

Die Berufsausstellung «Fiutscher» hat am Sonntag, 19. November 2023 ihre Tore wieder geschlossen. Während den fünf Ausstellungstagen haben über 16 000 Personen die Ausstellung besucht, darunter allein an den ersten drei Ausstellungstagen rund 4 000 Schülerinnen und Schüler.

Wir, der Fleischverband Graubünden, durften, während der «Fiutscher» viele, unvergessliche Momente erleben, die uns sicherlich in Erinnerung bleiben werden. Wir alle können sehr stolz auf unseren Berufsnachwuchs sein, denn sie haben nicht nur herausragende Leistungen gezeigt, sie haben auch unsere Branche positiv der Öffentlichkeit präsentiert. Sie zeigten den Besucherinnen und Besuchern unser Handwerk eindrucksvoll, sie liessen zum Beispiel beim Würsten fleissig mithelfen und beantworteten alle Fragen mit der entsprechenden Fachkompetenz!

Der Stand der Fleischfachleute wurde nicht nur von den Schülerinnen und Schülern gesucht und besucht, auch Persönlichkeiten aus Politik, Gewerbe, Berufsbildung und der Fleischbranche durften wir in Chur herzlich begrüßen. Auch der aktuelle Nationalratspräsident Martin Candinas liess es sich nicht nehmen unseren Berufsnachwuchs zu besuchen. Er richtete ein paar Worte an die Metzgerfamilie, dabei strich er die Wichtigkeit der Berufsbildung hervor.



Während der Fiutscher fand am Mittwoch die Delegationsversammlung des Schweizer Fleischfachverbandes in Chur statt. Die Delegierten haben, aus Sicht des Fleischfachverbandes Graubünden, eine zukunftsorientierte Entscheidung gefällt, indem sie einen nationalen Bildungsfond ins Leben gerufen haben. BRAVO!

Gleichentags starteten 46 Berufslernenden an der Schweizermeisterschaft im Legen einer kalten Platte. Die kalten Platten wurden von den Berufslernenden verkaufsfördernd den Besucherinnen und Besuchern präsentiert. Schon beim Anblick der Platten lief einem das Wasser im Munde zusammen. Die Platten wurden fotografiert, analysiert und verglichen. Die Frage, wer hat die schönste Platte gelegt, welches Team gewinnt, war allgegenwärtig.



Das Bündner Power Trio bestand aus Karin Broger, Lena Strub und Livia Hösli. Im Vorfeld definierten sie ein ambitioniertes Ziel, sie wollten ihre Siege aus den Jahren 2021 und 2022 verteidigen und somit zum dritten Mal in Folge gewinnen. Die Verantwortlichen des Fleischfachverbandes Graubünden fieberten den ganzen Tag mit. Als bei der Rangverkündung, das Bündner Power Trio, auf das oberste Treppchen des Siegerpodest stehen durfte, war die Freude nicht nur beim Siegerteam sehr gross, auch die

Verantwortlichen des Fleischfachverbandes Graubünden zeigten unvergessliche Emotionen. Auch in der Einzelwertung kommt die Beste, Livia Hösli, von der Berufsschule Chur. Der Start in die Fiutscher hätte für unseren Regionalverband nicht besser sein können. Zusätzlich fanden, während der Fiutscher die SwissSkills Championship statt, bei welcher der Schweizer

Meister der Fleischfachleute am Samstag erkoren werden konnte. Der 19-jährige Sven Lauber, wurde Schweizermeister bei den Fleischfachleuten. Der Fleischfachverband Graubünden gratuliert unserem Berufsnachwuchs recht herzlich.

Nicht nur die Sieger, sondern alle Teilnehmer haben hervorragende Leistungen gezeigt und die Branche mehr als würdig präsentiert und dafür dankt der Fleischfachverband Graubünden euch recht herzlich. Wir sind stolz auf euch! Die hohe Ausbildungsqualität der Teilnehmerinnen und Teilnehmer war für jedermann ersichtlich. Dies kommt nicht von ungefähr, denn ohne die Unterstützung der Ausbildungsbetriebe sind solche Ergebnisse nicht möglich.



Dass der Fleischfachverband Graubünden neue Wege eingeschlagen hat, ist nicht nur aus den Resultaten der Meisterschaft erkennbar. Auch ihre Ausbildungsbetriebe streben eine Erhöhung der Ausbildungsqualität an. So wurde, anlässlich der Fiutscher, der Metzgerei Peduzzi AG, unter der Führung von David Steier aus Savognin, das Zertifikat zum TOP Ausbildungsbetrieb übergeben. Die Verantwortlichen des Fleischfachverbandes Graubünden sind stolz einen so vorbildlichen Ausbildungsbetrieb in ihren Reihen zu wissen. Herzliche Gratulation!

Während den fünf Ausstellungstagen haben die Berufslernenden von der Berufsschule Chur, ein ganzes Schwein veredelt. Dabei wurden sie von den Besucherinnen und Besucher tatkräftig unterstützt.

Krönender Abschluss war die Tavolata am Sonntag, wo runde 120 Besucher die Ergebnisse nicht nur sehen, sondern auch schmecken konnten. Den Verantwortlichen des Fleischfachverbandes Graubünden war es sehr wichtig, dass beim Veredeln des Schweins kein Foodwaste produziert wurde.



Ein grosser Dank geht an alle Unterstützer, welche in irgendeiner Form bei der Fiutscher positiv mitgewirkt haben. Speziell hervorzuheben ist die Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fleisch-Fachverband. Diese fand auf allen Ebenen und auf Augenhöhe statt. Ein spezieller Dank möchten wir unserem Verbandspräsidenten Ivo Bischofberger, dem Geschäftsleitungsmitglied Ruedi Hadorn und dem Bereichsleiter Schulbetrieb Sascha Fliri, ebenfalls ein Bündner, aussprechen. Ohne euer vorbildliche Mitwirken hätte diese Fiutscher nicht so viele Highlights erfahren. Dank der unkomplizierten Unterstützung unseres Dachverbandes konnte die Fiutscher mit überragender Power über die Regionsgrenzen hinaus gepusht werden. Herzlichen Dank, dass wir das erleben durften!

Wir vom Fleischfachverbandes Graubünden schauen positiv in die Zukunft, denn wir sind überzeugt, dass wir gemeinsam die bevorstehenden Herausforderungen erfolgreich meistern werden. Auf geht`s!