

# Richtlinien der SwissSkills (Championships) 2026



<b>Autor:</b>	Sascha Fliri/Philipp Sax		
<b>Version</b>	1.0		
<b>Erstellt am/im</b>	Mai 2026		
<b>Status</b>	genehmigt		
	<b>Organisation</b>	<b>Name</b>	<b>Bemerkungen</b>
<b>Veranstalter</b>	SFF	Sascha Fliri	
<b>Entscheidungsgremium</b>	SFF		

Die deutsche Version ist im Zweifelsfall die gültige Version.

Zugunsten des Leseflusses wird auf die Nennung der weiblichen Form verzichtet – selbstverständlich sind immer beide Geschlechter gemeint.

## Inhalt

1. Ziel und Zweck.....	3
2. Berechtigung zur Teilnahme.....	3
3. Ausschluss.....	3
4. Wettbewerbsarbeiten – doppelte Wertung.....	4
5. Geräte, Waren, Arbeitsplatz.....	4
6. Bewertung.....	4
7. Beschreibung und Beurteilung der Wettbewerbsarbeiten.....	5
8. Jury.....	9
9. Bewertung.....	9
10. Punktgleichheit.....	10
11. Preise.....	10
12. Kosten.....	10
Anhang 1: Platten.....	11
Anhang 2: Warenkorb der Garnituren für kalte Platten.....	13
Anhang 3: Disziplin A1.....	14
Anhang 4: Disziplin A2.....	16
Anhang 5: Disziplin B.....	18
Anhang 7: Vorlage Kalkulation.....	21

## 1. Ziel und Zweck

- 1.1 Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) führt jährlich eine SwissSkills resp. SwissSkills Championships der Fleischfachleute durch.
- 1.2 Die angestrebten Ziele sind:
  - Motivation der Lernenden zu höherer Leistung, handwerklicher Geschicklichkeit und Kreativität.
  - Hebung des Ausbildungsniveaus/Fördern des Innovationsgeistes.
  - Positive Präsentation der Branche in der Öffentlichkeit.
  - Das Interesse an den Berufen wecken und somit Berufsinformation und Nachwuchswerbung betreiben.

## 2. Berechtigung zur Teilnahme

- 2.1 Zur Teilnahme an der Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute berechtigt sind Lehrabgänger, die eine QV-Gesamtnote von mind. 5.0 erreicht haben.
- 2.2 Die regionalen Fleischfachverbände, vertreten durch die Chefexperten, haben Anrecht darauf, Kandidaten aufgrund besonderer Leistungen für die Teilnahme an der Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute zu empfehlen. Von weiteren Kreisen wie Prüfungsexperten, Prüfungskommission, Ausbildungsbetrieb, Berufsbildner, Fachlehrer, üK-Zentrum etc. kann beim SFF der Antrag auf eine Nominierung gestellt werden.
- 2.3 Führen regionale, kantonale oder nationale Organisationen Berufswettbewerbe für Auszubildende durch, welche in einem vergleichbaren Rahmen und gleichwertigen Kriterien wie die Schweizer Meisterschaft durchgeführt werden, kann die Organisation einen Antrag an den SFF stellen, dass sich bis zu drei Teilnehmer für die nächstmögliche Schweizer Meisterschaft qualifizieren (in der Regel im QV-Jahr). **Bedingung:** Die Teilnehmer des Berufswettbewerbs vertreten mindestens drei Kantone bzw. Ausbildungsbetriebe aus mindestens drei Kantonen und ein Wettbewerbsreglement wird vorgelegt.

Folgende Wettbewerbe mit Kategorie «Auszubildende» haben aufgrund der erfüllten Kriterien in den Vorjahren keinen Antrag zu stellen:

- Concours Romand
- Schweizer Ausbeinmeisterschaft
- Schweizer Meisterschaft im Fleischplatten legen

Die Auszubildenden auf den Rängen 1, 2 und 3 dieser Berufswettbewerbe sind für die SwissSkills resp. SwissSkills Championships (im QV- Jahr) gemäss diesen Richtlinien qualifiziert. Der SFF entscheidet über die Aufnahme der Kandidaten gemäss 2.2 und 2.3 endgültig.

- 2.4 Der SFF entscheidet darüber, ob ein Kandidat im Folgejahr zur SwissSkills resp. SwissSkills Championships zugelassen wird, wenn er aus einem der folgenden Gründe nicht teilnehmen kann (Liste nicht abschliessend):
  - Krankheit
  - Unfall
  - Todesfall im engeren Umfeld
  - Militärdienst
  - Mutterschaft/Vaterschaft
  - Auslandsaufenthalte zur Weiterbildung

Der Kandidat oder eine Vertrauensperson müssen, sofern einer der genannten Gründe nachweislich vorliegt, umgehend ein Gesuch an den SFF stellen.

## 3. Ausschluss

- 3.1 Jeder Kandidat kann vom Wettbewerb ausgeschlossen werden, wenn er sich unlauteren Mitteln bedient oder die Richtlinien nicht einhält. Unwahre Angaben bei der Anmeldung führen zur Disqualifikation.
- 3.2 Ein fehlendes oder zu spätes Eintreffen am Wettkampfort hat die Disqualifikation zur Folge, was den Ausschluss vom Wettbewerb bedeutet.
- 3.3 Verstösse gegen die GHP-Richtlinien und/oder Arbeitssicherheit können ebenso zum Ausschluss führen. Die Entscheidung wird von der Jury getroffen.
- 3.4 Offensichtlicher Alkohol- oder Drogenkonsum werden mit Ausschluss vom Wettkampf bestraft.
- 3.5 Alle Juryentscheide sind endgültig.

#### 4. Wettbewerbsarbeiten – doppelte Wertung

<u>Ausbeinen und Feindressur eines Schweinskarrees m. Filet o. Huft (A1)</u>		
A	Ausbeinen und Feindressur einer Kalbsschulter entsprechend dem Anforderungsprofil (A2)	je 25 min
B	Wirtschaftliche Feindressur eines Rindsvorschlags entsprechend dem Anforderungsprofil	30 min
C	Herrichten von 3 Tagesplatten mit küchen- und pfannenfertigen Artikeln gemäss Anforderungsprofil	70 min
D	Herrichten einer kalten Platte entsprechend dem Anforderungsprofil	45 min
E	Herrichten und Präsentieren einer Grillplatte gemäss Anforderungsprofil	75 min
F+G	Die zwei Disziplinen (A–E) mit der höchsten Wertung werden doppelt gewertet. Damit trägt das Reglement der Spezialisierung Rechnung.	–

#### 5. Geräte, Waren, Arbeitsplatz

- 5.1 Die Wettbewerbsteilnehmer bringen die erforderlichen Werkzeuge und Kleingeräte selbst mit (z.B. Stahl, verschiedene Messer, Spicknadel, Gemüsehacker, Spezialwerkzeuge, usw.).
- 5.2 Für die Disziplinen A (komplette Stichesetztausrüstung) und B (mind. Schnittschutzhandschuh) ist das Tragen der persönlichen Schutzausrüstung obligatorisch. Die Teilnehmer bringen sie selbst mit.
- 5.3 Jeder Teilnehmer hat eine den Wettbewerbsarbeiten angemessene Tischfläche mit den Mindestmassen 100x50 cm zur Verfügung. Der Teilnehmer hat in der Kühlvitrine eine Präsentationsfläche von 50x79 cm zur Verfügung.
- 5.4 Aufschnittmaschinen und eine Hackmaschine stehen zur Verfügung. Möglichkeiten zum Blanchieren und Sautieren sind vorhanden.

#### 6. Bewertung

- 6.1 Die von den Experten verwendeten Bewertungsformulare können auf Anfrage beim SFF-Bildungszentrum bezogen werden.
- 6.2 Die Bewertung erfolgt nach dem gängigen EuroSkills-Punktesystem.

## 7. Beschreibung und Beurteilung der Wettbewerbsarbeiten

### 7.1 Disziplin A1

*Ausbeinen und Feindressur eines Schweinskarrees mit Filet ohne Huft für den Detailverkauf.*

- Für das Ausbeinen der Fleischstücke ist das Tragen der persönlichen Schutzausrüstung inklusive dem Schnittschutzhandschuh an der messerführenden Hand obligatorisch.
- Für die Feindressur ist das Tragen des Stich- oder Schnittschutzhandschuhes ebenfalls an der messerführenden Hand obligatorisch.
- Die Feindressur erfolgt von Hand, mit dem Messer.
- Der Teilnehmer hat sämtliche Fleischstücke, Knochen und Anschnitte in SI bis SVII zu standardisieren und in die zur Verfügung gestellten Behälter zu legen. Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt.
- Die Teilstücke müssen wie auf in Anhang 3 ausgebeint, getrennt und dressiert werden.

#### Beurteilung

Kriterien	Gewichtung
1. Abtrennen der Teilstücke: Hals auf 4 Rippen, Nierstück lang	5 %
2. Ausbeinen von Hals, Filet und Nierstück	15 %
3. Feindressur von Hals, Filet und Nierstück	25 %
4. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	5 %
<b>Maximale Gewichtung</b>	<b>50 %</b>

Der Organisator stellt dem Teilnehmer folgendes Material zur Verfügung:

- Teilnehmernummer am Arbeitsplatz, Wischtücher, Schlesinger
- Ein Schweinskarree mit Filet ohne Huft
- Behälter für die Fleischanschnitte

Der Teilnehmer hat die Schutzausrüstung, Stahl, Messer usw. selbst mitzubringen. Weitere technische Hilfsmittel bedürfen die explizite Genehmigung der Jury. **Wichtig:** Werden die Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien nicht eingehalten, wird die Disziplin für den betreffenden Teilnehmer abgebrochen.

### 7.2 Disziplin A2

*Ausbeinen und Feindressur einer Kalbsschulter für den Detailverkauf.*

- Für das Ausbeinen der Fleischstücke ist das Tragen der Schutzausrüstung inklusive Schnittschutzhandschuh an der messerführenden Hand obligatorisch.
- Für die Feindressur ist das Tragen eines Stich- oder Schnittschutzhandschuhes ebenfalls an der messerführenden Hand obligatorisch.
- Die Feindressur erfolgt von Hand, mit dem Messer.
- Feindressur: Schulterfilet separat, dicke Schulter und Schulterspitz zusammen dressiert, Bug zerlegt und ausdressiert, Haxe ganz mit Knopf und Ellbogenbein.
- Der Teilnehmer hat sämtliche Fleischstücke, Knochen und Anschnitte in KI bis KIII zu standardisieren und in die zur Verfügung gestellten Behälter zu legen. Der Arbeitsplatz ist aufgeräumt.
- Die Teilstücke müssen wie auf den in Anhang 3 ausgebeint, getrennt und dressiert werden.

#### Beurteilung

Kriterien	Gewichtung
1. Ausbeinen der Kalbsschulter	15 %
2. Feindressur der Kalbsschulter	30 %
3. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	5 %
<b>Maximale Gewichtung</b>	<b>50 %</b>

Der Organisator stellt dem Teilnehmer folgendes Material zur Verfügung:

- Teilnehmernummer am Arbeitsplatz, Wischtücher, Schlesinger
- Eine Kalbsschulter mit Bein
- Behälter für die Fleischanschnitte

Der Teilnehmer hat die Schutzausrüstung, Stahl, Messer usw. selbst mitzubringen. Weitere technische Hilfsmittel bedürfen die explizite Genehmigung der Jury. **Wichtig:** Werden die Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien nicht eingehalten, wird die Disziplin für den betreffenden Teilnehmer abgebrochen.

### 7.3 Disziplin B

*Feinzerlegung und wirtschaftliche Feindressur eines Rindsvorschlages für den Detailverkauf.*

- Der Rindsvorschlag darf vor Wettbewerbsbeginn nicht bearbeitet werden.
- Der Rindsvorschlag ist in seine einzelnen Teile zu trennen: Runde Nuss, Flache Nuss, Nussschale (am Stück, ohne Sehnen), weisses Stück. Die Fleischstücke müssen wie auf den Bildern in Anhang 3 getrennt und dressiert werden.
- Die Feindressur erfolgt von Hand, mit dem Messer.
- Der Teilnehmer hat alle Fleischstücke, Fett, Sehnen und Anschnitte in RI bis RV zu standardisieren und in die zur Verfügung gestellten Behälter zu legen. Der Arbeitsplatz wird aufgeräumt.
- Für die Feindressur ist das Tragen des Stich- oder Schnitenschutzhandschuhes ebenfalls an der messerführenden Hand obligatorisch.

#### Beurteilung

Kriterien	Gewichtung
1. Zertrennen des Vorschlags	13 %
2. Feindressur des Vorschlags	57 %
3. Standardisierung	20 %
4. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	10 %
<b>Maximale Gewichtung</b>	<b>100 %</b>

Der Organisator stellt dem Teilnehmer folgendes Material zur Verfügung:

- Teilnehmernummer am Arbeitsplatz, Wischtücher, Schlesinger
- Ein Rindsvorschlag
- Behälter für die Fleischanschnitte

Der Teilnehmer hat die Schutzausrüstung, Stahl, Messer usw. selbst mitzubringen. Weitere Technische Hilfsmittel bedürfen die explizite Genehmigung der Jury. **Wichtig:** Werden die Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien nicht eingehalten, wird die Disziplin für den betreffenden Teilnehmer abgebrochen.

#### 7.4 Disziplin C

Herrichten von drei Tagesplatten mit küchen- und pfannenfertigen Produkten für eine attraktive Verkaufsvitrine.

- Es ist mindestens ein küchenfertiges und mindestens ein pfannenfertiges Produkt herzustellen. Beim dritten Produkt kann die Kategorie frei gewählt werden.
- Von allen hergestellten Produkten ist ein Menüvorschlag mit Kochanleitung zu präsentieren. Diese können vorbereitet an die Meisterschaft mitgebracht werden.
- Alle Fleischanschnitte, Fett und Sehnen sind am Arbeitsplatz zu separieren.
- Von den gerollten oder gefüllten Produkten muss mindestens eines angeschnitten präsentiert werden.
- Nur Rohmaterial aus dem Warenkorb darf verwendet werden.
- Bei Stückprodukten wie Spiessli sind pro Sorte mindestens drei Stück herzustellen oder ein Stück als Braten.
- Gefüllte Produkte müssen angeschnitten werden.
- Die Wettkampfzeit ist inkl. Vorbereitungszeit ausgelegt. Vor dem Start der Wettkampfzeit darf nichts vorbereitet werden.

#### Beurteilung

Kriterien	Gewichtung
1. Gar- und Verzehrbarkeit	30 %
2. Schwierigkeitsgrad	18 %
3. Portionierung	12 %
4. Präsentation	12.5 %
5. Menüvorschläge	7.5 %
6. Wirtschaftlichkeit	10 %
7. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	10 %
<b>Maximale Gewichtung</b>	<b>100 %</b>

Folgende Produkte bzw. folgendes Material befindet sich im Warenkorb:

- 600 g Flache Rindsnuss
- 600 g Schweinsnierstück
- 3 Pouletbrüstli Suprême à min. 170g
- 500 g Rückenspeck
- 8 Tr. Bratspeck
  - 1 rote Peperoni
  - 1 Lauchstengel gross oder 2 kleine
  - 1 Rüebli, orange
  - 2 Chillischoten
  - 2 Rosmarinzweige
  - 1 Zucchetti
  - Paprika, Curry, gebrochener schwarzer Pfeffer, Salz, Marinade (Butcher Marinade, Art. 31812.2.5 von Pacovis)
  - Fleischspiesse (ca. 20 cm lang)
- 3 Ladenplatten: 1x grau 2x schwarz. Masse in Anhang 1.

Der Teilnehmer bringt Stahl, Messer, Bindfaden, Fleischpapier, Behälter, Zahnstocher usw. selbst mit.

## 7.5 Disziplin D

Herrichten einer kalten Platte für 5 Pers. inkl. Berechnung.

- Zusammenstellen der Zutaten aus dem Warenkorb.
- Herrichten einer kalten Platte à 170g pro Person inkl. Deko.
- Berechnung der kalten Platte.
- Das Zuschneiden der Dekoration.
- Für die Büffetgestaltung müssen folgende Punkte innerhalb der Wettkampfzeit erarbeitet werden:
  - Beschriftung der Produkte
  - Kalkulation
  - Dekoration des Büffets
  - Gelegte Platte
- Bei der Berechnung müssen folgende Punkte ersichtlich sein:
  - Endpreis
  - Durchschnittspreis pro Person inkl. Garnitur
  - Gesamtgewicht ohne Garnitur
  - Durchschnittsgewicht pro Person inkl. Garnitur
- Die Wettkampfzeit ist inkl. Vorbereitungszeit ausgelegt. Vor dem Start der Wettkampfzeit kann nichts vorbereitet werden.

### Beurteilung

Kriterien	Gewichtung
1. Schwierigkeitsgrad und Legetechniken	37 %
2. Kreativität	10 %
3. Präsentation der kalten Platte	30 %
4. Beschriftung und Kalkulation	13 %
5. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	10 %
<b>Maximale Gewichtung</b>	<b>100 %</b>

Folgende Produkte bzw. folgendes Material werden zur Verfügung gestellt:

- Teilnehmernummer am Arbeitsplatz, Wischtücher
- Eine Platte in runder oder ovaler Form. Der Teilnehmer darf sie auswählen. Masse in Anhang 1.
- Ein Warenkorb mit geschnittenen Fleischprodukten: Hinterschinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohessspeck, Landrauchschinken, runder Salami & Trutenschinken.
- Ein Warenkorb mit vorgeschnittenem Käse: Tête de Moine, Sbrinz-Röllchen
- Ein Warenkorb mit diversen Dekorationen. Siehe Anhang 2.
- Leere Berechnungsvorlage inkl. Preise, die verwendet werden muss.

Der Teilnehmer bringt Hilfsmittel und Dekoration für das Herrichten der kalten Platte selbst mit. Die Beschriftung darf vorbereitet werden. **Wichtig:** Auf der kalten Platte dürfen ausschliesslich Produkte aus dem Warenkorb verwendet werden.

## 7.6 Disziplin E Herrichten und Präsentieren einer Grillplatte

- Grillspezialitäten herrichten.
- Verkaufsfördernde Präsentation der hergestellten Produkte inkl. max. ein A4-Blatt mit Grillanleitungen der jeweiligen Produkte.
- Massen und Farcen müssen gewürzt werden.
- Erlaubt ist, was gefällt.
- Das Fleisch muss vollständig in die Grillplatte integriert werden.
- Mehr als ein reines Hackfleischprodukt gibt Abzüge in der Wirtschaftlichkeit.
- Zusätzliches Fleisch und Fleischerzeugnisse dürfen nicht verwendet werden. Ausgenommen: Rückenspeck, Bratspeck und Schlachtnebenprodukte. Sie müssen jedoch ganz am Stück mitgebracht werden.
- Gefüllte Produkte müssen angeschnitten werden.
- Die Wettkampfzeit ist inkl. Vorbereitungszeit ausgelegt. Vor dem Start der Wettkampfzeit darf nichts vorbereitet werden.

### Beurteilung

Kriterien	Gewichtung
1. Schwierigkeitsgrad und Genauigkeit	15 %
2. Produkteanzahl und Gleichmässigkeit	16 %
3. Gar- und Verzehrbarkeit der Produkte	12 %
4. Präsentation, Motto und Attraktivität	40 %
5. Wirtschaftlichkeit	7 %
5. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	10 %
<b>Maximale Gewichtung</b>	<b>100 %</b>

Folgende Produkte bzw. folgendes Material befindet sich im Warenkorb:

600 g	Flache Rindsnuss
600 g	Schweinsnierstück
1	Lammracks bestehend aus mind. 7 Rippen
1	Präsentationsplatte; Masse in Anhang 1

Der Teilnehmer darf alles mitbringen, was er für die Erfüllung dieser Disziplin benötigt. Dekorationen und Gemüsefarcen dürfen bereits vorbereitet mitgenommen werden.

## 8. Jury

- 8.1 Die Jury besteht aus mindestens drei Personen. Diese werden vom SFF zusammengestellt. Für die Auswertung ist der SFF zuständig.
- 8.2 Die Bewertung erfolgt durch die einzelnen Jurymitglieder.
- 8.3 Die Jurymitglieder machen sich zur Pflicht, sich vor dem Wettbewerb mit den Richtlinien vertraut zu machen.
- 8.4 Die Jury ist bei sämtlichen Wettbewerbsarbeiten anwesend und amtiert unabhängig. Der Chefexperte und sein Stellvertreter müssen zu jederzeit die Unabhängigkeit der Jury garantieren und sicherstellen.
- 8.5 Die Entscheide der Jury sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## 9. Bewertung

- 9.1 Für jede Disziplin wird ein Bewertungsblatt erstellt. Die Bewertungsblätter werden aus dem CIS (Competition Information System) gezogen.
- 9.2 Die Bewertung erfolgt, sobald mit der Disziplin gestartet wurde. Der Teilnehmer darf während den praktischen Arbeiten von den Jurymitgliedern nicht gestört werden. In dieser Phase halten die Jurymitglieder jederzeit genügend Abstand zum Teilnehmer.
- 9.3 Bei Zeitüberschreitung wird die Arbeit abgebrochen und der Ist-Zustand wird beurteilt.
- 9.4 Die Resultatmitteilung erfolgt an der Rangverkündigung.
- 9.5 Innerhalb von 7 Tagen nach der Rangverkündigung haben die Teilnehmer ein Anrecht auf die Gesamtrangliste sowie die Disziplinen-Rangliste.
- 9.6 Die Einzel-Gesamtwertung entspricht der Gesamtpunktzahl aller Disziplinen.
- 9.7 Sieger ist, wer in der Addition aller Disziplinen Abis G die meisten Punkte erreicht.

- 9.8 Bei Punktgleichstand wird der Sieg bzw. Meistertitel dem Teilnehmer zugesprochen, der in der Einzelbewertung Disziplinpunktzahl vom höchsten zum tiefsten Ergebnis die kleinere Differenz hat. Ist diese gleich, geht der Sieg an den jüngeren Teilnehmer.
- 9.9 Die Disziplinenwertung entspricht der Gesamtpunktzahl je Disziplin.

## **10. Punktgleichheit**

Bei Punktgleichheit wird der Disziplinsieg dem Teilnehmer zugesprochen, der in der betreffenden Disziplin die höhere Punktzahl eines Einzeljurors erreicht hat. Gibt es keinen Unterschied, geht der Sieg an den jüngeren Teilnehmer.

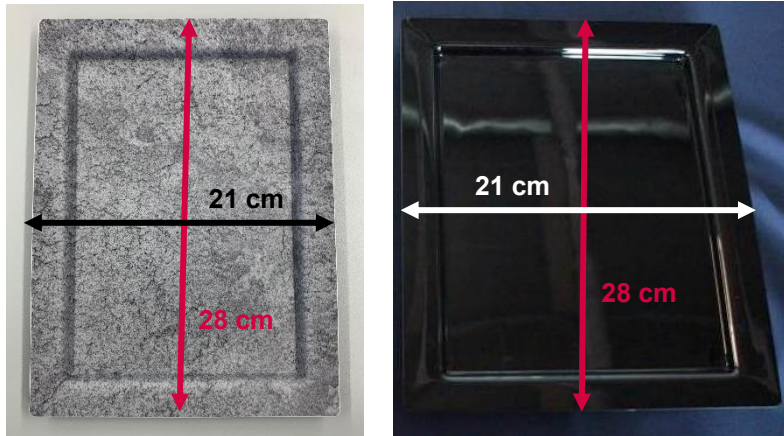
## **11. Preise**

- 11.1 Die Ränge 1 bis 3 in den einzelnen Disziplinen sowie die Ränge 1 bis 3 über alle Disziplinen bekommen an der Rangverkündigung eine Medaille oder ein Pokal überreicht.
- 11.2 Alle Teilnehmer erhalten ein Erinnerungsstück für ihre Teilnahme.
- 11.3 Der Schweizer Meister der Fleischfachleute darf die Schweiz an internationalen Berufsmeisterschaften vertreten, beziehungsweise an dessen Ausscheidungen teilzunehmen, sofern er die entsprechenden Kriterien erfüllt.

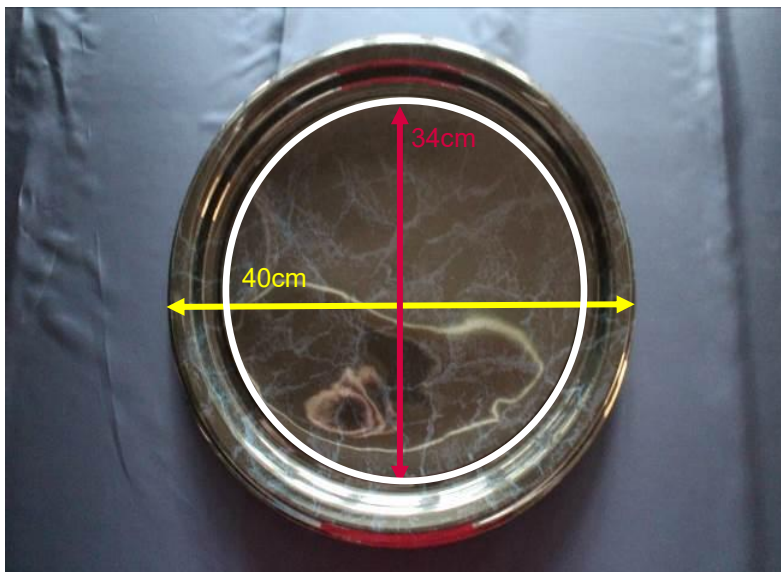
## **12. Kosten**

- 12.1 Der SFF übernimmt:
- Minderertrag der zur Verfügung gestellten Materialien.
  - Durchführung, Unterkunft, Verpflegung, Transport, Wegespesen und Eintrittskarten während der Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute.
- 12.2 Alle Teilnehmer sind für alle Versicherungen selbst verantwortlich.

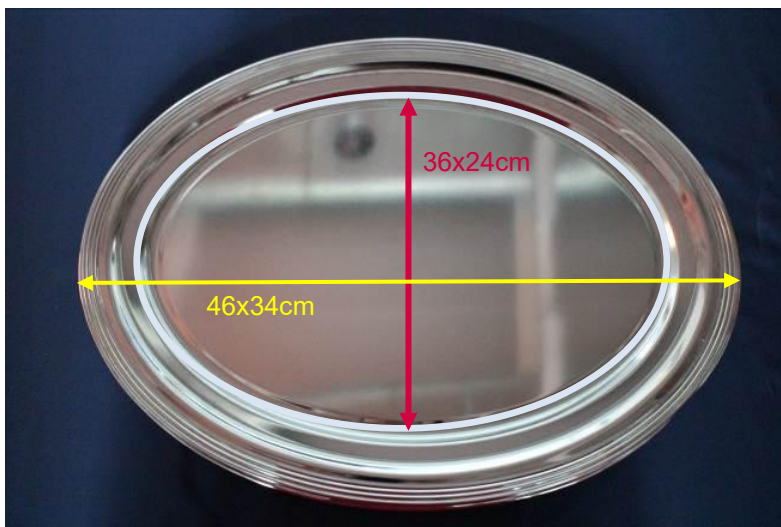
## Anhang 1: Platten



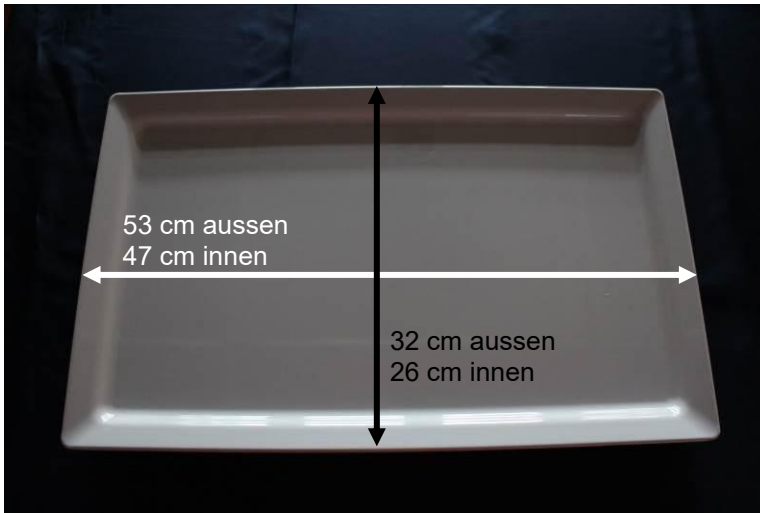
Schmalrandplatte; schwarze Platte Rigaflex Art. 111.502821.17 / graue Platte Rigaflex Art. 111.512821.99



Einwegplatte Marmor W 816; Pacovis Art. 3938.10



Traiteurplatte classic oval; Rigaflex Art. 151.398.01



Tablett GN 1/1 Pure; Rigaflex Art. 153.83401.07

## Anhang 2: Warenkorb der Garnituren für kalte Platten

### Salate

- Grüner Lollo
- Roter Lollo

### Früchte/Gemüse/Hülsenfrüchte

- Äpfel (Gala)
- Birnen (Williams)
- Mandarinen
- Trauben weiss
- Trauben blau
- Cherry-Tomaten
- Baumnüsse
- Radieschen
- Himbeeren
- Rüebli orange
- Tomaten
- Gurken
- Pflaumen

### Sprossen und Kräuter

- Randensprossen
- Zwiebelsprossen
- Blutampfer

Fragen zu Sprossen oder Blüten? Dann informiere dich bei  
oder [www.espro-sprossen.ch](http://www.espro-sprossen.ch).



unter 033 251 36 65

### Pasteten

- Pastete Coq au Vin Mini (ca. 4x5 cm, 270g Stück)
- Pastete Kalb Mini (ca. 4x5 cm, 270g Stück)



**Natura-Qualität**  
Familientradition seit 1898

unterstützt dich auf deinem Weg zu den Meisterschaften. Du erhältst kostenlose Muster für wettbewerbsnahe Trainingssimulationen! Schick' einfach das Bestellformular auf der Folgeseite an [verkauf.engros@goldwurst.ch](mailto:verkauf.engros@goldwurst.ch)!

### Antipasti

- Art. 11507 Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln
- Art. 31524 Pep D'Amour, orange Paprika mit rassiger Peperonipaste
- Art. 21569 Zucchini Rondellen gegrillt
- Art. 26538 Weichkäsebällchen mit Kräutern
- Art. 31532 Teufelshörnli
- Art. 31580 Spiedini Mediterrani, Gemüsespiessli mit Oliven und Mozzarella (schwarze Olive, Balsamico Zwiebel, Mozzarella, getrocknete Tomate, grüne Olive)

Informiere dich für eine ideale Vorbereitung bei  
[ceposa.com](http://ceposa.com)!



unter 071 677 30 30 oder

## Anhang 3: Disziplin A1 – Ausbeinen und dressieren eines Schweinskarrees mit Filet ohne Huft für den Detailverkauf

Ausgangslage



Zerlegung



Nierenstück lang



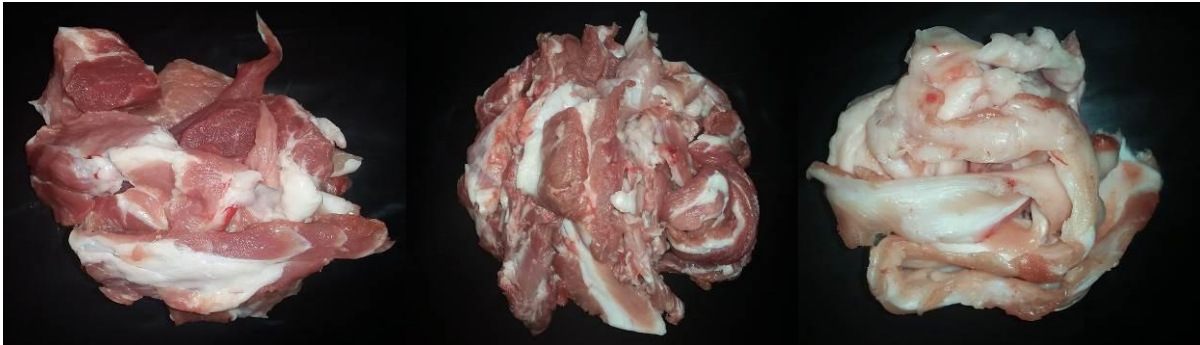
Spareribs



Filet



Hals



Links und Mitte: Wurstfleisch; rechts: Sehnen

## Anhang 4: Disziplin A2 – Ausbeinen und dressieren einer Kalbsschulter für den Detailverkauf

### Ausgangslage



### Zerlegung



Dicke Schulter & Schulterspitz



Schulterfilet



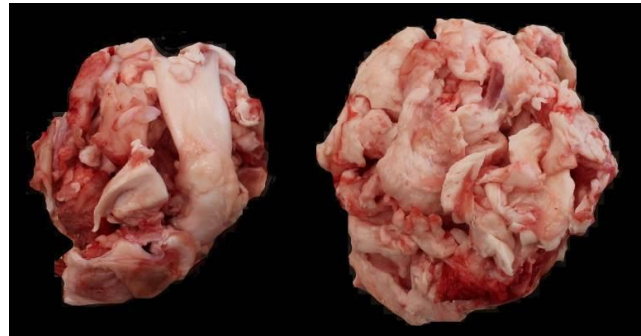
Bug



Haxe mit Knöpfen



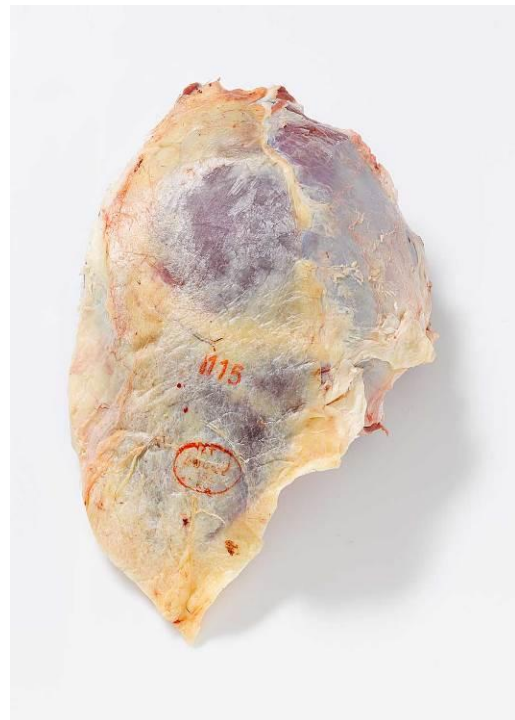
Kalbswurstfleisch



links Sehnen, rechts Fett

## Anhang 5: Disziplin B – Feinzerlegung und wirtschaftliche Feindressur eines Rindsvorschlags für den Detailverkauf

Ausgangslage



Zerlegung



Runde Nuss



Flache Nuss



Nusschale



Weisses Stück



Wurstfleisch



Sehnen und Fett

## Anhang 6: Bestellformular für Pasteten für die SwissSkills Championships

Menge in Tranchen	Pastete	Masse/Gewicht
	Coq au Vin Mini	ca. 4x5 cm, 270 g
	Kalb Mini	

### Auslieferung via

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Schlaraffenland | <input type="checkbox"/> Felder – eine Gaumenfreude |
| <input type="checkbox"/> MC Thun         | <input type="checkbox"/> Sempione AG                |
| <input type="checkbox"/> MC Kriens       | <input type="checkbox"/> per Post                   |

### Kontaktdaten

Betrieb: \_\_\_\_\_

Strasse Betrieb: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort Betrieb: \_\_\_\_\_

Name Teilnehmer: \_\_\_\_\_



**Natura-Qualität**

Familientradition seit 1898

unterstützt dich auf deinem Weg zu den Meisterschaften. Du erhältst kostenlose Muster für wettbewerbsnahe Trainingssimulationen! Schick' einfach dieses Bestellformular an [verkauf.engros@goldwurst.ch](mailto:verkauf.engros@goldwurst.ch)!

