

Ostschweiz-Serie, Teil 1

Besuch bei der Micarna in Bazenhaid

Das SFF-Kommunikationsteam ist in seiner jetzigen Besetzung relativ neu und hatte vor Stellenantritt beim SFF mit der Fleischbranche kaum Berührungspunkte. Um die SFF-Mitglieder und den Sektor besser kennen zu lernen, unternahm das Duo unter der Führung von Werner Küttel, Präsident Fleischfachverband SG-FL, eine Betriebsbesichtigung in der Ostschweiz. Die erste Etappe begann mit einem Gespräch mit dem 22-jährigen Fleischtechniker Philippe Wild bei der Micarna.

Wie lange arbeitest du schon bei der Micarna?

Ich arbeite seit dem 2. August 2022 hier.

Was sind deine Arbeitstätigkeiten?

Ich bin Junior Projektmanager Business Development BU Fleisch. Mein Vorgesetzter ist Mike Egger. Das Business Development Fleisch entwickelt die strategische Stossrichtung im BU Fleisch mit, begleitet Projekte bei deren Umsetzung und übernimmt Controlling-Aufgaben des BU.

Was für Projekte sind das?

Im BDF arbeiten wir an verschiedenen Projekten. So durften wir das Projekt Wiesenschwein aktiv betreuen. Wiesenschwein ist ein neues Label, welches den Fokus noch stärker auf das Tierwohl und die Nachhaltigkeit legt. Ein weiteres spannendes Projekt ist die Einführung von Swiss Black Angus. Auch hier sollen insbesondere Tierwohl und Qualität im Fokus stehen. Die Projekte können unterschiedlich lange dauern. Wir sind aktuell noch zu zweit im Team, bilden jedoch eine Schnittstelle zu anderen Abteilungen, wie beispielsweise zum Verkauf oder zur Entwicklung.



Am Standort Bazenhaid beschäftigt die Micarna zirka 650 bis 700 Mitarbeiter*innen. Zurzeit gibt es 14 angehende Fleischfachleute. Fotos: da

Was hast du vorher gemacht?

Ich bin gelernter Fleischfachmann (Verarbeitung) und habe diesen Sommer die zweijährige Ausbildung zum Fleischtechniker in Kulmbach (DE) abgeschlossen.

Wieso hast du dich für diese Weiterbildung entschieden?

Mich hat es schon immer brennend interessiert, was mit dem Lebensmittel Fleisch genau passiert und wie die ganzen chemischen Hintergrundprozesse dieses hochinteressanten Rohstoffes funktionieren. Das Wissen konnte ich in Kulmbach genau abholen. Des Weiteren interessiere ich mich auch für die verschiedenen Maschinen, die in der

Fleischbranche zum Einsatz kommen und wie sie funktionieren.

Was sind deine Ziele?

Ich möchte langfristig in der Fleischbranche tätig sein, da ich fasziniert bin vom Rohstoff Fleisch. Die verschiedenen Entwicklungsmöglichkeiten in der Fleischbranche bieten verschiedene Chancen für die Zukunft.

Möchtest du selbstständig werden?

Nein, für mich kommt dies nicht in Frage. Selbstverständlich ist aber auch die Selbstständigkeit eine interessante Möglichkeit, sich in der Fleischbranche zu etablieren. Ich persönlich möchte mich tendenziell eher bei einem grösseren Unternehmen positionieren.



Werner Küttel, Präsident FFV SG-FL (links), und Philippe Wild.

Was sind deine Hobbys?

Zu Hause halte ich ein paar Geissen und Schafe. Ausserdem fische ich sehr gerne und bin Mitglied eines regionalen Fischereivereins. Da ich dort Aufseher bin, verbringe ich sehr viel Zeit am Wasser.

Wie bist du auf die Micarna als Arbeitgeberin gestossen?

Während meiner Ausbildung hatte ich ein paar Kurse bei der Micarna, und es hat mir sehr gut gefallen. Die Micarna ist ein attraktiver und moderner Arbeitgeber. Nach meinem ersten Monat fühle ich mich sehr wohl, und die Aufgaben sind spannend und fordern mich heraus. Ebenfalls gefällt mir, wie gut die Auszubildenden hier betreut werden. Generell kann ich nur sagen, dass die Fleischwirtschaft eine gute und sehr spannende Branche mit Zukunft ist. Wer sich für den Beruf des Fleischfachmannes entscheidet, hat zukünftig alle Türen offen und kann eine tolle Karriere starten.

da & ds

Medienmitteilung

Die ersten Chämischinken AOP und Boutefas AOP sind erhältlich!

Die beiden Produkte sind die ersten Fleischprodukte in der Schweiz, denen dieses Label verliehen wurde.

Serviert werden sollen die Produkte erstmals anlässlich der Kilbi in Estavayer. Auch die ersten Boutefas AOP sollen ab diesem Datum verfügbar sein. Das neu erstellte Pflichtenheft ermöglichte die Zucht der ers-

ten Schweine unter dessen Einhaltung. Im Anschluss daran erklärten sich mehrere Metzger dazu bereit, den Chämischinken AOP oder den Boutefas AOP zu produzieren. Die Liste der Produzenten und Anbieter von Chämischinken AOP und Boutefas AOP wird auf den Websites www.jambondelaborneap.ch und www.boutefasaop.ch ständig aktualisiert.

Interprofession de la Charcuterie AOP



Die ersten Fleischprodukte mit der AOP-Kennzeichnung.

Fotos: ICAOP