

Weiterbildungsseminar für Marktchefinnen und Marktchefs durch die Vereinigung Nordostschweizerischer Markttorte (VNOSM) vom 20. Februar 2013 im Hotel Sedartis/Thalwil

Bei bitterlich kaltem Wetter trafen sich 26 Teilnehmer aus insgesamt 16 Mitgliedsgemeinden zur jährlichen Weiterbildung.

1. Teil: Sponsoring und Marketing

Clemens Columberg, neues Vorstandsmitglied aus Lachen, ist selbständiger Berater für Marketing und Sponsoring und präsentierte uns in anschaulicher Weise, dass die Suche nach Sponsoren, mit überlegter Vorgehensweise, leichter zum Erfolg führen kann, als man anfangs denkt. Die häufige Meinung, dass die Suche nach Sponsoren einem Bettelgang gleicht, konnte an diesem Morgen widerlegt werden. Die Pflege von Sponsoren ist lohnend, wenn die Attraktivität an Veranstaltungen oder Märkten gesteigert werden soll und die Finanzen nicht ausreichend vorhanden sind. Vorteile, wie z.B. Logos auf Plakaten/Flyern, eine Plattform bieten zum Präsentieren der Firma/Vereins, usw., sollten angeboten werden. Nur so kann eine „Winwin“-Situation für beide Seiten entstehen.

2. Teil: Lebensmittelkontrolle und -gesetz

Hanspeter Widmer, Lebensmittelkontrolleur des Kanton St. Gallen referierte interessant über seine aufwändige Arbeit. Die Teilnehmenden erhielten Einblicke worauf Lebensmittelkontrolleure ein besonderes Augenmerk haben müssen, wo etwas weniger. Die strenge Kontrolle vom Transport, Kühlung und Lagerung von leicht verderblichen Waren, wie Fleisch, nimmt einen grossen Teil in Anspruch. Ebenso die Kontrolle der Einhaltung der Einfuhr- und Zollbestimmungen. Sauberkeit in Betrieben wie Restaurants, Imbissbuden, Marktständen und –beizen sind die Situationen, die den Kontrolleuren oftmals die Haare zu Berge stehen lassen. Anschauliche Photos, die uns von Herrn Widmer gezeigt wurden, liessen uns teilweise erschauern. Den Marktchefs fehlt oftmals die Handlungsbefugnis, bei schweren Verstössen, die Händler wegweisen zu können oder die Festbeizen zu schliessen. Jeder Marktchef sollte mit seiner Gemeinde abklären, wie in groben Fällen vorgegangen werden kann, wie weit seine Befugnisse reichen.

Es empfiehlt sich, das Merkblatt für Lebensmittelhygiene den Händlern und Festwirtschaftsbetreibern abzugeben. Das Merkblatt ist auf der homepage der VNOSM zu finden.

Trotzdem liessen sich die Teilnehmer den Appetit nicht verderben und genossen anschliessend bei angeregten Gesprächen den feinen Lunch.

Präsidentin VNOSM

Brigitt Böni