



Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen

Reglement und Qualitätsbeurteilung

Wettkampfsreglement	2
Qualitätsbeurteilung Kriterien	3
Règlement du concours	4
Jugement de qualité critère	5
Knorpel im Fleisch.....	6
Schnitte und Stiche	7
Fleisch am Knochen.....	9
Fleisch am Knorpel	11



1. Ziel und Zweck

Der Verein strebt folgende Ziele an:

- Organisation der Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen
- Pflege der Metzgerfamilie
- Förderung und Pflege des Metzger – Handwerks
- Förderung des Nachwuchses
- Förderung der Aus- und Weiterbildung
- Imageförderung in der Öffentlichkeit
- Enge Zusammenarbeit mit dem Metzgereipersonal-Verband der Schweiz (MPV)
- Enge Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)

2. Teilnahmeberechtigung

Sämtliche in der schweizerischen Fleischwirtschaft und im Fürstentum Liechtenstein beschäftigten Mitarbeitenden sind nach schriftlicher Anmeldung und Einzahlung der Einschreibgebühr von CHF 30.00 teilnahmeberechtigt. Die Einschreibgebühr wird nicht zurückerstattet.

3. Anmeldung

- Die Anmeldung muss in schriftlicher Form erfolgen.
- Der Anmeldeschluss ist dem aktuellen Anmeldeformular zu entnehmen und ist verbindlich.
- Die maximale Teilnehmerzahl über alle Kategorien ist auf 360 beschränkt. Die Anmeldungen werden nach Posteingang berücksichtigt und entsprechend registriert.
- Mutationen sind bis spätestens 14 Tage vor Wettkampf möglich. Spätere Mutationen werden je Teilnehmer/in mit CHF 20.00 belastet.
- Anmeldungen in mehreren Kategorien führen zur Disqualifikation.

4. Wettbewerbsarbeiten

Die Teilnehmenden müssen drei Schweineschultern mit Wädli ausbeinen (in der kleinen und grossen Finalrunde 5 Schweineschultern). Bewertet werden die fertigen Arbeiten nach folgenden Kriterien:

- Schnelligkeit (Zeitaufwand in Sekunden)
- Qualitativer Zustand der fertigen Schulter (Schnitte, Stiche im Muskelfleisch, Sauberkeit der Knochen/Knorpel, Knorpel im Fleisch). Bei Abweichungen gibt es Zeitzuschläge.
- -> s. a. Fotos auf www.verein-fdm.ch

5. Kategorien

Die Teilnehmenden werden in fünf Kategorien eingeteilt (mindestens 16 Anmeldungen pro Kategorie):

- Lernende (Massgebend ist der Zeitpunkt der Anmeldung)
- Metzger / Metzgerinnen
- Akkordmitarbeiter / Akkordmitarbeiterinnen
- Büro-Metzger (arbeitet nicht mehr mit dem Messer, administrative- oder Büro-tätigkeit)
- Senioren (ab 55. Altersjahr)
- Unwahre Angaben bei der Einteilung in eine Kategorie führen zur Disqualifikation.

6. Wettbewerbsablauf

- Vorrunde zur Ermittlung der 16 Finalisten pro Kategorie
- Achtelfinalrunde (Cup-System, der Erste gegen den letzten der Vorrunde)
- Viertelfinalrunde (Cup-System gem. Tableau)
- Halbfinal (Cup-System gem. Tableau)
- Kleiner Final um den 3. und 4. Rang
- Grosser Final um den 1. und 2. Rang

Aus organisatorischen Gründen wird in den Qualifikationsrunden nach Ablauf von 10 Min. Ausbeinzeit abgebrochen. Pro nicht fertig herausgelösten Knochen wird eine Zeitstrafe von 100 Sek. dazu gerechnet (Qualitätsbeurteilung: Kriterium 5, Stufe 3).

6a Start des Wettkampfes

- Die Schultern dürfen nicht prepariert werden, zB. Vorlösen des Deckels. (Ausnahme: Der Knorpel am Schulterblatt darf angeschnitten werden). Die Jury behält sich das Recht vor, die Schultern auszutauschen.
- Das Messer liegt auf dem Tisch und darf erst nach dem Startsignal angefasst werden.
- Durch das Startsignal des Jury-Chefs wird die Zeit gestartet.

6b Ende des Wettkampfes

- Die Zeit wird gestoppt, wenn der Teilnehmende das Messer ablegt.
- Danach tritt der Teilnehmende vom Tisch zurück und darf die Schultern nicht mehr berühren oder verändern.
- Sämtliche herumliegende Knochen und Knorpel gehören ins entsprechende Gebinde des Teilnehmenden (Kontrolle und Entscheid durch Jurymitglied).

7. Persönliche Ausrüstung

Zum Schutz muss jeder Teilnehmende zwingend mit folgenden Gerätschaften ausgerüstet sein:

- Stechhandschuhe und Stechschürz
- Berufskleidung (Jacke und Hose)
- Berufsschuhe (fester Schuh, vorteilweise mit Stahlkappen)
- Messer gemäss Vorschrift, als entscheidende Kontrolle zählt die Prüfung der Messerklinge mittels Prüflehre der Jury am Arbeitstisch.
- Es dürfen max. 4 Messer auf den Wettkampfbereich gebracht werden, transportiert in einem Messerkorb, einem festen Behälter (Gebinde) oder einem Messerklingenschutz.
- Einwegkopfbedeckungen (Ohren bedeckt) und Einwegschürzen werden zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden.

8. Allgemeine hygienische Weisungen

- Die Hygienevorschriften des Betriebes (Massnahmen wie Händewaschen, Tragen von Uhren und Schmuck, mitnehmen von Esswaren und Getränken auf den Wettkampfbereich, Rauchverbot ausserhalb Raucherzonen etc.) sind strikte einzuhalten.
- Alkohol und Drogenkonsum vor und während des Wettkampfes sind aus Sicherheitsgründen verboten.

9. Ausschluss an der Schweizer Meisterschaft

Die Teilnehmenden werden vom Wettbewerb ausgeschlossen, bei:

- unwahren Angaben bei der Einteilung (siehe Punkt 5)
- unvollständiger Ausrüstung (siehe Punkt 7)
- Einwände gegenüber dem Jury-Urteil. Die Teilnehmenden haben kein Einspruchsrecht.
- begründetem oder offensichtlichem Verdacht, dass sie unter Alkohol- oder Drogen-einfluss stehen. Zur Beurteilung kann die Sanität oder der Sicherheitsdienst beigezogen werden. Es darf ein Alkoholschnelltest durchgeführt werden, Grenzwert 0.5 0/00. Der Entscheid der Jury ist unanfechtbar (siehe allgemeine Weisungen).

10. Jury

Die Bewertung wird von unabhängigen Juroren vorgenommen. Ihre Entscheide sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es werden keine ausgefüllten Bewertungsblätter abgegeben.

11. Siegerehrung – Preise

Am Ende des Wettbewerbs findet eine Rangverkündigung mit Siegerehrung statt. Der erste Preis in jeder Kategorie beläuft sich auf CHF 1'000.00, der zweite Preis auf CHF 600.00, der dritte Preis auf CHF 400.00 und der 4. -8. Preis je CHF 50.00 in bar. In allen Kategorien wird dem Sieger ein Wanderpreis übergeben.

12. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der Teilnehmenden. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

Zürich, Januar 2016,

Jules Christen
Präsident

Verein Freunde der Metzgerschaft

Daniel Strub
Chef der Jury

Sicherheitsweisung für Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2016

Sehr geehrte Expertinnen und Experten der Schweizer Meisterschaften im Ausbeinen

Wir danken Ihnen für Ihr Engagement als Expertin resp. Experte an der Ausbeinmeisterschaft tätig zu sein.

Gem. UVG, Art. 82 sowie VUV, Art. 3 – 11 sind der Arbeitgeber (VFdM), die Sicherheitsbeauftragten (Expertinnen und Experten) sowie die Teilnehmenden (gem Mitwirkungsgesetz) verantwortlich die Sicherheit und den Gesundheitsschutz einzuhalten.



Beachten Sie bitte diese Kurzinformationen zu der nötigen PSA (Persönliche Schutzausrüstung) Ihrer Teilnehmenden:

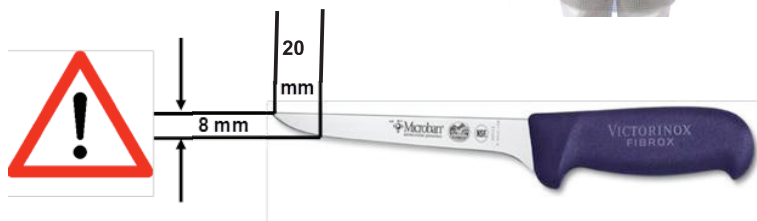
Stechschutz-Schürze

Für das korrekte Tragen ist die Oberkante der Stechschürze auf Höhe des Brustbeins. Die 3-Lochbeschläge an den Seitenkanten der Schürze bieten Verstellmöglichkeiten für die Schulterberiemung und den Hüftgurt, welcher für einen passenden Sitz und die nötige Sicherheit geschlossen getragen werden muss.

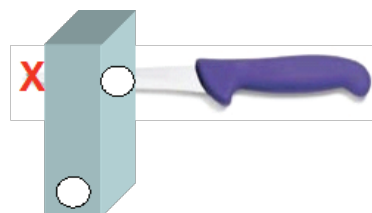


Stechschutzschürzen sind auf den Schutz vor Stichen und Schnitten durch Handmesser beschränkt.

Die Stechschutzschürze bietet nur Schutz, wenn mit Messern gearbeitet wird, deren Klingenbreite mind. 8 mm beträgt, in einer Entfernung von 20 mm von der Messerspitze her gemessen.



Beim Einsatz von sehr abgeschliffenen Messern mit extrem spitzen Klingen ist kein Schutz gewährleistet!



Stechhandschuh

Der Stechhandschuh wurde entwickelt, um von Handmessern gegen Stichverletzungen z.B. beim Ausbeinen, Auslösen oder bei Zerlegearbeiten zu schützen.

Es empfiehlt sich unter dem Stechhandschuh einen Stoff- bzw. Plastikhandschuh zu tragen. Beachten Sie die Hygiene und wechseln Sie diese Handschuhe regelmässig.



Die Stichschutzhandschuhe dürfen nicht bei Arbeiten mit elektrisch oder mechanisch angetriebenen Messern und Messerklingen, Sägen, Bandsägen, Abschwartmaschinen o.ä. Werkzeugen benutzt werden und bieten hier keinen ausreichenden Schutz.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und eine unfallfreie Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen 2016.

Qualitätsbeurteilung | Kriterien

- Kriterien
1. keine Knochen und Knorpel an der ausgebeinten Schulter
 2. keine Schnitte und Stiche im Fleisch
 3. kein Fleisch am Knochen (mit Ausnahme der Knochenhaut am Schulterblatt)
 4. kein Fleisch am Knorpel
 5. Unterarmknochen (Radius+Ulna) und Oberarmknochen (Humerus) im Ellbogengelenk trennen (nicht aneinander)

Kriterien	Stufe 1 gut - keine Zeitstrafe	Stufe 2 Zeitstrafe	Stufe 3 Zeitstrafe
Knorpel im Fleisch Kriterium 1	0 Knorpel	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe
Schnitte und Stiche Kriterium 2	keine Stiche und Schnitte	pro Stich und Schnitt bis 1 cm Tiefe = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Stich und Schnitt grösser als 1 cm Tiefe = 50 Sekunden Zeitstrafe
Fleisch am Knochen Kriterium 3	kein bis sehr wenig Fleisch am Knochen (Ausnahme Knochenhaut)	pro Knochen mit Fleisch: gut sichtbares Fleisch = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Knochen mit Fleisch: viel sichtbares Fleisch = 50 Sekunden Zeitstrafe
Fleisch am Knorpel Kriterium 4	kein bis sehr wenig Fleisch am Knorpel	pro Knorpel mit Fleisch: gut sichtbares Fleisch = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro Knorpel mit Fleisch: Schleppenweise, viel Fleisch = 50 Sekunden Zeitstrafe
Unter- und Oberarmknochen trennen Kriterium 5 Bei Erreichung der Zeitlimite:	getrennt	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe Pro nicht fertig herausgelöstem Knochen = 100 Sekunden Zeitstrafe
ACHTUNG Kat. Lernende Knochenhaut Schulterblatt	Knochenhaut ganz	Knochenhaut < 1/3 verrissen = 10 Sekunden Zeitstrafe	Knochenhaut > 1/3 verrissen = 50 Sekunden Zeitstrafe

- Zürich, Januar 2015
- Der Fleischlappen auf dem Bug muss vom Schulterfilet zur dicken Schulter hinweg gelöst werden.
 - Die Knochenhaut, die vom Röhrenknochen weg gelöst werden kann, gilt nicht als Knorpel.

Christen
Jules Christen
Präsident
Verein Freunde der Metzgerschaft

D. Strub
Daniel Strub
Chef der Jury

- Flexen und Sehnen müssen nicht entfernt werden!
- Die Knochenhaut beim Schulterblatt gilt nicht als Fleisch am Knochen.
- Die Knochenhaut („Hüti“) muss nicht ganz sein, ist kein Kriterium. (Ausnahme Kat. Lernende)
- s.a. www.verein-fdm.ch



1. Objet et But

L'association vise à atteindre les objectifs suivants:

- Organisation du Championnat suisse de désossage
- Maintien de la famille des bouchers
- Promotion et maintien du savoir-faire du boucher
- Promotion de la jeunesse
- Promouvoir l'éducation et la formation
- Promouvoir son image dans le public
- Travailler en étroite collaboration avec l'Association Suisse du personnel de boucherie
- Travailler en étroite collaboration avec l'Association suisse de la viande (SFF)

2. Admission

Tout employé occupé dans l'industrie de la viande en Suisse et la Principauté du Liechtenstein est admissible après inscription et paiement des frais d'inscription de CHF 30,00. Les frais d'inscription ne sont pas remboursables.

3. Inscription

- La demande doit être faite par écrit.
- La date limite d'inscription est inscrite sur le formulaire d'inscription et est contraignante.
- Le nombre maximum des participants dans toutes les catégories est limité à 360. – Les demandes seront prises en considération par ordre d'arrivée postale. Les changements sont possibles jusqu'au plus tard 14 jours avant l'événement.
- Les changements ultérieurs seront facturés CHF 20,00 par participant.
- L'inscription dans plusieurs catégories entraînera la disqualification.

4. Travaux du concours

Les participants ont 3 épaules de porc avec jarret à désosser (dans la petite et grande finale 5 épaules de porc). Les travaux finis sont évalués selon les critères suivants:

- Vitesse (temps en secondes)
- État qualitatif de l'épaule finie (coupures, perforations du muscle, la propreté de l'os / cartilage, cartilage dans la chair). En cas d'écarts, il y a des malus de temps.
- -> v. photos sur un www.verein-fdm.ch.

5. Catégories

Les participants sont divisés en cinq catégories (au moins 16 participants par catégorie):

- Apprenti(e)s (Le moment de l'inscription est déterminant)
- Bouchers / Bouchères
- Employés (ées) à la chaîne
- Bouchers administratifs (ne travaille plus avec le couteau, Administratif bureau)
- Seniors à partir de l'année des 55ans
- De faux renseignements lors la classification dans une catégorie entraînera la disqualification.

6. Déroulement du concours

- Tours préliminaires pour déterminer les 16 finalistes par catégorie
- Huitièmes de finale (système coupe, le premier contre le dernier du tour préliminaire)
- Quarts de finale (système coupe, selon tableau).
- Demi-finale (système coupe, selon le tableau)
- Petite finale pour la 3e et 4e place
- Grande Finale pour la 1ère et 2ème place

Pour des raisons organisationnelles, le temps est stoppé après 10 minutes de désossage lors des tours de qualifications. Une pénalité de temps de 100 sec. Est ajouté par os non désossé (évaluation qualité: critère 5, niveau 3)

6a Début de la compétition

- Les épaules ne doivent pas être préparés, par exemple, prédis-sous le couvercle (Exception: Le cartilage sur l'omoplate peut être coupé). Le jury se réserve le droit d'échanger les épaules.
- Le couteau est posé sur la table et ne doit être manipulé qu'après le signal de départ.
- Par le signal de départ est donné par le président du jury.

6b Fin de la compétition

- Le temps est arrêté lorsque le participant dépose le couteau.
- Ensuite, le participant se retire de la table et ne doit plus toucher ou modifier les épaules.
- Tous les os et les cartilages sont à mettre dans les conteneurs appropriés du participants (contrôle et décision par un membre du jury).

7. Matériel personnel

Pour se protéger chaque participant doit obligatoirement être équipé avec les équipements suivants:

- Gants et tablier de désossage
- Vêtement professionnel (veste et pantalon)
- Chaussures de travail (chaussures solides de préférence avec embout en acier)
- Couteau selon le règlement, le test de la lame de couteau à l'aide d'un calibre pour couteaux par un membre du jury est décisif.
- Un maximum. 4 couteaux sont autorisés, le transport se fait dans un panier à couteau, un récipient solide (conteneur) ou un protège-lame de couteau.
- Des couvre-chef jetables (oreilles couvertes) et tabliers jetables seront fournis et devront être portés.

8. Instructions générales d'hygiène

- Les normes d'hygiène de l'exploitation (des mesures telles que le lavage des mains, le port de montres et bijoux, aliments et boissons sur la place du concours, sont interdit, interdictions de fumer en dehors des zones fumeurs désignées, etc.) doivent être strictement respectées.
- La consommation d'alcool et de drogues avant et pendant la compétition sont strictement interdits pour des raisons de sécurité.

9. Exclusion dans le championnat suisse

Les participants seront disqualifiés de la compétition lors de, :

- Fausses déclarations lors de la classification dans la catégorie (voir point 5)
- équipement incomplet (voir la section 7)
- Objections aux décisions du jury. Les participants n'ont pas de droit d'appel.
- Des soupçons justifiés ou évident qu'ils sont sous l'influence de l'alcool ou de la drogue. Pour évaluation le service médical ou de sécurité peut être consulté. Il peut être effectuée un test d'alcoolémie rapide limite de 0,5 0/00. La décision du jury est sans appel (voir les instructions générales).

10. Jury

L'évaluation sera effectuée par des juges indépendants. Ces décisions sont définitives. Le droit de recours au tribunal est exclu. Aucune feuille de résultat ne sera délivrée.

11. Cérémonie de remise de Prix

À la fin de la compétition une cérémonie de remise des prix a lieu. Le premier prix dans chaque catégorie s'élève à CHF 1,000.00, le deuxième prix à CHF 600.00, le troisième prix de CHF 400.00 et le 4ème -8. Prix à CHF 50.00 en espèces. Dans toutes les catégories un trophée est remis au gagnant.

12. Assurance

- L'assurance est à la responsabilité des participants. L'organisateur exclut toute responsabilité.

Zurich, janvier 2016

Jules Christen
Président
Association des amis de la boucherie

Daniel Strub
Chef du jury

Jugement de qualité | critère

Critères

1. pas d'os et cartilage à l'épaule désossé
2. pas de coupe ou coupe dans la viande
3. pas de viande à l'os (à l'exception du périoste de l'omoplate)
4. pas de viande au cartilage
5. Les os du bras inférieur (radius+ulna) et l'os du bras supérieur (humérus) doivent être séparés (pas ensemble)

Critères

	degré 1 bien - pas de pénalisation de temps	degré 2 pénalisation de temps	degré 3 pénalisation de temps
Cartilage dans la viande Critère 1	0 cartilage	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps
Coupe ou coupe profonde Critère 2	pas de coupe profonde ou coupe de profonde	par coupe ou coupe jusqu'à 1 cm que 1 cm = 10 secondes de pénalisation de temps	par coupe ou coupe plus profonde = 50 secondes de pénalisation
Viande à l'os Critère 3	aucune ou très peu de viande à l'os (exception périoste)	par os avec viande: viande bien visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par os avec viande: viande très visible = 50 secondes de pénalisation de temps
Viande au cartilage Critère 4	aucune ou très peu de viande au cartilage	par cartilage avec la viande: viande bien visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par viande au cartilage: Excès de viande = 50 secondes de pénalisation de temps
radius+ulna et Humérus séparés Critère 5 Arrivé à la limite du temps:	séparé	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps Par os pas intégralement désossé terminé = 100 sec de pénalités
ATTENTION cat. Apprentis Périoste de l'omoplate	périoste entier	périoste < déchirer 1/3 = 10 secondes de pénalisation de temps	périoste < déchirer 1/3 = 50 secondes de pénalisation de temps

– Le couvert du gras d'épaule doit être dégagé depuis le filet d'épaule contre l'épais d'épaule

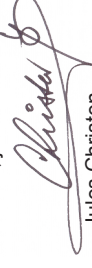
– Le périoste de l'os long doit pouvoir être enlever, ne compte pas comme cartilage.

– Tendons et nerfs ne doivent pas être enlevés!

– Le périoste de l'omoplate ne compte pas comme viande à l'os.

– Le périoste ne doit pas être entier. Ce n'est pas un critère. (exception cat. apprenants)

Zurich, janvier 2015



Jules Christen
Président

Association des amis de la boucherie



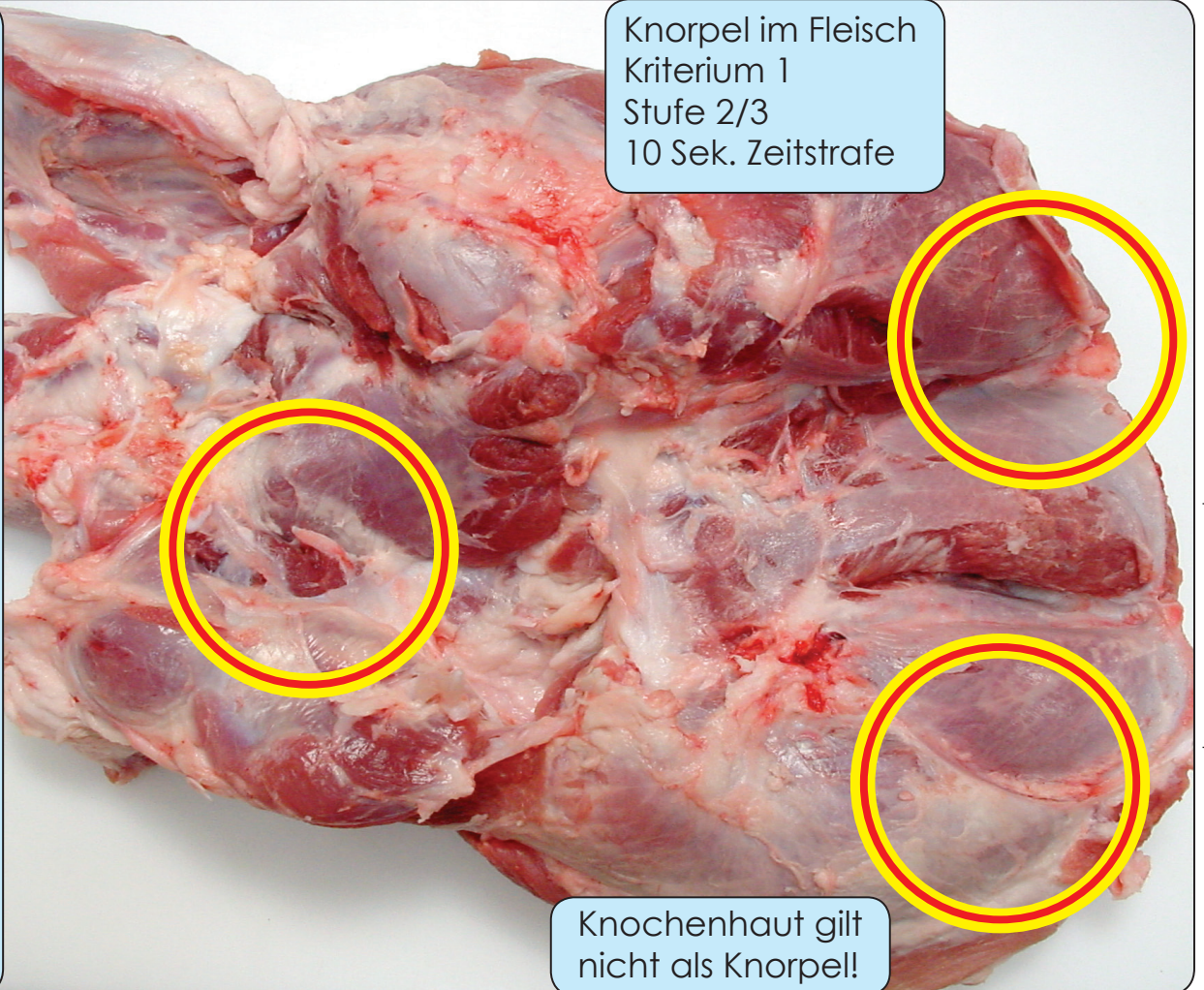
Daniel Strub
Chef du jury

Knorpel im Fleisch



Knorpel im Fleisch
Kriterium 1
Stufe 1
keine Zeitstrafe

Knorpel im Fleisch



Knorpel im Fleisch
Kriterium 1
Stufe 2/3
10 Sek. Zeitstrafe

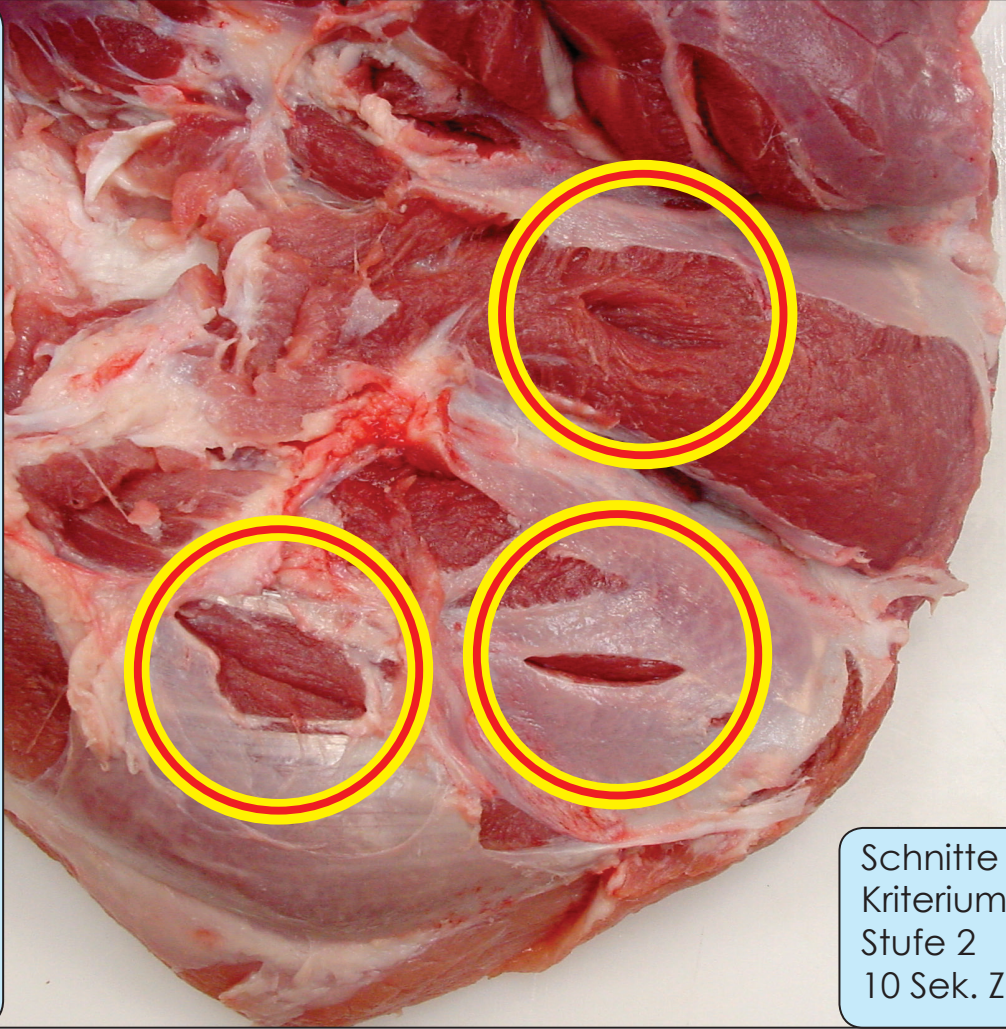
Knochenhaut gilt
nicht als Knorpel!

Schnitte und Stiche



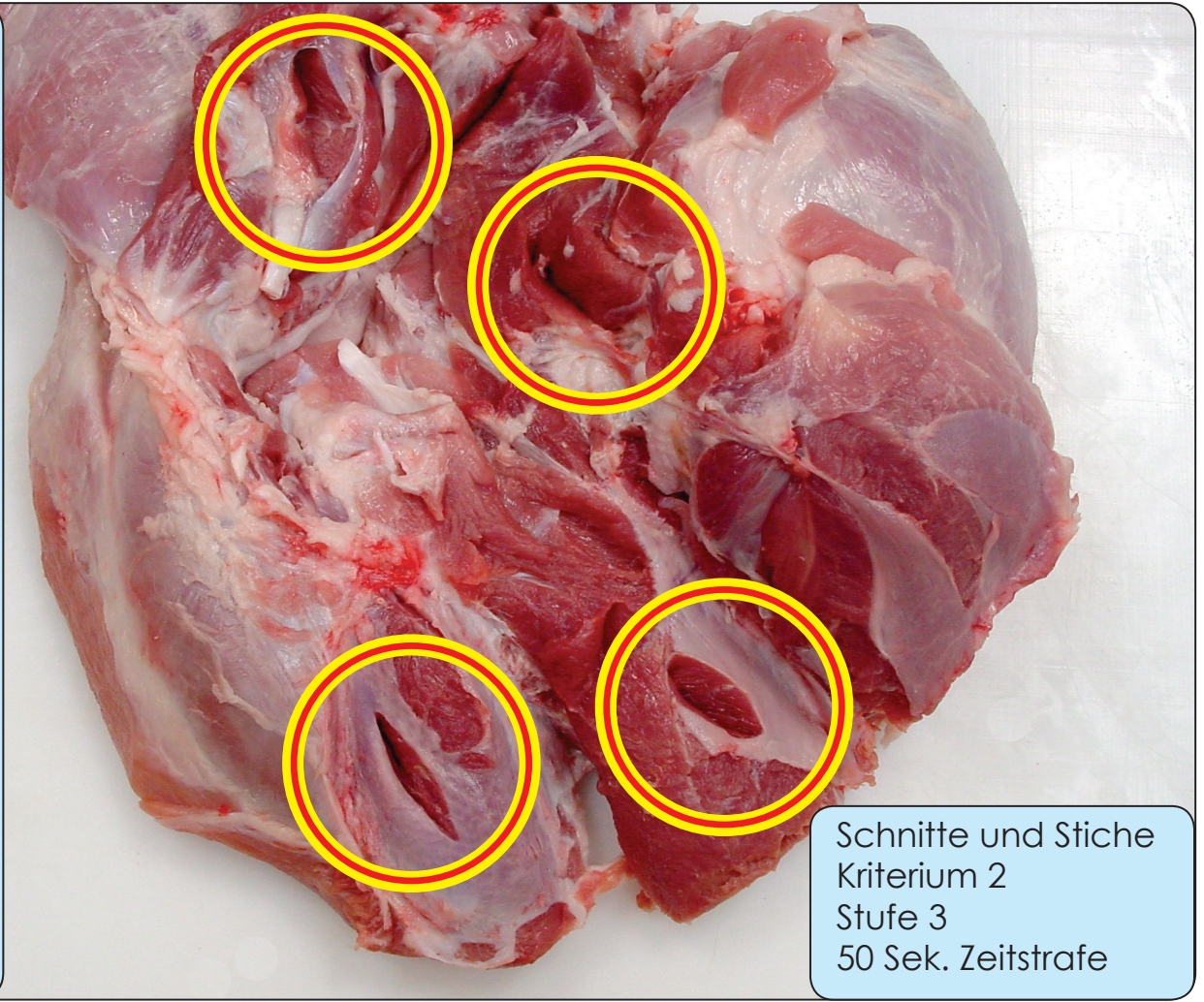
Schnitte und Stiche
Kriterium 2
Stufe 1
keine Zeitstrafe

Schnitte und Stiche



Schnitte und Stiche
Kriterium 2
Stufe 2
10 Sek. Zeitstrafe

Schnitte und Stiche



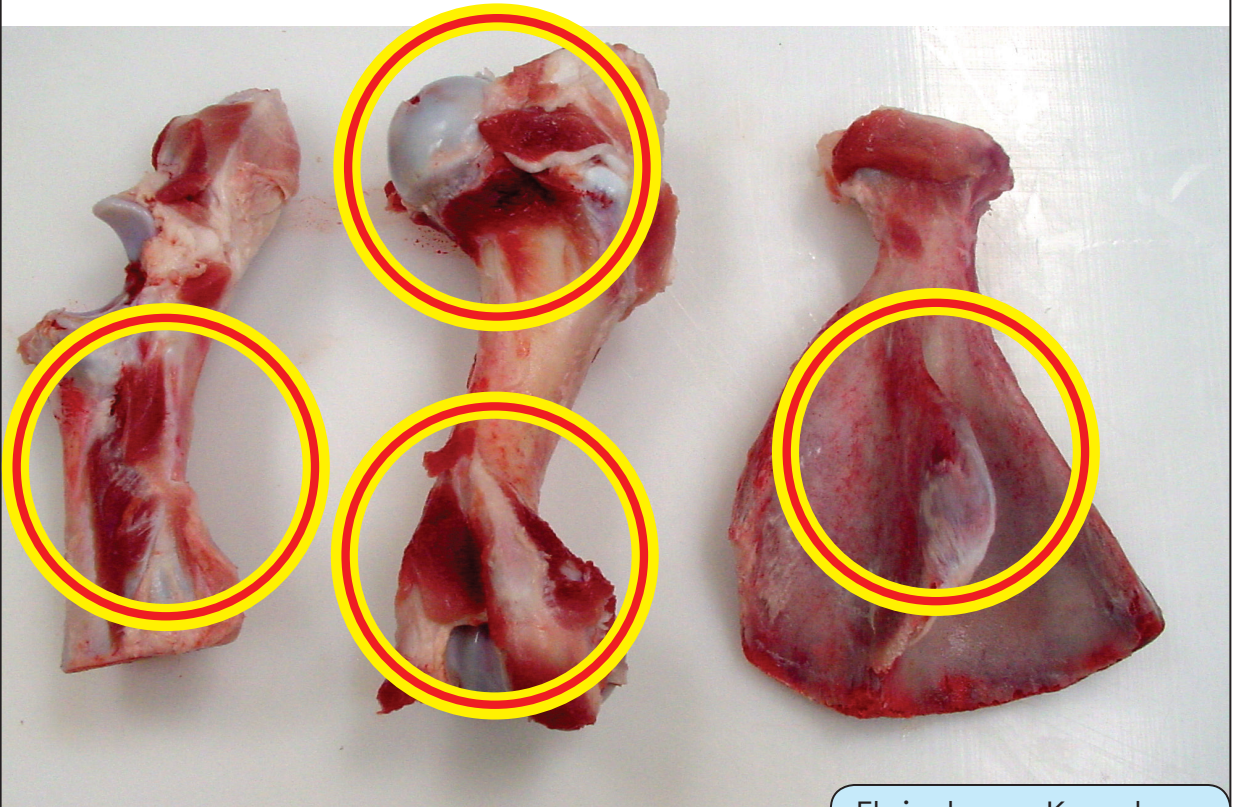
Schnitte und Stiche
Kriterium 2
Stufe 3
50 Sek. Zeitstrafe

Fleisch am Knochen



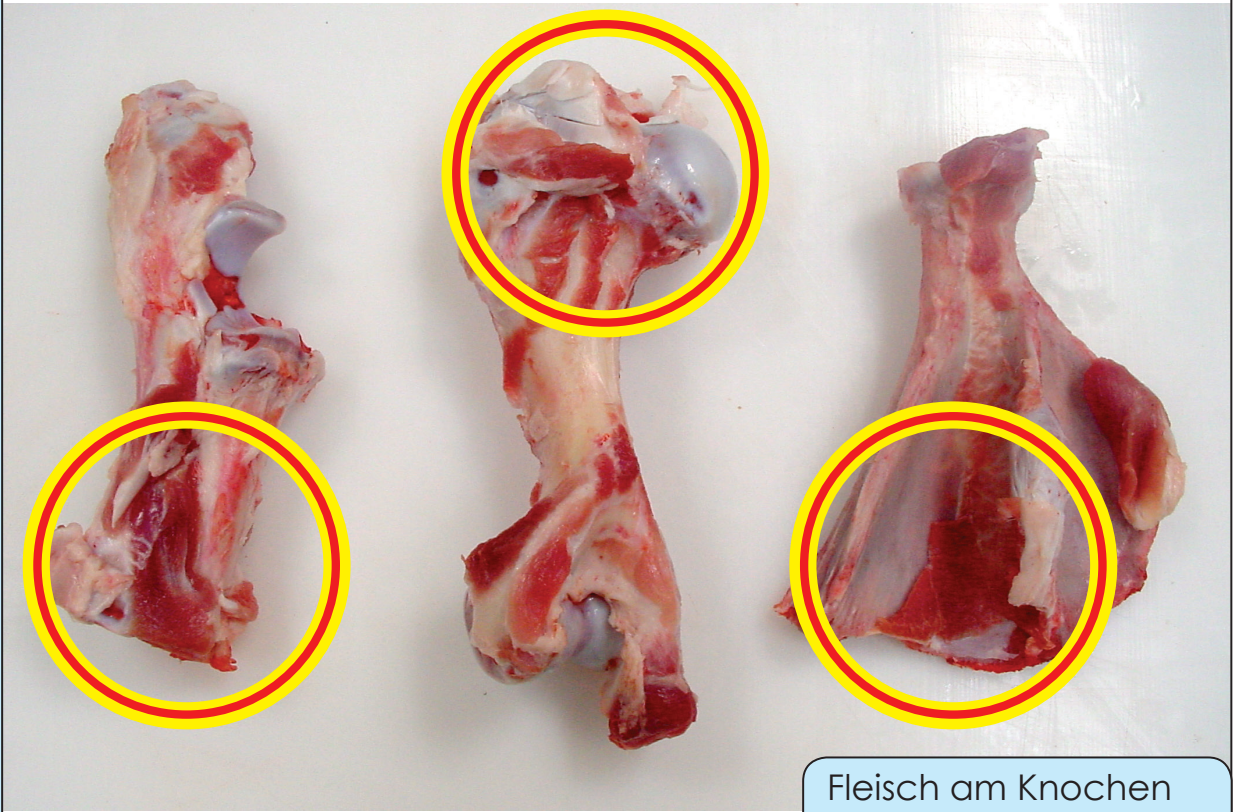
Fleisch am Knochen
Kriterium 3
Stufe 1
keine Zeitstrafe

Fleisch am Knochen



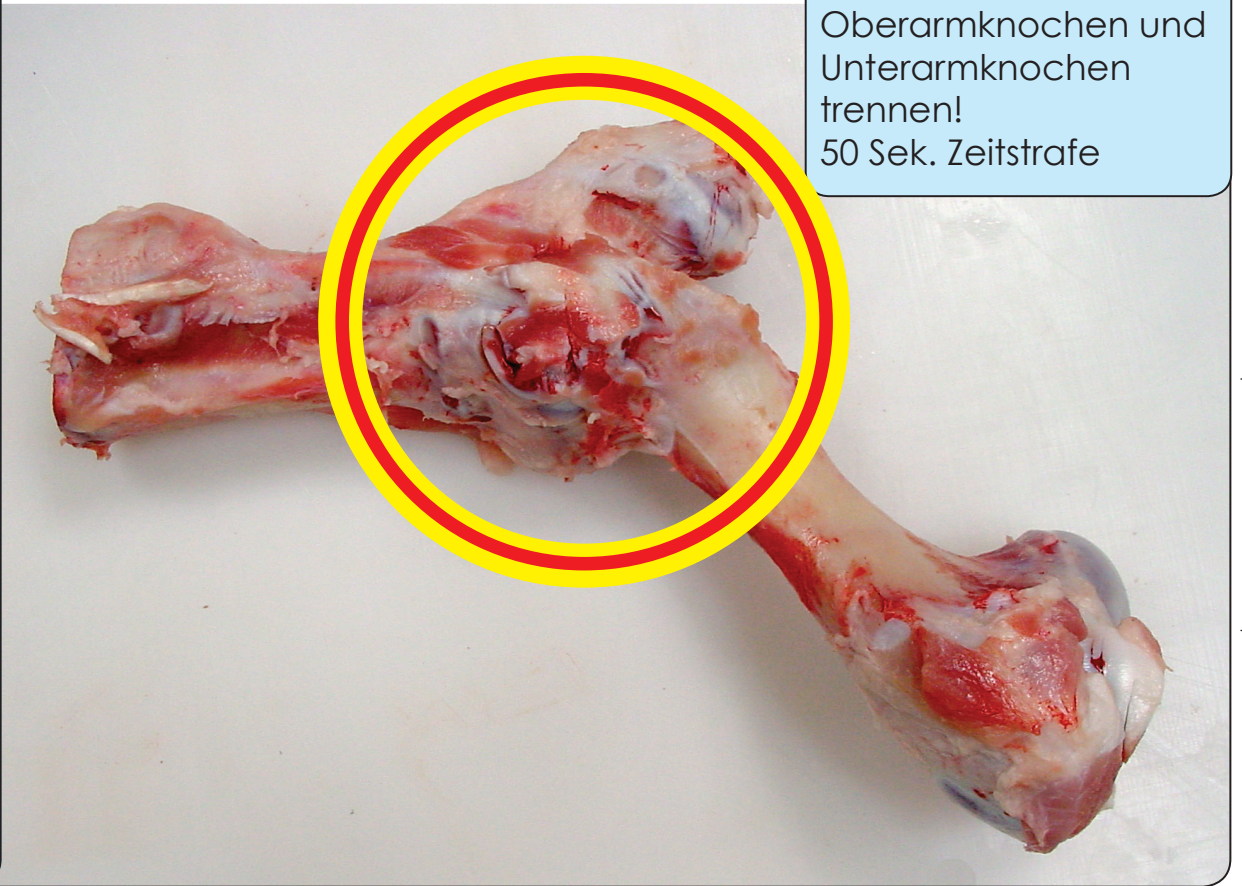
Fleisch am Knochen
Kriterium 3
Stufe 2
10 Sek. Zeitstrafe

Fleisch am Knochen



Fleisch am Knochen
Kriterium 3
Stufe 3
50 Sek. Zeitstrafe

Fleisch am Knochen



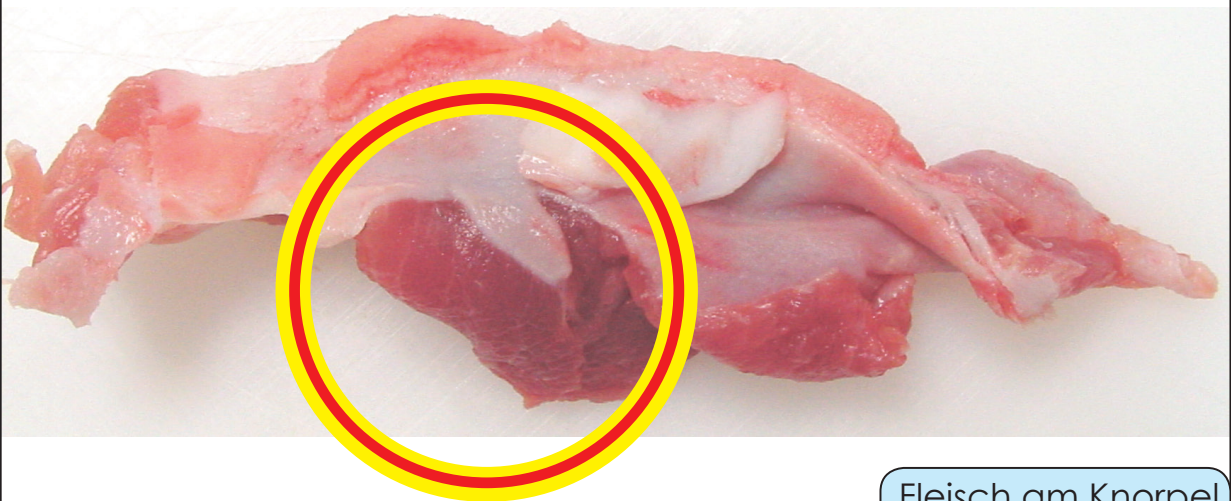
Fleisch am Knochen
Kriterium 5
Stufe 3
Oberarmknochen und
Unterarmknochen
trennen!
50 Sek. Zeitstrafe

Fleisch am Knorpel



Fleisch am Knorpel
Kriterium 4
Stufe 1
keine. Zeitstrafe

Fleisch am Knorpel



Fleisch am Knorpel
Kriterium 4
Stufe 2
10 Sek. Zeitstrafe

Fleisch am Knorpel



Fleisch am Knorpel
Kriterium 4
Stufe 3
50 Sek. Zeitstrafe