

Wettkampffreglement | www.verein-fdm.ch

11. Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen - 7. September 2013

1. Ziel und Zweck

Der Verein Freunde der Metzgerschaft organisiert die Schweizer Meisterschaft für Metzger und Metzgerinnen im Ausbeinen.

Sie streben 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 Einschreibegebühr von CHF 30.00 teilnahmeberechtigt. Die Einschreibegebühr 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 Wettkämpfer/in mit CHF 20.00 belastet.
- Anmeldungen in mehreren Kategorien führen zur Disqualifikation.

4. Wettbewerbsarbeiten

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen 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)
- Optischer Zustand der fertigen Schulter (Schnitte und/oder Stiche im Muskelfleisch)
- Sauberkeit der Knochen, Anzahl Knorpel im Fleisch, Menge Fleisch am Knorpel). Bei Abweichungen gibt es Zeitzuschläge.

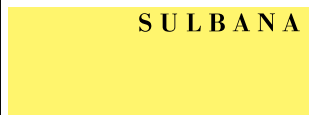
-> s.a. Fotos auf www.verein-fdm.ch

5. Kategorien

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen werden in fünf Kategorien eingeteilt (mindestens 16 Anmeldungen pro Kategorie):

- Lernende
- Metzger / Metzgerinnen
- Akkordmitarbeiter / Akkordmitarbeiterinnen
- Bürometzger (arbeitet nicht mehr mit dem Messer, administrative oder Bürotätigkeit)
- Altmeister / Senioren (ab Jahrgang 1958)

Unwahre Angaben bei der Einteilung in eine Kategorie führen zur Disqualifikation.



Wettkampffreglement / Règlement du concours

6. Wettbewerbsablauf

Der Wettkampf wird wie folgt abgehalten

- | | |
|--|---|
| 1. Vorrunde zur Ermittlung der 16 Finalisten | 4. Halbfinal |
| 2. Achtelfinalrunde | 5. Kleiner Final um den 3. und 4. Platz |
| 3. Viertelfinalrunde | 6. Grosser Final um den 1. und 2. Platz |

Ab der Achtelfinalrunde findet ein Cup-System statt. D. h., der Erste tritt gegen den Letzten, der Zweite gegen den Zweitletzten etc. an.

7. Persönliche Ausrüstung

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer muss zwingend mit folgenden Gerätschaften ausgerüstet sein:

- **Stichhandschuhe und Stichschürze**
- **Berufskleidung (Jacke und Hose)**
- **Messer und Stahl -> s.a. www.verein-fdm.ch**
- **Berufsschuhe**
- **Messerkorb (Es dürfen keine offenen Messer getragen werden!)**

Ein Messerkorb als Schutz für den Wettkämpfer und die Wettkämpferin ist zwingend, als Alternative wird auch ein festes Behältnis (Gebinde) oder ein fester Messerklingenschutz akzeptiert. Sollte diese Weisung nicht befolgt werden, wird der Teilnehmer/Teilnehmerin sofort disqualifiziert und vom Wettkampf ausgeschlossen! Kopfbedeckung und Einwegschrürze werden gratis zur Verfügung gestellt und müssen getragen werden. Das Tragen von Schmuck und Uhren ist während des Wettbewerbs aus hygienischen Gründen untersagt.

8. Ausschluss an der Schweizer Meisterschaft

Die Teilnehmerin, der Teilnehmer wird vom Wettbewerb ausgeschlossen, bei

- unwahren Angaben bei der Einteilung (siehe Punkt 5)
- unvollständiger Ausrüstung (siehe Punkt 7)
- Einwände gegenüber dem Jury-Urteil. Die WettkämpferInnen haben kein Einspruchsrecht.

9. Jury

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

10. 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.

11. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der Teilnehmer und Teilnehmerinnen. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

Zürich, Januar 2011



Jules Christen
Präsident Verein Freunde der Metzgerschaft



Hans Bröchin
Vizepräsident und Chef der Jury

SUTTERO 



Carbagas
gas nach Mass

Règlement du concours | www.verein-fdm.ch

11ème Championnat suisse de désossage – 7 septembre 2013

1. But et objectifs

L'Association des amis de la boucherie organise un championnat suisse de désossage pour les bouchers et bouchères. Les objectifs suivants veulent être atteints:

- organisation du championnat suisse de désossage
- encourager le recrutement de la jeune génération
- encourager la formation et le perfectionnement professionnel
- encourager et soigner le métier des bouchers
- encourager la dextérité manuelle
- encourager la camaraderie et la convivialité
- améliorer l'image de notre profession

2. Conditions de participation

Après inscription écrite et paiement de la taxe de recommandation de CHF 30.-, tous les collaborateurs engagés dans le domaine de la filière viande suisse et de la principauté de Lichtenstein sont admis au concours. La taxe de recommandation ne sera pas remboursée.

3. Inscription

- L'inscription doit être faite par écrit.
- La date limite d'inscription est indiquée sur le formulaire, et doit être respectée.
- Le nombre maximum de participants est limité à 360 personnes pour toutes les catégories.
- Les inscriptions sont validés et enregistrés à la date de réception du formulaire d'inscription.
- Tout changement doit être fait au plus tard 14 jours avant le début du concours.
- Tout changement ultérieur sera facturé au candidat (e) la somme de CHF 20.00.
- L'inscription dans plusieurs catégories entraîne la disqualification du candidat (e).

4. Travaux de concours

La participante ou le participant devra désosser trois épaules de porc avec jarret.

(Dans la petite et grande finale 5 épaules de porcs)

Les travaux finaux seront évalués selon les critères suivants:

- rapidité (temps nécessaire en secondes)
- état optique de l'épaule travaillée (Coupe ou/et coupure dans la partie du muscle de la viande)
- Propreté des os, nombres de cartilages dans la viande, masse de viande au cartilage).
- Si divergence, du temps supplémentaire sera donné.

-> s.a photos sur www.verein-fdm.ch

5. Catégories

La participante ou le participant sera réparti(e) dans cinq catégories (minimum 16 personnes par catégorie):

- apprentis
- bouchers/bouchères
- bouchers travaillant à la chaîne
- bouchers de bureau (ne travaillent plus avec le couteau mais dans l'administration ou dans un bureau)
- Vétérans/Seniors (à partir de 1957)

Disqualification s'il y a des données incorrectes concernant la répartition de catégories.

Wettkampfbegleitung / Règlement du concours

6. Déroulement du Concours

Le concours se déroule comme suit:

- | | |
|---|---|
| 1. Premier tour pour la qualification de la 16ème de finale | 4. Demi-finale |
| 2. Huitième de finale | 5. Petite finale pour la 3ème et 4ème place |
| 3. Quart de finale | 6. Grande finale pour la 1ère et 2ème place |

A partir de la huitième de finale jusqu'à la demi-finale aura lieu une confrontation directe. C'est à dire, le premier contre le dernier, le deuxième contre l'avant dernier etc.

7. Equipement personnel

Chaque participante et participant doivent être équipé(e) des outillages suivants :

- **Gants et tablier de protection**
- **Vêtements de travail (veste et pantalon)**
- **Couteau et fusil à aiguiser - informations en appendice, page 16 seront à suivre.**
- **Chaussures antidérapantes**
- **Corbeille de couteaux / caisses (Il n'est pas permis de porter des couteaux sans protection!)**

Pour raison de protection les compétiteurs et les compétitrices sont obligés d'avoir une corbeille de couteaux. Comme alternative on accepte même un conteneur ferme (caisse) ou une protection de lame ferme. Le mépris des règlements entraînerait la disqualification de la participante, du participant.

Bonnet et tablier jetable seront mis à disposition gratuitement et devront être portés. Pour des raisons d'hygiène il est interdit de porter des bijoux et des montres pendant le concours.

8. Exclusion au Championnat suisse de désossage

La participante ou le participant sera exclu(e) du concours si:

- fausses indications aux répartitions (voire point 5)
- équipement incomplet (voir point 7)
- mise en doute de l'intégrité de jury ; les compétiteurs n'ont pas de droit de veto

9. Jury

L'évaluation sera jugée par des membres de jury indépendants. Les décisions sont incontestables. La voix de droit est exceptée.

10. Remise des prix

Le premier prix dans chaque catégorie est de CHF 1'000.00. Le deuxième prix est de CHF 600.00, le troisième est de CHF 400.00. Du 4 au 8ème prix CHF 50.00 en espèces. Dans toutes les catégories, un prix sera remis au vainqueur.

11. Assurance

L'assurance est l'affaire de chaque participante et participant. Le promoteur exclut toute responsabilité.

Zurich, Janviers 2011


Jules Christen

Président Association des amis de la boucherie


Hans Bröchin

Vice-président et chef de jury





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



Branchenversicherung
Assurance des métiers
Associazione dei mestieri



Sicherheitsweisung für Schweizer Meisterschaften im Ausbeinen 2013

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 Arbeitgebers (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:

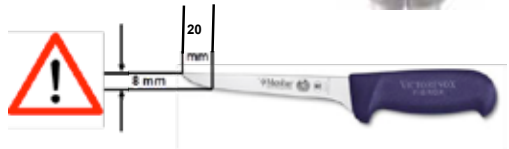
Stechschutz-Schürze

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.

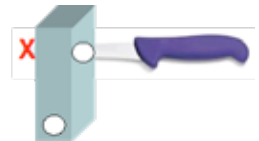
Stechschutzschürzen sind auf den Schutz vor Stichen und Schnitten durch Handmesser beschränkt.



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 2013.

Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Schachenstr. 43 • CH-3700 Spiez
Telefon +41 33 650 81 81 Fax +41 33 654 41 94

www.abzspiez.ch
info@abzspiez.ch

TeilnehmerInnen ohne korrekte Messer (gemäss Beschreibung) werden vom Wettkampf ausgeschlossen!

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
Unter- und Oberarmknochen trennen Kriterium 5	getrennt	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe	nicht getrennt = 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: Schlempenweise, viel Fleisch = 50 Sekunden Zeitstrafe
ACHTUNG Kat. Lernende Knochenhaut Schulterblatt	Knochenhaut ganz	Knochenhaut < 1/3 verrissen = 10 Sekunden Zeitstrafe	Knochenhaut > 1/3 verrissen = 50 Sekunden Zeitstrafe

- Der Fleischlappen auf dem Bug muss vom Schulterflügel zur dicken Schulter hinweg gelöst werden.
- Die Knochenhaut, die vom Röhrenknochen weggelöst werden kann, gilt nicht als Knorpel.
- Flexen und Sehnen müssen nicht entfernt werden!
- Die Knochenhaut beim Schulterblatt gilt nicht als Fleisch am Knochen.
- Die Knochenhaut („Hülle“) muss nicht ganz sein, ist kein Kriterium. (Ausnahme Kat. Lernende)
- s.a. www.verein-fdm.ch

Jugement de qualité | critères

- Critères
1. pas d'os et cartilage à l'épaule déossé

2. pas de coupe ou coupure 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)

	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 coupure profonde Critère 2	pas de coupure profonde ou coupe	par coupure ou coupe jusqu'à 1 cm de profonde = 10 secondes de pénalisation de temps	par coupure ou coupe plus profonde que 1 cm = 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
radius+ulna et Humérus séparés Critère 5	séparé	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps	pas séparé = 50 secondes de pénalisation de temps
Viande au cartilage Critère 4	aucune ou très peu de viande au cartilag	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
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. apprentants)

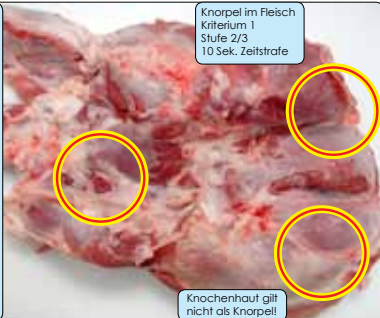
Knorpel im Fleisch



Schnitte und Stiche



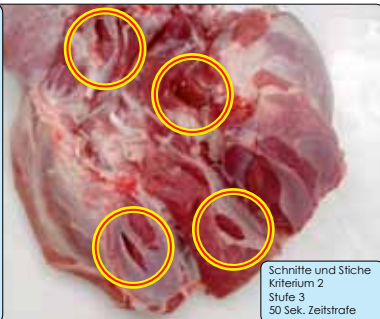
Knorpel im Fleisch



Schnitte und Stiche



Schnitte und Stiche



Fleisch am Knorpel



Fleisch am Knochen



Fleisch am Knochen



Fleisch am Knochen



Fleisch am Knochen
Kriterium 3
Stufe 2
10 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

**Nutzen Sie das
Topangebot auf Seite 46!**

FLEISCH24.CH
Schweizer Internet-Portal

www.fleisch24.ch - Neue Kontakte, neue Märkte.

mediaZeit GmbH | FLEISCH24.CH | Hubgasse 7 | 8570 Weinfelden - Schweiz
Telefon +41 (0)71 412 24 20 | www.fleisch24.ch | info@fleisch24.ch