



ASSOCIATION DES MAÎTRES
BOUCHERS-CHARCUTIERS
DU CANTON DE FRIBOURG
METZGERMEISTERVERBAND
DES KANTONS FREIBURG

100 ANS 1920 - 2020

La Feuille Das Karree



SOMMAIRE

Le petit mot du président	2
Un établissement centenaire : Götschmann Fleisch & Traiteur AG	3-4
Souvenirs du siècle d'existence de l'association	5-6
News	7
L'association et le métier en quelques dates	8

INHALT

Das kleine Wort des Präsidenten	2
Ein Jahrhundert altes Unternehmen: Götschmann Fleisch & Traiteur AG	3-4
Erinnerungen an das Jahrhundert des Bestehens unseres Verbandes	5-6
News	7
Der Verband und unser Beruf in ein paar Daten	8

Seit 1895 ein Begriff für Naturdärme in Metzgereien und Wurstfabriken der ganzen Schweiz.

Unsere Spezialitäten:

- Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salametli sowie Blut- und Leberwürste
- Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schüblig
- Schafssaitlinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.
- Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.
- Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

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

«Die erschi grossi Liebi
vo mire Tochter
isch dr Bigler gsi.»

Bigler
1946

Ä Portion Tradition.

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

Wir sind gerne für Sie da:



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



Thomas Stöckli
Tel. +41 32 352 18 05
thomas.stoeckli@bigler.ch

Agenda

5 septembre 2020	18 ^{ème} Championnat Suisse de désossage, Langnau i. E
du 9 au 13 septembre 2020	SwissSkills 2020, Berne
du 16 au 20 septembre 2020	EuroSkills 2020, Autriche
11 novembre 2020	Assemblée des délégués, Spiez
Date à définir	Festivités du 100 ^{ème} anniversaire

5. September 2020	18. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen, Langnau i. E
vom 9. bis am 13. September 2020	SwissSkills 2020, Bern
vom 16. bis am 20. September 2020	EuroSkills 2020, Österreich
11. November 2020	Delegiertenversammlung, Spiez
Datum noch zu definieren	Festlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum

Le petit mot du Président

Mis à part Nostradamus, qui aurait prédit qu'en 2020 une pandémie mondiale mettrait à terre l'économie? Pas grand monde j'en conviens, voire personne. Je suis atterré, sidéré des effets dévastateurs de ce virus. Non seulement il tue, mais il met à terre toutes les entreprises de ce pays, de ce continent, de cette planète! Saurons-nous nous relever de cette tragédie? Je ne peux que le souhaiter. J'ai une pensée particulière pour vous, cher(e)s collègues, qui avez beaucoup perdu ces dernières semaines (restauration, traiteur, etc.). Accrochez-vous, ne baissez pas les bras. Votre savoir-faire, la qualité de votre travail sera le ticket gagnant quand reviendra le beau temps!

Malgré tout ça et en cherchant bien, on peut aussi voir quelques signes positifs. Je ne minimise ni la maladie, ni la mort d'êtres humains, mais j'essaie de positiver, de m'accrocher à quelque chose qui rassure ou qui pourrait nous aider à nous projeter dans le futur. Par exemple, le répit que nous laissons à notre planète ne pourra être que salutaire sur le long terme. Elle suffoquait sous

l'industrialisation, sous les méfaits de l'être humain qui n'a aucun respect pour cette terre nourricière. Je constate aussi que le consommateur n'a plus d'autres choix que de consommer local car les frontières sont fermées. Certains redécouvrent les avantages d'avoir un petit magasin, une boucherie ou une boulangerie dans son village. Encore faudra-t-il qu'il s'en souvienne quand la situation retrouvera son calme, mais voyons cela du bon côté, nos clients sont toujours là!

Cher(e)s ami(e)s, cher(e)s collègues, je vous souhaite la santé pour vous et vos proches. Soyez prudents et respectez les consignes afin que nous puissions fêter le 100^{ème} anniversaire de notre association. Fête qui aura lieu peut-être cet automne ou au plus tard le printemps prochain. Les membres du comité d'organisation ne baissent pas les bras. Ils vous ont promis une fête et elle aura bien lieu!

Votre Président : Gérard Yerly



Das kleine Wort des Präsidenten

Wer hätte schon, abgesehen von Nostradamus, voraussagen können, dass im Jahr 2020 eine Pandemie die Wirtschaft zu Grunde richten würde? Wahrscheinlich niemand. Ich bin bestürzt und fassungslos über die verheerenden Folgen dieses Virus. Er kostet nicht nur Menschenleben, er bringt auch sämtliche Unternehmen dieses Landes, dieses Kontinentes und gar des Planeten zu Fall! Werden wir in der Lage sein, uns von dieser Tragödie zu erholen? Ich kann es nur hoffen. Ich denke in diesen Zeiten besonders an Euch, werte Kollegen, die Ihr in den letzten Wochen viel verloren habt (Restauration, Catering, etc.). Haltet durch und gebt nicht auf. Euer Knowhow und die Qualität Eurer Arbeit ist euer Gewinnerlos, wenn die guten Zeiten zurückkommen.

Trotz all dem kann man, wenn man gut sucht, auch positive Zeichen sehen. Ich will weder die Krankheit noch den Tod von Mitmenschen kleinreden, aber ich versuche positiv zu bleiben und mich an etwas festzuhalten, was mir Sicherheit gibt oder das uns helfen könnte, in die Zukunft zu blicken. Zum Beispiel kann die Atempause, die wir unserer Umwelt geben, langfristig nur heilsam sein. Unsere Planet war unter der Industrialisierung und den Missetaten der Menschen, die keinen Respekt für unsere nährende Erde haben, am Ersticken. Ich stelle auch fest, dass der Konsument keine andere Wahl hat als lokal zu konsumieren, denn die Grenzen sind geschlossen. Manch einer entdeckt die Vorteile wieder, einen kleinen Laden, ein Fleischfachgeschäft oder eine Bäckerei in seinem Dorf zu haben. Die Leute werden sich noch daran erinnern

müssen, wenn sich die Situation beruhigt hat, aber sehen wir es positiv, unsere Kunden sind immer noch da!

Liebe Freunde, werte Kollegen, ich wünsche Euch und Euren Nächsten viel Gesundheit. Seid vorsichtig und haltet die Weisungen ein, damit wir das 100-jährige Jubiläum unseres Verbandes feiern können, welches im Herbst oder spätestens im nächsten Frühling stattfinden wird. Die Mitglieder des Organisationskomitees lassen den Kopf nicht hängen. Sie haben Euch ein Fest versprochen und wir werden feiern!

Euer Präsident: Gérard Yerly



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



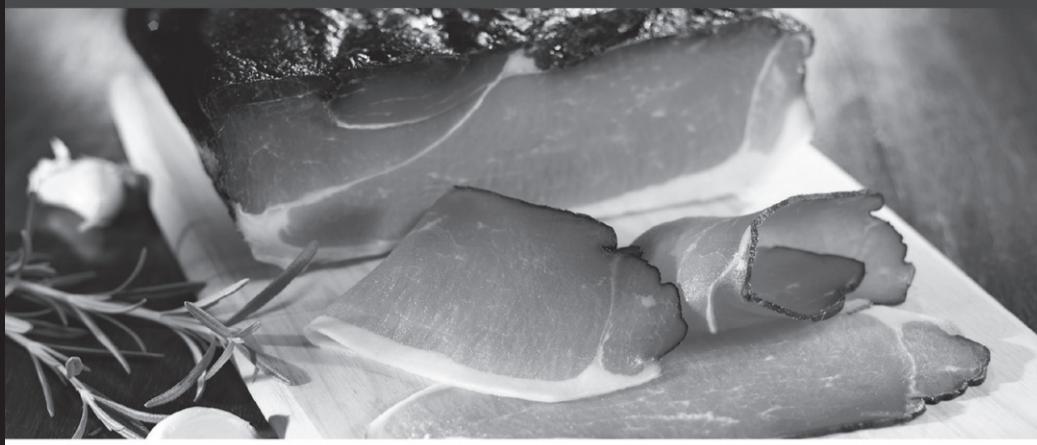
pacovis
food solutions food packaging

Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

Für Fleischliebhaber
Pour les amateurs de viande



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.
Votre partenaire pour la viande fraîche et les produits carnés.

ERNST SUTTER



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

Un établissement centenaire

Götschmann Fleisch & Traiteur AG

Membre de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg, Götschmann Fleisch & Traiteur AG à Giffers a fêté ses 100 ans d'existence deux ans avant l'association, en 2018. Retour sur cette longévité avec la famille Götschmann.

Fondée en 1918 à Giffers par Johann Rudolf Zbinden, la boucherie familiale est reprise en 1950 par son fils Josef qui déménage la boucherie cinq ans plus tard dans de nouveaux locaux avec des chambres froides et un congélateur-chambre. Elisabeth, la fille de Josef, et son mari Raphael Götschmann reprennent la société en 1980 et la rénovent en 1987. Aujourd'hui, les trois enfants du couple, Petra, Stephan et Romano travaillent également dans l'entreprise traditionnelle et représentent donc la quatrième génération en plus de cent ans d'existence. Quant à la cinquième, elle apporte déjà une aide active et souhaite perpétuer l'héritage.

« Plus que jamais, le métier de boucher doit se reposer sur des éléments qui parlent aux consommateurs : qualité, proximité et tradition. »

Pour eux, le secret de cette longévité réside d'une part dans la philosophie du fondateur de la boucherie et qui perdure encore aujourd'hui : rester une entreprise familiale. Non seulement cette valeur parle aux consommateurs, elle permet également aux nouvelles générations de bénéficier du savoir-faire de leurs parents, grands-parents et arrière-grands-parents, un héritage qu'il ne faut pas négliger. D'ailleurs, un autre aspect qui explique le succès centenaire de la société Götschmann est l'alliance subtile entre tradition et innovation. Par exemple, leur recette de la saucisse de porc a été élaborée par Josef, le grand-père, il y a 70 ans déjà et elle est toujours utilisée aujourd'hui. Mais des nouveautés sont aussi régulièrement proposées, tout comme des idées originales, telles que les lapins de Pâques en salami, création de Romano Götschmann durant sa formation et qui a remporté des médailles d'or à la MEFA de Zurich et à l'IFFA de Francfort.

L'utilisation de produits régionaux est un autre point fort de l'établissement et cette façon de faire est présente depuis les débuts. Le fondateur, Johann Rudolf Zbinden, a commencé à livrer de la viande jusqu'à Zurich en 1928 et la philosophie a toujours été de s'appuyer sur des produits régionaux pour fournir un réseau national. Aujourd'hui encore, ils approvisionnent des magasins spécialisés, comme Globus Delikatessa ou Kauffmann, à Bern, Zurich, Aargau, Bâle, Appenzell ou encore Zermatt. La famille Götschmann travaille avec des agriculteurs, boulangeries, fromageries et jardiniers locaux pour réaliser leurs préparations, ainsi que pour leur service d'événements et de restauration. La connaissance personnelle de ces acteurs est un gage de qualité essentiel.

Il est évident que le métier a évolué en 100 ans et que de nouveaux défis attendent les bouchers aujourd'hui. Les produits et les services proposés doivent suivre les besoins des consommateurs actuels, ce qui veut dire offrir de la qualité, des préparations régionales et une histoire. De plus, pour la famille Götschmann, l'entraide entre bouchers est essentielle et doit surpasser la concurrence, car elle apporte un enrichissement mutuel bénéfique. Elle entretient ainsi des relations avec de nombreuses autres boucheries dans toute la Suisse.

En ce qui concerne l'avenir, la famille Götschmann est confiante. Pour elle, il est clair que les valeurs d'entreprise familiale continueront de perdurer et de résonner auprès des clients. Plus que jamais, le métier de boucher doit se reposer sur des éléments qui parlent aux consommateurs d'aujourd'hui : qualité, proximité et tradition. Avec cela en place, nul doute pour Götschmann Fleisch & Traiteur à Giffers que ce qui a duré 100 ans continuera de le faire, et que les boucheries artisanales ont très certainement de beaux jours devant elles, malgré les défis qu'elles peuvent rencontrer.

Anaïs Henry

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

l'Echine d'Or
Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinededor.ch

Ein Jahrhundert altes Unternehmen

Götschmann Fleisch & Traiteur AG

Die Götschmann Fleisch & Traiteur AG ist Mitglied des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg und hat ihr 100-jähriges Jubiläum im Jahr 2018, zwei Jahre vor dem Verband, gefeiert. Wir nehmen diese Langlebigkeit gemeinsam mit der Familie Götschmann unter die Lupe.

Das Familienunternehmen wurde 1918 durch Johann Rudolf Zbinden in Giffers gegründet und wurde 1950 durch seinen Sohn Josef übernommen, der die Metzgerei fünf Jahre später in neue Räume mit Kühlräumen und einem Tiefkühlraum umquartiert. Elisabeth, Josefs Tochter, und ihr Ehemann Raphael Götschmann übernehmen die Unternehmung 1980 und renovieren sie im 1987. Heute arbeiten ihre drei Kinder Petra, Stephan und Romano ebenfalls im Traditionssunternehmen mit und sind somit die vierte Generation im über 100-jährigen Bestehen. Auch die nächste Generation hilft bereits tatkräftig mit und will das Erbe weiterführen.

Das Geheimnis dieser Langlebigkeit liegt einerseits in der Philosophie des Gründers, die bis heute weiterlebt: ein Familienunternehmen bleiben. Dieser Wert spricht nicht nur die Kunden an, er erlaubt es ebenfalls den jungen Generationen vom Wissen ihrer Eltern, Grosseltern und Urgrosseltern zu profitieren; Ein Erbe, das nicht zu vernachlässigen ist.

«Die Fleischbranche muss mehr denn je auf Elemente setzen, die der heutigen Kundschaft entsprechen: Qualität, Regionalität und Tradition.»

und originelle Ideen ins Angebot aufgenommen, wie die Salami-Osterhasen, die Romano Götschmann während seiner Lehre kreiert hat und die mehrere Goldmedaillen an der MEFA Zürich und an der IFFA Frankfurt eingebracht haben.

Die Verwendung von regionalen Produkten ist eine weitere Stärke des Unternehmens, und das wird seit den Anfängen so gehandhabt. Der Gründer, Johann Rudolf Zbinden, hat 1928 angefangen, Fleisch bis nach Zürich zu liefern, die Philosophie bestand also schon immer darin, regionale Produkte zu verwenden, um ein nationales Netzwerk zu beliefern. Auch heute werden Fachgeschäfte in Bern, Zürich, Aargau, Basel, Appenzell oder Zermatt, wie der Globus Delikatessa oder Kauffmann beliefert. Die Familie Götschmann arbeitet mit lokalen Landwirten, Bäckereien, Käsereien und Gärtnereien, um ihre Produkte herzustellen und um diese in ihren Events und Caterings zu verwenden. Die persönliche Beziehung zu diesen Akteuren ist gleichzeitig auch eine wichtige Qualitätsgarantie.

Der Beruf hat sich in den letzten 100 Jahren verändert und neue Herausforderungen warten auf die Fleischfachleute von heute. Die angebotenen Produkte und Dienste müssen den Bedürfnissen der aktuellen Kundschaft entsprechen, was bedeutet, dass qualitativ hochwertige Produkte, regionale Kreationen und eine gemeinsame Geschichte angeboten werden müssen. Darüber hinaus ist für die Familie Götschmann die Zusammenarbeit unter Fleischfachleuten unentbehrlich und muss wichtiger sein, als die Konkurrenz, denn sie ist für beide Seiten vorteilhaft und bereichernd. So werden gute Kontakte mit Fleischfachgeschäften in der ganzen Schweiz gepflegt.

Die Familie Götschmann gibt sich selbstbewusst was die Zukunft angeht. Für sie ist klar, dass die Werte des Familienunternehmens weiterleben und die Kunden dadurch angesprochen werden. Die Fleischbranche muss mehr denn je auf Elemente setzen, die der heutigen Kundschaft entsprechen: Qualität, Regionalität und Tradition. Mit diesen Werten besteht für die Götschmann Fleisch und Traiteur AG in Giffers keine Zweifel, dass das, was 100 Jahre überdauert hat, auch weiterhin so bleiben wird und dass die traditionellen und handwerklichen Fleischfachgeschäfte, trotz den bevorstehenden Herausforderungen, sicherlich auch eine glänzende Zukunft vor sich haben.

Anaïs Henry



Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



**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



Souvenirs du siècle d'existence de l'association cantonale

Erinnerungen an das Jahrhundert des Bestehens unseres Verbandes

1920

ANNÉE DE CRÉATION
DE L'ASSOCIATION CANTONALE
GRÜNDUNGJAHR
DES KANTONALEN VERBANDE

12

PRÉSIDENTS
DEPUIS LA CRÉATION
PRÄSIDENTEN
SEIT DER GRÜNDUNG

35

NOMBRE DE MEMBRES
À LA CRÉATION
ANZAHL MITGLIEDER
BEI DER GRÜNDUNG

16 ans

LE PLUS LONG MANDAT
D'UN PRÉSIDENT
(JAKOB GUTKNECHT, 1937 – 1952)
LÄNGSTES MANDAT
EINES PRÄSIDENTEN
(JAKOB GUTKNECHT, 1937 – 1952)

123

NOMBRE RECORD DE MEMBRES
DANS L'ASSOCIATION
(1951-1952)
MITGLIEDERREKORD IM VERBAND
(1951-1952)

2020

100 ANS DE L'ASSOCIATION
100-JÄHRIGES JUBILÄUM
DES VERBANDES

Liste des présidents (dès 1930) Liste der Präsidenten (ab 1930)

Aug. Despont	1930–1936
Jakob Gutknecht	1937–1952
Jean Despont	1953–1958
Emile Schuwey	1959
Klaus Felix	1960–1967
Emile Gutknecht	1968–1972

Jean Bersier	1973–1984
Séraphin Papaux	1985–1992
Christian Deillon	1993–2000
François Blanc	2001–2010
Gérard Yerly	2011–2020

«Le premier grand amour de ma fille:
Bigler.»

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

Johann Stoll
Tel. +41 32 352 00 05
johann.stoll@bigler.ch

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

pacovis
food solutions food packaging

Hungrig auf die beste Lösung. Seit 1935.
Une myriade de solutions alléchantes. Depuis 1935.

PORTAL.PACOVIS.CH
Ihr 24-Stunden-Zugang zur Pacovis.
Accès 24h/24 à Pacovis.

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten
T +41 56 485 93 93, verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch



Cortège historique du 450^e anniversaire de la Bataille de Morat, 22 juin 1926

Metzgerabtei Freiburg anlässlich des historischen Umzugs zum 450. Jubiläum der Murtenschlacht, 22. Juni 1926



Fête cantonale de la musique, 1968

Kantonales Musikfest, 1968



Souvenir du bal des bouchers en 1930

Souvenir des Metzgerballes 1930



Bouchers de Bulle et environs, 1934

Fleischfachleute aus Bulle und Umgebung, 1934



Drapeau de l'Abbaye des Bouchers de Fribourg

Fahne der Abtei der Freiburger Metzger



Souvenir du bal des bouchers en 1924

Souvenir des Metzgerballes 1924

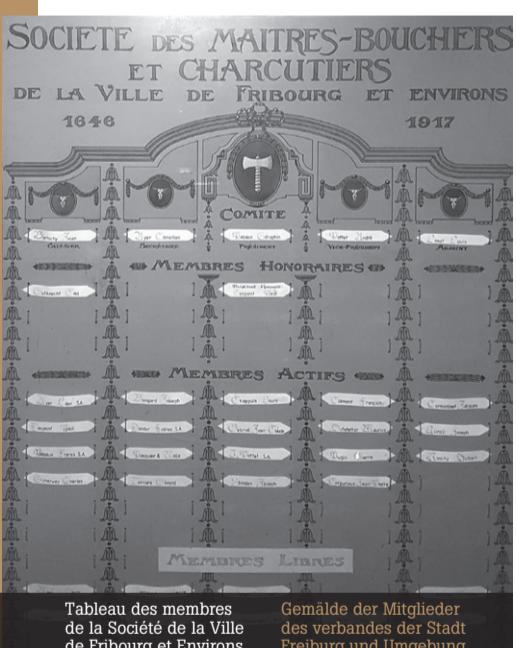


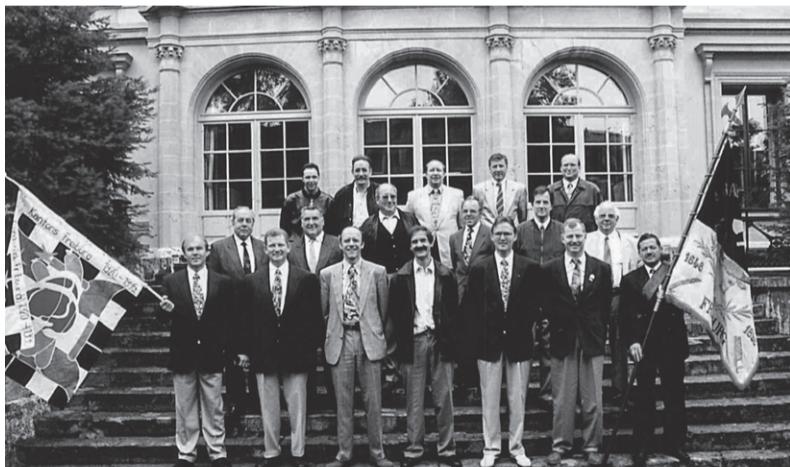
Tableau des membres de la Société de la Ville de Fribourg et Environs, 1646-1917

Gemälde der Mitglieder des verbandes der Stadt Freiburg und Umgebung, 1646-1917



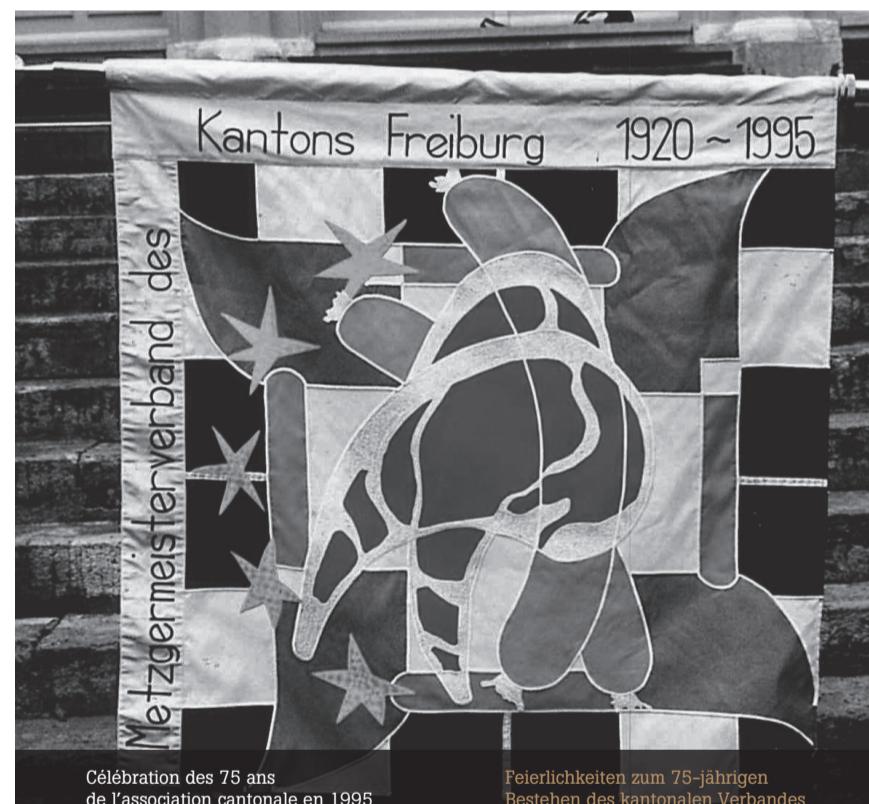
Inauguration de l'abattoir St-Léonard en 1972

Einweihung des Schlachthauses St-Léonard im Jahr 1972



Célébration des 75 ans de l'association cantonale en 1995

Feierlichkeiten zum 75-jährigen Bestehen des kantonalen Verbandes



Célébration des 75 ans de l'association cantonale en 1995

Feierlichkeiten zum 75-jährigen Bestehen des kantonalen Verbandes

Rien de mieux que des photos pour replonger dans les souvenirs du siècle d'existence de l'association. Celles de la célébration des 75 ans en 1995 ont été retrouvées dans les archives de l'association cantonale à la Fédération Patronale et Economique. Les bouchers de Bulle et environs de 1934, ainsi que celle de la fête cantonale de la musique de 1968 nous ont été fournies par Gilbert Remy, boucher retraité de Bulle. Quant aux autres, elles se trouvent au Restaurant de la Croix-Blanche à Posieux, tenu par la famille Galley, dont le patron, François Galley, est artisan boucher-charcutier de métier. Nous vous encourageons vivement à aller découvrir par vous-mêmes cette belle collection des souvenirs des bouchers fribourgeois. Un grand merci à eux pour leur partage et leur amour du métier et des produits carnés!

Es gibt nichts besseres als alte Fotos um wieder in das erste Jahrhundert unseres Verbandes einzutauchen. Die Bilder zum 75. Jubiläum im Jahr 1995 wurden im Archiv der Fédération Patronale et Economique in Bulle gefunden. Die Aufnahmen der Fleischfachleute aus Bulle und Umgebung 1934 und des kantonalen Musikfestes 1968 lieferte uns Gilbert Remy, pensionierter Fleischfachmann aus Bulle. Alle weiteren Bilder befinden sich im Restaurant de la Croix-Blanche in Posieux, das von der Familie Galley gehalten wird und dessen Chef, François Galley, gelernter Fleischfachmann ist. Wir empfehlen Euch wärmstens, diese schöne Sammlung von Erinnerungen der Freiburger Fleischfachleute selbst entdecken zu gehen. Wir danken der Familie Galley herzlich für das Teilen der Bilder und für Ihre Liebe zum Beruf und zu unseren Fleischprodukten!

NEWS

Bière du 100^{ème}

À l'occasion du 100^{ème} anniversaire de l'association et dans le but de promouvoir ce jubilé, Fleisch und Brau AG a élaboré la bière du 100^{ème}, dont voici la description :

Avec le Hells, l'histoire de la Jüscht's a pris son envol. Sa couleur dorée, son goût corsé et élégant dérive d'un houblonnage spécifique qui confère à la bière également une fraîcheur naturelle. Fermentation basse, teneur en alcool : 5.2 %

Vous pouvez vous en procurer auprès du Syndicat des Bouchers :

S&F
Cash&Carry
Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

Le six-pack est au prix de CHF 14.- hors TVA et le prix de revente dans vos boucheries est fixé à CHF 20.-.



Lithographie du 100^{ème}

En l'honneur du 100^{ème} anniversaire de notre association, l'artiste fribourgeois Monsieur François Aeby a réalisé une lithographie inédite, afin de marquer cet important cap dans le temps. Au total, 100 pièces numérotées ont été produites, en vente au prix de CHF 250.- la pièce, frais de port en supplément.

Instructions de commande

Si vous êtes intéressés à acquérir l'une des pièces, souvenir précieux de cet anniversaire, nous vous remercions de bien vouloir prendre contact avec Madame Caroline Menoud de la Fédération Patronale et Economique, par email à caroline.menoud@fpe-ciga.ch, ou par téléphone au 026 919 87 62.

NEWS

Jubiläumsbier

Anlässlich des 100-jährigen Jubiläums und mit dem Ziel, dafür Werbung zu machen, hat Fleisch und Brau AG das 100 Jahre Bier erarbeitet. Sie beschreiben es wie folgt:

Mit dem Hellen nahm die Geschichte vom Jüscht's seinen Lauf. Seine goldene Farbe und sein vollmundiger und eleganter Geschmack sind das Ergebnis eines speziellen Hopfenverfahrens, das dem Bier auch eine natürliche Frische verleiht. Untergäriges Bier, Alkoholgehalt: 5.2 %

Ihr könnt dieses Bier beim Syndicat des Bouchers bestellen:

S&F
Cash&Carry
Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

Der Preis pro Sixpack liegt bei 14.- ohne MwSt. und der Preis für den Wiederverkauf in Euren Geschäften liegt bei 20.- pro Sixpack.

Jubiläums-Lithografie

Um diesen wichtigen Meilenstein festzuhalten hat der Freiburger Künstler François Aeby zu Ehren des 100-jährigen Jubiläums unseres Verbandes eine neue Lithografie geschaffen. Insgesamt wurden 100 nummerierte Stücke hergestellt, die zum Preis von CHF 250.- pro Stück zuzüglich Porto verkauft werden.

Infos zur Bestellung

Falls Sie Interesse haben, solch ein wertvolles Souvenir dieses Jubiläums zu erwerben, bitten wir Sie mit Frau Caroline Menoud von der Fédération Patronale et Economique Kontakt aufzunehmen, via Email auf caroline.menoud@fpe-ciga.ch oder via Telefon unter 026 919 87 62.



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


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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

L'association et le métier en quelques dates

Der Verband und unser Beruf in ein paar Daten

<p>1889</p> <p>Création de la Société des Maîtres Bouchers-Charcutiers de la Ville de Fribourg et environs</p> <p>Gründung des Metzgermeisterverbandes der Stadt Freiburg und Umgebung</p>
<p>1898</p> <p>Création de l'Association suisse du personnel de la boucherie</p> <p>Gründung des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz</p>
<p>1920</p> <p>Création de l'Association des Maitres Bouchers-Charcutiers du Canton de Fribourg</p> <p>Gründung des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg</p>
<p>1943</p> <p>L'association cantonale dépasse les 100 membres</p> <p>Der kantonale Verband überschreitet die 100-Mitglieder-Marke</p>
<p>1948</p> <p>Plus de 4'000 membres dans toute la Suisse</p> <p>Über 4'000 Mitglieder in der ganzen Schweiz</p>
<p>1951-1952</p> <p>Record de membres pour l'association cantonale : 123</p> <p>Mitgliederrekord für den kantonalen Verband: 123</p>
<p>1971</p> <p>La CCT fixe le temps de travail à 48h par semaine, au moins 2 semaines de vacances, et CHF 1'250.- de salaire minimum pour un/e boucher/ère avec CFC</p> <p>Der GAV legt die Arbeitszeit bei 48 Stunden pro Woche fest und setzt mindestens 2 Wochen Ferien und einen Mindestlohn von CHF 1'250.- für eine/n Fleischfachfrau/mann mit EFZ durch.</p>
<p>1978</p> <p>Le nombre de membres de l'association cantonale repasse sous la barre des 100</p> <p>Die Anzahl der Mitglieder des kantonalen Verbandes sinkt wieder unter 100.</p>
<p>2017</p> <p>Moins de 1'000 membres dans toute la Suisse</p> <p>Weniger als 1'000 Mitglieder in der ganzen Schweiz</p>
<p>2019</p> <p>Version la plus récente de la CCT</p> <p>Aktuelle Version des GAV</p>
<p>2020</p> <p>L'association cantonale fête ses 100 ans</p> <p>Der Verband feiert sein 100-jähriges Jubiläum</p>

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

Für Fleischliebhaber
Pour les amateurs de viande



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.
Votre partenaire pour la viande fraîche et les produits carnés.

ERNST SUTTER

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

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

CENTRAVO
CH⁺
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

GZM

+ swiss nutri Valor

Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch

IMPRESSION

Textes/Texte: Anais Henry - anais.henry@fpe-ciga.ch

Photos/Fotos: Anais Henry

Traductions/übersetzung: Jessica Danthe

Tirage/Auflage: 350 exemplaires

Graphisme/Grafiker: Agence DEP/ART