

**Wettkampffreglement** ([www.verein-fdm.ch](http://www.verein-fdm.ch))

## 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 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 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 Schweineschulter). 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](http://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
- Büro-Metzger (arbeitet nicht mehr mit dem Messer, administrative- oder Bürotätigkeit)
- Altmeister / Senioren (ab Jahrgang 1955)

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
2. Achtelfinalrunde
3. Viertelfinalrunde
4. Halbfinal
5. Kleiner Final um den 3. und 4. Platz
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 Stickschürze
- Berufskleidung (Jacke und Hose)
- Messer und Stahl -> s.a. [www.verein-fdm.ch](http://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. Der/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 500.00 und der dritte Preis auf CHF 250.00 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

Règlement du concours ([www.verein-fdm.ch](http://www.verein-fdm.ch))

9ème Championnat suisse de désossage – 10 septembre 2011

## 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 validées et enregistrées 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](http://www.verein.fdm.ch)

## 5. Catégories

La participante ou le participant sera réparti(e) dans quatre 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 1955)

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

---

# Wettkampfbreglement / Règlement du concours

## 6. Déroulement du Concours

Le concours se déroule comme suit:

1. Premier tour pour la qualification de la 16ème de finale
2. Huitième de finale
3. Quart de finale
4. Demi-finale
5. Petite finale pour la 3ème et 4ème place
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 4)
- équipement incomplet (voir point 6)
- 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

A la fin du concours il y aura un classement par catégorie avec remise des prix.

Le premier prix dans chaque catégorie s'élèvera à CHF 1'000. -, le 2ème prix à CHF 500. - et le 3ème prix s'élève à CHF 250. - en espèces. Dans chaque catégorie sera remis un trophée challenge

## 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

# ANWENDUNGSANLEITUNG

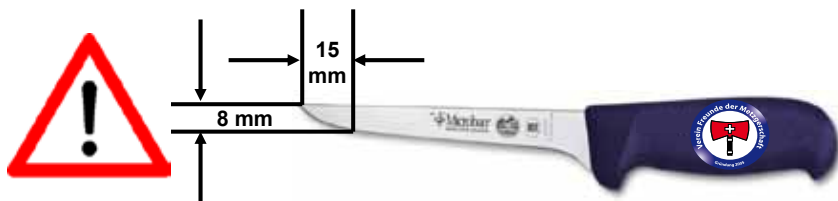
## Lehre gegen den Einsatz von gefährlichen Messern

Leider sind die Unfälle am Arbeitsplatz in der Schweizer Fleischwirtschaft in den letzten Monaten konstant geblieben. Die Hälfte aller Unfälle sind auf Schnitt- und Stichverletzungen zurück zu führen.

Obwohl die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vermehrt Stickschutzschürzen und Stickschutzhandschuhe tragen, verunfallt jeder achte Mitarbeiter bzw. jede achte Mitarbeiterin einmal pro Jahr so stark, dass ein Arbeitsausfall von mehreren Tagen bzw. von mehreren Wochen erfolgen muss. Nebst dem wirtschaftlichen Schaden und der Beeinträchtigung auf das Ganze Arbeitsteam sind Schmerzen und Leiden der verunfallten Person gross. **Das muss nicht sein!**

**Mit der Lehre gegen den Einsatz von gefährlichen Messern können Schnitt- und Stichverletzungen vermieden werden.**

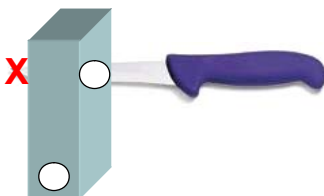
Die Messerlehre garantiert das Schutzmass der Klingenspitze. Klingen die auf der Gegenseite der Lehre herausragen, können die Gleiche der Stechschutzschürzen bzw. der Stickschutzhandschuhe so durchstossen, dass trotz Schutz Verletzungen entstehen.



Die Durchstichfestigkeit der gebräuchlichen Stechschutzschürzen bzw. Stickschutzhandschuhe ist nur gewährleistet, wenn bei Ausbeinmessern - gemessen ab 15mm von der Messerspitze – die Klingebreite noch mindestens 8 mm beträgt.

**Mit der Lehre können Sie schnell und einfach kontrollieren, ob die Klingebreite diesen Eckwerten gerecht wird. Stecken Sie das Messer in eines der Löcher – kommt die Klinge auf der Gegenseite heraus, entspricht die Klingenform nicht diesen Vorgaben.**

**Massnahme:** Klingenspitze so schleifen, dass sie auf der Gegenseite der Lehre nicht herauskommt.



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

## Qualitätsbeurteilung | Kriterien

## Kriterien

1. keine Knochen und Knorpel an der ausgebeinteten 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 <b>Kriterium 1</b>	0 Knorpel	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe	pro sichtbaren Knorpel = 10 Sekunden Zeitstrafe
Schnitte und Stiche <b>Kriterium 2</b>	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 <b>Kriterium 3</b>	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 <b>Kriterium 5</b>	getrennt	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe	nicht getrennt = 50 Sekunden Zeitstrafe
Fleisch am Knorpel <b>Kriterium 4</b>	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
<b>ACHTUNG</b> 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 weg gelöst 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 („Hüttl“) muss nicht ganz sein, ist kein Kriterium. (Ausnahme Kat. Lernende)

- s.a. [www.verrein-fdm.ch](http://www.verrein-fdm.ch)

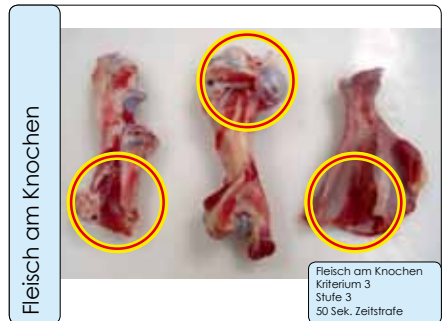
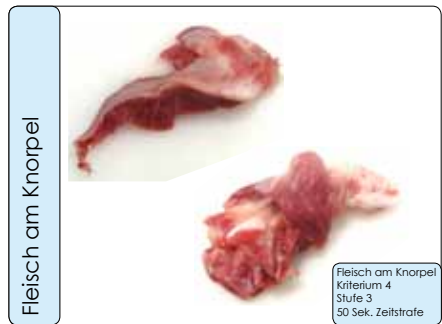
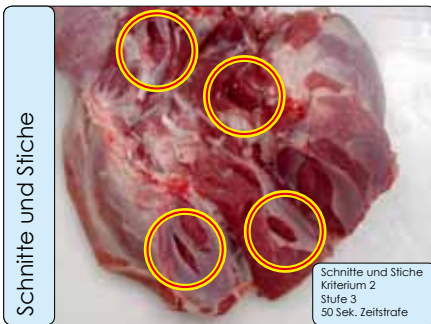
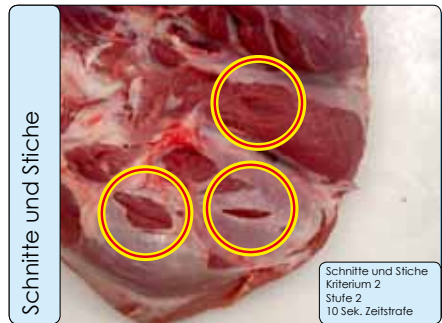
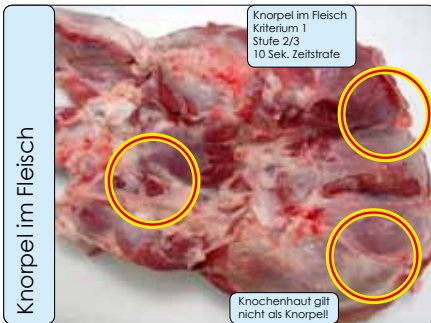
Jugement de qualité | critères

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

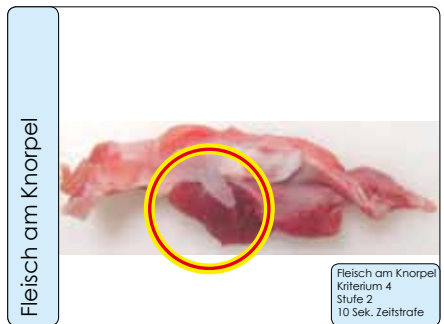
	degré 1 bien - pas de pénalisation de temps	degré 2 pénalisation de temps	degré 3 pénalisation de temps
Cartilage dans la viande Critère 1	0 cartilage	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par cartilage visible = 10 secondes de pénalisation de temps
Coupe ou coupure profonde Critère 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 cartilage	par cartilage avec la viande: viande bien visible = 10 secondes de pénalisation de temps	par viande au cartilage: Excessivement 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)

## Qualitätsbeurteilung | Kriterien







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