

# Richtlinien der Schweizer Meisterschaft im Fleischplattenlegen 2026



Version	1.0 definitiv
Aktualisiert am	03.02.2026
Ersteller	Schweizer Fleisch-Fachverband

Die männliche Formulierung gilt auch für das weibliche Geschlecht.

Die deutsche Version ist im Zweifelsfall die gültige Version.

## Inhalt

1. Ziel und Zweck.....	3
2. Berechtigung zur Teilnahme.....	3
3. Zusätzliche Meisterschaften «Berufsschulmeisterschaft».....	3
4. Ausschluss.....	4
5. Wettbewerbsarbeit.....	4
6. Besonderes.....	5
7. Ausstellung der Platten, Beurteilungskriterien.....	5
8. Jury.....	5
9. Bewertung.....	5
10. Resultatmitteilung.....	5
11. Sieger.....	5
12. Punktegleichheit.....	6
13. Preise.....	6
14. Kosten und Versicherung.....	6
Anhang 1: Platten.....	7
Anhang 2: Warenkorb der Garnituren für kalte Platten.....	8
Anhang 3: Bestellformular für Pasteten für die SwissSkills Championships.....	9
Anhang 4: Beispiel Kalkulation.....	10
Anhang 5: Vorlage Kalkulation.....	11

## **1. Ziel und Zweck**

- 1.1 Der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF führt eine Schweizer Meisterschaft «Fleischplattenlegen» mit Fokus auf Fleischerzeugnisse 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 Die Meisterschaften finden parallel zu den SwissSkills oder SwissSkills Championships statt. Veranstalter beider Anlässe ist der SFF.
- 2.2 Das Datum der Meisterschaften wird den Berufsfachschulen und via «Fleisch und Feinkost» publiziert.

## **3. Zusätzliche Meisterschaften «Berufsschulmeisterschaft»**

- 3.1 Es wird eine «Berufsschulmeisterschaft» durchgeführt. Dieser Wettbewerb wird ohne zusätzliche Anmeldegebühr durchgeführt.
- 3.2 Bedingungen für diese Bewertung sind wie folgt:
  - 3 Lernende können unabhängig vom Beruf und Lehrjahr ein Team bilden.
  - Ein Team besteht immer aus 3 Lernenden der gleichen Berufsschule.
  - Möchte die Berufsschule mit mehreren Teams teilnehmen, hat sie vor Wettkampfbeginn die Teams bzw. Lernenden dem Veranstalter mitzuteilen. Eine Änderung der Zuteilung während des Wettbewerbs ist nicht möglich.
  - Falls die Berufsschule ein Team nicht füllen kann, darf ein Teilnehmer auch in zwei Teams vertreten sein.
  - Ein Teilnehmer darf in maximal zwei Teams vertreten sein.
  - Jedes Team darf nicht aus mehr als einem Kandidaten bestehen, der in zwei Teams vertreten ist.
- 3.3 Folgende Personen können teilnehmen:
  - Lernende Fleischfachleute, Fleischtechnologien, Detailhandelsfachleute oder Lernende in einer anderen anerkannten Grundbildung in der Schweiz.
- 3.4 Die Anmeldung hat schriftlich zu erfolgen. Kann ein Team nach erfolgter Anmeldung nicht teilnehmen, wird die Anmeldegebühr nicht zurückerstattet. Eine Anmeldung nach Ablauf der Anmeldefrist ist gegen eine Gebühr, soweit noch Startplätze verfügbar sind, möglich. Siehe auch Anmeldeformular.
- 3.5 Die Teilnahmeberechtigung erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen und wird durch den Veranstalter bestätigt
- 3.6 Die Anmeldung erfolgt spätestens 20 Tage vor dem Wettkampf. Mutationen sind mit einer zusätzlichen Gebühr möglich.
- 3.7 Der Veranstalter hat das Recht, einen angemeldeten Kandidaten auszuschliessen bzw. zu nominieren.
- 3.8 Die maximale Teilnehmerzahl pro Kategorie ist vom Austragungsort und von den Öffnungszeiten des Wettkampfgeländes abhängig. Die Teilnehmer werden mindestens einen Wettkampfdurchgang durchführen. Die Siegerehrung erfolgt ebenfalls am Wettkampftag.

## 4. Ausschluss

- 4.1 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.
- 4.2 Ein fehlendes oder zu spätes Eintreffen am Wettkampfort hat die Disqualifikation zur Folge, was den Ausschluss vom Wettbewerb bedeutet.
- 4.3 Verstösse gegen die GHP-Richtlinien und/oder Arbeitssicherheit können ebenso zum Ausschluss führen. Die Entscheidung wird von der Jury getroffen.
- 4.4 Offensichtlicher Alkohol- oder Drogenkonsum etc. werden mit Ausschluss vom Wettkampf bestraft.
- 4.5 Alle Juryentscheide sind endgültig.

## 5. Wettbewerbsarbeit

- 5.1 Herrichten und präsentieren einer kalten Platte für 5 Personen inkl. Berechnung. Das Thema ist frei wählbar und muss ersichtlich sein.
- 5.2 Die Wettkampfzeit beträgt 50 Minuten inkl. Vorbereitungszeit. Vor dem Start der Wettkampfzeit kann nichts vorbereitet werden.
- 5.3 Während der Wettkampfzeit sind folgende Arbeiten auszuführen:
  - Arbeitsplatz einrichten
  - Auspacken der mitgebrachten Waren
  - Herrichten einer kalten Platte für 5 Personen à 150g pro Person inkl. Deko
  - Berechnung der kalten Platte
  - Garnitur zuschneiden (für ebenfalls 5 Personen)
  - Büffet gestalten
- 5.4 Jede Platte und jedes Produkt müssen beschriftet werden, inkl. Legetechnik. Diese Beschriftungen dürfen vorbereitet mitgebracht werden. Bei der Berechnung müssen folgende Punkte ersichtlich sein:
  - Endpreis
  - Durchschnittspreis pro Person inkl. Garnitur
  - Gesamtgewicht ohne Garnitur
  - Durchschnittsgewicht pro Person inkl. Garnitur
- 5.5 Für die Büffetgestaltung müssen folgende Punkte innerhalb der Wettkampfzeit erfüllt werden:
  - Die Beschriftungen gemäss Punkt 5.4 zur Platte legen/stellen
  - Kalkulation
  - Dekoration des Büffets
  - Gelegte Platte
- 5.6 Pro Teilnehmer stellt der SFF folgende Artikel und Produkte zur Verfügung:
  - Eine Platte in runder oder ovaler Form (siehe Anhang 1). Der Kandidat entscheidet, ob er eine ovale oder runde Platte verwenden möchte.
  - Ein Warenkorb mit Früchten, Gemüse und Antipasti (siehe Anhang 2)
  - Eine leere Berechnungstabelle (jeder muss mit der Vorlage die vor Ort abgegeben wird die Berechnung präsentieren)
  - Nummernschild mit Kategorie, Name, Vorname, Arbeitgeber
  - Reinigungsmittel für die Wiederinstandsetzung des Arbeitsplatzes
- 5.7 Produkte und Hilfsmittel, die vom Teilnehmer mitgebracht werden müssen oder dürfen:
  - Selbst geschnittene und vorbereitete Fleischerzeugnisse. Es dürfen maximal 6 verschiedene Fleischerzeugnisse mitgebracht werden.
  - Selbst geschnittene und vorbereitete Käsevariationen. Hier dürfen max. 2 verschiedene Käsevarianten auf der Platte ersichtlich sein.
  - Hilfsmittel zum Erstellen und Garnieren der kalten Platte (Gabel, Messer, Spiessli usw.)
  - Vorbereitete Plattenbeschriftung
  - Kilopreise und Gewichte der mitgebrachten Lebensmittel
  - Maximal zwei verschiedene Produkte für die Garnitur, unabhängig in der Anzahl, die bei Wettkampfbeginn ganz und roh sind.
  - Dekomaterial für das Buffet (Grösse 66 x 69cm), wo die Platte ausgestellt wird (z.B.: Tuch, Themenbild etc.). Die Platte muss jedoch im Fokus stehen.
  - Die Arbeitskleider des Arbeitgebers oder eine einheitliche Teambekleidung sind zwingend zu tragen.

## **6. Besonderes**

- 6.1 Es dürfen nur Garnituren nach Art. 5.6 bearbeitet und verwendet werden. Ausnahmen sind in Art. 5.7 geregelt.
- 6.2 Jeder Teilnehmer ist für die Preise der Kalkulation selbst besorgt. Für den bereitgestellten Warenkorb steht vor Ort eine Liste zur Verfügung.
- 6.3 Die Endpreise der mitgebrachten Lebensmittel dürfen vorgängig nicht berechnet werden.
- 6.4 Die Kühlkette muss eingehalten werden!
- 6.5 Arbeitskleidung inkl. Schürze aus dem Betrieb ist obligatorisch während der Arbeit zu tragen

## **7. Ausstellung der Platten, Beurteilungskriterien**

- 7.1 Die Platten werden so lange wie möglich ausgestellt.
- 7.2 Im Anschluss an die Ausstellung kann der Kandidat die von ihm gelieferten Materialien am vereinbarten Ort wieder abholen.
- 7.3 Nicht abgeholte Ware, Gegenstände etc. werden entsorgt bzw. gehen in dem Eigentum des Veranstalters über.
- 7.4 Für die Bewertung der Wettbewerbsleistung wird jedes Kriterium mit 0 bis maximal 3 Punkten bewertet. Die Kriterien werden unterschiedlich gewichtet:
  - Schwierigkeitsgrad & Legetechniken----- 40 %
  - Kreativität ----- 18 %
  - Gesamtpräsentation der kalten Platte----- 22 %
  - Beschriftung und Kalkulation ----- 10 %
  - Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz - 10 %

## **8. Jury**

- 8.1 Die Jury besteht aus drei Personen. Sie werden vom SFF ausgewählt. Für die Auswertung ist der SFF zuständig.
- 8.2 Jedes Mitglied der Jury nimmt eine Einzelbewertung vor.
- 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 stellen jederzeit die Unabhängigkeit der Jury sicher.
- 8.5 Die Entscheide der Jury sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## **9. Bewertung**

- 9.1 Jedes Jurymitglied füllt pro Wettbewerbsarbeit ein Bewertungsblatt aus.
- 9.2 Mit der Bewertung kann begonnen werden, sobald mit der Disziplin gestartet wurde. Die Teilnehmer dürfen dabei nicht gestört werden.
- 9.3 Die Bewertungsblätter werden aus dem CIS entnommen.
- 9.4 Jurymitglieder bewerten auf keinen Fall Teilnehmer, wenn sie im gleichen Betrieb arbeiten bzw. denselben Arbeitgeber haben oder andere allfällige Befangenheiten vorliegen.

## **10. Resultatmitteilung**

- 10.1 Die Resultatmitteilung erfolgt an der Rangverkündigung.
- 10.2 Sieben Tage nach der Rangverkündigung haben die Teilnehmer ein Anrecht auf eine Rangliste in elektronischer Form. Diese wird per E-Mail zugesandt.

## **11. Sieger**

- 11.1 Sieger ist, wer in der Addition aller drei Expertenresultate die meisten Punkte erreicht. Rang 1–3 werden mit Punktwert bekannt gegeben. Die übrigen Teilnehmer werden auf dem 4. Platz rangiert.

## **12. Punktegleichheit**

12.1 Bei Punktegleichheit fällt der Preis dem Kandidaten zu, der zwischen den Einzelresultaten vom Höchsten zum Tiefsten die kleinere Differenz hat. Ist diese gleich, wird der Jüngere auf den besseren Platz platziert.

## **13. Preise**

13.1 Am Ende des Wettbewerbs findet eine Siegerehrung statt. Der Sieger wird zum Schweizer Meister erkoren. Die drei Erstplatzierten qualifizieren sich unabhängig von ihrem Resultat der Lehrabschlussprüfung für die SwissSkills resp. SwissSkills Championships in ihrem QV-Jahr.

## **14. Kosten und Versicherung**

14.1 Der SFF übernimmt die Aufwände gemäss diesen Richtlinien.

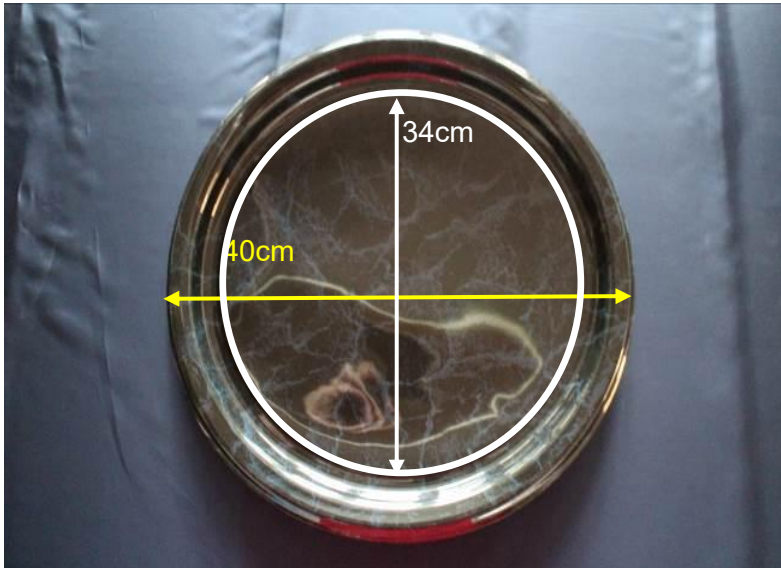
14.2 Unterkunft, Verpflegung, Transport und Kosten für mitgebrachtes Material sowie Hilfsmittel gehen zu Lasten des Teilnehmers.

14.3 Alle Teilnehmer sind für die Versicherung selbst verantwortlich. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

14.4 Jeder Teilnehmer hat Messer und andere gesundheitsgefährdende Gegenstände in einem festen Behältnis oder mindestens mit einem Messerklingenschutz zu transportieren. Wird diese Weisung nicht befolgt, wird der Teilnehmer sofort disqualifiziert.

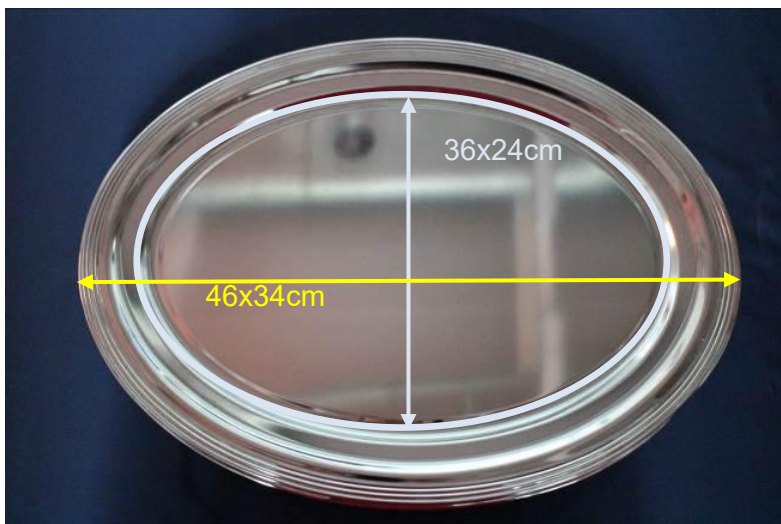
14.5 Das Tragen von Handschmuck und Uhren ist während des Wettbewerbs aus hygienischen Gründen untersagt.

## Anhang 1: Platten



Einwegplatte Marmor W 816; Pacovis Art. 3938.10

oder



Traiteurplatte classic oval; Rigaflex Art. 151.398.01

## 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 36 65 oder [www.espro-sprossen.ch](http://www.espro-sprossen.ch).



unter 033 251

### Pasteten

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



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 Weichkäseballchen 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: 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

Schlaraffenland

Felder – eine Gaumenfreude

MC Thun

Sempione AG

MC Kriens

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)!

## Anhang 4: Beispiel Kalkulation

Kalkulation der Schweizer Meisterschaft im Plattenlegen

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

Stück	Gewicht in kg	Produkt	CHF/Einheit	Total CHF
	0.145	Aufschnitt	32.00	4.65
	0.103	Salami	45.00	4.65
	0.156	Schinken	34.00	5.30
	0.100	Coppa	68.00	6.80
	0.135	Saftschinken	48.00	6.50
1		Platte	6.00	6.00
15 min		<b>Total Mehrarbeit</b> pro Minute	1.00	15.00
	0.639	<b>Totalgewicht ohne Garnitur</b>		
	0.150	<b>Garnitur</b>	11.50	1.75
	0.789	<b>Totalgewicht inkl. Garnitur</b>		
	0.158	<b>Gewicht pro Person</b> Totalgewicht/Anzahl Personen		
		<b>Total Kosten</b>		<b>50.65</b>
		<b>Preis pro Kilo</b> Total Kosten/Totalgewicht	64.20	
	5	<b>Preis pro Person</b> Total Kosten/Anzahl Personen		10.15

