



## **Nachwuchswerbungsaktivitäten Umsetzungsansätze**

Die Nachwuchswerbung und Berufsbildung auf regionaler und nationaler Ebene zählen zu den Kernaufgaben des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF. Zur Unterstützung der Regionalverbände stellt der SFF einen speziell für diesen Zweck entwickelten Ausstellungsstand bereit. Darüber hinaus gewähren der Verband und der Patronale Bildungsfonds der Schweizer Fleischwirtschaft (PBF) finanzielle Beiträge abhängig von der Grösse und Bedeutung der Messe.

### **Ziel und Zweck**

Das Hauptziel ist es, die Berufe der Fleischbranche einer breiten Öffentlichkeit vorzustellen und möglichst viele Kontakte zu Lehrstellensuchern, deren Eltern, Schulen und Berufsberatungsstellen zu knüpfen. Dies wird durch Informationen zu Ausbildungsmöglichkeiten, Lehrmittel, einen Degustationswettbewerb, praktische Demonstrationen, Workshops und Präsentationen erreicht. Optimal ist dabei ein direkter Bezug zum Lebensmittel Fleisch.

### **Vorgehen**

Bei geplanten Aktivitäten können sich Mitglieder des SFF und Regionalverbände bei der SFF-Geschäftsstelle für erste Informationen melden. Es besteht die Möglichkeit, einen Antrag auf finanzielle Unterstützung zu stellen.

### **Anmeldung zur Ausstellung**

Das SFF-Mitglied, der Regionalverband oder die verantwortliche Person (nachfolgend Aussteller genannt) meldet die Ausstellung an und fungiert anschliessend als Kontaktstelle zur Ausstellungsleitung.

### **Standbau**

Der SFF arbeitet mit einem Standbauer zusammen, den der Aussteller optional buchen kann. Sämtliche durch den Standbauer entstehenden Kosten trägt der Aussteller. Das Stand- und Werbematerial wird dem Aussteller vom SFF kostenfrei zur Verfügung gestellt.

### **Projektplan**

Der Aussteller erstellt einen Projektplan, der eine Beschreibung des geplanten Ausstellungsinhalts und der Aktivitäten umfasst.

### **Durchführung der Aktivität**

Die Durchführung der Aktivität erfolgt eigenverantwortlich durch den Aussteller. Der SFF stellt kostenfrei Informationsmaterial bereit.

## Medienarbeit

### Allgemeine Informationen

Wir empfehlen lokale Medienvertreter einzuladen. Nachfolgend sind die wichtigsten Grundsätze im Umgang mit Medien aufgelistet.

### Vorbereitungen vor dem Interview

1. Bereiten Sie Antworten auf mögliche Fragen vor. Bitten Sie die Medienschaffenden, die Fragen vorab einsehen zu dürfen.
2. Notieren Sie sich die wichtigsten Punkte, insbesondere Zahlen, die Sie im Interview erwähnen möchten.
3. Nennen Sie drei Errungenschaften oder Ziele, die Sie erreicht haben bzw. erreichen möchten.
4. Verlangen Sie auch bei Überraschungsinterviews ausreichend Zeit, um sich vorzubereiten.
5. Koordinieren Sie Ihre Botschaften, wenn möglich, mit Ihrem Regionalverband bzw. dem SFF.

### Während des Interviews

- Nehmen Sie sich Zeit für die Beantwortung der Fragen.
- Wiederholen Sie ruhig Ihre Antwort, wenn dieselbe Frage mehrmals gestellt wird.
- Geben Sie zu, wenn Sie etwas nicht wissen.
- Vermeiden Sie Vermutungen und Spekulationen.
- Erwähnen Sie, dass Sie fehlende Informationen nachliefern werden.
- Seien Sie ehrlich.
- Vermeiden Sie den Ausdruck «Kein Kommentar».
- Verwenden Sie eine einfache Sprache und vermeiden Sie Fachausdrücke.
- Schauen Sie bei TV-Interviews den Fragesteller mit freundlichem Gesichtsausdruck an, nicht auf den Boden.

### Checkliste für Communiqués und Medienanlässe

- Journalisten haben wenig Zeit. Sie kommen eher zu einem Anlass, wenn dieser zeitlich knappgehalten ist und an einem gut erreichbaren Ort stattfindet.
- Geben Sie den Journalisten bei einem Medienevent ausführliche Texte, eine Zusammenfassung und Bilder, sowohl auf Papier als auch elektronisch.
- Achten Sie bei Bildern oder TV-Aufnahmen in Ihrem Betrieb auf mustergültige Sauberkeit und Hygiene, das Tragen von korrekter Schutzausrüstung, wo nötig, sowie auf ansprechende Bekleidung und Dekoration.
- Wählen Sie mit Bedacht, welche Bereiche und Arbeiten Sie den Journalisten zeigen wollen. Auch wenn eine Schlachtung nichts Geheimes ist, sollten Sie überlegen, ob Sie Journalisten daran teilnehmen lassen möchten.
- Heben Sie Ihre Spezialitäten hervor.
- Kontaktieren Sie bei Fragen und Unsicherheiten den SFF.

## Beispiel eines Ablaufs für einen Tag der offenen Türe

1. Wichtigster Grundsatz ist eine gute Vorbereitung und Planung, sowie das Briefing der involvierten Angestellten. Nach Möglichkeit immer die Lernenden miteinbeziehen, da Jugendliche gerne auf Augenhöhe kommunizieren.
2. Begrüssung
  - Empfang der Gäste vor oder im Laden.
3. Laden vorstellen
  - Präsentation des Geschäfts und seiner Besonderheiten.
4. Produkte vorstellen
  - Vorstellung des Produktsortiments.
5. Kalte Platte vorbereiten
  - Demonstration der Zubereitung und Präsentation einer kalten Platte.
6. Verkauf und Beratung
  - Erläuterung der Beratung und Verkaufstechniken, Präsentation von Saucen, Teigwaren, Pasteten und anderen Produkten.
7. Betriebsführung
  - Führung durch den gesamten Betrieb: Kühlraum, Vorbereitung, Laden, Zerlegerei, Wursterei, Kühl- und Lagerraum sowie Tiefkühlraum.
8. Zerlegerei-Demonstration
  - Zerlegen eines halben Kalbs oder Schweins (mit vorheriger Vorstellung der Geräte und Kleidung).
  - Erläuterung der Fleischteilbenennungen und deren Verwendungszweck anhand von Plakaten.
9. Zubereitung einer Brätsorte grob oder fein z.B. Kalbs-, Cervelas-, Wienerli-, Schweinsbratwurstbrät usw.
  - Vorbereitung des Rohmaterials
10. Besucher miteinbeziehen und zum Mitmachen animieren.
  - Z.B. Auszubildende bereiten alles vor. Zuschauer dürfen selbst Bratwürste, Cervelats, Cipollata usw. herstellen.
  - Erklärung der Rauchanlage und ihrer Besonderheiten.
11. Degustation
  - Verkosten und geniessen; Brett und Messer, Brot und Getränke bereitstellen.
12. Fragen beantworten
  - Beantwortung der offenen Fragen, Erwähnung der positiven und negativen Aspekte des Berufs.
13. Werbegeschenke
  - Abgabe von kleinen und grösseren Werbegeschenken und/oder von hauseigenen oder selbstgemachten Produkten.

### Sorglospaket

Um die Planung und Durchführung solcher Veranstaltungen zu erleichtern, hat der SFF ein Sorglospaket zusammengestellt. Diese robuste Kunststoffbox kann bei der Geschäftsstelle des SFF bestellt werden und enthält:

- Die «Fachkunde für die Schweizer Fleischwirtschaft»
- Weiteres Marketing- und Informationsmaterial wie Poster, Flyer und Werbegeschenke.
- Zusätzlich können auch unsere Werbe-Roll-Up-Banner für solche Anlässe bestellt werden.

## Messen und Gewerbeausstellungen (einige Beispiele)

### Tagesprogramm

- Ausbeinen von Schweinehals, -schulter und -brust
- Herstellen von Schweinsbratwurstbrät, Stossen von «Bratwurst-Schnäggli»
- Herstellen einer Bratwurst, Weisswurst oder Hotdogs
- Herstellung von Traiteur-Artikeln (belegte Brötchen)
- Herstellen von gefüllten Blätterteigartikeln

### Grundsätzliches für die Durchführung

- Hohes Hygieneverhalten (Händewasch- und Desinfektionsgelegenheit)
- Sauberer und ansprechender Stand mit hygienischen Arbeitsflächen
- Genügend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke, Kühlzelle oder evtl. ein Kühlbuffet)
- Fachgerechte Bekleidung Kopfbedeckung (Kappen oder Netze) und Schürzen

<b>Ausbeinen von Schweinshals Schweinsschulter und Schweinsbrust</b>		
<b>Rohmaterial</b>	<b>Maschinen, Werkzeuge und Material</b>	<b>Wichtiges/Zusätzliches</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweinshals mit Bein</li> <li>• Schweinsschulter mit Bein</li> <li>• Schweinsbrust mit Bein</li> <li>• Schweinsstutzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsset fürs Ausbeinen und Dressieren SGA</li> <li>• Messer</li> <li>• Abziehstahl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kisten</li> <li>• Präsentationsplatten</li> <li>• Metzgerkrepp (Saugpapier)</li> </ul>
<b>Herstellung von Schweinsbratwurstbrät, Stossen von «Bratwurst-Schnäggli»</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurstfleisch &amp; evtl. Brät</li> <li>• Kochsalz</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Därme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hackmaschine</li> <li>• Handfüller oder Teilautomat</li> <li>• Mischbehältnis</li> <li>• Erhitzungsmöglichkeit</li> <li>• Darmbehälter zum Wässern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränk</li> <li>• Brot</li> <li>• Einwegteller</li> <li>• Zahnstocher</li> <li>• Schneidebrette &amp; Messer</li> </ul>
<b>Herstellen einer Bratwurst, Weisswurst oder Hotdogs</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurstfleisch &amp; evtl. Brät</li> <li>• Kochsalz</li> <li>• Gewürze</li> <li>• Därme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischkutter</li> <li>• Handfüller</li> <li>• Erhitzungsmöglichkeit</li> <li>• Messer</li> <li>• Hotdog-Maschine</li> <li>• Darmbehälter zum Wässern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränk</li> <li>• Brot</li> <li>• Einwegteller</li> <li>• Zahnstocher</li> <li>• Schneidebrette &amp; Messer</li> </ul>
<b>Herstellung von Traiteur-Artikeln (belegte Brötchen)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toastbrot</li> <li>• Butter oder Margarine</li> <li>• Verschiedene Auflagen</li> <li>• Dekomaterial (Cornichons, Tomaten etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brotmesser</li> <li>• Streichmesser</li> <li>• Präsentationsplatten</li> <li>• Kühlung für Auflagematerial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränk</li> <li>• Einwegteller</li> <li>• Zahnstocher</li> <li>• Schneidebrett &amp; Messer</li> <li>• Metzgerkrepp (Saugpapier)</li> </ul>
<b>Herstellen von gefüllten Blätterteigartikeln</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blätterteig</li> <li>• Würste</li> <li>• Hackfleischmasse</li> <li>• Eimasse (pasteurisiertes Konzentrat)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kühlmöglichkeit</li> <li>• Backofen</li> <li>• Messer und Gabel</li> <li>• Pinsel</li> <li>• Teigroller</li> <li>• Ausstecher für Garnitur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränk</li> <li>• Einwegteller</li> <li>• Zahnstocher</li> <li>• Schneidebrett &amp; Messer</li> </ul>

#### **Ergänzendes Standmaterial**

- Plakate «Benennung der Fleischstücke» der verschiedenen Tierarten
- Infofilme
- Schriftliches Infomaterial
- Fachordner und eventuell iPad
- Verzeichnis der kantonalen Ausbildungsbetriebe
- Eventuell Ordner mit Fotos von Platten und anderen Artikeln
- Werbegeschenke
- Sicherheitskoffer, SGA-Set
- Erste Hilfe-Koffer, evtl. bei Ausstellungen Notfallblatt
- Tragtaschen und Packmaterial

## Ausstellungsstand

### Stand des SFF

Die benötigte Standfläche beträgt 20 bis 25 m<sup>2</sup> und umfasst die gesamte Infrastruktur, einschliesslich Bodenbelag, Kabine, Kühlschrank, Besprechungstheken, Informationstafeln, Beleuchtung, Lehrlingsfilm, Lehrmittel, Prospektmaterial usw.

Falls am Stand mit Fleisch gearbeitet wird, schreibt das Gesetz vor, dass fliessendes Wasser vorhanden sein muss. Der Regionalverband kann zusätzliche Ausstellungselemente (z.B. Vitrine, Arbeitstisch, Wurstkutter (Blitz), Wurstfüller usw. in eigener Regie aufstellen, sofern ausreichend Platz vorhanden ist.

Es ist wichtig, den Strombedarf frühzeitig zu klären und diesen bei der Ausstellungsleitung zu beantragen. Kontaktieren Sie rechtzeitig einen Standbauer, sei es denjenigen, der das SFF-Standmaterial verwaltet, oder einen Ihrer Wahl.

### Standbetrieb

Idealerweise besteht das Personal aus einem Standverantwortlichen sowie motivierten Fachleuten aus der Branche, die im Ausbildungsbereich tätig sind, ergänzt durch mehrere Auszubildende. Die Erfahrung zeigt, dass jugendliche Besucher für ein erstes Gespräch oft den Kontakt zu Gleichaltrigen bevorzugen.

Der SFF bietet dem Aussteller einheitliche Bekleidung für das Standpersonal an. Gelbe Poloshirts mit dem Swiss Meat People (SMP)-Logo und schwarze Schürzen, sowie ansteckbare Namensschilder für das Standpersonal, können zum Selbstkostenpreis bestellt werden.

### Finanzielle Unterstützung

Der SFF gewährt nach Prüfung eines genehmigten Antrags für eine Ausstellung eine globale Gutschrift, die auch die Kosten des SFF-Standbauers einschliesst. Kostenlos ist weiterhin das beim SFF angeforderte Informations- und Werbematerial. Die finanzielle Beteiligung richtet sich auch danach, ob das Verbandsmitglied die Beiträge in den patronalen Bildungsfonds der Schweizer Fleischwirtschaft (PBF) geleistet hat.

1. Kleinanlässe der Nachwuchswerbung im Unternehmen eines Mitglieds:
  - maximale Unterstützung: bis zu CHF 1'000 (ohne Bildungsfonds bis zu CHF 500)
  - Beispiele: Tag der offenen Tür, Einladung von Schulklassen, Workshops, etc.
2. Lokale Messen:
  - maximale Unterstützung: bis zu CHF 5'000 (ohne Bildungsfonds bis zu CHF 2'500)
  - Beispiele: Gewerbeausstellungen, regionale Berufsmessen, lokale Märkte
3. Kantonale bzw. überregionale Messen bzw. Berufsmessen:
  - maximale Unterstützung: bis zu CHF 10'000 (ohne Bildungsfonds bis zu CHF 5'000 CHF)
  - Beispiele: Publikumsveranstaltungen (Olma, Bea, Goûts & Terroirs, etc.), grössere Gewerbemessen, kantonale Berufsmessen, überregionale Fachmessen.

### Antrag

Der Antrag ist [hier abrufbar](#).

### Ansprechpartner

**Schweizer Fleisch-Fachverband SFF**  
Philipp Sax  
Ressortleitung Bildungspolitik und Kommunikation  
Ringstrasse 12  
8600 Dübendorf  
+41 58 521 53 07  
[philipp.sax@sff.ch](mailto:philipp.sax@sff.ch)

**Standbauer**  
TEAMService & Gastro AG  
Hannes Hoffelner  
Industriestrasse 52  
8112 Otelfingen  
+41 44 845 33 55 / +41 079 344 33 01  
[info@teamservice.ch](mailto:info@teamservice.ch)

## Vorzugskonditionen für SFF-Mitglieder beim Standbauer

Dienstleistung	in CHF*	Bemerkung
Standbau	100.–/m <sup>2</sup>	Pauschal Normstand + Auf- und Abbau + Logistik
Fahrtkosten	2.50/km	Pauschalpreis für Transport von Otelfingen zur Ausstellung und zurück.
Mehraufwand für Sonderwünsche	85.–/h	–
Symawand	55.–	Preis pro Laufmeter
Dachkonstruktion inkl. Beleuchtung	28.–/m <sup>2</sup>	–
Küchenmodul gross	550.–	Preis für eine ganz Ausstellung inkl. Rechaud, Kühlschrank, Boiler und Becken
Feuerlöscher	35.–	Preis/Tag
Löschdecken	21.–	Preis/Tag
Verbrauchsmaterial	–	Bedürfnis und Preis direkt mit Standbauer klären.
Normstand	Kunststoffboden Kabine & Vorhang, 2m x 2m Kitchen Case 1.90m x 0.60m Kühlschrank Garderobe Beratertheke 1m x 0.90m x 0.60m (BxHxT) Spotlampen	Chromstahl Tisch 2 x 1m Tisch 0.50m x 0.50m Grafik 2m x 2m Roll-Ups & Prospektständer Wettbewerbsurne Fernseher und Filme auf USB-Stick Stromtableau & -kabel Doppelstecker Abfalleimer

\* Preise exkl. MWST und Spesen.

Der Normstand steht kostenlos zur Verfügung. Die Anfrage betreffend Koordination und Verrechnung erfolgt an den Aussteller. Der SFF übernimmt keine der oben genannten Kosten für Dienstleistungen. Sie müssen mit dem gewährten Budget gedeckt werden.