

TIPP

Jetzt anmelden zur Berufsprüfung Betriebs- leiterin/Betriebsleiter Fleischwirtschaft 2018

Im Frühling 2018 findet die Berufsprüfung für Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter Fleischwirtschaft statt: Die Prüfungen starten im Februar 2018.

Die schriftlichen Prüfungen (ca. 4 Stunden) erfolgen im Zeitraum von Ende März bis Anfang April. Die praktische Prüfung von 1½ Tagen erfolgt in den Monaten Februar bis April.

Anmeldeformulare können jetzt unter folgender Adresse bezogen werden:

Schweizer Fleisch-Fachverband
Herr Philipp Sax
Sihlquai 255
Postfach 1977
8031 Zürich
Tel. 044 250 70 67, p.sax@sff.ch

Die ausgefüllten Anmeldebogen müssen zusammen mit den erforderlichen Beilagen bis 3. November 2017 an dieselbe Adresse gesandt werden. Die Prüfungsgebühr beträgt Fr. 2000.–.

MARKTPLATZ

METTLER TOLEDO CI-Vision: Neue Generation Smart Cameras

CI-Vision, einer der marktführenden Anbieter von Produktinspektionstechnologie, präsentiert die neue Smart Camera 320 für die visuelle Inspektion von Verpackungen sowie für «Track & Trace»-Anwendungen. Die Smart Camera 320 ermöglicht Unternehmen der Verpackungsbranche, Verpackungs- und Etiketteneigenschaften auch bei sehr hohen Bandgeschwindigkeiten zuverlässig zu überprüfen.

Die neue Smart Camera 320 sichert eine hundertprozentige visuelle Inspektion von Verpackungen in der Hochgeschwindigkeitsproduktion. Durch den Einsatz leistungsstarker Hardware konnte METTLER TOLEDO CI-Vision die Auswertungszeit pro Produkt im Vergleich zu Modellen der Vorgängerserie auf weniger als die Hälfte reduzieren. Neu ist auch die Partial-View-Funktion, mit der Anwender das Sichtfeld der Kamera innerhalb der Software beschränken können. Bei Anwendungen, die nur eine geringe Bildauflösung benötigen, lässt sich so die Auswertungsgeschwindigkeit deutlich steigern. Die Smart Camera 320

kann in der niedrigsten Auflösung bis zu 2000 Produkte in der Minute überprüfen. Dank der hohen Standardauflösung von 1600×1200 Pixel und den Konfigurationsmöglichkeiten der Partial-View-Funktion lässt sich die Smart Camera 320 flexibel auf das gewünschte Sichtfeld und den Leseabstand einstellen.

Die Smart Camera 320 von METTLER TOLEDO CI-Vision bietet Unternehmen in der Verpackungsbranche umfangreiche Speicherkapazitäten. Kameraintern lassen sich bis zu 24 Fehlerbilder speichern, mit einer Anbindung an einen externen Server können beliebig viele Fehlerbilder in Echtzeit übermittelt und archiviert werden. Auch in Sachen Einstellungen und Presets überzeugt die Smart Camera 320 mit umfangreichen Speicherreserven. Im kamerainternen Speicher können Konfigurationen für bis zu 1000 Formate hinterlegt werden. Die Smart Camera 320 ist das erste Modell in einer neuen Serie leistungsstarker Smart Cameras von METTLER TOLEDO CI-Vision. Zukünftig folgen weitere Modelle für verschiedenste Anwendungsszenarien, darunter etwa eine hochauflösende Smart Camera mit 3,1 Megapixel. (Text: Mettler Toledo)

RÜCKBLICK

Schüler wursten selbst am 2. Berufswahltag

Erwartungsfroh haben am 28. Juni 2017 dreizehn Schüler/innen der 2. Realklasse der Oberstufe Bütschwil-Ganterschwil-Lichtensteig statt das Klassenzimmer die Metzgerei in Mosnang betreten.

Selber Würste, Hacktätschli und Spiessli herstellen und das Berufsbild des Fleischfachmanns kennenlernen steht auf dem Programm. Nachdem alle mit Schutzkleidung ausgerüstet worden sind, geht es schon los. Albert Näf, Inhaber der Näf-Metzg AG in Mosnang, heisst die Schüler/-innen herzlich willkommen und stellt den Jugendlichen den Betrieb mit total acht Mitarbeitenden, darunter zwei Auszubildende, vor. Bereits nach wenigen Minuten stellt ein Schüler die erste Frage. Er möchte wissen, wie die Tiere geschlachtet werden. Albert Näf gibt sehr kompetent Auskunft wie auch bei allen weiteren Fragen, die von der Verarbeitung des Schlachtkörpers, der Wertigkeit einzelner Fleischteile bis zur Gewürzmischung der berühmten St. Galler Bratwurst reichen. Dazu

betont Näf, wie wichtig beim täglichen Arbeiten die Freude am Beruf ist. Nachdem der erste Wissensdurst gestillt ist, sind die Schüler/-innen nun selbst gefordert. Sie dürfen nun, in zwei Gruppen aufgeteilt, selbst Bratwürste herstellen, Hacktätschli mit und ohne Speckmantel formen, Spiessli mit Fleisch- und Gemüse bestücken sowie Wienerli im Blätterteig produzieren. Dass die Jugendlichen «selber mit anpacken können», gefällt ihnen nach eigener Aussage sehr gut. Unterstützt und angeleitet werden sie dabei auch vom Auszubildenden Fabian Rusch, der seine Berufslehre in der



Schüler/-innen bei der Herstellung von Fleischspiessli.

Näf-Metzg AG gerade erfolgreich abgeschlossen hat und noch am selben Abend sein Fähigkeitszeugnis in Empfang nehmen darf. Das Zusammenarbeiten und ein direkter Austausch



Bratwurststossen selber erfahren.

zwischen dem Auszubildenden und den Schüler/-innen sind gewünscht gemäss Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft KNWE. Schliesslich kommunizieren die Jugendlichen untereinander am unkompliziertesten und so erhalten die Schüler/-innen aus erster Hand Informationen zum Berufsbild.

Parallel zur Wurstverarbeitung bestückt die zweite Gruppe Spiessli. Dabei beantwortet Thomas Näf, Sohn des Firmeninhabers und selber gelernter Fleischfachmann, weitere Fragen: Wie lange dauert eine Metzgerlehre? Wie viele Wochenarbeitsstunden kommen auf den Lernenden zu? Was halten Sie von Vegetariern? «Es war super, dass sie auf jede Frage eine ehrliche und interessante Antwort gegeben haben», fasst ein Schüler seinen Eindruck zusammen.

Am Ende des Vormittags können die eigens hergestellten Bratwürste bereits gemeinsam degustiert werden. Die übrigen Fleischprodukte wurden für den Nachhauseweg in einer Kühltasche verstaut. Die Lehrperson der Schulklasse zieht ein positives Fazit: «Der Info-Tag Fleischbranche hat meiner Klasse und mir sehr gut gefallen. Es ist gelungen, viele Vorurteile gegenüber Berufen in der Fleischbranche abzubauen und aufzuzeigen, dass es auch in einer Metzgerei Platz für Kreativität und Ästhetik gibt. Ich würde diese Berufserkundung jederzeit weiterempfehlen.» Mit einem herzlichen Dankeschön ans gesamte Team der Näf-Metzg AG in Mosnang verabschieden sich die Schüler/-innen nach einem spannenden und sehr praxisnahen Einblick in die Fleischbranche.

Nachwuchswerbung in St. Gallen

Ziel des Projekts «Berufswahltag Fleischbranche – direkt, vor Ort» ist, dem Fachkräftemangel in der (St. Galler) Fleischbranche zu begegnen und Jugendliche für eine Ausbildung zum/zur Fleischfachmann/-frau oder Fleischfachassistent/-in zu begeistern. Die Auszubildenden und Mitarbeitenden in der Metzgerei erklären den interessierten Schüler/-innen ihren Berufsalltag nicht nur, sondern sie «verfolgen» gemeinsam den «Weg des Fleisches», lernen dabei «Handarbeit und moderne Technik» kennen und stellen schliesslich auch selbst Würste her. Nach zwei Durchführungen in Metzgereien wird das Angebot auch auf Ausbildungsberufe in der Milchbranche ausgeweitet. Das KNWE führt dieses Projekt im Auftrag des Amtes für Wirtschaft und Arbeit des Kantons St. Gallen durch. Interessierte sind herzlich eingeladen, von diesem Angebot Gebrauch zu machen.

Details: www.ernaehrungswirtschaft.ch

(Text und Bilder: KNWE)



www.anuga.de

TASTE THE FUTURE
KÖLN, 07.–11.10.2017

**DIE
EINE
MESSE
FÜR
DIE
GESAMTE
Food & Beverage
BRANCHE.
DIE GRÖSSTE.
DIE NR. 1**

Tickets sichern unter
www.anuga.de/tickets

Handelskammer
Deutschland–Schweiz
Tödistrasse 60, 8002 Zürich
Tel. 044 283 61 11
Fax 044 283 61 21
info@koelnmesse.ch

