

La Feuille Das Karree



LE FONCTIONNEMENT DU CASH, AU SERVICE DES BOUCHERS

Portrait de S&F Cash&Carry

SO FUNKTIONIERT CASH&CARRY, IM DIENSTE DER FLEISCHFACHLEUTE

Ein Porträt von S&F Cash&Carry

SOMMAIRE

Le petit mot du président	2
Rapport du président de la commission d'apprentissage.....	3
Portrait S&F Cash&Carry: Steeve Hellfer & Frédéric Pasquier	5
Recommandation des prix de vente.....	5
News	7
La recette	8

INHALT

Das kleine Wort des Präsidenten	2
Bericht des Präsidenten der Lehraufsichtskommission	4
Porträt S&F Cash&Carry: Steeve Hellfer & Frédéric Pasquier	6
Empfehlungen für Verkaufspreise	6
News	7
Das Rezept.....	8

Agenda

11 novembre 2020	Assemblée des délégués, Spiez
du 6 au 10 janvier 2021	EuroSkills 2020, Autriche
du 2 au 7 février 2021	Start Forum des Métiers, Fribourg
24 mars 2021	Assemblée des délégués, Spiez
17 avril 2021	Festivités du 100ème anniversaire, (lieu à définir)
18 avril 2021	Congrès national de l'UPSV, (lieu à définir)

Agenda

11. November 2020	Delegiertenversammlung, Spiez
vom 6. bis am 10. Januar 2021	EuroSkills 2020, Österreich
vom 2. bis am 7. Februar	Start Forum der Berufe, Freiburg
24. März 2021	Delegiertenversammlung, Spiez
17. April 2021	Festlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum, (Ort zu definieren)
18. April 2021	Nationaler Kongress des SFF, (Ort zu definieren)



naturachimica



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

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

Le petit mot du Président

«Il faut agir aussi vite que possible,
mais aussi lentement que nécessaire.»

Alain Berset, 16.04.2020

Voici une citation qui caractérise parfaitement le travail que vous avez fourni durant la période du semi confinement du COVID-19.

Chacun de vous a su adapter son entreprise pour répondre le plus rapidement aux changements de consommation liés à cette crise. Vous, chers collègues, avez apporté à la population de ce canton une offre de qualité et surtout, sans rupture d'approvisionnement de produits carnés. Ainsi, vous avez mis en avant la présence indispensable dans le tissu économique de notre région de l'association des Maîtres Bouchers Charcutiers du Canton de Fribourg.

Votre comité vous remercie pour les efforts fournis durant cette période.

Nous ne sommes pas encore sortis des tumultes de cette crise. La relance économique n'a pas tardé, aussi bien au niveau communal, cantonal que national. Notamment, la volonté très marquée du Conseil d'Etat fribourgeois est très encourageante. Les actions

entreprises apportent rapidement leurs effets. Je tiens à citer en exemple les chèques KARYION qui apportent une relance économique directement chez les commerçants de notre canton.

Je vous encourage à contacter vos élus communaux pour qu'ils aident l'économie locale de leur village ou ville avec des actions concrètes. Les exemples ne manquent pas.

Nous vous rappelons que nous sommes à votre écoute pour vous aider dans la mesure de nos possibilités. Les difficultés vont apparaître durant cet automne.

Je tiens à remercier Monsieur Yerly pour tout le travail entrepris durant sa présidence et le remercie pour son engagement sans faille. Durant mon mandat de président, aidé des membres de votre comité, j'aimerais continuer le travail déjà entrepris par mon prédécesseur pour favoriser la formation de jeunes bouchers/ères-charcutiers/ères. Un autre de mes challenges serait

de mettre en avant la qualité des produits artisanaux des membres de notre association et de favoriser les échanges de produits et de connaissances entre les membres.

Un premier changement, qui va apparaître dans les prochains journaux de l'association, le « mot du président » sera transformé en « mots du comité ». En effet, chaque membre du comité prendra la plume dans ce journal pour apporter son regard sur un thème de son choix.

Les difficultés ne manqueront pas, mais nous serons là pour les relever.

Président: David Blanc

Das kleine Wort des Präsidenten

«Wir müssen so schnell wie möglich handeln,
aber gleichzeitig so langsam wie nötig.»

Alain Berset, 16.04.2020

Dieses Zitat fasst die Arbeit, die Ihr alle während unserem, vergleichsweise milden, COVID-19-Lockdown geleistet habt, perfekt zusammen.

Jeder von Euch hat es geschafft, sein Unternehmen anzupassen, um so schnell wie möglich auf die mit dieser Krise verbundenen Veränderungen im Verbrauch zu reagieren. Werte Kollegen, Ihr habt die Bevölkerung unseres Kantons mit einem qualitativ hochstehenden und vor allem ununterbrochenen Angebot an Fleischprodukten versorgt! So habt Ihr gezeigt, wie wichtig und unentbehrlich die Präsenz des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg im Wirtschaftsgefüge unserer Region ist.

Euer Vorstand bedankt sich für Eure Bemühungen in dieser schwierigen Zeit.

Leider sind jedoch die Tumulte dieser Krise noch nicht vorbei. Der Wirtschaftsaufschwung hat nicht auf sich warten lassen, sowohl auf der Ebene der Gemeinden als auch auf kantonaler und nationaler Ebene. Vor allem der sehr starke Wille des Freiburger Staatsrates ist

sehr ermutigend. Die unternommenen Aktionen haben schnell Wirkung gezeigt. Ich möchte hier das Beispiel der KARYION-Gutscheine nennen, die den Aufschwung direkt zum lokalen Gewerbe unseres Kantons bringen. Ich ermutige Euch, mit Euren lokalen Mandatsträgern Kontakt aufzunehmen, damit sie der lokalen Wirtschaft Eures Dorfes oder Eurer Stadt mit konkreten Aktionen helfen können. An Beispielen mangelt es nicht.

Wir möchten Euch auch daran erinnern, dass wir da

sind, um Euch zu unterstützen und Euch im Rahmen

unserer Möglichkeiten zu helfen. Wir rechnen leider

schon in diesem Herbst mit einigen Schwierigkeiten.

Ich möchte Herrn Yerly herzlich für die Arbeit, die er während seiner Präsidentschaft geleistet hat, und das Engagement in unserer Branche danken. In meiner Amtszeit als Präsident möchte ich zusammen mit den Mitgliedern des Vorstandes die Arbeit meines Vorgängers fortsetzen und die Ausbildung von jungen Fleischfachleuten fördern. Eine weitere

Herausforderung, die ich annehmen möchte, ist die Qualität der handwerklichen Produkten von unseren Mitgliedern hervorzuheben und den Austausch von Wissen und Produkten zwischen den Mitgliedern zu fördern.

Eine erste Veränderung, die in den nächsten Ausgaben unserer Zeitung erscheinen wird, ist dass «Das kleine Wort des Präsidenten» zum «Wort des Vorstandes» werden wird. Jedes Vorstandsmitglied wird die Feder zur Hand nehmen, um seine Meinung zu einem Thema seiner Wahl zu äußern.

An Schwierigkeiten wird es nicht mangeln, aber wir sind da, um sie gemeinsam zu meistern.

Président: David Blanc



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

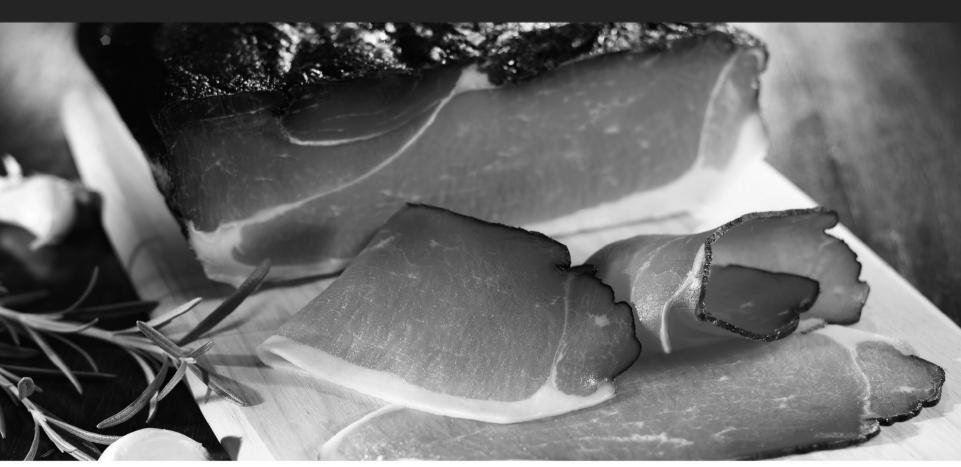
Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

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



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

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

Bigler
Ä Portion Tradition.

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

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

Thomas Stöckli
Tel. +41 32 352 19 05
thomas.stoeckli@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

Rapport du président de la commission d'apprentissage

La formation professionnelle...

Elle est en plein bouleversement, car le nouveau plan de formation pour toutes les disciplines a été mis en œuvre et doit désormais servir de base aux procédures de qualification. Les experts, ainsi que les formateurs professionnels, ont été invités à participer à des cours afin d'obtenir les connaissances de base pour utiliser et appliquer les nouveaux documents. Dès 2020, la formation en entreprise correspond aux nouvelles lignes directrices, les cours interentreprises sont passés à 9 jours et l'école professionnelle enseigne par situations. L'examen final, que nous appelons maintenant «procédure de qualification», reflète les compétences du candidat et correspond aux travaux effectués dans l'entreprise formatrice. Le candidat a, mis à part quelques positions obligatoires, une grande liberté pour choisir le déroulement de son examen. L'expert, qui va travailler avec un document entièrement renouvelé, doit évaluer le travail du candidat au moyen d'un système à trois points.

Les apprentis...

Grâce aux efforts inlassables de tous les formateurs et des entreprises formatrices, ainsi qu'au soutien extrêmement important de l'association cantonale, nous nous positionnons parmi les rares cantons qui peuvent se vanter d'un nombre croissant d'apprentis. En septembre 2018, le canton de Fribourg comptait déjà 59 contrats d'apprentissage. Ce nombre total de contrats de formation, qui inclut les contrats CFC et AFP, a augmenté à 69 en septembre 2019. La Commission d'apprentissage souhaite exprimer ses sincères remerciements à toutes les personnes impliquées pour leur énorme engagement.

La commission...

Elle compte à nouveau 8 membres et dispose, à l'exception d'un médiateur francophone manquant, d'une structure claire. Clément Rey de la Boucherie Savoie SA à Attalens est notre nouveau membre et il a directement pris le relais du mandat de secrétaire. Un grand merci à lui. Pascal Clément a repris le mandat du vice-président.

La rétrospective...

Les procédures de qualification de 2019 comprenaient 16 examens au niveau CFC et 4 au niveau AFP. Voici quelques résultats à mettre en évidence de l'année dernière :

Bouchère-Charcutière Boucher-Charcutier CFC:

Galley Damien	Boucherie Bernard Limat, Pres-vers-Noréaz	note 5.4
Welti Morgane	Boucherie Gérard Yerly, Rossens	note 5.1
Koch Jonas	Micarna SA, Courtepin	note 5.0
Gaspar Arnaud	Marché Olivier Clément SA, Ependes	note 4.9
Clément Deborah	Boucherie Pascal Clément, Ponthaux	note 4.8

Bouchère-Charcutière Boucher-Charcutier AFP:

Kidanemaryam Almaz	Boucherie Sylvain Fragnière, Grolley	note 5.3
Jungo Yannick	Metzgerei Hans Aeberhard, Ried b.Kerzers	note 5.0

La commission d'apprentissage félicite tous les diplômés pour leur réussite et remercie les experts impliqués ainsi que toutes les entreprises formatrices et leurs responsables pour leur disponibilité et leurs efforts inlassables en faveur de nos jeunes talents.



Le coup d'œil aux prochaines procédures...

Notre nouvelle image professionnelle englobe 3 orientations professionnelles, toutes concernées par le nouveau document de qualification. Pour le PQ 2020, il y a 16 candidats dans le domaine du CFC et 6 candidats dans le domaine de l'AFP.

La commission d'apprentissage

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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

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 boutefus

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



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch



Route de Belfaux 11

1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Bericht des Präsidenten der Lehraufsichtskommission

Die Berufsbildung...

Sie ist in vollem Umbruch, denn nun ist der neue Bildungsplan für alle Fachrichtungen umgesetzt und als Basis für die Qualifikationsverfahren zu nehmen. Die Experten sowie die Berufsbildner wurden gebeten an Kursen teilzunehmen, um das Grundwissen im Umgang mit den neuen Dokumenten weiterzugeben. Die Ausbildung im Betrieb entspricht neuen Richtlinien, die überbetrieblichen Kurstage sind auf 9 angewachsen und die Fachschule unterrichtet situationsgerecht. Die Abschlussprüfung, welche wir nun Qualifikationsverfahren nennen, wiederspiegelt jene Fähigkeiten des Kandidaten, die den ausgeführten Arbeiten im Ausbildungsbetrieb entsprechen. So kann der Kandidat den Prüfungsverlauf, bis auf wenige obligatorische Positionen, frei wählen. Der Experte, der mit einer völlig neu gestalteten Unterlage ausgerüstet wurde, muss die Arbeiten des Kandidaten neu mit einem 3-Punkte Verfahren bewerten.

Die Lernenden...

Dank unermüdlichem Einsatz von allen Ausbildern und den Ausbildungsbetrieben, sowie der überaus wichtigen Unterstützung des kantonalen Metzgermeisterverbandes, können wir uns zu jenen wenigen Kantonen zählen, die steigende Lernendenzahlen vorweisen dürfen. Im September 2018 waren es schon einmal stolze 59 Lehrverträge im Kanton Freiburg. Diese Gesamtzahl der Ausbildungsverträge, die EFZ- und EBA-Verträge umfasst, wuchs im September 2019 gar auf rekordverdächtige 69 Lernende an. Die Lehraufsichtskommission dankt allen Akteuren ganz herzlich für dieses grossartige Engagement.

Die Kommission...

Sie zählt neu wieder 8 Mitglieder und hat, bis auf einen fehlenden französischsprachenden Mediator, wieder eine klare Struktur. Als neues Mitglied darf ich Ihnen Clément Rey von der Boucherie Savoy SA in Attalens vorstellen. Im September noch in der Rolle eines Gastes, ist er heute bestätigtes Mitglied, welches gleich mit seinem Einstand das Mandat des Sekretärs übernommen hat. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle! Das Mandat des Vize Präsidenten wird neu durch Pascal Clément besetzt.

Der Blick zurück...

Die Qualifikationsverfahren 2019 umfassten 16 Qualifikationsverfahren auf der Stufe EFZ und 4 auf Stufe EBA. Folgende Schlussresultate dürfen fürs letzte Jahr hervorgehoben werden:

Fleischfachmann EFZ:

Galley Damien	Boucherie Bernard Limat, Pres-vers-Noréaz
Welti Morgane	Boucherie Gérard Yerly, Rossens
Koch Jonas	Micarna SA, Courtepin
Gaspar Arnaud	Marché Olivier Clément SA, Ependes
Clément Deborah	Boucherie Pascal Clément, Ponthaux

Note 5.4
Note 5.1
Note 5.0
Note 4.9
Note 4.8

Fleischfachmann EBA:

Kidanemaryam Almaz	Boucherie Sylvain Fragnière, Grolley
Jungo Yannick	Metzgerei Hans Aeberhard, Ried b.Kerzers

Note 5.3
Note 5.0



Die Lehraufsichtskommission gratuliert noch einmal allen Diplomanden für ihren Erfolg und dankt den beteiligten Fachexperten sowie allen Ausbildungsbetrieben mit ihren verantwortlichen Personen für ihre Verfügbarkeit und ihren unermüdlichen Einsatz zugunsten unseres Nachwuchses.

Ein Blick auf die bevorstehenden Qualifikationsverfahren...

Unser neuen Berufsbild beinhaltet 3 Fachrichtungen mit jeweils einem neuen Qualifikationsdokument. Fürs QV 2020 stehen 16 Kandidatinnen und Kandidaten im Bereich EFZ sowie 6 Kandidaten im Bereich EBA auf dem Programm.

Die Lehraufsichtskommission



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

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

S&F Cash&Carry

Rencontre avec Steeve Helfer et Frédéric Pasquier

Fournisseur pour les bouchers depuis de nombreuses années, S&F Cash&Carry a longtemps fonctionné sous l'égide du Syndicat des Bouchers de Fribourg, au sein des abattoirs de St-Léonard. Depuis le 1^{er} juillet 2019, Steeve Helfer et Frédéric Pasquier, qui travaillent pour le cash depuis plus de 15 ans, ont repris l'entièreté des parts de la société. Une transition qui s'est préparée en douceur depuis plusieurs années.

À ses débuts, le cash se trouvait dans les abattoirs de St-Léonard et était géré par le Syndicat des Bouchers de Fribourg. Tous deux bouchers de formation, Steeve Helfer et Frédéric Pasquier y travaillent depuis de nombreuses années – depuis 2005 pour le premier, et 1996 pour le deuxième qui œuvrait également sur la chaîne d'abattage. À la fermeture des abattoirs, le Syndicat a proposé aux deux hommes de reprendre le cash à leur compte, ce qu'ils ont fait, lui donnant le nom de S&F Cash&Carry : « Nous profitons de cet article pour remercier encore une fois les membres du Syndicat des Bouchers, car cela n'aurait pas été possible sans leur soutien. Le Syndicat des Bouchers est resté actionnaire majoritaire pendant plusieurs années, pour nous mettre le pied à l'étrier. Le 1^{er} juillet 2019, nous avons pu lui racheter le solde de ses parts. »

« Les bouchers, c'est un peu comme une grande famille. »

Dès 2006, un service de livraison a été mis en place, compris dans la prestation pour les clients : « Avant cela, ils venaient directement aux abattoirs et faisaient la queue pour acheter leurs produits. La livraison permet d'avoir une meilleure logistique, une meilleure préparation des commandes et donc également moins d'erreurs. » Apporter la marchandise auprès des clients leur permet également de maintenir une relation avec les clients, et de pouvoir les conseiller régulièrement.

Pour assurer cette prestation, les deux hommes sont épaulés par un livreur qui apporte les commandes dans le Val-de-Travers, le Val-de-Ruz et La Chaux-de-Fonds les mercredis, ainsi que dans les districts de la Broye et du Lac et dans le bas du canton de Neuchâtel les jeudis. Il effectue également les remplacements durant les vacances. Frédéric Pasquier s'occupe quant à lui des livraisons à Fribourg et environs les mardis, et des districts de la Gruyère, de la Glâne et de la Veveyse les vendredis. Le reste du temps, il est avec Steeve Helfer à l'entrepôt de Givisiez, où les deux hommes s'occupent de téléphoner à leurs clients, de servir ceux qui viennent sur



place, de préparer les commandes et de passer les leurs aux fournisseurs : « Nous ne travaillons qu'avec des entreprises suisses. D'ailleurs, nous faisons partie de la MEGO, une société qui regroupe tous les centres bouchers de Suisse, ce qui nous permet d'avoir de bons prix d'achats chez certains fournisseurs. »

Si au début de leur activité, le métier de boucher leur manquait un peu, Steeve Helfer et Frédéric Pasquier se sont vite plu au sein du cash : « C'est une fonction très intéressante et variée. Les rencontres et contacts avec les clients sont toujours très conviviaux. Les bouchers, c'est un peu comme une grande famille, d'ailleurs, nous avons chacun des enfants qui ont choisi cette profession. On tutoie tout le monde et la relation est toujours très amicale. » Un attachement qui explique l'implication de S&F Cash&Carry dans la fête pour les 100 ans de l'association, finalement repoussée à l'année prochaine. En effet, l'entreprise est l'un des sponsors importants de la manifestation. Elle s'est également occupée de distribuer les sacs en papier et les bières du 100^{ème} anniversaire : « Cela nous tenait à cœur de nous investir, et nous serons bien entendu toujours de la partie avec plaisir l'année prochaine. »

Anaïs Bourbia

Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS	ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
Viande de bœuf	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Août 2020 Natura Beef	Août 2020 Simmental	Préparation de viande	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Août 2020	Août 2020
Entrecôte		Fr. 97.00	Fr. 96.00	Steak haché		Fr. 27.50	Fr. 27.00
Rumsteak		Fr. 87.50	Fr. 84.00	Brochette mixed grill		Fr. 47.50	Fr. 42.00
Filet		Fr. 98.50	Fr. 98.00	Viande hachée		Fr. 20.50	Fr. 22.50
Steak (noix ou coin)		Fr. 57.50	Fr. 59.00	Cordon bleu de porc		Fr. 26.00	Fr. 21.00
Entrecôte parisienne		Fr. 66.00	Fr. 64.00	Tranche panée de porc		Fr. 27.00	Fr. 32.00
Ragoût		Fr. 37.00	Fr. 34.00	Merguez		Fr. 27.50	Fr. 28.00
Côte de bœuf		Fr. 56.00	Fr. 55.00				
Viande de porc	Seulement Natura	Terra Suisse		Volaille fraîche	Coop Natura Plan	De La Région	
Filet mignon		Fr. 63.50	Fr. 62.00	Filet de poulet (CH)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Tranche dans le filet		Fr. 47.50	Fr. 42.00	Cuisse de poulet (CH)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Tranche dans le cou		Fr. 27.00	Fr. 28.50	Emincé de poulet (CH)		Fr. 33.50	Fr. 33.50
Côtelette		Fr. 28.50	Fr. 28.50	Tranche de dinde (import)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Lard frais		Fr. 19.50	Fr. 15.50			(Allemagne)	(France)
Emincé		Fr. 29.50	Fr. 28.00				
Saucisse à rôtir		Fr. 25.70	Fr. 21.50				
Viande de veau	Seulement Natura	Terra Suisse		Viande d'agneau			
Filet mignon		Fr. 88.50	Fr. 89.00	Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 39.50	Fr. 36.00
Escalope		Fr. 88.00	Fr. 84.00	Racks d'agneau		Fr. 59.50	Fr. 59.00
Rôti épaule		Fr. 47.50	Fr. 49.00	Quasi d'agneau		Fr. 39.50	Fr. 44.00
Emincé		Fr. 58.50	Fr. 55.00	Filet d'agneau (import)		Fr. 58.50	Fr. 56.50
Côtelettes		Fr. 69.00	Fr. 62.00				

Pas de prix en action!

S&F Cash&Carry

Begegnung mit Steeve Helfer et Frédéric Pasquier

S&F Cash&Carry ist seit vielen Jahren Lieferant für Fleischfachgeschäfte und arbeitet seit langem unter der Schirmherrschaft des Syndicat des Bouchers de Fribourg im Schlachthof von St-Leonard. Seit dem 1. Juli 2019 haben Steeve Helfer und Frédéric Pasquier, die seit mehr als 15 Jahren für Cash&Carry arbeiten, alle Aktien des Unternehmens übernommen. Ein Übergang, der seit mehreren Jahren reibungslos vorbereitet wurde.

In seinen Anfängen befand sich Cash&Carry im Schlachthof im St-Léonard und wurde vom Syndicat des Bouchers de Fribourg geführt. Steeve Helfer und Frédéric Pasquier, beide gelernte Fleischfachleute, arbeiten seit Jahren dort – Steeve seit 2005 und Frédérique seit 1996, letzterer arbeitete ebenfalls an der Schlachtlinie. Bei der Schliessung des Schlachthofes hat das Syndikat den beiden Männern vorgeschlagen, das Cash&Carry zu übernehmen, was die beiden gemacht haben und das Unternehmen S&F Cash&Carry genannt haben: «Wir profitieren von diesem Artikel um den Mitgliedern des Syndicat des Bouchers de Fribourg zu danken, denn ohne ihre Unterstützung wäre das nicht möglich gewesen. Das Syndicat des Bouchers blieb mehrere Jahre lang Mehrheitsaktionär, um uns den Start zu erleichtern. Am 1. Juli 2019 konnten wir den Rest der Aktien zurückkaufen.»

Die Tätigkeiten des Unternehmens bestehen hauptsächlich darin, Fleischfachleute – welche 90% der Kundschaft ausmachen – mit verschiedenen Produkten zu beliefern, wie Marinaden, Gewürze oder Verpackungen. Im Jahr 2006 wurde ein Lieferdienst eingerichtet, der in der Dienstleistung für den Kunden mit inbegriffen ist: «Früher kamen die Kunden direkt zum Schlachthof und mussten anstehen, um Ihre Einkäufe zu tätigen. Die Lieferungen erlauben uns, eine bessere Logistik sowie eine bessere Vorbereitung der Bestellungen zu haben und somit weniger Fehler zu machen.» Die Ware direkt zum Kunden zu bringen ermöglicht auch die Beziehung zum Kunden aufrecht zu erhalten und sie regelmäßig beraten zu können.

« Die Fleischfachleute sind wie eine grosse Familie »

Um diesen Dienst garantieren zu können, werden die beiden von einem Lieferer unterstützt, der die Lieferungen mittwochs ins Val-de-Travers, das Val-de-Ruz und nach La Chaux-de-Fonds bringt und donnerstags den See- und Broye-Bezirk und den unteren Teil des Kantons Neuenburg beliefert. Er übernimmt während den Ferien ebenfalls die Stellvertretung. Frédéric Pasquier kümmert sich dienstags um die Lieferungen nach Freiburg und Umgebung und am Freitag bringt er die bestellte Ware in die Bezirke Greyerz, Glane und Vivisbach. Die restliche Zeit verbringt er mit Steeve Helfer im Lager in Givisiez,

wo die beiden Kunden anrufen, diejenigen bedienen, die vor Ort einkaufen, die Lieferungen vorbereiten und ihre eigenen Bestellungen an die Lieferanten machen: «Wir arbeiten nur mit Schweizer Unternehmen. Wir sind auch Teil der MEGO, einer Genossenschaft, die alle Metzgereizentren der Schweiz vereint, was uns erlaubt bei gewissen Lieferanten gute Preise zu erhalten.»

Auch wenn ihnen der Beruf des Fleischfachmannes am Anfang etwas fehlte, haben sich Steeve Helfer und Frédéric Pasquier bei Cash&Carry schnell wohlgeföhlt: «Es sind sehr interessante und abwechslungsreiche Funktionen. Die Begegnungen und Kontakte mit den Kunden sind immer sehr freundlich. Die Fleischfachleute sind wie eine grosse Familie, die Kinder von jedem von uns haben übrigens diesen Beruf gewählt. Man duzt alle und die Beziehungen sind immer sehr freundschaftlich.» Diese Verbundenheit erklärt den Einsatz von S&F Cash&Carry für das Fest des 100-jährigen Jubiläums des Verbandes, welches schlussendlich auf nächstes Jahr verschoben wurde. Cash&Carry ist nämlich einer der wichtigen Sponsoren der Veranstaltung. Das Unternehmen hat sich ebenfalls um den Vertrieb der Papiersäcke und der Biere zum 100-jährigen Jubiläum gekümmert: «Es lag uns am Herzen, uns zu engagieren und wir werden nächstes Jahr selbstverständlich beim Fest mit von der Partie sein.»

Anaïs Bourbia
Übersetzung: Jessica Danthe



Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS	ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	August 2020	August 2020		BEI IHREM FLEISCHFACHMANN	August 2020	August 2020
Rindfleisch				Pfannenfertiges			
Entrecôte		Fr. 97.00	Fr. 96.00	Hackplätzli		Fr. 27.50	Fr. 27.00
Rumpsteak		Fr. 87.50	Fr. 84.00	Mixed-Grill Spiessli		Fr. 47.50	Fr. 42.00
Filet		Fr. 98.50	Fr. 98.00	Hackfleisch		Fr. 20.50	Fr. 22.50
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 57.50	Fr. 59.00	Schweins Cordon'Bleu		Fr. 26.00	Fr. 21.00
Pariser Entrecôte		Fr. 66.00	Fr. 64.00	Schweinsschnitzel paniert		Fr. 27.00	Fr. 32.00
Ragout		Fr. 37.00	Fr. 34.00	Merguez		Fr. 27.50	Fr. 28.00
Rinderkotelett		Fr. 56.00	Fr. 55.00				
				Pouletfleisch frisch		Coop Natura Plan	De La Région
				Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 34.00	Fr. 33.00
Schweinefleisch				Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 13.00	Fr. 13.00
Filet mignon		Fr. 63.50	Fr. 62.00	Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 33.50	Fr. 33.50
Nierstückplätzli		Fr. 47.50	Fr. 42.00	Trutenschnitzel (Import)		Fr. 22.00	Fr. 21.00
Halsplätzli		Fr. 27.00	Fr. 28.50			(Deutschland)	(Frankreich)
Koteletts		Fr. 28.50	Fr. 28.50				
Frischer Speck		Fr. 19.50	Fr. 15.50	Lammfleisch			
Geschnetzeltes		Fr. 29.50	Fr. 28.00	Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 39.50	Fr. 36.00
Schweinbratwurst		Fr. 25.70	Fr. 21.50	Racks		Fr. 59.50	Fr. 59.00
				Lammhüftli		Fr. 39.50	Fr. 44.00
Kalbfleisch				Lammfilet (Import)		Fr. 58.50	Fr. 56.50
Filet mignon		Fr. 88.50	Fr. 89.00				
Plätzli Stotzen		Fr. 88.00	Fr. 84.00				
Schulterbraten		Fr. 47.50	Fr. 49.00				
Geschnetzeltes		Fr. 58.50	Fr. 55.00				
Kalbsfilet		Fr. 69.00	Fr. 62.00				

Keine Aktionspreise!

NEWS

Nouveau président de l'association et nouveau membre au comité

Dans le cadre de l'assemblée générale 2020 de l'association, réalisée exceptionnellement par correspondance en raison du coronavirus, les membres ont élu à l'unanimité David Blanc en tant que nouveau président de l'association. Il succède ainsi à Gérard Yerly, qui s'est retiré après 13 années passées au sein du comité, dont 8 en qualité de président. David est membre du comité depuis 2012 et tenait le poste de vice-président depuis plusieurs années.

Le comité de l'Association félicite chaleureusement David pour son élection et le remercie de son implication pour le métier et les bouchers fribourgeois. Il tient également à remercier vivement Gérard pour son engagement durant ces nombreuses années et lui souhaite plein succès pour la suite.

Un nouveau membre, Olivier Clément, de la Boucherie-Charcuterie Clément à Ependes, a également été élu à l'unanimité lors de l'assemblée générale pour rejoindre le comité. Le comité le félicite chaleureusement pour cette nomination, le remercie pour son engagement et se réjouit de collaborer avec lui.

Répartition des rôles au sein du comité

La réorganisation au sein du comité a mené à une nouvelle répartition des tâches pour chaque membre. En plus de la présidence, David Blanc sera également en charge de la commission de promotion des produits du Terroir. La vice-présidence revient à Norbert Tinguely, qui sera aussi membre de la commission d'apprentissage et de la commission des cours interentreprises. Sylvain Fragnière s'occupera quant à lui de la commission Start! Forum des Métiers, et Laurent Papaux de la commission Communication et Echanges. Finalement, Olivier Clément se chargera de la commission de la Caisse d'allocations familiales, ainsi que de la surveillance des marchés – ventes directes.

Offre d'emploi

La boucherie de St-Aubin GmbH cherche

1 jeune boucher/ère-charcutier/ère CFC 100% dès le 1er décembre 2020 ou à convenir

Profil :

- CFC de boucher/ère - charcutier/ère
- Aisance dans le contact avec la clientèle
- Capacité à prendre des initiatives
- Qui souhaite éventuellement prendre des responsabilités

En cas d'intérêt, merci de prendre contact avec:
M. Cédric Blanc, Route du Château 20, 1566 St-Aubin - 026 677 11 54

NEWS

Neuer Präsident des Verbandes und neues Vorstandsmitglied

Im Rahmen der Generalversammlung 2020, die aufgrund des Coronavirus ausnahmsweise per Post stattfand, haben die Mitglieder David Blanc einstimmig zum neuen Präsident des Verbandes gewählt. Er tritt somit die Nachfolge von Gérard Yerly an, der nach 13 Jahren im Vorstand, davon 8 als Präsident, zurücktritt. David ist seit 2012 Vorstandsmitglied und war seit mehreren Jahren Vizepräsident.

Der Vorstand des Verbandes gratuliert David herzlich zu seiner Wahl und dankt ihm für seinen Einsatz für den Beruf und die Freiburger Fleischfachleute. Der Vorstand dankt ebenfalls Gérard wärmstens für sein Engagement in diesen zahlreichen Jahren und wünscht ihm viel Erfolg auf seinem weiteren Weg.

Ein neues Mitglied, Olivier Clément, von der Metzgerei Clément in Ependes, wurde an der Generalversammlung ebenfalls einstimmig in den Vorstand gewählt. Der Vorstand gratuliert ihm herzlich zu dieser Wahl, dankt ihm für seinen Einsatz und freut sich auf die Zusammenarbeit mit ihm.

Rollenverteilung innerhalb des Vorstandes

Die neue Ordnung im Vorstand hat zu einer neuen Verteilung der Rollen für jedes Mitglied geführt. Zusätzlich zur Präsidentschaft wird David Blanc auch für die Vereinigung zur Förderung der Produkte aus dem Freiburgerland verantwortlich sein. Der Posten des Vizepräsidenten kommt Norbert Tinguely zu, der ebenfalls Mitglied der Lehraufsichtskommission und der Kommission für überbetriebliche Kurse sein wird. Sylvain Fragnière wird sich um die Kommission des Start! Forum der Berufe kümmern und Laurent Papaux um die Kommission Kommunikation und Austausch. Schliesslich wird Olivier die Kommission der Familienausgleichskasse sowie die Überwachung der Märkte – Direktverkauf übernehmen.

Stellenanzeige

Die Metzgerei de St-Aubin GmbH sucht

1 junger Fleischfachmann EFZ 100% ab dem 1. Dezember 2020 oder nach Vereinbarung

Profil:

- EFZ Fleischfachmann
- Gewandtheit im Kundenkontakt
- Fähigkeit, Initiativen zu ergreifen
- Der eventuell Verantwortung übernehmen möchte

Bei Interesse bitte Kontakt aufnehmen mit:
H. Cédric Blanc, Route du Château 20, 1566 St-Aubin - 026 677 11 54

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

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



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

LA RECETTE

Recette du saucisson à la poire à Botzi

Sirop

1 litre d'eau
400 gr de sucre
4 bâtons de cannelle
3 étoiles d'anis étoilé

Cuisson 3-4 heures

Sachet de cuisson sous vide & cuisson des poires

2 kg de poires
300 gr de sirop

Enlever l'œil et la queue des poires à Botzi, et les couper en 4.

Cuisson environ 50 minutes, vapeur à 90°C

Stockage au frigo 3 mois

Saucisson

10 kg de porc 25% de gras
2 kg de poires à Botzi cuites
100 gr de sirop de cuisson

12.1 kg à la 5 mm (hachoir)

Assaisonnement

10 gr par kg masse de sel nitrité
7 gr par kg de masse de sel blanc
2 gr par kg de masse de poivre blanc moulu
1 gr par kg de masse de piment en poudre
xx. gr par kg de masse agent de rubéfaction selon fournisseur



Embossage

Boyau droit de bœuf 45-50

Fumage

Fumage à froid: 22 °C

REZEPT

Büscherlibirnen-Saucisson

Sirup

1 Liter Wasser
400 g Zucker
4 Zimtstangen
3 Stück Sternanis

3 – 4 Stunden einkochen

Vakuumkochbeutel & Garen der Büscherlibirnen

2 kg Büscherlibirnen
300 g Sirup

Stiel und Kelch wegschneiden und Birnen vierteln.

Garzeit ca. 50 Minuten, im Dampf bei 90°C.

Kann 3 Monate im Kühlschrank gelagert werden.

Saucisson

10 kg Schweinefleisch, 25% Fett
2 kg gekochte Büscherlibirnen
100 g Kochsirup

12.1 kg hacken 5 mm (Hackmaschine)

Gewürze

10 g pro kg Masse Nitritsalz
7 g pro kg Masse Kochsalz
2 g pro kg Masse weißer Pfeffer gemahlen
1 g pro kg Masse Chillipulver
xx. g pro kg Masse Umrötehilfsmittel, gemäss Hersteller

Füllen

Gerader Rindsdarm 45-50

Räuchern

Kaltrauch: 22 °C

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

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

Schafsaitleinge 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

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



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

IMPRESSUM

Textes/Texte: Anais Bourbia - anais.henry@fpe-ciga.ch
Photos/Fotos: Anais Bourbia

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