

Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands (SFF)

Die besten Cervelas

Ende Mai endet die Anmeldefrist zum SFF-Qualitätswettbewerb und damit die Möglichkeit, im Wettkampf um die besten Fleischprodukte des Landes mitzumischen.

Wer stellt die besten Cervelas der Schweiz her und wer die besten Produkte generell? Diese Frage wird immer wieder von Medien, Gastronomen und Gourmets gestellt. Eine Antwort, allerdings keine sehr befriedigende, lautet, dass jede Wurst

gut ist und Details Geschmackssache. Die andere Antwort liefert der Medaillenspiegel des Qualitätswettbewerbs 2013. Hier sind alle Medaillen- und Pokalgewinner aufgelistet. Wer damals nicht in die Kränze kam oder weiss, dass Medaillen nicht ewig glänzen, meldet sich von Vorteil für die Ausgabe 2015 an. Die ersten Prüfungsrunden finden diesen Sommer statt, die letzten im Herbst 2015. Die Medaillengewinner werden an der Mefa 2015 geehrt. Anmeldungen nimmt das ABZ Spiez, www.abzspiez.ch, entgegen. **ew**



Die Medaillen des Qualitätswettbewerbs verleihen jedem Fleischprodukt das gewisse Etwas. (Bild: ew)

Einführung von bezahlten Stillzeiten

Bezahlte Stillzeiten

Der Bundesrat hat am 30. April 2014 die Revision der Verordnung I zum Arbeitsgesetz (ArGV I) verabschiedet und gleichzeitig beschlossen, das Übereinkommen Nr. 183 der Internationalen Arbeitsorganisation (IAO) über den Mutterschutz zu ratifizieren. Die revidierte Verordnung sieht neu das Prinzip der entlohnten Stillzeiten vor. Die Revision tritt per 1. Juni 2014 in Kraft.

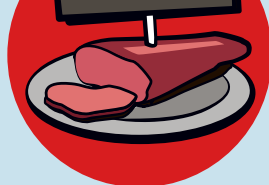
Bisher wurde für die Anrechenbarkeit der Stillzeit als Arbeitszeit zwischen Stillen im Betrieb und ausserhalb des Betriebs unterschieden. Diese Unterscheidung wird nun aufgehoben. Zudem muss der Arbeitgeber mit der neuen Regelung

die Arbeitnehmerin neu in einem begrenzten Umfang für die Zeit entlohnen, die sie für das Stillen benötigt. Diese Änderung orientiert sich an den geltenden Bestimmungen in den Nachbarländern der Schweiz. **Seco**



Bildlegende
Bildlegende

Filet des Monats



Jean-Claude Zimmermann

Lehrmeister des Jahres 2014

Jedes Jahr vergeben das «GastroJournal» und Bischofszell Nahrungsmittel AG den sogenannten Zukunftsträger-Preis an vier Lehrmeister aus der Nahrungsmittel- und Gastrobranche. Lernende können ihren Lehrmeister anmelden, und eine fachkundige Jury bestimmt zuerst drei Finalisten und aus diesen einen Sieger. In der Kategorie Fleischfachleute entschied sie sich für Jean-Claude Zimmermann.

Der Inhaber der Stadt-Metzg Ilanz hat den Preis gewiss nicht ohne Grund gewonnen: Nachwuchsförderung ist für ihn mehr als ein Hobby, und mehrere seiner Lernenden haben in

den letzten Jahren an nationalen und internationalen Meisterschaften regelrecht für Furore gesorgt. Dies zahlt sich für den Betrieb nicht nur mit dem Gewinn des Zukunftsträger-Preises aus. Er bekundet auch keine Mühe, neue Lernende zu rekrutieren, hat er sich in der Region doch bereits den Ruf eines exzellenten Lehrbetriebs erarbeitet.

Zimmermann setzt seinen Lernenden hohe Ziele und gibt klare Vorgaben. Mit Unterstützung und Anreizen motiviert er sie und gibt ihnen betriebsinternen Unterricht, in dem sie den Schulstoff wiederholen und ihr Wissen erweitern können. Praktische Ausbildungsblöcke bereiten die Lernenden auf die Lehrabschlussprüfung vor. Zimmermann erfasst und bewertet regelmässig die Leistungen seiner Lernenden in Theorie und Praxis: «Wir bieten unseren Lernenden einen zusätzlichen Leistungslohn an. Sie haben die Möglichkeit, 350 Franken monatlich mehr zu verdienen.» Die Lernenden werden bereits in der Lehre als vollwertiges Teammitglied mit eigenen Verantwortungsbereichen anerkannt. Ihr Wissen können sie an die nachrückenden Lernenden weitergeben. So bildet er nicht nur Berufsnachwuchs, sondern auch zukünftige Lehrmeister aus. **ew**

Das Filet und der Knochen des Monats

Jeden Monat verteilt der SFF symbolisch ein Filet oder einen Knochen an eine Person, die der Redaktion besonders positiv oder negativ aufgefallen ist.