



Nachwuchswerbungs-Konzept

Die regionale und nationale Berufsbildung sowie die Nachwuchswerbung stellen eine der Kernaufgaben des Verbandes dar. Der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF unterstützt die Regionalverbände mit einem für diese Zwecke konzipierten Ausstellungsstand. Zusätzlich spricht der Verband Beiträge je nach Grösse und Bedeutung der Messe.

Ziel

Ziel ist es, die Berufe der Fleischbranche der breiten Öffentlichkeit zu präsentieren und möglichst viele Kontakte zu Lehrstellensuchern, deren Eltern, Schulen und Berufsberatungsstellen zu schaffen. Dies kann durch die Information über die Ausbildungsmöglichkeiten, über Lehrmittel, mittels eines Degustationswettbewerbs, praktische Demonstration oder durch praktische Workshops sowie Präsentationen erfolgen. Optimal ist es, wenn ein direkter Kontakt zum Nahrungsmittel Fleisch hergestellt wird.

Vorgehen

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) 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 des Ausstellers. Das Standmaterial selbst steht dem Aussteller hingegen kostenfrei zur Verfügung.

Konzept

Der Aussteller erstellt ein Ausstellungskonzept. Dieses beinhaltet eine Beschreibung des geplanten Ausstellungsinhalts 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

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

Vorbereitungen vor dem Interview

- Bereiten Sie Antworten auf mögliche Fragen vor. Fragen Sie die Medienschaffenden, ob Sie die Fragen vor dem Interview sehen dürfen.
- Notieren Sie sich die wichtigsten Punkte, die sie im Interview erwähnen wollen. V.a. Zahlen.
- Nennen Sie drei Errungenschaften oder Ziele, die Sie erreicht haben bzw. erreichen möchten.
- Verlangen Sie auch bei Überraschungsinterviews genügend Zeit, um sich vorzubereiten.
- Koordinieren Sie Ihre Botschaften, wenn möglich, mit Ihrem Regionalverband bzw. dem SFF.

Während des Interviews

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

Checkliste für Communiqués und Medienanlässe

- Journalisten haben wenig Zeit. Sie kommen eher an einen Anlass, wenn dieser zeitlich knappgehalten ist und an einem gut erreichbaren Ort stattfindet.
- Geben Sie den Journalisten an einem Medienevent etwas ab: 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.
- Wählen Sie mit Bedacht, welche Bereiche und Arbeiten Sie den Journalisten zeigen wollen. Auch wenn eine Schlachtung nichts Geheimes ist, ist es doch fraglich, ob man hier Journalisten dabeihaben will.
- Heben Sie Ihre Spezialitäten hervor.
- Kontaktieren Sie bei Fragen und Unsicherheiten den SFF.

Ablauf des Tags der offenen Tür

1. Begrüssung vor oder im Laden
2. Laden vorstellen
3. Produkte vorstellen
4. Kalte Platte legen/zeigen
5. Verkauf / Beratung / Saucen / Teigsachen / Pasteten/ etc. zeigen
6. Ganzen Betrieb zeigen: Kühlraum, Vorbereitung, Laden, Ausbeinerei, Wursterei, Kühl- und Lagerraum sowie TK
7. ½ Kalb oder ½ Schwein ausbeinen (vorher Vorstellung der Geräte und der Kleidung)
 - Plakate «Fleischteilbenennung» und deren Verwendungszweck aufzeigen
8. Kalbsbrät anschaffen (alles steht sauber bereit)
9. Lehrling macht alles bereit!
 - Zuschauer müssen selbst stossen, Bratwürste oder Cipollata
 - Erklären der Rauchanlage mit Vor- und Nachteilen
10. Danach Degustation (Gläser und Mineral, Brot, Brett und Messer)
11. Fragen beantworten, positive und negative Seiten des Berufs erwähnen
12. Zum Beispiel zwei selbst gemachte Bratwürste oder andere Werbegeschenke mitgeben

Sorglospaket

Um die Planung und Durchführung solcher Veranstaltungen zu vereinfachen, hat der SFF ein Sorglospaket zusammengestellt. Die robuste Kunststoffbox kann bei der Geschäftsstelle des SFF bestellt werden. Sie beinhaltet die beiden Ordner «Fachkunde für die Schweizer Fleischwirtschaft», ein iPad für die Präsentation des digitalen Lehrmittels sowie weiteres Marketing- und Informationsmaterial wie Poster, Flyer und Werbegeschenke.



Messen und Gewerbeausstellungen

Tagesprogramm

- Ausbeinen von Schweinehals, -schulter und -brust
- Herstellen von Schweinsbratwurstbrät, Stossen von «Schnäggli»
- Herstellen einer Bratwurst, Weisswurst, oder Hotdogs
- Herstellung von Traiteur-Artikeln (belegte Brötchen)
- Herstellen von gefüllten Blätterteigartikeln

Grundsätzliches Material für die Durchführung

- Hygieneschleuse (Handwasch- und Desinfektionsgelegenheit)
- Hygienische Arbeitsfläche
- Kühlmöglichkeiten (ev. Kühlbuffet)
- Kopfbedeckung (Kappen oder Netze) und Schürzen
- Sicherheitskoffer, Erste Hilfe-Koffer, bei Ausstellungen Notfallblatt
- Taschen oder Plastiksäcke

Ausbeinen von Schweinehals Schweinsschulter und Schweinsbrust		
Rohmaterial	Werkzeuge, Material	Wichtiges/Zusätzliches
<ul style="list-style-type: none"> • Schweinehals mit Bein • Schweinsschulter mit Bein • Schweinsbrust mit Bein • Schweinsstutzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsset fürs Ausbeinen und Dressieren • Messer • Abziehstahl 	<ul style="list-style-type: none"> • Kisten • Präsentationsplatten • Metzgerkrepp (Saugpapier)
Herstellung von Schweinsbratwurstbrät, Stossen von «Schnäggli»		
<ul style="list-style-type: none"> • Schweinefleisch • Därme • Kochsalz • Gewürze • Trinkwasser 	<ul style="list-style-type: none"> • Hackmaschine • Mischbehältnis • Handfüller oder Teilautomat • Erhitzungsmöglichkeit • Messer • Darmbehälter zum Wässern 	<ul style="list-style-type: none"> • Kisten • Degugläsli mit Wasser • Brotstücke • Pappteller • Zahnstocher • Schneidebretter
Herstellen einer Bratwurst, Weisswurst, oder Hotdogs		
<ul style="list-style-type: none"> • Brät • Därme 	<ul style="list-style-type: none"> • Tischkutter • Handfüller • Erhitzungsmöglichkeit • Messer • Hotdog-Maschine • Darmbehälter zum Wässern 	<ul style="list-style-type: none"> • Kisten • Degugläsli mit Wasser • Brotstücke • Pappteller • Zahnstocher • Schneidebretter
Herstellung von Traiteur-Artikeln (belegte Brötchen)		
<ul style="list-style-type: none"> • Toastbrot • Butter oder Margarine • Verschiedene Auflagen • Dekomaterial (Cornichons, Tomaten etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Brotmesser • Streichmesser • Präsentationsplatten • Kühlung für Auflagematerial 	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlmöglichkeit • Vakuummachine + Säcke • Degugläsli mit Wasser • Pappteller • Zahnstocher • Metzgerkrepp (Saugpapier)
Herstellen von gefüllten Blätterteigartikeln		
<ul style="list-style-type: none"> • Blätterteig • Würste • Hackfleischmasse • Eimasse 	<ul style="list-style-type: none"> • Backofen • Messer • Pinsel • Teigroller • Gabel • Werkzeug • Ausstecher für Garnitur 	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlmöglichkeit • Degugläsli mit Wasser • Pappteller • Zahnstocher • Schneidebretter

Ergänzendes Standmaterial

- Plakate «Benennung der Fleischstücke» der verschiedenen Tierarten
- Infofilme
- Schriftliches Infomaterial
- Fachordner und eventuell iPads
- Verzeichnis der kantonalen Ausbildungsbetriebe
- Eventuell Ordner mit Fotos von Platten und anderen Artikeln
- Werbegeschenke

Ausstellungsstand

Stand des SFF

Die benötigte Standfläche liegt bei 20 bis 25 m² 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 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 bei der Ausstellungsleitung zu beantragen. Setzen Sie sich rechtzeitig 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.

Finanzielle Unterstützung

Der SFF spricht nach der Prüfung eines genehmigten Antrages für eine Ausstellung eine globale Gutschrift. Das heisst, inklusive allfälliger Kosten des SFF-Standbauers. Weiterhin kostenlos ist das beim SFF nachgefragte Informationsmaterial. Der finanzielle Zustupf wird wie folgt eingeteilt:

- Für Kleinanlässe der Nachwuchswerbung im Geschäft eines Mitgliedes: bis 500 Franken. Das können sein: Tag der offenen Tür, Einladung von Schulklassen usw.
- Für lokale Messen: 500 bis 2500 Franken. Das können sein: Gewerbeausstellung oder regionale Berufsmessen
- Für kantonale bzw. überregionale Messen bzw. Berufsmessen: bis 5000 Franken.

Antrag

Eine finanzielle Unterstützung wird nur nach einem genehmigten Antrag erteilt. Dieser hat in schriftlicher Form zu erfolgen und umfasst mindestens folgende Punkte:

- Antragsteller
- Name der Ausstellung
- Zielgruppe der Ausstellung
- Grobkonzept
- Grobbudget

Ansprechpartner

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Philipp Sax
 Ressortleitung Bildungspolitik und Kommunikation
 Ringstrasse 12
 8600 Dübendorf
 +41 58 521 53 07
philipp.sax@sff.ch

Standbauer

TEAMService & Gastro AG
 Hannes Hoffelner
 Industriestrasse 52
 8112 Otelfingen
 +41 44 845 33 55 / +41 079 344 33 01
info@teamservice.ch

Vorzugskonditionen für SFF-Mitglieder beim Standbauer

Dienstleistung	in CHF*	Bemerkung
Standbau	100.-/m ²	Pauschal Normstand inkl. Auf- und Abbau inkl. Logistik
Fahrtkosten	2.50/km	Pauschalpreis für Transport von Otelfingen zur Ausstellung und zurück.
Mehraufwand für Sonderwünsche	85.-/h	–
Symawand	55.-	Preis pro Laufmeter
Dachkonstruktion inkl. Beleuchtung	28.-/m ²	–
Küchenmodul gross	550.-	Preis für eine ganz Ausstellung inkl. Rechaud, Kühlschrank, Boiler und Becken
Feuerlöscher	35.-	Preis/Tag
Löschdecken	21.-	Preis/Tag
Verbrauchsmaterial	–	Bedürfnis und Preis direkt mit Standbauer klären.
Normstand	Kunststoffboden Kabine & Vorhang, 2m x 2m Kitchen Case 1.90m x 0.60m Kühlschrank Garderobe Beratertheken 1m x 0.90m x 0.60m (BxHxT) Spotlampen	Tisch 0.50m x 0.50m Grafik 2m x 2m Roll-ups & Prospektständer Wettbewerbsurne DVD-Fernsehleinheit & Filme Stromtableau & -kabel Doppelstecker Abfalleimer

* Preise exkl. MwSt. und Spesen.

Der Normstand steht kostenlos zur Verfügung. Die Anfrage betreffend Koordination und Verrechnung erfolgt an den Aussteller. Der SFF übernimmt keine der oben genannten Kosten für Dienstleistungen. Sie müssen mit dem gewährten Budget gedeckt werden.


Antrag

Koordinaten	
Antragsdatum	
Antragsteller	
Regionalverband	
Bemerkungen	
Ausstellung / Messe / Veranstaltung	
Anlass	
Anlassname	
Ort	
Datum von/bis	
Zielgruppe	
Bemerkungen	

Grobkonzept

Beschreibung des Ausstellungsinhalts und der Aktivitäten		
Zu erwartende Ausgaben	Position	Kosten
	Total	

Dienstleistungen SFF

Material für den Tag der offenen Tür	<input type="checkbox"/> Sorglospaket <input type="checkbox"/> 1x Roll-up <input type="checkbox"/> iPad <input type="checkbox"/> 2x Roll-ups		
Bekleidung 	Polo-Shirt mit Bestickung «SFF» oder «Swiss Meat People», Farbe Gelb, CHF 25.-/Stück		
	Artikel	Grösse	Anzahl
	1900000	S	
	1900001	M	
	1900002	L	
	1900003	XL	
	1900004	XXL	
	Schürze neutral, Farbe schwarz, CHF 15.-/Stück		
1800031	80 cm x 100 cm		
Lieferadresse			
Rechnungsadresse			

Werbemittel

Produkt	Vorschau	Anzahl
Informationsbroschüre A5		
Plakat A2 60 cm x 42 cm		
Plakat A1 84.1 cm x 59.4 cm		
Plakat A3 Variante 1		
Plakat A3 Variante 2		
Lieferadresse		
Rechnungsadresse		