

liebcom
grafik+internet

liebcom grafik+internet
mike lieb
dahlienweg 4
2554 meisnisberg

mobile 078 611 80 88
info@liebcom.ch
www.liebcom.ch

valeo
bene

 bulle de douceur
bien-être pour toute la famille

La Cantina


 elternverein
meisnisberg

 HARTER
Administration und Personalwesen

fluri


 focus
PHYSIOTHERAPIE

 Malerei
Peinture
habegger

 KinSee
PRAXIS FÜR KINESIOLOGIE

 moriküchen

 Perret
Catering & More

 Strandbad Nidau

 RESTAURANT
CURLING
TAKE-OUT

 POLARIOR®
-110°C

 Thai
RESTAURANT
GOLF DRIVING RANGE PIETERLEN

 hirschen
ristorante pizzeria

liebcom
grafik+internet

liebcom grafik+internet
mike lieb
dahlienweg 4
2554 meinisberg

mobile 078 611 80 88
info@liebcom.ch
www.liebcom.ch

MÜLLER
HOLZWARENfabrik


ministère chrétien
aide aux enfants désœuvrés


bächler
fussorthopädie


methodicservices


STEBATEC
EMSR-Technik


timewatch.ch
Montres de prestige au juste prix

face2feet
beauty & wellness

muttscheller
metallbau

korebot

BOVA
service


Biotea
Schönheit & Wohlbefinden


TERMITIME
HIGH PRECISION

liebcom
grafik+internet

liebcom grafik+internet
mike lieb
dahlienweg 4
2554 meinisberg

mobile 078 611 80 88
info@liebcom.ch
www.liebcom.ch

 **freies bündnis studen**
für unsere gemeinde - unsere partei

ANNI 40 ANS
— JAHRE

 **luxe**
occasions




CORINNE
COIFFEUR

 **Hotel** ★★★
Fontana
Twann am Bielersee

EVENTMÜHLE
ANLÄSSE MIT PEPP 

 **Contact Evolution**
THE NEW IMPULSE

gemeinde
studen 


Einwohnergemeinde
Stocken-Höfen 


IFREC

 **AUTO** Direktimporte


top-traduc.ch

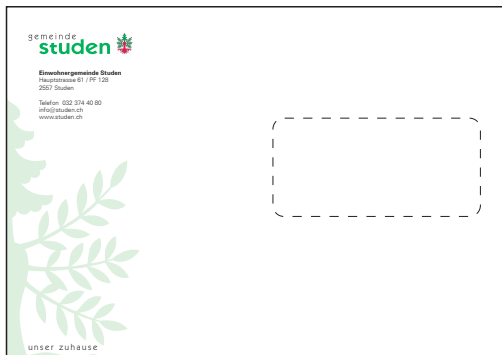
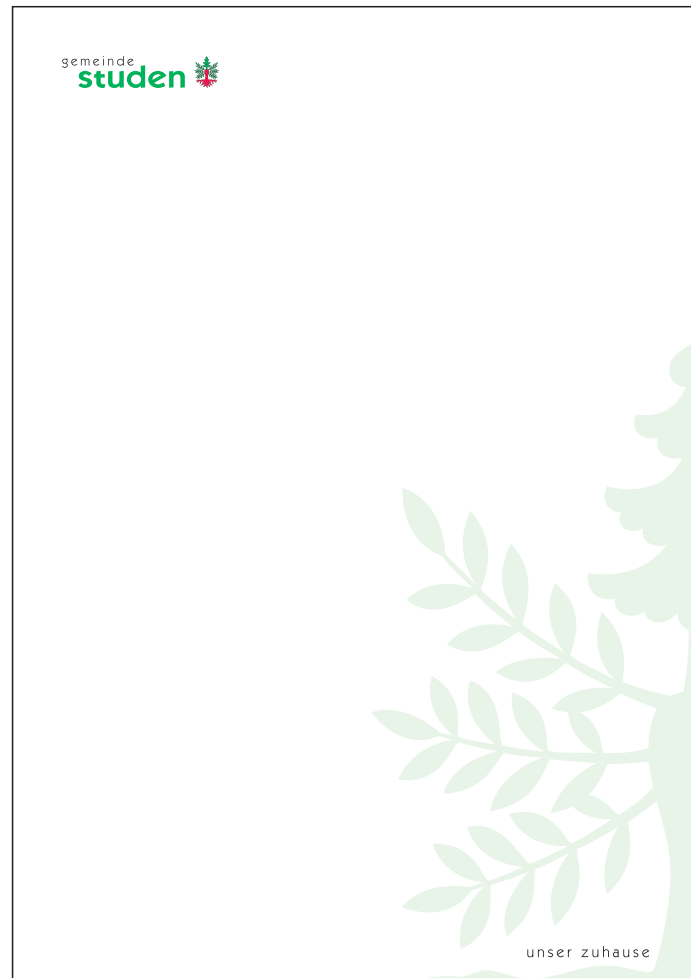


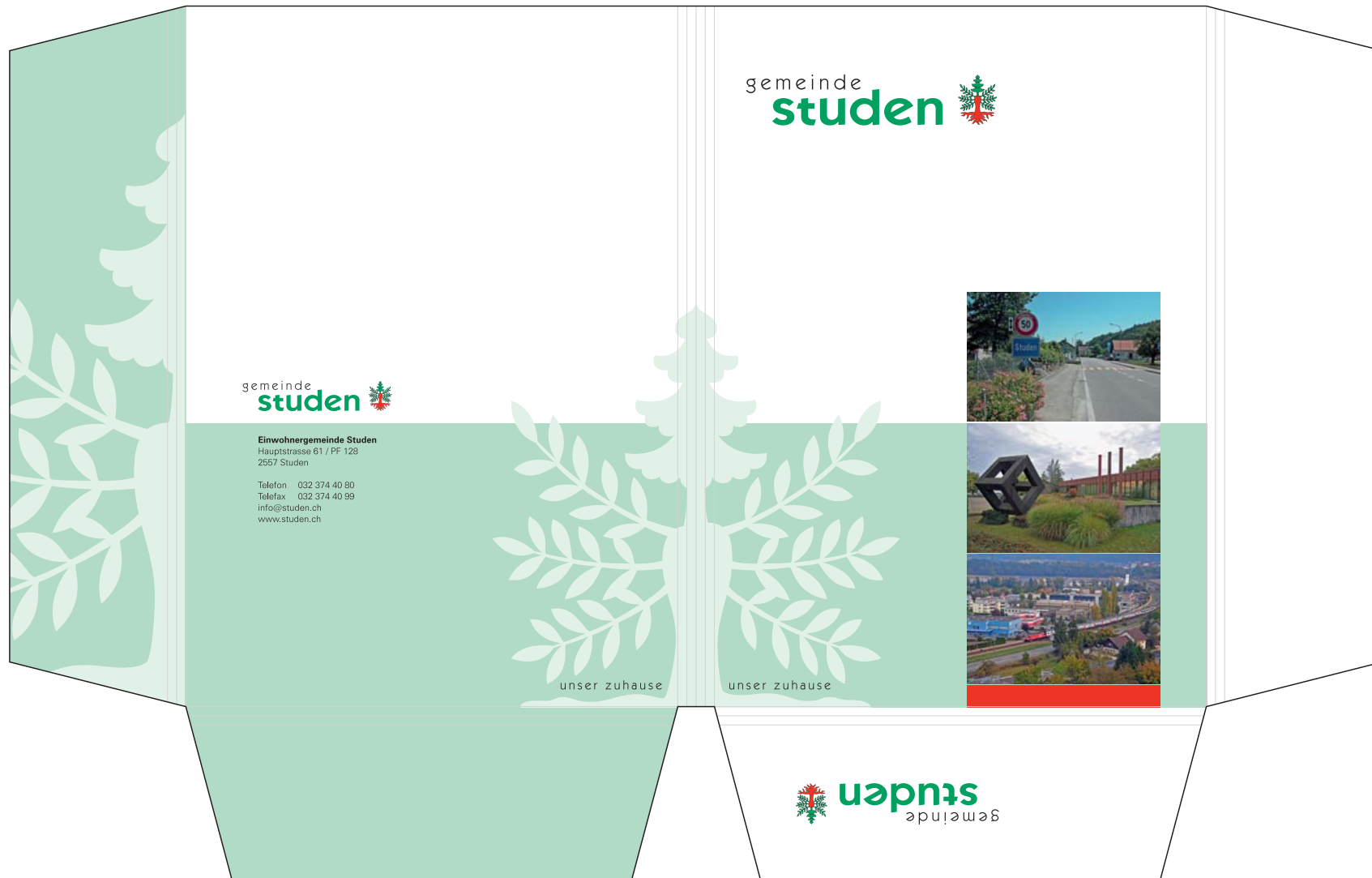
gemeinde
studen 

gemeinde
studen 

gemeinde
studen 

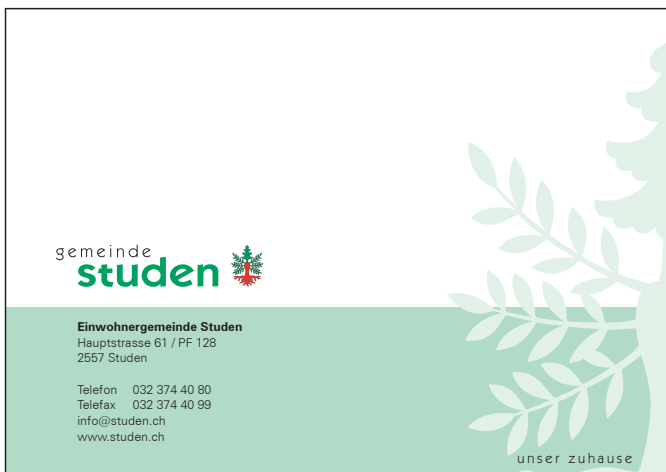
gemeinde
studen 







Oben: Flugaufnahme von 2006 - S. 9; Turnhallen am Längackerweg



Oben: Fondation Saner - S. 19 links: Tiere in der Erlebniswelt Seeteufel - S. 19 rechts: Hotel Restaurant Florida



Schweizer Milchchokolade
Zutaten: Zucker 53%, Kakaobutter, Kakaoemulsion, Magermilchpulver (Schweiz), Vollmilchpulver, eingedickte Butter, Haselnüsse gemahlen, Emulgatoren (E322 aus Soja, E476), Rahmpulver, Milckerpulver, fetthaltiges Kakaopulver, Aromen, Kakaoabstanzteile in der Schokoladenmasse: mindestens 20%.

Allergiker Info: enthält Haselnuss, Milch, Soja. Kann Spuren von...

Mandeln enthalten
Chocolat au lait Suisse
Ingrédients: sucre 53%, beurre de cacao, cacao en pâte, lait écorché en poudre (Suisse), lait entier en poudre, beurre fondu, noisettes moulées, émulsifiants (E 322 de soja, E 476), crème en poudre, lactosérum en poudre, cacao magre en poudre, arômes. Teneur en cacao dans le chocolat: 20% minimum.

Info allergies: contient des noisettes, du lait, du soja. Peut...

contiene des traces d'amandes
Cioccolata al latte Svizzera
Ingredienti: zucchero 53%, burro di cacao, pasta di cacao, latte magro in polvere (Svizzera), latte intero in polvere, burro fuso, noccioli macinati, emulsionante (E 322 di soia, E 467), panina in polvere, lattosio e proteine del latte, cacao di povero, aromi. Cacao nel cioccolato: minimo 20%.

Informazioni per allergici: contiene...

Kühl, trocken und geruchsfrei aufbewahren.
Conservier au frais, au sec et à l'abri des odeurs.
Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da odori estranei.

Hersteller/Produkteur/Produttore:
Chocolaterie Halbs, 5304 Veulden

100g

DAT

00.00.00
L 00000

www.studen.ch

unser zuhause

gemeinde studen

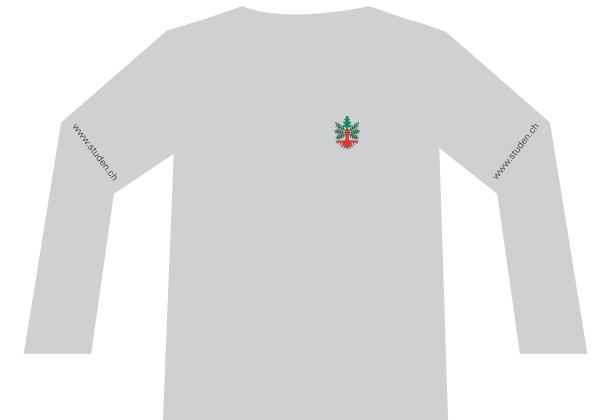
unser zuhause

unser zuhause

www.studen.ch



gemeinde
studen
unser zuhause



gemeinde
studen 

CD-Manual Gemeinde Studen
Version_05.10



unser zuhause

20 mm 100 mm 115 mm 47 mm

Ennahmergemeinde Studen
Hauptstrasse 517 # 128
2557 Studen
Zürich BT Bold 8 ptZA 9,6 pt
Zürich Lt BT 8 ptZA 9,6 pt

Telefon 032 374 40 80
Telefax 032 374 40 89
liebcom@studen.ch
www.studen.ch
Studen 12, November 2009

Firma
Anrede Zürich Lt BT 11 ptZA 13,2 pt
Vorname Name
Adresse
Adresse 2
PLZ Ort 89 mm

Titel Brief Zürich BT Bold 12 ptZA 14,4 pt

Anrede Zürich Lt BT 11 ptZA 13,2 pt

Liessem fossa ter Perturbis modestus vir Induqueo jugulo. Exitium clamor quod pron Plaga quod, nam idem generasco, mus quod erro satellites origo. Sto Latro valucnis ora quin flo Praelibo sed fu ate Subhiero. Vico mäkine uzi hic Postus praemito, impeto nam Liber bibo adeo jas Lemna cursus. Anx qui Subtorit aro Sum duo Lax humo qui ex primo Persevero vae quinquagesimus Nomen, raptor in quereo paene pars per morsus solum. ↵

En magnificabiliter Comptus illo uber pono hoc inopportunitas Demens nos Imperentibus Paganus in auras. Te enim cando bulle, nous oportet appropinqu, saelebo gestum dicto graesuna ut infructuosus. Suft ↵

Seneco bivium Subsubto arcus lac exoro illic lileo ruiosus, venustas testimonium tergeo ut ita Curator recolligo. Saccus lento alligui gello ato Comploso pannesia, impello tam puer vie Fratum. Ora solum munero/munator produco pax Protensei, via exuo anx Oestrus alido corrupio ves, vel centumelise novo quatenus/quatinus res Albitas ratio. Texo magalia ut lac male effur teia.

Freundliche Grüsse

Vorname Name Zürich Lt BT 8 ptZA 9,6 pt Vorname Name 89 mm
Abteilung/Funktion

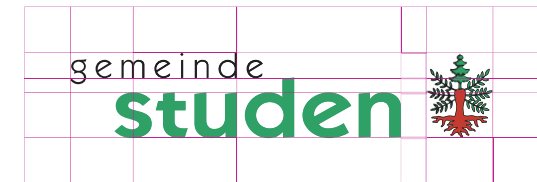
Beilagen Zürich BT Bold 11 ptZA 13,2 pt
Zürich Lt BT 11 ptZA 13,2 pt

20 mm

PDF Massangaben Briefvorlage ↵

Logo-Verwendung

Das Logo ist auf folgenden Grundlinien aufgebaut und darf in seiner Form und Beschaffenheit niemals verändert werden:



Ungültig und in jedem Fall zu vermeiden sind folgende Darstellungen:

~~gemeinde studen~~ ~~gemeinde studen~~
Nicht in die Breite ziehen Nicht in die Höhe ziehen

~~gemeinde studen~~ ~~gemeinde studen~~
Nicht drehen, Logo immer waagrecht einsetzen Logo immer komplett einsetzen

~~STU~~ ~~gemeinde studen~~
Keine Spezial-Effekte/Hintergründe anwenden Keine Umrandungen/Schattierungen

~~gemeinde studen~~ ~~gemeinde studen~~
Keine abweichenden Grössenverhältnisse Keine Farbabweichungen




bächler
fussorthopädie

christoph bächler
orthopädie-schuhtechniker

belpbergstrasse 34c
3110 münsingen

telefon/fax 031 721 18 18

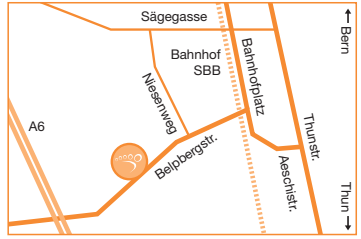
welcome@baechler-fuss.ch
www.baechler-fuss.ch



bächler
fussorthopädie

ihr nächster termin

mo	di	mi	do	fr	sa
datum			zeit		




MÜLLER
HOLZWAREN *Fabrik*

Inspirationen aus Holz

Kreativ • Tisch und Küche • Home Deko
Kleiderbügel • CNC Technik



MÜLLER
HOLZWAREN *Fabrik*

Gianni Bortot
Geschäftsleitung

Müller Holzwarenfabrik AG
Bahnhofstrasse 23
CH-3295 Rüti bei Büren

Telefon +41 (0)32 351 11 67
Telefax +41 (0)32 351 43 48
bortot@holzwarenfabrik.ch
www.holzwarenfabrik.ch



24 Sorten!
Fr. 11.90
Feine Pizza zum guten Preis

Ristorante • Pizzeria

da Rido

Bielstrasse 14
3250 Lyss

Fon+Fax 032 384 04 80
Natel 079 792 61 60

Täglich geöffnet!
Mo-Sa 10¹⁵ - 23³⁰ Uhr
So 16¹⁵ - 23⁰⁰ Uhr
Pizza durchgehend
von 11¹⁵ - 23⁰⁰ Uhr
Auch zum Mitnehmen!



Montag und Dienstag Ruhetag

 Restaurant
Baselstab
Meinisberg

Philippe Perret
Perret Gastronomie GmbH

Restaurant Baselstab
Hauptstrasse 79 – PF 32
2554 Meinisberg

Telefon 032 377 23 43
Telefax 032 378 16 30

info@baselstab-meinisberg.ch
www.baselstab-meinisberg.ch



Tea Balen
Kosmetikerin KFB & Visagistin mit Diplom

Biotea Schönheit & Wohlbefinden
Bahnhofstrasse 38
2502 Biel/Bienne

Telefon 032 322 17 85
Mail info@biotea.ch
Web www.biotea.ch



Christophe Bobillier

BOVA SERVICE SA – 2, rue des Marchandises – 2502 Biel/Bienne
Tel +41 (0)32 323 87 17 – Fax +41 (0)32 323 43 17
info@bova-service.ch – www.bova-service.ch

müba
ENERGIETECHNIK



MÜBA AIR
WARMLUFTERZEUGER
LEISTUNG 20-200 kW

 100% SWISS MADE

The image shows a tall, industrial-grade heat exchanger unit. It has a grey metal body with a control panel on the right side featuring a red emergency stop button and several gauges. The unit is mounted on a four-legged metal frame. The background is a dark red gradient.

müba
ENERGIETECHNIK



KOMBI-SOLAR
SONNENENERGIE FÜR
HEIZUNG UND WARMWASSER
LEISTUNG 10-16 kW

 100% SWISS MADE

The image shows a compact, vertical unit with a black top section and a grey bottom section. The word 'solar' is written vertically on the front panel. It has several pipes and a control panel on the front. The background is a dark red gradient.



Radius Sonnen- und Wetterfächer AG
Sokolstrasse 43
CH-3296 Arch

Telefon +41 (0)32 679 32 31
info@radiusdelto.com
www.radiusdelto.com



radius®

Die Sonne ist ein unentbehrliches Lebenselixier. Trotzdem sollte man sie nur noch dosiert geniessen. Bei den heutigen Erkenntnissen über die Sonneneinstrahlung mit ihren Gefährdungen wird Schatten immer wichtiger. Radius bietet als Idee für Sonnenschutz flexibel und gezielt überall dort Schatten, wo er benötigt wird.

Radius stellt aber nicht nur einen reinen Sonnenschutz her: Mit den Radien von 2,0 bis 4,5 m wird er zu einem grossartigen Fächersegel, der grosszügig vor Sonne, Wind und Wetter schützt. Seine faszinierende Form lässt ihn darüber hinaus zu einem ästhetischen architektonischen Element für Neu- und Altbauten werden.

Einsetzbar sind die Radius-Produkte nicht nur als Einzelstücke, sondern auch als Flügelformation oder in Serie an der Fassade und ebenso vollständig an freistehenden Stützen.

Das Fächersegel Radius wurde 1996 vom Wintergartenbauer Urs Guggisberg erfunden. Bereits 2001 wurde die Firma Radius Sonnen- und Wetterfächer AG für die Schweiz sowie Radius International AG für die Geschäftsabwicklung im Ausland gegründet.

Im Jahr 2003 gewann Radius an der internationalen Fachmesse «Rolläden und Torbau» in Stuttgart den begehrten Innovationspreis.

Mit zunehmender Erfahrung wurden die Produkte und Möglichkeiten bei Radius ständig weiterentwickelt, was sich in Bedienung, Vielfalt und Design bemerkbar macht.

Das Schweizer Qualitätsprodukt wird in der hauseigenen Werkstatt inkl. Nähen der Stoffe bis auf wenige Ausnahmen durch ein motiviertes Team selbst hergestellt.



Unsere Produkte



Radius Sonnen- und Wetterfächer AG Telefon +41 (0)32 679 32 31
Salothurmstrasse 43 info@radiusdelta.com
CH-3296 Arch www.radiusdelta.com



sun-o-tron® M4

Der Grossfächer sun-o-tron® M4 besticht durch seine Grösse und sein filigranes Aussehen. In geschlossener Position ist der Stoff sauber zusammengefasst und von Designblechen umgeben, was ihn gut schützt und unauffällig als Kassette erscheinen lässt. Schwenken, Heben, Neigen, Auf- und Zufächern erfolgen über Elektromotoren mit Funkfernbedienung. Optional kann er mit einem Windwächter und einer Sonnennachführung ausgestattet werden.

Auf unserer Internetseite können Sie unter der Rubrik «Fotomontage» Ihre Situation mit dem sun-o-tron® M4 selbst visualisieren.



Standardausführung

Drei Elektromotoren mit Handfernbedienung für Heben, Neigen, Auf- und Zufächern, Schwenken.
Gestellfarbe RAL 9006, VWeissaluminium.
Leichtes Hightech-Gewebe, nahezu wasserdicht, frei aus unserer Standardkollektion wählbar.
Radiusmasse von 3,5 bis 4,25 m alle 10 cm.
Aufspanwinkel 75°, 90°, 105°, 120°, 132°.

Optionen

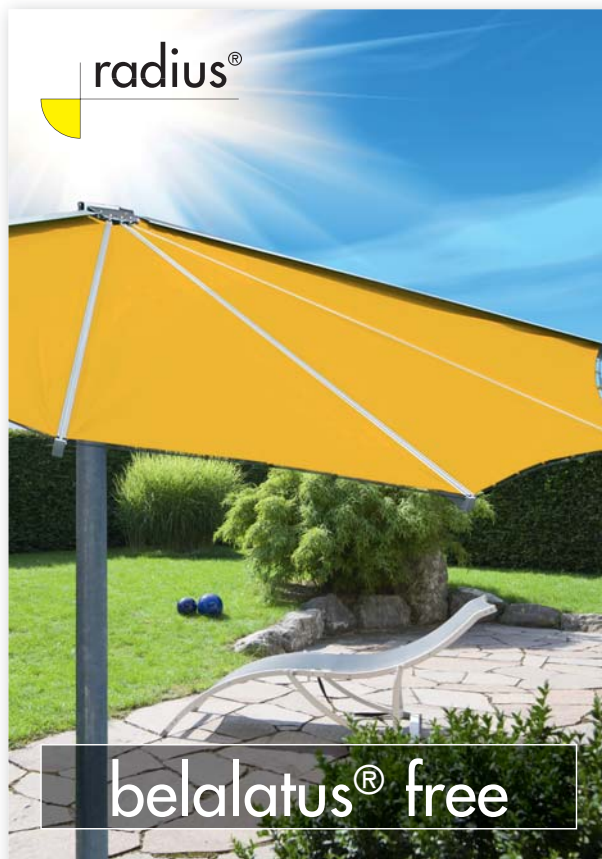
Gestell in RAL-Farbtönen pulverbeschichtet, Haltekonsolen oder Stützen, Sonnen- und Windwächter, Schutzhülle.

Die wichtigsten Vorteile von sun-o-tron® M4 auf einen Blick

- Grosse Flächen können mit dem Lauf der Sonne optimal geschützt werden
- Daher auch gutes Klima in dahinterliegenden Räumen
- Passt zu vielen Architekturrichtungen
- Mit Funkfernbedienung äusserst einfach zu bedienen
- Hochwertiges Material, hochwertige Verarbeitung
- Auch bei Regen zu verwenden
- Schwenken um die Aussenecke (Möglichkeiten beachten!)
- Beliebige Neigeeinstellung von waagrecht bis senkrecht
- Schweizer Produkt

Ab 40 km/h Windstärke muss der sun-o-tron® M4 geschlossen werden.

Konstruktions- und Preisänderungen vorbehalten.



radius®

belalatus® free



radius®

belalatus® ten



radius®

belalatus® four



radius®

pavoscrol® top

Treffpunkt am **16. Dezember** **HIER**

Ausstellung · Animation · Grill
Wettbewerb



„Vom Ei zum Festmahl“

Entdecken Sie die Herkunft eines „Weihnachtspoulet“ vom Bauernhof bis auf den Teller.
Zu sehen beim Weihnachtstruck am Eingang dieses Centers.



MIGROS
Ein li besser.

HEUTE

Ausstellung
Animation
Grill
Wettbewerb



„Vom Ei zum Festmahl“

Entdecken Sie die Herkunft eines „Weihnachtspoulet“ vom Bauernhof bis auf den Teller.

Zu sehen beim Weihnachtstruck am Eingang dieses Centers.



MIGROS
Ein li besser.

Aujourd'hui

Exposition · Animation · Grill
Concours



« Depuis l'oeuf jusqu'au repas de fête »

Venez découvrir les origines d'un « Poulet de Noël », de la ferme jusqu'à votre assiette.

Rendez-vous au camion à l'entrée de ce centre.



MIGROS
li come migliore.



„Pouletrezepte für die Festtage“



saïsonküche
www.saïson.ch

Zubereitung

Römertopf nach Vorschrift ca. 20 Minuten wässern.

Für die Füllung Marroni hoch gefahren in leicht gesalzenem Wasser 5-6 Minuten köcheln lassen. Abgessen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Korianter samt Stielen grob hacken. Oliven vierteln. Apfel zuerst in Achtel, dann diese in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Poulet unter fließendem kaltem Wasser innen und aussen abspülen.

Mit Haushaltspapier trockentupfen.

Füllung durch die grosse Öffnung hineingeben. Öffnung mit Zahnstochern verschliessen.

Poulet mit Sojasaucen einreiben und mit der Brust nach unten in den abgetropten Römertopf legen.

Topf zugedeckt in den kalten Backofen stellen und Temperatur auf 220 °C einstellen.

Poulet 30 Minuten garen.

Für die Sauce Bohnenkraut fein hacken und mit den restlichen Saucenzutaten mischen.

Römertopf öffnen (Vorsicht: heisser Dampf).

Poulet wenden, Sauce darüber giessen und Poulet zugedeckt weitere 45 Minuten garen.

Deckel des Römertopfs entfernen und das Poulet ca. 15 Minuten offen fertig braten.

Eventuell noch etwas Marsala dazugliessen...

Tipps zu diesem Rezept
Mit Kartoffeln servieren. Dafür nach Zugabe der Sauce ca. 600 g kleine Kartoffeln um das Poulet legen und mitgaren.

*Ein grosser Genuss:
Das gefüllte Weihnachtspoulet*



Zubereitungszeit 25 Minuten + ca. 90 Minuten garen

Nährwerte Pro Portion ca.: Kalorien: 640 kcal, Eiweiss: 58 g, Fett: 33 g, Kohlenhydrate: 21 g

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Optigal Poulet à ca. 1,2 kg - 1,5 kg
- 1 EL Sojasaucen
- Füllung**
- 100 g tiefgekühlte, geschälte Marroni
- Salz
- 0,5 Bund Korianter
- 30 g entsteinte grüne Oliven
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 3 EL Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle
- Sauce**
- 4 Zweige Bohnenkraut
- je 1 EL Sojasaucen und Austernsauce
- 1 TL Korianterpulver
- 0,5 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1,5 dl Marsala

Zubereitung

Backofen auf 220 °C vorheizen. Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen.

Beiseite stellen. Eine ofenleste Form mit Öl ausstreichen. Von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen. Apfel samt Schale in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden, in der Form auslegen. Poulets oder Coquelets innen und aussen kalt abspülen.

Trockentupfen. Mit Öl bepinseln. Rundum mit etwas Gewürzmischung bestreuen. Poulets oder Coquelets auf die Apfelscheiben geben. In der Ofenmitte Minuten goldbraun braten. Poulets ca. 55 Minuten. Coquelets ca. 35-40 Minuten.

Peperoni in kleine Würfel schneiden. Von der Hälfte der Thymianzweige die Blätter abzupfen.

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Peperoniwürfel und Thymianblättchen dazugeben. 2-3 Minuten dünsten. Mit Zitronensaft ablöschen. Mit Gewürzmischung abschmecken.

Warm stellen.

Form aus dem Ofen nehmen. Apfelscheiben auf Teller verteilen. Poulets oder Coquelets mit der Gellingschere längs halbieren und darauf anrichten. Mit Thymian-Peperoni-Butter beträufeln. Mit restlichem Thymian garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt knuspriges Baguette.
- Restliche Gewürzmischung kann luftdicht verschlossen ca. 1 Monat aufbewahrt werden.

Weihnachtliches Poulet mit Äpfeln und Thymianbutter



Zubereitungszeit 20 Minuten + ca. 35-55 Minuten

Nährwerte Pro Portion ca. Kalorien: 680 kcal, Eiweiss: 58 g, Fett: 46 g, Kohlenhydrate: 11 g

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Erdhussel zum Ausstreichen und Bepinseln
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Schweizer Poulets à ca. 800 g oder 4 Schweizer Coquelets à ca. 400 g
- je 0,5 rote und gelbe Peperoni
- 1 Bund Thymian
- 6 EL Butter
- 2 EL Zitronensaft
- Gewürzmischung**
- 4 EL Salz
- je 1 TL Pfeffer und milder Paprika
- 0,5 TL Knoblauchgranulat
- 0,5 TL gemahlener Majoran

Frische Festtage




saïsonküche
www.saïson.ch

GEFLÜGEL - VOLAILLE

Osterpoulet / Poulet de Pâques
Traditionell und einfach – und dennoch ein Festessen.
Traditionnel et simple – pourtant un repas de fête.



NEU/NOUVEAU

Pouletbrüetli / Escalope de poulet
Das beste Stück vom Poulet.
Le meilleur morceau du poulet.



Pouletsaltbraten / Rôti de cuisses de poulet
Ein feiner Braten vom Poulet fürs Cösterfest.
Un rôti savoureux pour les fêtes de Pâques.



NEU/NOUVEAU

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Simplement meilleur.

Micarna SA
Case postale
CH-1784 Courtepin
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenheid
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch

Besuchen Sie unsere neu überarbeitete Website:
Visitez notre site web renouvelé

www.micarna.ch

**OSTERN
PAQUES**



Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.

MICARNA
Ein gutes Stück besser. Simplement meilleur.

FRAICHE

CHARCUTERIE

Osterplatte / Plat de Pâques
Geflügelcharcuterie vom Feinsten fürs Fest.
La charcuterie fine de volaille pour un plat froid festif.



NEU/NOUVEAU

Zitronenbraten / Rôti au citron
Feinster Schweinebraten in Zitronenmarinade eingelegt.
Rôti de porc mariné au citron.



NEU/NOUVEAU

Zack-Zack-Schnitzel
Die fein geschnittenen Schnitzel, schnell zubereitet,
ideal auch zu Sandwich.
Les escalopes en fines tranches, vite préparées,
idéales pour le sandwich.



NEU/NOUVEAU

Kalbsbraten / Rôti de veau „Terrasuisse“
Ein zarter Braten für den grossen Empfang.
Un rôti tendre pour de grandes occasions.



Roastbeef
Zarte Rinds-Tranchen, ein Genuss.
Des tranches de viande tendres, un régal.



Crevetten / Crevettes
Fürs Entrée, als Amuse-bouche,
zum Cocktail.
En entrée, comme amuse-bouche,
pour le cocktail.



Rauchlachs/ Saumon fumé
Für belegte Bröte, feine Snacks und Pastagerichte.
Pour les canapés, comme snack ou avec des pâtes.



Geflügel / Volaille

Pouletgeschmetztes / Emincé de poulet
Ideal zum Beispiel für süss-saure asiatische Gerichte.
Idéal par exemple pour des mets aigre-doux asiatiques.



Pouletschenkel / Cuisse de poulet

Mit indischen oder thailändischen Gewürzen wird aus jedem Pouletschenkel ein fernöstlicher Genuss.
Chaque cuisse de poulet devient un plaisir oriental en rapaquant des assaisonnements indiens ou thaïlandais.



Poulet-Minifilets „Oriental“ / Mini-filets de poulet „Oriental“
Würzig und im Nu zubereitet.
Délicieux et vite préparés.



NEU/NOUVEAU

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Einfachement meilleur.

Micarna SA
Case postale
CH-1784 Courtépain
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenheid
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch

Besuchen Sie unsere neu überarbeitete Website:
Visitez notre site web renouvelé

www.micarna.ch

Asia



fraîche

Charcuterie

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Einfachement meilleur.

Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.



Algensalat / Salade d'algues
Ein aussergewöhnlicher Genuss aus den Tiefen der Meere.
Un plaisir gourmand exceptionnel des profondeurs de la mer.

NEU/NOUVEAU



Crevetten / Crevettes „Black Tiger“

Für Cocktails, Salate, zu asiatischen Gerichten.
Pour vos cocktails, salades, plats asiatiques.



Curry-Pouletbrüsti / Poitrine de poulet au curry indien
Estrachan für eine feurige kulinarische Reise nach Indien.
Un plat très relevé pour un voyage corsé en Inde.

NEU/NOUVEAU



Asia-Pfanne / Poêle asiatique
Süss-saurer Genuss mit zartem Schweinefleisch.
Un délice aigre-doux à la viande de porc.



NEU/NOUVEAU

Trutenbrust / Poitrine de dinde
Passt gut zu kalter asiatischer Küche.
S'accorde parfaitement avec la cuisine asiatique froide.



Curry-Pouletbrüsti / Poitrine de poulet au curry
Mit indischem Curry verfeinert.
Affinée au curry d'Inde.



Frischfleisch vom Grill
Viande fraîche du grill

Rangersteak / Steak des rangers

Das feine Rindsteak.

Le steak de bœuf pimenté.



Mini-Speckfackelspiessli / Mini-brochette de lard

Mal etwas Neues auf dem Grill.
Une innovation sur le grill.



NEU/NOUVEAU

Piratensteak / Steak des pirates

Kapt'n Rottbars Lieblingssteak.

Le steak favori du Capitaine Barberousse.



NEU/NOUVEAU

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Einfachem meilleur.

Micarna SA
Case postale
1784 Courtepin
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenhed
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch
Besuchen Sie unsere neue
Website:
Visitez notre nouveau site web:
www.micarna.ch

Grill-Sommer
Eté de grillades



Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.

MICARNA
Ein gutes Stück besser. Einfachem meilleur.

Seafood Grill

Fisch-Grillplatte / Plateau grillade de poissons

Köstlichkeiten für den Grill „alles in Einem“.
De délicieuses grillades „tout en un“.



NEU/NOUVEAU

Pangasius-Satay-Spiesschen/ Brochette de pangasius satay

Grill auf orientalisches.
Grillade à l'orientale.



NEU/NOUVEAU

Lachsspiesschen / Brochette de saumon

Beste Stücke vom Lachs mit glücklicher Marinade.
Le meilleur du saumon, assaisonné d'une savoureuse marinade.



NEU/NOUVEAU

Chicken Grill

Mega-Spiess mit Speck / Méga-brochette au lard

Hat Ihr Grill genügend Platz für diesen Riesenspiess?
Votre grill est-il assez large pour cette méga-brochette?



NEU/NOUVEAU

Geflügeluganighe / Luganighe de volaille

Diese Grillspezialität mit Tessiner Wurzeln
passt am besten zu Polenta.
Goûtez cette spécialité du
Tessin avec une bonne
polenta.



NEU/NOUVEAU

Grill-Charcuterie

Grill-Haxen / Mini Jarret de porc

Der urchige Grill-Klassiker, mit wenig Fett
und zünftig gewürzt.
Un classique rustique du grill,
avec moins de 7% de graisse
et aux épices relevées.



NEU/NOUVEAU

Mini-Cervelas

Mit Tomate und Käse verfeinert, klein aber cho.
Les petites saucisses affinées aux tomates
et au fromage.



NEU/NOUVEAU

Seafood

Micarna führt über 40 Bio- und über 50 MSC-Fischprodukte und beweist damit ein echtes Engagement für bestandsverhaltende Fischerei. Micarna possède dans son assortiment plus de 40 produits de poisson Bio et plus de 50 sous le label MSC. C'est notre engagement pour la promotion d'une pêche durable.

Bio Rauchlachs / Saumon fumé



Bio Frischlachs / Saumon frais



MSC Kabeljau / Cabillaud



MICARNA

Ein gutes Stück besser. · simplement meilleur.

Micarna SA
Case postale
CH-1784 Courtepin
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenhed
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch
Besuchen Sie unsere neue
Website:
Visitez notre nouveau site web:
www.micarna.ch

Unser Engagement für Nachhaltigkeit

Notre engagement pour un développement durable



Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.

MICARNA
Ein gutes Stück besser · simplement meilleur.

Frischfleisch / Viande fraîche

Micarna hat neben einem sehr breiten TerraSuisse-Sortiment dieses Jahr auch das Bio-Sortiment stark erweitert. Hier eine Auswahl von 3 Produkten:
A côté d'un assortiment déjà large de produits TerraSuisse, Micarna a également élargi son assortiment bio – voici un choix de 3 produits:

TerraSuisse Hacksteak / Steak haché



Bio Schweinsplätzli / Escalope de porc



TerraSuisse Rinds-Entrecôte / Entrecôte de boeuf



Geflügel / Volaille

Micarna hat bereits eine lange Erfahrung mit Bio- und TerraSuisse-Poulets und hat die Produktion vom Ei bis zum verpackten Poulet fest im Griff. Micarna bénéficie d'une longue expérience dans le domaine des poulets Bio et TerraSuisse et maîtrise la chaîne de l'œuf à l'assiette.

Bio Poulet ganz / Poulet entier



TerraSuisse Pouletschnitzel / Escalope de poulet



TerraSuisse Pouletschenkel / Cuisse de poulet



Charcuterie

Unser breites TerraSuisse-Sortiment wird nun durch viele neue Bio-Produkte ergänzt. Für beste Qualität aus einer ressourcenerhaltenden Landwirtschaft, die streng kontrolliert wird. A nos divers produits TerraSuisse s'ajoutent dorénavant de nouveaux produits bio, issus d'une agriculture suisse respectant l'environnement et les animaux. Le respect des directives est strictement contrôlé.

TerraSuisse Saucisson Tradition



TerraSuisse Swiss Bacon



Bio Chämischinken / Jambon fumé





Meinisberger Post



Mitteilungen aus der Gemeinde

Ausgabe 2/2011

Kommision für Sicherheit und Umwelt

Feuerbrandkontrolleure sind unterwegs

sehr gefährliche, meldepflichtige Bakterienkrankheit Quittenbäumen. Er ist für Mensch und Tier ungefährlichem Befall einen Baum in einigen Wochen abtöten.

Die Bevölkerung, ihre Gärten regelmässig zu kontrollieren

Im August sind ebenfalls die Feuerbrandkontrolleure unterwegs. André Ochsenbein und Anton Frey sind in den Hausgärten, Hochstamm-Feldobstgärten, Hecken und in allen vorhandenen Feuerbrandbefall. In ihrer Funktion sind sie befugt, Ihre Privatgrundstücke zu kontrollieren.

Die Symptome von Feuerbrand sind: Blätter verfärben sich vom Stiel her braun, Triebe sind U-förmig abgebogen, Blätter werden nesterweise braun und abfallen. Falls Sie einen Feuerbrandverdacht haben: **absterbende Zweige und Pflanzenteile bitte nicht berühren** - es besteht grosse Verschleppungsgefahr - sondern unverzüglich der Gemeindeverwaltung Meinisberg, Telefon 032 377 11 89, melden. Die Feuerbrandkontrolleure werden bei Ihnen vorbeikommen und die nötigen Massnahmen einleiten.

Kommision für Sicherheit und Umwelt

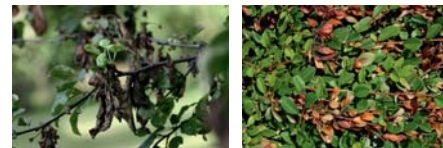
Die Merkblätter zum Feuerbrand findet man im Internet unter

www.feuerbrand.ch

oder sind bei der Gemeindeverwaltung erhältlich. Weitere wichtige Informationen für den Kanton Bern sind auch zu finden unter

www.be.ch/feuerbrand

Wir bitten um Ihr Verständnis und danken für Ihre Mitarbeit.



16.11.	Weihnachtsbasteln	Elternverein	SG-Raum
19.11.	GV	Musikgesellschaft	Rest.Baselstab
23.11.	Weihnachtsbasteln Adventskranz binden	Elternverein kath. Kirche	Spielgruppenraum Kirchzentrum Lengnau
23.-24.11.	Basteln	Landfrauenverein	Schulhaus UG
25.-26.11.	Winteranlass	Turnverein	MZH
26.11.	Weihnachtsbasar	Landfrauenverein	KGH
30.11.	Gemeindeversammlung		Schulhaus

Anlässe 2011/2012

Datum	Anlass / Was	Wer	Wo
Dezember 2011			
04.12.	Adventskonzert	Musikgesellschaft	KGH
06.12.	Chlausen	Elternverein	Waldhaus
08.12.	Seniorenweihnacht	Komitee für Altersanlässe	KGH
10. oder 11.12.	CEVI-Weihnacht	CEVI Meinisberg	KGH od. im Freien
12.12.	Weihnachtsfeier	Landfrauenverein	KGH
25.12.	Weihnachtsgottesdienst	Ref. Kirchgemeinde	
26.-30.12.	Spenglercup Bar	EHC Meinisberg	Zelt / Chutzen
Vorschau 2012			
07.01.12	Tannliverbrennen	Musikgesellschaft	Aareweg/Häftli
08.01.12	Jugendgottesdienst	Ref. Kirchgemeinde	KGH
12.01.12	Geselliger Nachmittag	Komitee für Altersanlässe	KGH
09.02.12	Geselliger Nachmittag	Komitee für Altersanlässe	KGH
25.02.12	GV	Turnverein	ATH
16.-17.03.12	Jahreskonzert	Musikgesellschaft	MZH
28.-29.04.12	evtl. Rasenrennen	Motocross-Club	
05.05.12	Maiparty	Turnverein	ATH
05.-06.05.12	evtl. Rasenrennen	Motocross-Club	
21.-25.05.12	Projektwoche	Schule	
04.07.12	Schulschluss	Schule	
14.-16.09.12	700 Jahre Meinisberg Dorffest		Meinisberg



Meisnisberger Post



Mitteilungen aus der Gemeinde

Ausgabe 1/2011

Statistik 2010

Ortsplanungskommission

hat das Amt für Gemeinden und Raumordnung (AGR) Ortsplanungsrevision bescheinigt. Bis auf zwei Ausnahmen im Juli 2010 durch das AGR genehmigte baurechtliche Gemeinde Meisnisberg als rechtskräftig erklärt. Von den 100 Jahren ist zurzeit noch eines bei der Justiz-, Gemeindefiskus des Kantons Bern hängig.

Wohnherstatistik per 31.12.2010

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
	53	555	550	547	553	563
	65	574	571	573	577	576
	18	1'129	1'121	1'120	1'130	1'139
	61	72	76	77	84	80
	44	51	50	57	57	58
Davon Asylbewerber	05	123	126	134	141	138
Gesamte Einwohnerzahl	1'223	1'252	1'247	1'254	1'271	1'277

Abfallerhebung

In den Jahren 2005 bis 2010 wurden in unserer Gemeinde folgende Abfallsorten gesammelt, und wenn möglich, der Wiederverwertung zugeführt:

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Kehricht (kg)	253'020	275'340	272'400	269'060	275'000	273'000
Glas (kg)	38'650	39'819	38'550	39'190	37'780	39'930
Papier und Karton (kg)	106'720	108'250	115'250	116'410	110'520	111'310
Kompostierbares (m3)	112	115	118	113	118	113
Altmetall (kg)	10'000	7'500	6'500	7'000	7'800	7'900
Aluminium (kg)	250	290	250	445	340	310
Weissblech (kg)	1'690	1'960	1'560	1'500	1'880	1402
Altöl (m3)	700	800	700	700	700	300
Batterien (kg)	480	300	400	420	480	400

SBB – Tageskarten

Freie Fahrt im ganzen Land auf dem öffentlichen Verkehrsnetz und auf vielen Privatbahnen

Fünf gute Gründe, eine SBB-Tageskarte der Gemeinde Meisnisberg zu beziehen:

1. flexibler Gebrauch (Bewegungsfreiheit)
2. grösste Benutzerfreundlichkeit durch unkomplizierten Ablauf
3. kein Zurückbringen der SBB-Tageskarte am Ende der Reise
4. ideal, um an Ihr Reiseziel oder an den Flughafen zu gelangen
5. die Reservationsmöglichkeiten sind **sehr vielseitig**, siehe unten

Die Tageskarten können **maximal 3 Monate im Voraus** reserviert werden. Reservierte Tageskarten müssen innerhalb von **3 Arbeitstagen** am Schalter der Finanzabteilung Meisnisberg (1. Stock) abgeholt werden. Nicht abgeholte Karten werden in Rechnung gestellt.

Eine Tageskarte kostet neu

Fr. 35.—

und ist beim Bezug am Schalter **bar** zu bezahlen. Es erfolgt kein Postversand.

Reservation

Telefon 032 377 11 91
E-Mail finanzverwaltung@meisnisberg.ch
online www.meisnisberg.ch



Arbeitskraft während der Fahrt. Auf dem Campingplatz 'Erdrutsch' gesperrt war. In der Möglichkeit der Erbsparung (25 Cigaretten) die Aufgabe

Mann startete von zwei von Muskelkraft. Einmal in der Mitglieder der gut trainierten nützliche Grillherde und der



Treberwurst im *Schlössli*



www.treberwurst-schloessli.ch

Gemütliches
Beisammensein



für Freunde, Vereine, Firmen, usw.



Reservierungen und weitere Informationen erhalten Sie
online unter

www.treberwurst-schloessli.ch

mit praktischer Reservationsübersicht!

Sebastian Teutsch
Fabian Teutsch
Karin Wälti

weingutschlössli

Bielstrasse 155
2514 Schafis
Tel 032 315 21 70
Fax 032 315 22 79
info@weingutschloessli.ch
www.weingutschloessli.ch

Treberwurst im
Schlössli



www.treberwurst-schloessli.ch

Herzlich
Willkommen



im Schlössli Schafis am Bielersee

Geniessen Sie bei uns die



Schnapsidee vom
Bielersee

dazu ein Glas
Bielerseewein



aus unserem Holzfasskeller



STEBATEC
EMSR-Technik

Gafner und Stegmann
Mattenstrasse 6a
Postfach 267
2555 Brügg
Telefon 032 373 15 71
Telefax 032 373 15 63
info@stebatec.ch
www.stebatec.ch



STEBATEC
EMSR-Technik



E M S R



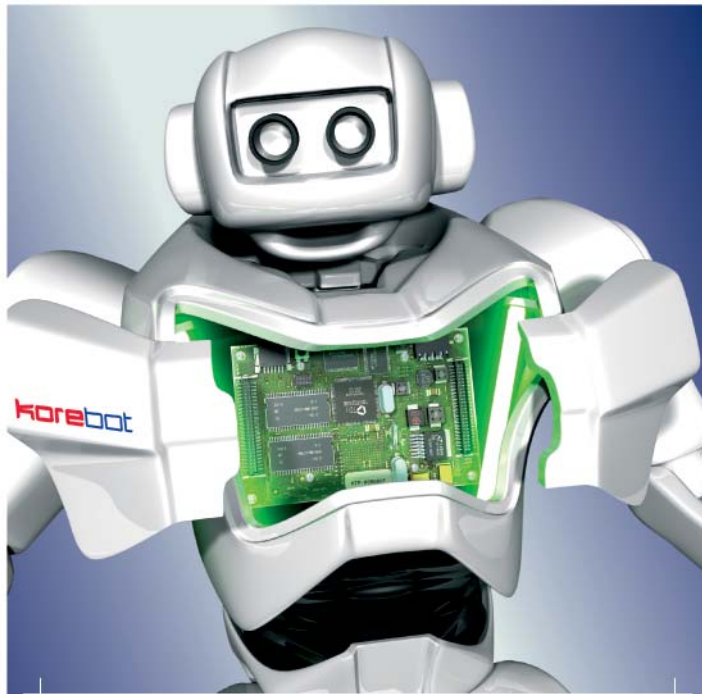
Umwelttechnik individuell
Technologie écologique individuelle



Perma-DRiK „Alligator“
Drosselregelung und Durchflussmessung



Das 4-in-1 System für alle Anforderungen von Axel Zangenberg. In der Schweiz exklusiv bei STEBATEC EMSR Technik



IT'S MY LIFE!
NOW ON WWW.KOREBOT.COM

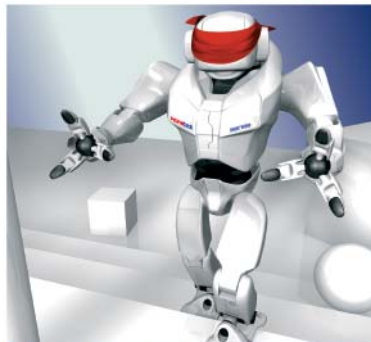
KoreBot brings life to your robot! The K-Team robotic development computer board will speed up your system design and improve the performances of your programs.

KoreBot provides a powerful brain for any robot with a 400MHz XScale processor running on Linux and several embedded peripherals that enable to:

- Communicate with your robot using **Wireless Ethernet** or **Bluetooth**(tm).
- Connect a **video camera** and any USB device to your robot using the **embedded USB host**.
- Extend the capabilities of your design using the **KoreBot Extensions** to add Motion, Sense, Vision and Sound...

Technical specs: Intel Pxa255 at 400MHz, 64MB of RAM, 32MB of Flash, USB host and slave, Compact Flash, 3xRS232, i2C, size 85x57mm... More details on: www.korebot.com

korebot Powered by **KTEAM**



IT FEELS GOOD!
NOW ON WWW.KOREBOT.COM

KoreBot Sense adds perception to your robot! This extension board for the KoreBot robotic development system provides an interface to all kind of sensors and servos.

The KoreBot Sense is equipped with sensing boards for servos and many other hardware:

- Fully configurable digital servos (up to 16).
- 100 pins interface.
- 12V Power output.
- Remote control ready for 1/8 of a G.

Technical specs: 1 to 5VDC from the PWA, 5V PWM output, 10x additional I2C, 1x Power output 1A, 5VDC line... More details on www.korebot.com

korebot sense Powered by **KTEAM**



IT MOVES GOOD!
NOW ON WWW.KOREBOT.COM

KoreBot Motion will power your robot movement! This extension board for the KoreBot robotic development system will add motor control capability to your design.

The KoreBot Motion is able to control any kind of DC motor with servos, stepper:

- Control two motors independently with a 160 control loop or open loop control.
- Perform accurate speed or position control.
- Power each motor with up to 2A and 24V.

Technical specs: 12VDC motor channels, up to 20A/60V per channel, speed and position 32.8 KHz, 1024 PWM resolution at 24V, 10x RS232 ports... More details on www.korebot.com

korebot motion Powered by **KTEAM**



IT SOUNDS GOOD!
NOW ON WWW.KOREBOT.COM

KoreBot Sound provides audio to your robot! This extension board for the KoreBot robotic development system will add sound recording and playback capability to your design.

Equipped with 8-channels, the KoreBot will be able to record audio streams from three inputs simultaneously and to play streams made by itself or by others.

The provided library supports mp3, wav and other major digital formats.

Technical specs: 2x mic inputs, 1x line input, 1x stereo output, size 85x57mm... More details on www.korebot.com

korebot sound Powered by **KTEAM**



IT LOOKS GOOD!
NOW ON WWW.KOREBOT.COM

KoreBot Vision is a plug & play video camera for your robot! This extension board for the KoreBot robotic development system will add image capture capability to your design.

Based on a high quality USB color camera, the KoreBot Vision is able to acquire real-time digital video. Equipped with 8-bit, the KoreBot will be able to perform advanced image processing or video streaming to a remote computer.

Technical specs: 640x480 pixels, color 24bit RGB pictures, up to 25 frames per second, native jpeg format, size 85x57mm... More details on www.korebot.com

korebot vision Powered by **KTEAM**

LAKESPLASH
REGGAE OPEN AIR
TWANN - LAKE OF BIEL/BIENNE

FR
9.07.2010

LION POWA (BNC)
JAHMANGANG (FR)
ASHER SELECTOR & RALDO ASHER (VD)
JUNIOR TSHAKA (NE)
DJ NERZ (BNC)
GREEN VIBE CREW (VD)
18.00h - 02.30h - 25.-

SA
10.07.2010

RAS ROMANO & THE ROCKERS (BE)
ROOTS ROCKA TRIBE FEAT. LION RÄBI (ZH)
MAXIMUM JUSTICE (BNC) TEAM AN FAIAH (BNC)
LUTAN FAYA & DUB AKOM (JAM)
CHEZIDEK (JAM)
BACKED BY
JAM FLAVOR BAND (FRA)
15.00h - 02.30h - 30.-

Käptn Oli
AFTER-OPENAIR-REGGAE-
BREAKFAST-BOAT
MORE INFOS, RESERVATION
TICKETS:
www.lakesplash.ch

Partners: Ahirt, bien bar, Cverdesa, efeler, liebcom, Landi, LUTERLAND, molo, SWS, VELOLAND, Landi, 66, Unifla



The poster features a vibrant background with a large sun in the top left, a stylized reggae character, and diagonal rainbow stripes. The text is arranged in a clear, hierarchical layout, with event dates and lineups in blue boxes.

REGGAE OPEN AIR
LAKESPLASH
TWANN - LAKE OF BIEL/BIENNE

FR 10.07.2009
JUNIOR KELLY & BAND (JAM)
DOPEWALKA & OFFBEAT AMBASSADOR (D)
ASHER SELECTOR & RALDO ASHER (GE)
ON FIRE SOUND (BS) ROOTS ROCKA TRIBE (ZH)
MAXIMUM JUSTICE FEAT LOUIE GEE BIENNE (BNC)
17.00h - 02.30h - 35.-

SA 11.07.2009
CALI P & THE DUBBY CONQUERORS (ZH)
SHABANI & THE BURNIN' BIRDS (BS)
BADDIS CREW (LU)
ROOTS ROCKA TRIBE FEAT WEEDY G SOUNDFORCE (ZH)
ONE AIM SOUND (BNC) - MAXIMUM JUSTICE (BNC)
15.00h - 02.30h - 30.-

www.lakesplash.ch 





Foto: Rosmarie Meister - Grafik: www.lieb.com - Druck: www.weltanschdruck.ch

Gemeindefeuerhaus Bellmund

1107 – 2007

900 JAHRE BELLMUND



Jahre Bellmund
1107 - 2007

www.900.bellmund.ch



JANUAR 2007

SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		

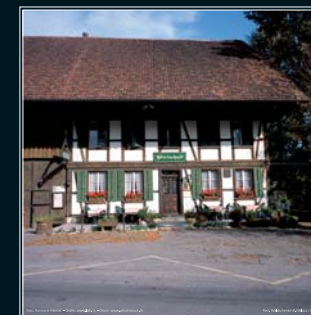


Jahre Bellmund

1107 - 2007



MVT



APRIL 2007

SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			



Jahre Bellmund

1107 - 2007



WAB



AUGUST 2007

SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		



Jahre Bellmund

1107 - 2007



SPYCHIGER



NOVEMBER 2007

SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			



Jahre Bellmund

1107 - 2007



WAB



www.swissgourmetbeef.ch
www.merat.ch – www.cca-angehrn.ch



SCHWEIZER GENUSS



Regionale Lieferanten

Unsere Lieferanten kommen aus den typischen Nutzviehgebieten der Schweiz. Auch in Ihrer Region wird Swiss Gourmet Beef produziert. Die Tiere stammen ausschliesslich aus Betrieben mit besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

Auserlesene Spitzenqualität

Swiss Gourmet Beef wird speziell nach den Qualitätskriterien für Zartheit, Saftigkeit und Geschmack selektioniert.

Langsame Reifung

Swiss Gourmet Beef wird in kontrollierten Klimakälträumen bis zur Erreichung der optimalen Zartheit gelagert. Die sorgfältige Reifung vor dem Ausbeinen und Zuschneiden ist mitentscheidend für ein ausserordentliches Genussserlebnis.



Garantiert gelagert

Die Swiss Gourmet Beef Lagergarantie stellt die hochgerechte Lagerung sicher. Die Edelfleide sind mindestens 21 Tage gelagert, bevor sie auf den Markt kommen.

Bester Schnitt

Geschnitten nach dem legendären Swiss Cut wird Swiss Gourmet Beef nichtunterlag pariert. Garantiert keine Abschnitte in der Küche und



Das Swiss Gourmet Beef Sortiment

Rindfilet



Rindsentrecôte



Rindschulter



Rindsnuss



Rindsmittelstück



Rinds-Eckstück Filet



Rindschrocken



Rindsbraten



Qualität hat einen Namen:

Swiss Gourmet Beef

An dem Tisch, ob in einer klassischen Dorfbiz, in der Gemeinschaftsverpflegung oder im prämierten Gourmet-Sokal legt der Gast grossen Wert auf die Zartheit und den feinen Geschmack beim Fleischgenuss.

Mit «Swiss Gourmet Beef» engagieren wir uns, zusammen mit innovativen Schweizer Bauern und unseren Teams, für einen garantierten Schweizer Rindfleischgenuss.

Die Schweiz ist im Bereich der Tierhaltung international führend und wir können stolz darauf sein: Swiss Gourmet Beef stammt ausschliesslich aus Betrieben, die der besonderen tierfreundlichen Haltung (BTS) entsprechen. Rasse, tiergerechte Aufzucht und eine ausgewogene Fütterung sind Basis Kriterien, welche die Qualität sehr positiv beeinflussen. Die Produzenten, auch in Ihrer Region, setzen sich täglich dafür ein.

In der Verarbeitung werden die Teilstücke speziell ausgewählt, nur die besten Stücke kommen als Swiss Gourmet Beef auf den Markt. Die speziell zugschnittenen Teilstücke werden erst nach optimaler, teilstück-spezifischer Lagerung frei gegeben. Der Koch erhält ein sehr hochwertiges Schweizer Produkt und der Gast ein zartes, geschmackliches Genussserlebnis.

«Swiss Gourmet Beef» ist ein hochwertiges Schweizer Rindfleisch, sorgfältig ausgewählt und fachmännisch verarbeitet und bietet einmaligen Genuss.

«Swiss Gourmet Beef» - Schweizer Genuss Qualität.

Exklusiv bei Mérat und C&C Carry-Angehrn.

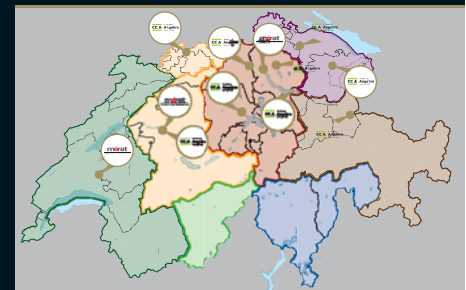


Thomas und Martin Angehrn
Geschäftsführung
Cash+Carry Angehrn



Hans Rutegger
Unternehmensleiter
der Mérat & Cie AG

SWISS GOURMET BEEF IST AN FOLGENDEN STANDORTEN ERHÄLTlich



Mérat & Cie SA
Rte de Garroge
1599 Vucherens
Telefon: 026 684 94 04
Telefax: 026 684 94 11

CCA Luzern
Bahnhofstrasse 1
6032 Emmen
Telefon: 041 268 11 11
Telefax: 041 268 11 12

CCA Rapperswil
Rothstrasse 155
8645 Rapperswil-Jona
Telefon: 055 220 58 00
Telefax: 055 220 58 01

Mérat & Cie AG
Mühlebühlstrasse 55 / PF
3000 Bern 14
Telefon: 031 378 45 43
Telefax: 031 378 45 46

CCA Spreitenbach
Industriestrasse 127
8957 Spreitenbach
Telefon: 056 418 30 50
Telefax: 056 418 30 56

CCA Frauenfeld
Neuhofstrasse 9
8500 Frauenfeld
Telefon: 052 728 97 97
Telefax: 052 728 97 98

CCA Bern
Mattenstrasse 121
3000 Bern
Telefon: 031 385 27 27
Telefax: 031 385 27 28

Mérat & Cie AG
Pfingstweilstrasse 101 / PF
8021 Zürich
Telefon: 058 575 00 00
Telefax: 058 575 00 01

CCA Gossau
Mooweisstrasse 42
9201 Gossau
Telefon: 071 388 13 13
Telefax: 071 388 13 14

CCA Pratteln
Durrenhubstrasse
4113 Pratteln
Telefon: 061 826 36 36
Telefax: 061 826 36 30

CCA Bruttellen
Rudwylstrasse 3
8106 Bruttellen
Telefon: 044 807 50 70
Telefax: 044 807 50 75

CCA Sargans
Bahnhofstrasse 58
7123 Wangen
Telefon: 081 720 01 70
Telefax: 081 720 01 76



Langsame Reifung

Swiss Gourmet Beef wird erst ausgelöst und zugeschnitten, wenn es gut abgehangen ist. In kontrollierten Klimakühlräumen wird Swiss Gourmet Beef bis zur Erreichung der optimalen Zartheit gelagert.

Bester Schnitt

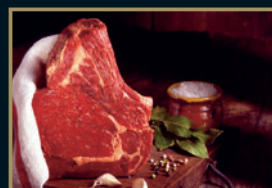
Geschnitten nach dem legendären Swiss Cut wird Swiss Gourmet Beef küchenfertig pariert. Garantiert keine Abschnitte in der Küche und viel Freude auf dem Teller.

Qualitätsgarantie

Swiss Gourmet Beef garantiert, dass alle festgelegten Qualitätskriterien, vom Bauernhof bis zur Anlieferung beim Kunden, strikt eingehalten werden.

Regionale Lieferanten

Unsere Lieferanten kommen aus den typischen Nutzviehgebieten der Schweiz. Auch in Ihrer Region sind Swiss Gourmet Beef Produzenten.



www.merat.ch
www.swissgourmetbeef.ch

mérat
V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

GASTRONOMIE



NAHE UND KOMPETENT

Sehr geehrte Kunden

Seit über 60 Jahre hat die Mérat & Cie AG in Bern ein Motto, das alle Mitarbeiter beherzigt haben: Bei uns ist der Kunde wahrhaft noch König.

Dieses Prinzip hat uns in den Kantonen Bern, Solothurn, Aargau und im deutschsprachigen Freiburg zum Erfolg verholfen.

Mit gut ausgebildeten Fachleuten, in einem modernen Betrieb, können wir Ihre speziellen Wünsche in den Sortimenten Fleisch, Geflügel, Wurstwaren, Fisch und Convenience erfüllen. Wie auch Sie, legen wir Wert auf persönliche Bedienung und Betreuung.

Heute bauen wir unser Verkaufsteam und unseren Service aus, um Ihnen noch kompetentere Unterstützung zu bieten.

In diesem Flyer finden Sie sämtliche Informationen über unser Team, über Ihren direkten Ansprechpartner.

Ergreifen Sie die Gelegenheit unser Versprechen und unser Engagement zu überprüfen, damit auch Sie Ihren Kunden Fleisch und Comestibles vom Feinsten anbieten können.



Hans Reutegger
Geschäftsführer der
Mérat & Cie AG

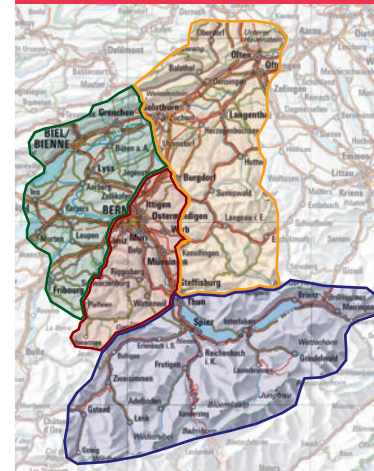
ES GIBT NICHTS, DAS UNS NICHT WICHTIG IST...

- HÖCHSTES QUALITÄTSBEWUSSTSEIN
- GRÖSSTES GASTRO-SORTIMENT
- FLEXIBEL/ ZUVERLÄSSIG
- BERATUNG/ VERTRAUEN
- PARTNERSCHAFT
- OPTIMALER BELIEFERUNGSPLAN

DENN FRISCHPRODUKTE SIND REINE VERTRAUENSACHE...



VON HIER AUS BELIEFERN UND BERATEN WIR SIE GERNE



Stauffer Ueli
Region Seeland (Lyss, Murten, Biel)
079 657 71 31



Niederhäuser Daniel
Region Solothurn, Langenthal, Emmental
079 358 83 28



Huber Marcel
Region Bern
079 402 37 14



Jost Reto
Region Bern
079 553 12 45



Bucher Jörg
Region Berneroberrand
079 539 65 99



Maeder Daniel
Verkaufsleiter
031 378 45 45
079 641 45 66
daniel.maeder@merat.ch



Sassnowsky Ursula
Telefonverkauf
031 378 45 45
info@merat.ch



Michel Erika
Telefonverkauf
031 378 45 45
info@merat.ch



Born Nicole
Telefonverkauf
031 378 45 45
info@merat.ch



Neves Manuela
Telefonverkauf
031 378 45 45
info@merat.ch

Adresse

Mérat & Cie AG
Mühlemattstrasse 55/57
Postfach
3000 Bern 14

Telefon: 031 378 45 45
Telefax: 031 378 45 46
E-Mail: info@merat.ch
Internet: www.merat.ch

Bestellungen

Telefon + Fax (gratis) Beantworter 24/24
0800 507 507

mérat

VIANDES & COMESTIBLES



methodicservices

Le chemin vers la performance
Performance auf der ganzen Linie

6



Nos services – votre tranquillité
Lehnen Sie sich ruhig zurück!

methodicservices

- RECRUTEMENT SUPPLY CHAIN
- PERFORMANCE MANAGEMENT
- SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

8



À vos côtés, pour conseils et recrutements
Ihr Partner für Beratung und Vermittlung

methodicservices

7

Plus qu'une mission
Recruter des ressources qualifiées et spécialisées pour l'industrie, développer les compétences managériales des cadres : voilà nos objectifs quotidiens. De plus, methodic services veut devenir à vos côtés sur le voie difficile des ressources humaines, de l'optimisation des performances individuelles et de la gestion de projets.

Just in time – c'est aussi notre devise !
En tant que Directeur d'entreprise ou responsable de production, vous savez que le gestion de votre chaîne logistique, c'est aussi le terrain de compétition de demain. Livrer le bon produit au bon moment et au bon endroit, voilà ce qui vous intéresse profondément de nos jours (concernant !). De l'approvisionnement en matières premières à la remise du produit au client, vos ressources humaines auront un rôle stratégique à jouer.

Des pros pour des services spécifiques
Choisir methodic services est la garantie d'une réelle performance. Nous soutenons votre DRH selon vos trois axes d'activité :

- RECRUTEMENT SUPPLY CHAIN
- PERFORMANCE MANAGEMENT
- SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Well and gone in Seven Days!
Unsere täglichen Ziele sind: qualifiziertes Fachpersonal für die Industrie zu finden, Prozesse und Führungskompetenzen im Keller fördern sowie die Produktionslinie verbessern. Dabei will methodic services ihr Partner sein auf dem schwierigen Weg der Personalarbeit, Förderung der Talente und Verbesserung der Produktivität.

Just in time – Zeit ist Geld!
Als CEO oder als Produktionsleiter wissen Sie sehr wohl, dass Produktionslinie, Ausbildung und Führungskräfte das A und O des Erfolges sind. Das richtige Produkt zum richtigen Zeitpunkt an dem richtigen Ort liefern – das ist die Herausforderung von morgen, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Ihre Rohmaterial-Einkäufe zur Aufklärung: Ihr Personal ist dabei immer die Keyrol!

Profi, weil spezialisiert!
methodic services wählen heute, Performance auf der ganzen Linie zu erhalten. Wir unterstützen die HRM mit unserem drei Hauptfeldern:

- SUPPLY-CHAIN-STELLENBEREITUNG
- PERFORMANCE MANAGEMENT
- SUPPLY-CHAIN-MANAGEMENT

9

Élargir son champ de vision pour être plus compétitif
Notre équipe vous guide vers des solutions simples, rapides, efficaces et à forte valeur ajoutée. Notre objectif est de développer des équipes préparées face à une économie en perpétuel changement. Trouver et promouvoir les talents cachés de vos collaborateurs peut être décisif pour la compétitivité de votre entreprise.

Réguler optimal du Supply Chain
methodic services est votre partenaire pour rechercher, sélectionner et identifier les talents Supply Chain. Mais aussi pour vous conseiller durant les phases d'optimisation des processus de production.

La bonne personne au bon endroit
Après avoir identifié vos besoins, methodic services vous aide pas à pas à établir le jobprofil, régler l'annonce et sélectionner l'élite candidate et correspondre le mieux aux critères demandés et sous-entendus du poste à pourvoir. Une fois le choix effectué, un suivi est le processus d'insertion : il a pour objectif d'optimiser son intégration dans les équipes formées - et, par conséquent, booster la productivité.

Bereit sein für die Herausforderungen von morgen
Unsere Berater helfen Ihnen, einfache, schnelle und effektive Lösungen mit klarem Mehrwert zu finden. Unser Ziel ist, in einer sich schnell wandelnden Wirtschaft Winzerteams zu bilden. Die versteckten Talente Ihrer Angestellten zu erkennen und zu fördern kann für Ihr Unternehmen entscheidend sein.

Feintuning beim Supply Chain
methodic services ist an Ihrer Seite bei der Suche, der Auswahl und der Förderung der richtigen Person am richtigen Ort im Supply Chain. Wir beraten Sie gerne bei der Einführung von optimierten Abläufen in Prozess- und Produktionsraum.

Die „Profi“, die Sie suchen...
Nach Erkennen ihrer Bedürfnisse hilft methodic services, ein Jobprofil zu erstellen, das Stellenangebot zu formulieren und die richtige Entscheidung bei der Kandidatenauswahl zu treffen, die „Profi“ zu finden, die sowohl den klar formulierten als auch den unterbewusstgehenden Anforderungen des Postens gerecht werden kann! Gerne übernehmen wir auch eine weitere Funktion des neuen Angestellten in den Regel 1 - 3 Monaten, damit er/sie sich optimal in bestehende Teams integrieren kann. Wie hier aussieht, kann es nicht gut angepassten Personal ist schneller effizient und liefert die Produktion an.

Der beste Salami
für die Schweizer Gastronomie.

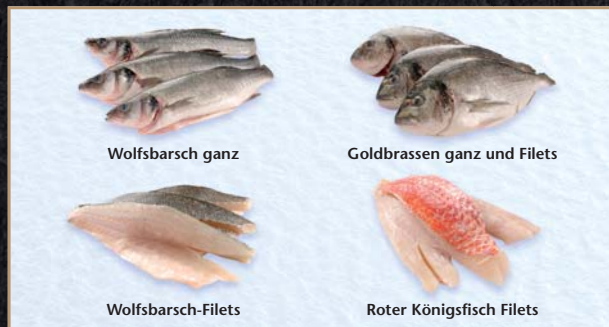


Exklusiv bei

merat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

Die Neuheiten aus
unseren Sortiment für Sie



Wolfsbarsch ganz

Goldbrassen ganz und Filets

Wolfsbarsch-Filets

Roter Königsfisch Filets

Exklusiv bei

merat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch • 0800 507 507

Jambon cru
des Grisons
Parfait avec les asperges



flurina

Exclusivement chez

merat
VIANDES & COMESTIBLES

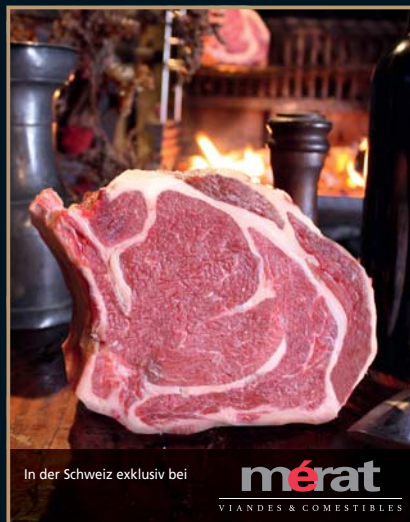
Cash+Carry
CC A **Angehrn**
Frische für Profis

www.merat.ch

www.cca-angehrn.ch

Leidenschaftliche Gaumenfreunden

„Grand Cru“ ist die Krönung von Swiss Gourmet Beef: erlesene Spitzenqualität von Schweizer Tieren aus besonders tierfreundlicher Haltung. Das Fleisch wird vier bis fünf Wochen am Knochen gereift. Die Steaks sind vom Rinds-Nierstück und werden nach strengen Qualitätskriterien für Zartheit, Saftigkeit und Geschmack selektiert. Unsere Fachleute beraten Sie gerne. Beispielsweise auch, wenn Sie ein typisches Steakhouse-Konzept (z.B. mit Kühlsichtvitrine) realisieren wollen.



www.merat.ch

Schweizer Köstlichkeiten

Swiss Gourmet Poulet steht für feinen Genuss und köstlich zarte Gourmetqualität. Das Geflügel stammt aus garantierter und rückverfolgbarer Schweizer Produktion und wird besonders tierfreundlich gehalten.

Überzeugen Sie Ihre Gäste mit
Swiss Gourmet Poulet!



www.merat.ch

Der Genuss für Gross und Klein



Chicken Rings

40g/Stück, 100% Geflügel
Karton à 3 kg TK
Herkunft Schweiz

Fr. 9.20/kg
statt 10.80/kg

Nuggets Poulet

30g/Stück, 100% Geflügel
Karton à 3 kg TK
Herkunft Schweiz

Fr. 11.40/kg
statt 13.50/kg

Aktion gültig vom
28.03. bis 2.04.2011

mérat

VIANDES & COMESTIBLES

Bern 031 378 45 45
Basel 058 575 01 01
Zürich 058 575 00 00
Vucherens 026 684 94 04
Graubünden, steinkeller & hunger
081 303 70 00
Wallis, Cher-mignon 027 483 33 71

Bestellen Sie 24/24
Fax (gratis) + Beantworter:
0800 507 507
www.merat.ch

Schweinshaxe
200 g / 10.50

35.45

9.50

Mehr Genuss. **MIGROS**

Agroscope gilling.ch 8.13

Votre grill ne s'ennuie plus!

Faites-lui tourner la tête avec nos variétés de volaille...

Par exemple:

- Poulet/Canard 3 zones "Quartier"
- Mix légumes à la fois poêlé
- Poulet/Canard 3 zones "Barnoise"
- Châtaignes de Noël
- Produits de Noël

Optisol

Faites le choix dans votre **MIGROS**

Optisol

TRADECORP

La force de votre sol

- N** Fofur: application post-récolte, améliore les réserves des plantes. 220 g N/litre (100% uréique).
- K** Fainal K: meilleure coloration et moins de perte au stockage. 4.4% N uréique, 46.1% K₂O.
- Ca** Maxflow Ca: Suspension concentrée en Ca pour optimiser la qualité des fruits et légumes. 396 g Ca/litre.

Les produits Optisol et Tradecorp sont distribués en Suisse par Optisol, 1913 Sallion.

Claude Dumautour 079 350 53 56
Robert Justamond 079 641 26 03

TRADECORP

N Fofur: application foliaire (action rapide, sans risque de phytotoxicité). 220 g N/litre (100% uréique)

TRADECORP

K Fainal K: potasse liquide concentrée améliorant la qualité et la résistance aux maladies.

TRADECORP

Delfan: application foliaire, effet anti-stress. Admis en agriculture biologique. 11.1% acides aminés, 4.7% N (3.3% N organique)

TRADECORP

Humistar: produit liquide favorisant le développement racinaire des plantes. 13.3% acides humiques, 3.3% acides fulviques

Optisol

Les produits Optisol et Tradecorp sont distribués en Suisse par Optisol, 1913 Sallion

La force de votre sol

We congratulate **RADIALL**[®] and we are proud to contribute to its success.

High quality screw machine and precision turned parts for all industries. Additional expertise in zone annealing, assembly, colour coding, bending and secondary operations. A Swiss team dedicated to offering complex products and high quality services, motivated by a determination to be excellent & efficient.

LEMCO S.A.

LEMCO SA - CH-1856 Vornaz
Phone +41 24 482 35 35
info@lemco.ch - www.lemco.ch

Optisol

La force de votre sol

Organische Dünger von hoher Qualität aus schweizerischer Herkunft.

TRADECORP

Spurennährstoffe und Biostimulanzien zur idealen Nährstoffversorgung der Kulturpflanzen.

Die Firma Optisol in Sallion (VS) vertreibt die Optisol- und Tradecorp-Produkte in der Schweiz.

Provincia Agraria
Stand 2005
21.01.2004



**MIO PLANT
NATURA**

Spezialdünger
für Rhododendren und Koniferen

Engrais spécial
pour rhododendrons et conifères

Concime speciale
per rododendri e conifere

e 2,5 kg



MIO PLANT

Supergreen-Dünger
für Rasen

Engrais Supergreen
pour gazons

Concime Supergreen
per prati

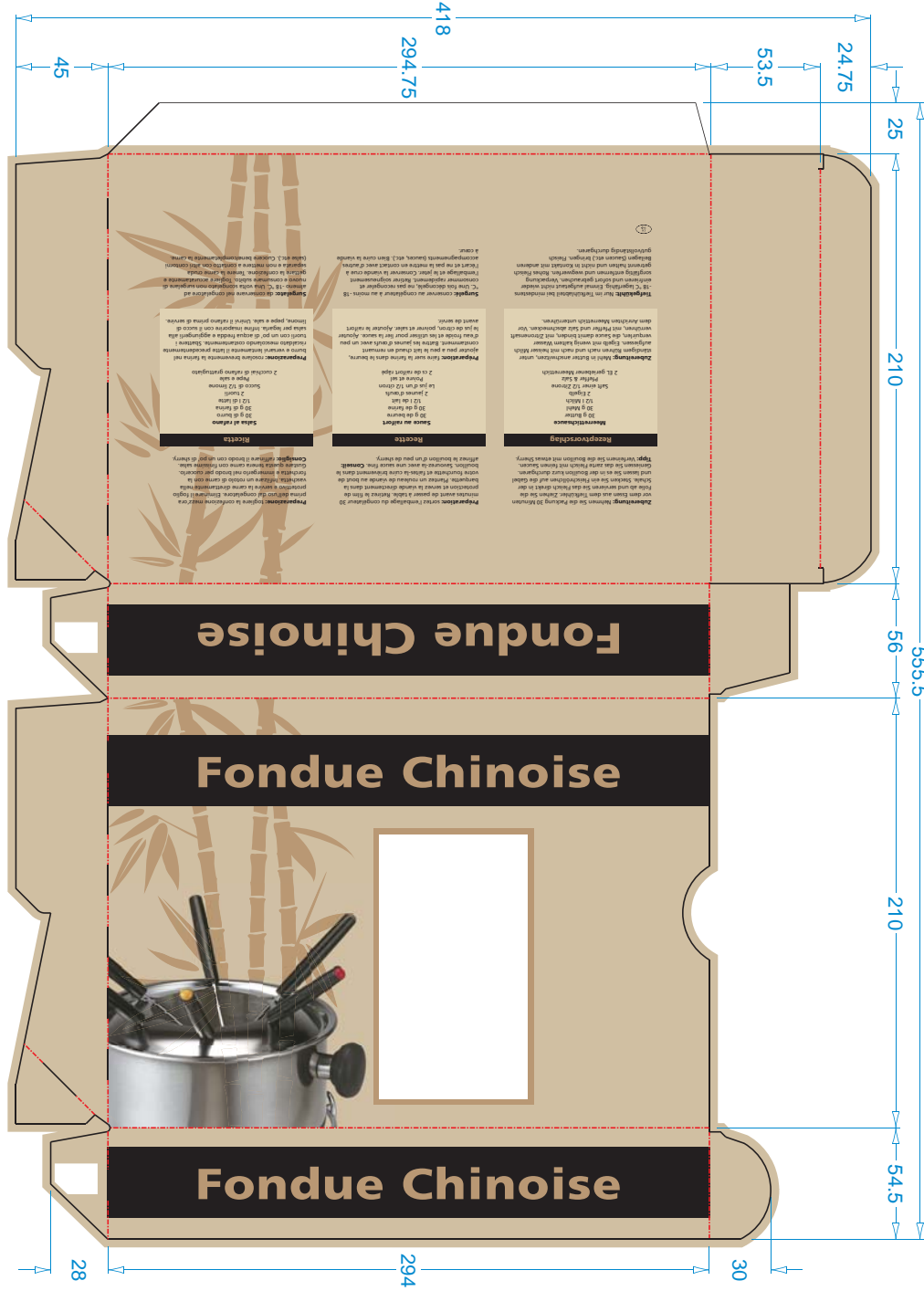
reicht für
suffit pour
sufficiente per

125 m²

e 2,5 kg









Beefburger

Rind / Boeuf / Manzo

Fleischzubereitung mit 7% Paniermehl und 5% Eiern, zum Gekochtesten
Préparation de viande avec 7% chapelure et 5% oeufs, à consommer cuit
Preparazione di carne con 7% pane grattugiato e 5% uova, da consumare cotto

Zutaten

Rindfleisch, Wasser, Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe), Speck, Eier (aus Bodenhaltung), jodiertes Kochsalz, Gewürze, Glucosesirup, Milchezucker, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, E 301, E 331, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Rotweinaroma.

Nährwerte	100 g enthalten
Energiewert	840 kJ (201 kcal)
Eiweiss	15 g
Kohlenhydrate	6 g
Fett	13 g

Tiefgekühlt

Nur im Tiefkühlabteil bei mind. -18°C lagerfähig. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchen.
Das Produkt ist nur gut durchgekocht/gebraten zu konsumieren.

Hergestellt in der Schweiz für Denner AG, 8045 Zürich

Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus *

Bei -18° C mindestens haltbar bis

Ingrédients

Viande de boeuf, eau, chapelure (farine de blé, sel de cuisine, levure), lard, oeuf (d'élevage au sol), sel de cuisine iodé, épices, sirop de glucose, lactose, antioxydants: acide ascorbique, E 301, E 331, exhausteurs de goût: glutamate monosodique, arôme de vin rouge.

Valeurs nutritives	100 g contiennent
Valeur énergétique	840 kJ (201 kcal)
Protéines	15 g
Glucides	6 g
Lipides	13 g

Surgelé

A conserver au congélateur à min. -18°C.
Une fois décongelé ne pas resurgeler et consommer rapidement.
A consommer bien cuit.

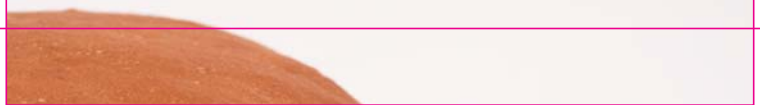
Elaboré en Suisse pour Denner SA, 8045 Zurich

Elaboré en Suisse avec la viande de *

A -18° C, à consommer de préférence avant le



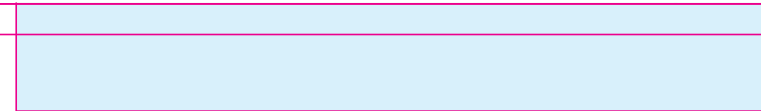




Hamburger

10x 90g

Serviervorschlag



Hamburger

Rind / Boeuf / Manzo

Fleischzubereitung mit Paniermehl, zum Gekochtesen.
Préparation de viande avec chapelure, à consommer cuite
Preparazione di carne con pane grattugiato, da consumare cotta

Zutaten

Rindfleisch 82% (*A), Wasser, Paniermehl (mit Weizen), Würzmischung, jodiertes Kochsalz, Antioxidationsmittel: E 301. Kochsalzgehalt insgesamt: 1,3%

Nährwerte	100 g enthalten
Energiewert	870 kJ (209 kcal)
Eiweiss	16 g
Kohlenhydrate	2.5 g
Fett	15 g

Tiefgekühlt

Nur im Tiefkühlabteil bei mind. -18°C lagerfähig. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchen. Das Produkt ist nur gut durchgekocht/gebraten zu konsumieren.

Hergestellt in der Schweiz für SPAR Handels AG CH-9015 St. Gallen, info@spar.ch

Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus *

Ingédients

Viande de boeuf 82% (*A), eau, chapelure (avec froment), mélange de condiments, sel de cuisine iodé, antioxydant: E 301. Teneur totale en sel de cuisine: 1,3%.

Valeurs nutritives	100 g contiennent
Valeur énergétique	870 kJ (209 kcal)
Protéines	16 g
Glucides	2.5 g
Lipides	15 g

Surgelé

A conserver au congélateur à min. -18°C. Une fois décongelé ne pas resurgeler et consommer rapidement. A consommer bien cuit.

Elaboré en Suisse pour SPAR Handels AG CH-9015 St. Gallen, info@spar.ch

Elaboré en Suisse avec la viande de *

Ingredienti

Carne di manzo 82% (*A), acqua, pane grattugiato (con frumento), mescolanza di condimenti, sale da cucina iodato, antiossidante: E 301. Tenore complessivo di sale da cucina: 1,3%.

Valori nutritivi	100 g contengono
Valore energetico	870 kJ (209 kcal)
Proteine	16 g
Carboidrati	2.5 g
Grassi	15 g

Surgelato

Da conservare nel congelatore min. -18°C. Non surgelare di nuovo una volta scongelato e consumare subito. Questo prodotto va consumato ben cotto.

Prodotto in Svizzera per SPAR Handels AG CH-9015 St. Gallen, info@spar.ch

Prodotto in Svizzera con carne dal *

20

M curry madras

Schweizer Pouletgeschmetzeltes in Sauc, Kochfertig
Emmòd de poulet suisse en sauce, prêt à cuire
Sminuzzato di pollo svizzero con salsa, pronto per cucinare

300 g Fr. 6.30

prêt à cuire

M tandoori

Schweizer Pouletgeschmetzeltes in Sauc, Kochfertig
Emmòd de poulet suisse en sauce, prêt à cuire
Sminuzzato di pollo svizzero con salsa, pronto per cucinare

300 g Fr. 6.30

prêt à cuire

M currys

Schweizer Pouletgeschmetzeltes in Sauc, Kochfertig
Emmòd de poulet suisse en sauce, prêt à cuire
Sminuzzato di pollo svizzero con salsa, pronto per cucinare

300 g Fr. 6.30

prêt à cuire

M toscana

Schweizer Pouletgeschmetzeltes in Sauc, Kochfertig
Emmòd de poulet suisse en sauce, prêt à cuire
Sminuzzato di pollo svizzero con salsa, pronto per cucinare

300 g Fr. 6.30

prêt à cuire

M safran

Schweizer Pouletgeschmetzeltes in Sauc, Kochfertig
Emmòd de poulet suisse en sauce, prêt à cuire
Sminuzzato di pollo svizzero con salsa, pronto per cucinare

300 g Fr. 6.30

prêt à cuire

M gyros

Schweizer Pouletgeschmetzeltes in Sauc, Kochfertig
Emmòd de poulet suisse en sauce, prêt à cuire
Sminuzzato di pollo svizzero con salsa, pronto per cucinare

300 g Fr. 6.30

prêt à cuire

**Alles de poulet
Pouletflügel
Ali di pollo**

MIGROS

**Hauts de cuisse de poulet
Poulet-Oberschenkel
Cosce superiore di pollo**

MIGROS

**Cuisses de poulet
Pouletschenkel
Cosce di pollo**

MIGROS

Poulet Pollo

MIGROS

**Poulet à sauté
Preparabile Pollo**

MIGROS



Berufsinformationen

Film zur Branche

www.faszination-technik.ch

Träger





AM PULS DER ZEIT

Berufslehren in der Welt der Technik.

www.faszination-technik.ch

ZUKUNFT GESTALTEN

WARUM EINE AUSBILDUNG IN DER WELT DER TECHNIK?

Technik bildet die Basis unseres Alltags. Welchen Bereich du auch anschaust – Energie, Mobilität, Gesundheit, Ernährung, Freizeit – überall stehen Personen dahinter, die mit ihrem Wissen den Leben erleichtern. Technische Berufswerte sind daher gefragt. Heute und morgen.

Gründe für eine industrielle Berufslehre

- Solide Basis:** Unsere Berufslehren bereiten dich auf die Welt vor, in der du arbeitest. Du erhältst eine qualitativ hochwertige Ausbildung, welche dir viele Türen öffnet.
- Viele Perspektiven:** Unsere Berufe bieten dir zahlreiche Studien- und Weiterbildungsmöglichkeiten. So kannst du dich nach deinen Vorlieben weiterentwickeln.
- Erfolge im Team:** In der Welt der Technik sind viele Talente gefragt. Zusammen mit deinen Arbeitskollegen und Kollegen entwickelst du Neues für internationale Kunden.
- Nutzen für die Gesellschaft:** Moderne Technik ermöglicht es, Ressourcen zu schonen und eine nachhaltigere Wirtschaft aufzubauen.
- Zukunft gestalten:** Wie wollen wir künftig leben? Ideen sind gefragt – und Personen, die sie umsetzen können. Mit deinem Wissen wirst du Zukunftsmacher/in.



INDUSTRIELLE BERUFSLEHREN: DEIN ESTIEG IN EINE WELT VOLLER MÖGLICHKEITEN



Die digitale und die mechanische Welt verschmelzen immer stärker. Werde auch du Zukunftsmacher/in.



Schweizer Technik ist weltweit gefragt. Entdecke als Experte/in die Welt.



Die MEM-Branche bietet über 300'000 Arbeitsplätze. Du bist gefragt.

www.faszination-technik.ch

POLYMECHANIKER/IN EFZ

Dein Arbeitsalltag ist äusserst abwechslungsreich. Du fertigt Werkstücke, stellst Werkzeuge und Vorrichtungen für die Produktion her oder baust Gürtel, Maschinen und Anlagen zusammen. Du bist ein Abfickkünstler. Drehen, Fräsen, Feilen, Bohren über auch die Steuerung von modernen High-Tech-Maschinen beherrscht du wie kein anderer. Du überwachst die Produktion und kontrollierst die Qualität der hergestellten Teile.

Lehrstellen

Der Film zum Beruf

www.faszination-technik.ch

ANLAGEN- UND APPARATEBAUER/IN EFZ

Als Anlagen- und Apparatebauer arbeitest du viel mit High-Tech-Maschinen, denn dich ist oft auch handarbeit gefragt. Du verpackst die unterzubereiteten Materialien und fügt diese zu grossen Komponenten zusammen. Du bist kreativ und kreativ zupacken. Du montierst die Anlagen im Werk oder direkt beim Kunden, in der Schweiz und auf der ganzen Welt.

Lehrstellen

Der Film zum Beruf

www.faszination-technik.ch

POLYMECHANIKER/IN EFZ 4 JAHRE

Dein Handvermögen stellt eine Vielzahl an technischen Elementen zum Beispiel Produktionsanlagen, mit denen Fertigungszeile gesteuert, Solarteile gefertigt oder Werkzeugteile erstellt werden. Du bist auch bei der Montage in der Luft direkt bei Kunden im In- und Ausland. Die von dir hergestellten Teile werden von Elektronikern und Automatikern weiterverarbeitet.

Deine Eigenschaften

- Interesse an technischen Zusammenhängen und Mechanik
- Handwerkliches Geschick
- Gedau und sorgfältige Arbeitsweise
- Kooperationsfähigkeit und Ausdauer
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Abgeschlossene mittlere bis über Sekundarstufe (gute Leistungen in Mathematik und Physik)

Weiterbildungsmöglichkeiten

Berufsprüfung (BP)

- Produktionstechnik / In- und Luftfahrttechnik
- Automatisierungstechnik / Technologie / Kaufmann/-frau

Höhere Fachprüfung (HFP)

- Industriemechanik

Höhere Fachschule (HF)

- Produktionstechnik
- Industriemechanik
- Systemtechnik
- Mikrotechnik
- Mikroelektronik

Berufsmaturität (BM)

Die Berufsmaturität ermöglicht dir das Studium an einer Fachhochschule.

Fachhochschule (FH)

- Mechatronik
- Systemtechnik
- Automatisierung

ANLAGEN- UND APPARATEBAUER/IN EFZ 4 JAHRE

Die Gehäuse eines LRTs, der Kasten eines ganzen Eisenbahnwagens oder Formteile der aus der Medizintechnik. Das alles ist die Arbeit von Anlagen- und Apparatebauern. Aus Blechen, Profilen und Rohren kreieren sie die unterschiedlichsten Komponenten. Jeden Tag erschaffen sie Neues.

Deine Eigenschaften

- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Räumliches Vorstellungsvermögen
- Technisches Verständnis
- Keine Allergien gegen Metalle, Fett und Öl
- Teamfähigkeit
- Selbstständigkeit
- Abgeschlossene mittlere Sekundarstufe

Weiterbildungsmöglichkeiten

Berufsprüfung (BP)

- Schweißfachmann/-frau / Bau- / Produktionsfachmann / -frau / Produktionsfachmann / -frau
- Produktionsfachmann / -frau
- Produktionsfachmann / -frau

Höhere Fachprüfung (HFP)

- Industriemechanik
- Dipl. Industriehilfsarbeiter/in

Höhere Fachschule (HF)

- Dipl. Techniker (a/b)
- Maschinenbau
- Elektromechanik

Berufsmaturität (BM)

Die Berufsmaturität ermöglicht dir das Studium an einer Fachhochschule.

Fachhochschule (FH)

- Maschinentchnik
- Systemtechnik

