues
- 100g chair à farcir
- 1 œuf
- 1 c.s. pignons de pin
- 10 feuilles de sauge
- huile d'olive
- sel

La veille, lavez les figues et coupez-les en petits morceaux, hachez finement la sauge. Mélangez-les avec la chair à farcir, les pignons et l'œuf. Salez, poivrez et malaxez bien.

Entaillez la couenne de la poitrine tous les centimètres dans la largeur. Retournez la poitrine et répartissez au centre la farce en boudin, refermez-la pour la rouler, serrez bien et ficelez. Salez la couenne et laissez-la reposer à découvert une nuit au réfrigérateur.

Le jour même

Préchauffez le four à 220°C. Débarrassez la couenne du sel et séchez-la avec du papier absorbant. Enduisez-la d'un peu d'huile d'olive, placez la poitrine sur une plaque, couenne vers le haut, et enfournez pendant 30 minutes. Au bout de ce temps, baissez la température à 200°C et poursuivez la cuisson environ 20 minutes. La viande doit être bien tendre et la couenne croustillante.

Bon appétit !



REZEPT

Knusprige Schweinsbrust mit Feigenfüllung

Vorbereitung am Vortag

- 1,2kg Schweinsbrust mit Schwarte und ohne Knochen
- 6 Feigen
- 100g Brätfüllung
- 1 Ei
- 1 EL Pinienkerne
- 10 Salbeiblätter
- Oliveöl
- Salz

Die Feigen waschen und in kleine Stücke schneiden, Salbei fein hacken. Mit dem Brät mischen und Pinienkerne und Ei beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

Der Breite nach Streifen mit 1cm Abstand in die Schwarte einschneiden. Schweinsbrust wenden, aus der Füllung eine Wurst formen und auf die Mitte der Schweinsbrust legen. Schweinsbrust einrollen, gut pressen und binden. Schwarte salzen und offen eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am selben Tag

Ofen auf 220°C vorheizen. Salz von der Schwarte entfernen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mit etwas Oliveöl bestreichen, mit der Schwarte gegen oben auf ein Blech legen und 30min lang im Ofen garen. Nach den 30min die Temperatur auf 200°C reduzieren und ca. 20min weitergaren. Das Fleisch muss zart und die Schwarte schön knusprig sein.

E Guete!

«Mir hei dr Bigler scho sit
jahre zum Frässe 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
Ä Portion Tradition.

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

**Geflügelfleisch ist
Vertrauenssache.**

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

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

frifag
Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

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 www.lechinedor.ch
1762 Givisiez

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anaïs Henry - anaïs.henry@fpe-ciga.ch
Photos/Fotos : Anaïs Henry

Tirage/Auflage : 350 exemplaires
Graphisme/Grafiker : Agence DEP/ART