

## EDITORIAL



**EUGEN RIESER**

**Verantwortlicher Redaktor**  
eugen.rieser@rationell-reinigen.ch

# ERFOLGREICHES DEBÜT AN DEN **SWISSKILLS**

Die Premiere der Schweizer Gebäudereiniger an den Berufsmeisterschaften SwissSkills war ein fulminanter Erfolg. Drei Frauen kämpften sich auf das Podest und freuten sich über ihre erfolgreiche Teilnahme. Lesen Sie hierzu unseren Beitrag (Seite 10).

Schweizer Meisterschaften gibt es in einzelnen Berufen seit über 100 Jahren. Sie werden von den Organisationen der Arbeitswelt (OaA) selbstständig organisiert. 2002 hatte SwissSkills die Koordination dieser verschiedenen Meisterschaften übernommen und unterstützt die OaA bei der Durchführung.

Unter dem Namen SwissSkills Bern 2014 wurden daher die ersten zentralen Schweizer Meisterschaften auf dem Bernexpo-Gelände durchgeführt. Es entstand ein kompakter Event mit einer geballten Leistungsshow der schweizerischen Berufsbildung. Dieses Jahr machten auch alle SRG-TV-Sender mit und übermittelten täglich vor Ort die Arbeitswettbewerbe der Berufsleute. Mehr als 200 000 Besucherinnen und Besucher, Eltern und Schüler waren in Bern dabei.

Jedes Jahr widmet sich die SEPAWA-Fachgruppe «Professionelle Reinigung & Pflege» einem gewichtigen Thema der Reinigungsbranche. Es kommen Spezialisten, Hochschulexperten und Fachleute aus der Schweiz sowie aus Deutschland und Österreich zusammen, um ihre Erfahrungen und Forschungsergebnisse auszutauschen. Diesmal ging es bei der Veranstaltung unter dem Titel «Überschäumend innovativ – Neuigkeiten und Risiken in der professionellen Reinigung» um den Schaum und das Schäumen – ein sehr interessantes Thema, wie Sie in unserem Bericht lesen können (Seite 7).

Bei der Lebensmittelverarbeitung müssen Richtlinien und Gesetze eingehalten werden, welche entsprechende Hygienevorschriften enthalten. Doch auch die Rohstoff- und Energiekosten sind bei der Verarbeitung von Ressourcen oder eben Lebensmitteln punkto Wettbewerbsfähigkeit und Umweltbelastung relevant. Würden Rohstoffe und Energie effizienter eingesetzt, könnte rund ein Viertel der Kosten eingespart werden. Wie Unternehmen aus der Lebensmittelbranche ihre Prozesse optimieren können, zeigten Experten auf einer Fachtagung (Seite 4).

**Ihr Schweiz-Redaktor**  
**Eugen Rieser**

## INHALT

SCHWEIZ

- 1 Editorial**  
Erfolgreiches Debüt an den SwissSkills
- 2 News**
- 4 FM in der Lebensmittelverarbeitung**  
Ressourceneffizienz lohnt sich
- 7 SEPAWA-Fachgruppentagung**  
Der Fokus lag auf Schäumen
- 10 SwissSkills der Gebäudereiniger**  
Mateja Vuk ist erste Schweizer Meisterin der Gebäudereiniger
- 14 Diversität in der Energieversorgung**  
«Fossil heizen ist von gestern»
- 15 Produkte**  
**Terminkalender**
- 16 Impressum**  
**Vorschau**