

Nachwuchswerbungs-Konzept

Grundlage

Die Berufsbildung sowie die Nachwuchswerbung stellen eine der Kernaufgaben des Verbandes dar, sei dies auf regionaler oder nationaler Ebene. Der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF unterstützt die Regionalverbände mit einem speziellen Ausstellungsstand. Zusätzlich spricht der Verband Beiträge je nach Grösse und Bedeutung der Messe.

Ziel

Ziel ist es, die Berufe der Fleischbranche einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren und möglichst viele Kontakte zu Lehrstellensuchenden, deren Eltern, Schulen und Berufsberatungsstellen zu schaffen. Dies kann durch die Information über die Ausbildungsmöglichkeiten, über Lehrmittel, mittels eines Degustationswettbewerbs, praktische Demonstration (z.B. Wurstherstellung), durch weitere praktische Workshops oder Präsentationen erfolgen. Optimal ist es, wenn ein direkter Kontakt zum Nahrungsmittel Fleisch hergestellt werden kann.

Vorgehen

Meldung und Antrag bei der Geschäftsstelle

Bei einem Ausstellungsinteresse können sich Regionalverbände sowie Interessenten bei der SFF-Geschäftsstelle für erste Auskünfte melden. Es besteht die Möglichkeit, einen Antrag für eine finanzielle Unterstützung zu stellen.

Anmeldung bei der Ausstellung

Der Regionalverband oder die verantwortliche Person (nachfolgend Aussteller genannt), welche den Stand betreuen will, meldet die Ausstellung an und gilt in der Folge als Kontaktperson für die Ausstellungsleitung.

Standbau

Der SFF arbeitet mit einem Standbauer zusammen. Es steht dem Aussteller frei, diesen zu buchen. Sämtliche Kosten, die durch den Standbauer entstehen, gehen zu Lasten der Aussteller. Das Standmaterial selber steht dem Aussteller hingegen kostenfrei zur Verfügung.

Konzept

Der Aussteller erstellt ein Ausstellungskonzept. Dieses beinhaltet eine kurze Beschreibung des geplanten Ausstellungsinhalt und der Aktivitäten.

Durchführung der Messe/Ausstellung

Die Ausstellung wird in Eigenregie durch den Aussteller durchgeführt.

Der SFF stellt das Informationsmaterial kostenfrei zur Verfügung (siehe Kapitel Dienstleistung SFF).

Allgemeine Informationen

Konzepte für die Nachwuchswerbung

Ankündigung einer Veranstaltung

Es empfiehlt sich die lokalen Medienvertreter einzuladen. Nachfolgend sind die wichtigsten Grundsätze im Umgang mit Medien aufgelistet.

Vademekum bei Medienanfragen / Interviews

Vor dem Interview: Bereiten Sie sich vor

- Überlegen Sie sich, welche Fragen Ihnen gestellt werden könnten, bereiten Sie die Antworten vor. Möglicherweise können Sie die Fragen schon im Voraus erhalten.
- Notieren Sie sich die wichtigsten Punkte, v.a. Zahlen.
- Überlegen Sie sich drei positive Sachen, die Sie erreicht haben bzw. umgehend an die Hand nehmen wollen.
- Verlangen Sie auch bei Überraschungsinterviews genügend Zeit, um sich seriös vorbereiten zu können.
- Koordinieren Sie Ihre Botschaften wo immer möglich mit Ihrem Regionalverband bzw. dem SFF.

Während des Interviews

- Konzentrieren Sie sich auf die Fragen. Lassen Sie sich für die Beantwortung Zeit.
- Wenn Ihnen dieselbe Frage mehrmals gestellt wird, wiederholen Sie ruhig Ihre Antwort.
- Geben Sie es zu, wenn Sie etwas nicht wissen, vermeiden Sie Vermutungen und Spekulationen. Erwähnen Sie, dass Sie die Informationen gerne nachliefern werden.
- Seien Sie ehrlich.
- Sagen Sie nicht einfach „kein Kommentar“.
- Verwenden Sie eine einfache Sprache, vermeiden Sie Fachausdrücke.
- Bei TV-Interviews: Schauen Sie den Interviewer mit freundlichem Gesichtsausdruck an, nicht den Fussboden.

Checkliste für Communiqués und Medienanlässe

- Journalisten haben wenig Zeit. Sie kommen am ehesten an einen Anlass, wenn dieser zeitlich knapp gehalten ist und an einem gut erreichbaren Ort stattfindet.
- Geben Sie den Journalisten an einem Medienevent etwas ab: Wenn möglich ausführliche Texte, eine Zusammenfassung und Bilder, auf Papier und elektronisch.
- Wenn Bilder oder TV-Aufnahmen in Ihrem Betrieb aufgenommen werden: Achten Sie auf eine mustergültige Sauberkeit und Hygiene und auf eine ansprechende Bekleidung und Dekoration.
- Überlegen Sie sich, welche Bereiche und Arbeiten Sie den Journalisten zeigen wollen. Auch wenn eine Schlachtung nichts Geheimes ist, ist es doch fraglich, ob man hier Journalisten dabei haben will. Von Vorteil ist es, wenn man seine Spezialitäten hervorhebt.
- Nehmen Sie bei Fragen und Unsicherheiten mit dem SFF Kontakt auf.

Tag der offenen Tür

Ablauf

1. Begrüssung vor oder im Laden!
2. Laden vorstellen (wichtigste Einnahmequelle, somit auf die Ausstellung der Lebensmittel hinweisen)
3. Produkte vorstellen
4. Kalte Platte legen/zeigen/Verkauf/Beratung/ Saucen/Teigsachen/Pasteten/ etc.
5. Ganzen Betrieb zeigen: (Kühlraum, Vorbereitung, Laden (Vakuummaschine), Ausbeinerei und Wursterei, Kühlraum + TK, Lagerraum)
6. ½ Kalb oder ½ Schwein ausbeinen (vorher Vorstellung der Geräte und der Kleidung)
 - Plakate Fleischteilbenennung, Verwendungszweck aufzeigen
7. Kalbsbrät anschaffen (alles steht sauber bereit zum zeigen)
 - Lehrling macht alles bereit!
 - Zuschauer müssen selber stossen, Bratwürste oder Cipollata
 - Erklären der Rauchanlage mit Vor- und Nachteilen
8. Danach Degustation (Gläser + Mineral, Brot, Brett und Messer)
9. Fragen werden beantwortet + Hinweis: auf die schönen Seiten des Berufs, jedoch auch die Nachteile
10. Geschenk: Zum Beispiel 2 selbst gemachte Bratwürste oder ein „Give away“

Sorglospaket

Um die Planung und Durchführung zu vereinfachen, wurde seitens SFF speziell für diesen Anlass ein «Sorglospaket» zusammengestellt. Die robuste Kunststoffbox kann bei der Geschäftsstelle des SFF bestellt werden. Sie beinhaltet die beiden Fachordner «Fachkunde für die Schweizer Fleischwirtschaft», den Fachordner «Spezielle Branchenkunde Detailhandel Fleischwirtschaft», ein I-Pad für die Präsentation des digitalen Lehrmittels sowie weiteres Marketing- und Informationsmaterial wie Poster, Flyer und Give-aways.



Messen und Gewerbeausstellungen

Tagesprogramm

- Ausbeinen von Schweinehals, Schweinsschulter und Schweinsbrust
- Herstellen von Schweinsbratwurstbrät Stossen von „Schnäggli“
- Herstellen einer Bratwurst, Weisswurst, oder Hot Dogs
- Herstellung von Traiteurartikeln (belegte Brötchen)
- Herstellen von gefüllten Blätterteigartikeln

Benötigtes Material

Grundsätzliches

- Hygieneschleuse (Handwaschgelegenheit, Desinfektionsgelegenheit)
- Hygienische Arbeitsfläche
- Schürzen
- Kühlmöglichkeiten (ev. Kühlbuffet)
- Ev. Vakuummachine mit Säcken
- Reinigungsmöglichkeiten vor allem wenn Würste hergestellt werden!!
- Kopfbedeckung (Kappen oder Netze)
- Sicherheitskoffer
- Erste Hilfe Koffer, Bei Ausstellungen Notfallblatt
- Taschen oder Plastiksäcke

Ausbeinen von Schweinshals Schweinsschulter und Schweinsbrust

Rohmaterial	Werkzeuge, Material	Wichtiges, zusätzliches
<ul style="list-style-type: none"> • Schweinshals mit Bein • Schweinsschulter mit Bein • Schweinsbrust mit Bein • Schweinsstutzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsset für Ausbeinen und Dressieren • Messer • Abziehstahl 	<ul style="list-style-type: none"> • Kisten • Präsentationsplatten • Metzgerkrepp (Saugpapier)

Herstellen von Schweinsbratwurstbrät Stossen von „Schnäggli“

Rohmaterial	Werkzeuge, Material	Wichtiges, zusätzliches
<ul style="list-style-type: none"> • Schweinefleisch (ev selbst ausgebeint) • Därme • Kochsalz • Gewürze • Sauberes Trinkwasser 	<ul style="list-style-type: none"> • Hackmaschine • Mischbehältnis • Handfüller oder Teilautomat Achtung Stromspannung abklären • Erhitzungsmöglichkeit (Elektrogrill, Kochkessi, Steamer, etc.) • Messer • Darmbehälter (zum wässern) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kisten • Ev. Deguglasi mit Wasser • Brotstücke • Kartonteller • Zahnstocher • Schneidbretter

Herstellen einer Bratwurst, Weisswurst, oder Hot Dogs

Rohmaterial	Werkzeuge, Material	Wichtiges, zusätzliches
<ul style="list-style-type: none"> • Brät (falls möglich vor Ort produziert) • Därme 	<ul style="list-style-type: none"> • Ev. Tischkutter • Handfüller • Erhitzungsmöglichkeit (Elektrogrill, Kochkessi, Steamer, etc.) • Messer • Ev. Hot-Dog Maschine • Darmbehälter (zum wässern) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kisten • Ev. Degugläsli mit Wasser • Brotstücke • Kartonteller • Zahnstocher • Schneidbretter

Herstellung von Traiteurartikeln (belegte Brötchen)

Rohmaterial	Werkzeuge, Material	Wichtiges, zusätzliches
<ul style="list-style-type: none"> • Toastbrot • Butter oder Margarine • Verschiedene Auflagen • Dekormaterial (Cornichons, Tomaten, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Brotmesser • Streichmesser • Platten zur Präsentation • Kühlmöglichkeiten für Auflagenmaterial 	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlmöglichkeit • Ev. Vakuumaschine mit Säcken • Ev. Degugläsli mit Wasser • Kartonteller • Zahnstocher • Metzgerkrepp (Saugpapier)

Herstellen von gefüllten Blätterteigartikel

Rohmaterial	Werkzeuge, Material	Wichtiges, zusätzliches
<ul style="list-style-type: none"> • Blätterteig • Würste (ev. vor Ort hergestellt) • Hackfleischmasse (ev. vor Ort hergestellt) • Eimasse 	<ul style="list-style-type: none"> • Backofen • Messer • Pinsel • Teigroller • Gabel • Werkzeug • Ev. Ausstecher für Garnitur 	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlmöglichkeit • Ev. Degugläsli mit Wasser • Kartonteller • Zahnstocher • Schneidbretter

Ergänzendes Standmaterial

- Plakate Benennung der Fleischstücke der verschiedenen Tierarten
- Infofilme
- Schriftliches Infomaterial
- Fachordner, ev. I-Pads
- Mitgliederverzeichnis mit Tel. Nummer und Mail Adressen
- Verzeichnis der Ausbildungsbetriebe (Kantonal)
- Ev. Ordner mit Fotos von Platten und anderen Artikeln
- Give Aways

Ausstellungsstand

Stand des SFF

Der Stand benötigt 20-25 m² Standfläche und umfasst die gesamte Infrastruktur mit Bodenbelag, Kabine, Kühlschrank, Besprechungstheken, Informationstafeln, Beleuchtung, Lehrlingsfilm, Lehrmittel, Prospektmaterial, usw.

Wenn am Stand mit Fleisch gearbeitet wird, schreibt das Gesetz vor, dass zwingend fließendes Wasser vorhanden sein muss. Der Regionalverband hat die Möglichkeit, zusätzliche Ausstellungselemente (z.B. Vitrine, Arbeitstisch, kleiner Blitz, Spritze usw.) in eigener Regie aufzustellen, sofern genügend Platz vorhanden ist.

Wichtig ist auch, frühzeitig den Strombedarf zu klären und diesen rechtzeitig bei der Ausstellungsleitung zu beantragen.

Setzen Sie sich frühzeitig mit einem Standbauer in Verbindung, sei es derjenige, der das SFF-Standmaterial verwaltet oder einen ihrer freien Wahl.

Standbetrieb

Idealerweise besteht das Personal aus einem Standchef (Berufsmann) und mehreren Lernenden. Es hat sich gezeigt, dass jugendliche Besucher für einen ersten Kontakt leichter ansprechbar sind, wenn die Kontaktperson am Stand etwa dasselbe Alter hat.

Die SFF-Geschäftsstelle offeriert dem Aussteller als einheitliche Bekleidung für das Standpersonal gelbe Poloshirts mit SFF-Bestickung und schwarze Schürzen zum Selbstkostenpreis. Auf Wunsch produziert die SFF-Geschäftsstelle auch Namensschilder für das Standpersonal, sofern die Namensliste rechtzeitig zugestellt wird.

Finanzielle Unterstützung

Der SFF spricht nach der Prüfung eines erfolgten Antrages für eine Ausstellung eine globale Gutschrift (das heisst inklusive allfälliger Kosten des SFF-Standbauers). Weiterhin kostenlos ist das direkt beim SFF nachgefragte Informationsmaterial.

Diese wird wie folgt abgestuft:

- Für Kleinanlässe in Rahmen der Nachwuchswerbung (Bsp. Tag der offenen Tür, Einladung von Schulklassen usw.) im Geschäft eines Mitgliedes: bis 500 Franken (je nach Umfang).
- Für lokale Messen (Bsp. Gewerbeausstellung, oder regionale Berufsmesse): 500 bis 2500 Franken (je nach Umfang).
- Für kantonale bzw. überregionale Messen bzw. Berufsmessen: maximal 5000 Franken.

Antrag

Eine finanzielle Unterstützung wird nur nach einem erfolgten Antrag (siehe Seite 5 und 6) erteilt. Dieser hat in schriftlicher Form zu erfolgen und umfasst mindestens folgende Punkte:

- Antragsteller
- Name der Ausstellung
- Zielgruppe der Ausstellung
- Grobkonzept
- Grobbudget
- Einzahlungsschein oder Kontoverbindung

Ansprechpartner

Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)

Philipp Sax / Leiter Bildung
Schweizer Fleisch-Fachverband
Sihlquai 255 / Postfach 1977
8031 Zürich

Telefon 044 250 70 60
Telefon direkt 044 250 70 67
Fax 044 250 70 61
E-Mail p.sax@sff.ch

Standbauer

Der offizielle Standbauer des Schweizer
Fleisch-Fachverband ist die:

TEAMService & Gastro AG / Hannes Hoffelner
Industriestrasse 52 / 8112 Otelfingen

Telefon 044 845 33 55
Telefon mobile 079 344 33 01
Fax 044 845 33 50
E-Mail info@teamservice.ch

Vorzugskonditionen für SFF-Mitglieder beim Standbauer

Dienstleistung	Preis [CHF]	Bemerkung
Standbau	100.00/m ²	Pauschal Normstand inkl. Auf- und Abbau inkl. Logistik
Fahrtkosten	2.50/km	Pauschal Transport von Otelfingen zur Ausstellung und zurück.
Mehrauswand für Sonderwünsche	85.00/h	
Kosten Laufmeter Symawand	55.00	Preis pro Laufmeter
Kosten Dachkonstruktion inkl. Beleuchtung	28.00/m ²	
Preis für ein Küchenmodul gross	550.00	Preis für eine ganz Ausstellung. inkl. Rechaud, Kühlschrank, Boiler und Becken
Kosten für Feuerlöscher	35.00	(Preis pro Tag)
Kosten für Löschdecken	21.00	(Preis pro Tag)
Verbrauchmaterial		Bedürfnis und Preis sind direkt mit Standbauer zu klären.
Preise exkl. MwSt. und Spesen.		
Normstand:	Bodenbelag aus Kunststoff, Kabine 2 x 2 Meter, inkl. Vorhang, Kitchen - Case 1 . 90 x 0. 60 Meter, Kühlschrank, Garderobe, Abfall Kübel, Berater - Theken 1 .00 x 0. 90 x 0.60 Meter (BxHxT), Spot Lampen, Tisch 0.5 x 0.5 Meter, Grafik 2.00 x 2.00 Meter, Grafiken Roll – Ups, Prospektständer, Wettbewerbsurne, DVD - Fernsehleinheit, inkl. Filme, Strom - Tableau, inkl. Stromkabel und Doppelstecker	


Der Normstand steht kostenlos zur Verfügung. Die Anfrage betreffend Koordination und Verrechnung erfolgt direkt an den Aussteller. Der SFF übernimmt keine der oben genannten Kosten für Dienstleistungen, sie müssen mit dem gewährten Globalbudget gedeckt werden. Die Anfrage betreffend Koordination erfolgt über den offiziellen Standbauer des SFF. Nehmen Sie dazu direkt Kontakt mit ihm auf.

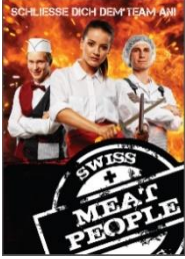



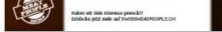

Antrag

Koordinaten	
Antragsdatum	
Antragsteller	
Regionalverband	
Bemerkungen	
Ausstellung/Messe/Veranstaltung	
Anlass	<input type="checkbox"/> Kleinanlässe (Bsp. Tag der offenen Tür, Einladung von Schulklassen, usw.) <input type="checkbox"/> Lokale Messen (Bsp. Gewerbeausstellung mit aktiver Nachwuchswerbung oder regionale Berufsmesse) <input type="checkbox"/> Kantonale bzw. überregionale Berufsmessen
Name des Anlasses	
Ort	
Datum (von/bis)	
Zielgruppe	
Bemerkungen	

Grobkonzept		
Kurze Beschreibung des geplanten Ausstellungsinhaltes und der Aktivitäten		
Grobbudget		
Auflistung der zu erwartenden Kosten	Position	Kosten
	Total	

Dienstleistung SFF

Sorglospaket für Tage der offenen Tür	<input type="checkbox"/> Sorglospaket <input type="checkbox"/> I-Pad <input type="checkbox"/> 1 x Roll Up <input type="checkbox"/> 2 x Roll Up's		
Bekleidung 	Polo-Shirt mit Bestickung SFF oder SMP, Farbe gelb, CHF 22. /Stück		
	Artikel	Grösse	Anzahl
	1900000	S	
	1900001	M	
	1900002	L	
	1900003	XL	
	1900004	XXL	
	Schürze neutral, Farbe schwarz, CHF 15.-/Stück		
1800031	80x100 cm		
Liefer- und Rechnungsadresse			

Werbemittel	Bild	Anzahl	
A5 Broschüre			
Factsheet A4 Fleischfachassistent/-in			
Factsheet A4 Fleischfachmann/-frau		Fachrichtung Gewinnung	
		Fachrichtung Verarbeitung	
		Fachrichtung Feinkost und Veredelung	
Plakat A2 60 x 42 cm			

<p>Plakat A1 84.1 x 59.4 cm</p>		
<p>Plakat A3</p>		
<p>Plakat A3</p>		
<p>Lieferadresse</p>		

Falls das versenden mit dem Icon nicht geht, Dokument speichern und im Mail anhängen

Fax: 044 250 70 61

E-Mail : info@sff.ch