



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen 20ème Championnat suisse de désossage

24. August 2024

Visp VS



ERNST SUTTER





Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage
24. August 2024
Visp VS



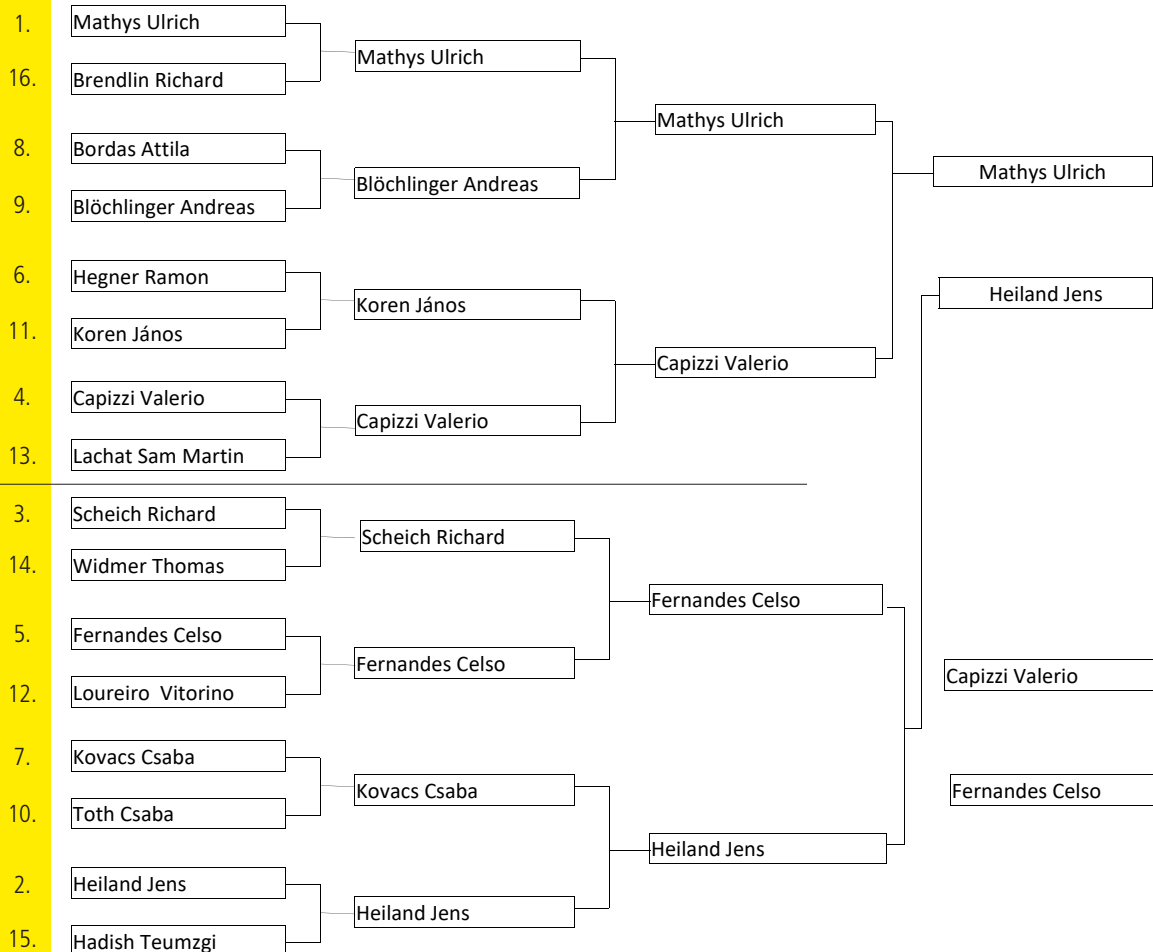
ERNST SUTTER



*Metzger | Boucher

Qualifikationsrang

Tableau



1. Rang

Heiland Jens

2. Rang

Mathys Ulrich

3. Rang

Fernandes Celso

4. Rang

Capizzi Valerio

Kriterien

Kriterien	Zeit	Ausbeizeit in Sekunden / temps désossage en secondes
Kriterium 1	Stufe 1	Keine Knorpel / pas de cartilage
	Stufe 2	Sichtbare Knorpel / cartilage visible (+10 Sek. / +10 sec.)
Kriterium 2	Stufe 1	Keine Schnitte oder Stiche / pas de coupe ou coupure profonde
	Stufe 2	Bis 1cm tief / jusqu'à 1 cm de profond (+10 Sek. / +10 sec.)
	Stufe 3	> 1cm tief / > 1cm de profond (+50 Sek. / +50 sec.)
Kriterien 3/4	Stufe 1	Fleisch am Knochen, Knorpel / Viande à l'os/au cartilage Kein oder sehr wenig Fleisch am Knochen/Knorpel / rien ou très peu de viande à l'os/au cartilage
	Stufe 2	Gut sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+10 Sek.) / viande à l'os bien visible/au cartilage (+10 sec.)
	Stufe 3	Viel sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+50 Sek.) / viande à l'os très visible/au cartilage (+50 sec.)
Kriterium 5	Stufe 3	Unter- und Oberarm nicht getrennt, Zeitlimite erreicht / Radius + ulna et Humérus séparés, arrivé à la limite du temps
	Stufe 3	Unter- und Oberarm nicht getrennt (+50 Sek.) / radius + ulna et Humérus séparés (+50 sec.)
	Stufe 3	Zeitlimite erreicht / arrivé à la limite du temps (+100 Sek. / +100 sec.)
		(Kriterium 5 wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)
Lernende	Stufe 1	Knochenhaut Schulterblatt / Périoste de l'omoplate
	Stufe 2	Knochenhaut ganz / périoste entier
	Stufe 2	Knochenhaut < 1/3 gerissen / périoste < déchirer 1/3 (+10 Sek. / +10 sec.)
	Stufe 3	Knochenhaut > 1/3 gerissen / périoste > déchirer 1/3 (+50 Sek. / +50 sec.)
		(Kriterium Lernende wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen 20ème Championnat suisse de désossage

24. August 2024

Visp VS



ERNST SUTTER



Metzger | Boucher

WICHTIG - Um diese Tabellen zu lesen nehmen Sie bitte das Wettkampffreglement und das entsprechende Tableau ab Qualifikation zur Hilfe!

Rang	Start-Nr.	Name	Vorname	Arbeitgeber	Durchgang	Ausbeinzeit in Sek.	Kriterium 1		Kriterium 2		Kriterien 3/4			Kriterium 5			Totalzeit in Sek.
							Stufe 2	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	
1	1031	Heiland	Jens	Metzgerschaft Berner Oberland	6. Final	567	7	70	2	1	0	0	0	0	0	0	707
					5. Halbfinal	377	6	60	3	1	80	0	0	0	0	0	517
					4. 1/4-tel Final	404	7	70	4	2	140	0	0	0	0	0	614
					3. 1/8-tel Final	381	3	30	8	2	180	1	0	10	0	0	601
					1. Qualifikation	390	6	60	8	2	180	1	0	10	0	0	640
2	1063	Mathys	Ulrich	Freelancer Mathys	6. Final	547	13	130	10	7	450	4	0	40	0	0	1167
					5. Halbfinal	320	6	60	7	4	270	3	0	30	0	0	680
					4. 1/4-tel Final	316	6	60	8	4	280	2	0	20	0	0	676
					3. 1/8-tel Final	340	8	80	8	4	280	2	0	20	0	0	720
					1. Qualifikation	291	4	40	7	3	220	4	0	40	0	0	591
3	1018	Fernandes	Celso	Micarna SA	7. Platz 3 und 4	540	13	130	12	8	520	5	0	50	0	0	1240
					5. Halbfinal	321	8	80	7	4	270	0	0	0	0	0	671
					4. 1/4-tel Final	367	7	70	5	3	200	2	0	20	0	0	657
					3. 1/8-tel Final	349	6	60	7	3	220	4	0	40	0	0	669
					1. Qualifikation	338	7	70	10	3	250	8	0	80	0	0	738
4	1002	Capizzi	Valerio	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	7. Platz 3 und 4	369	17	170	13	15	880	50	3	650	0	0	2069
					5. Halbfinal	327	6	60	7	3	220	5	1	100	0	0	707
					4. 1/4-tel Final	322	11	110	8	5	330	4	0	40	0	0	802
					3. 1/8-tel Final	414	7	70	8	10	580	7	0	70	0	0	1134
					1. Qualifikation	334	6	60	10	2	200	8	0	80	0	0	674
5	1039	Blöchlinger	Andreas	Metzgerei Pfammatter Raron	4. 1/4-tel Final	320	10	100	8	3	230	6	0	60	0	0	710
					3. 1/8-tel Final	305	8	80	8	4	280	9	0	90	0	0	755
					1. Qualifikation	317	8	80	8	4	280	14	0	140	0	0	817
6	1026	Kovacs	Csaba	Bigler AG Fleischwaren	4. 1/4-tel Final	387	6	60	9	5	340	6	0	60	0	0	847
					3. 1/8-tel Final	477	6	60	6	3	210	11	0	110	0	0	857
					1. Qualifikation	502	6	60	6	1	110	13	0	130	0	0	802
7	1059	Scheich	Richard	Appenzeller Fleisch und Feinkost AG	4. 1/4-tel Final	353	7	70	8	7	430	8	0	80	0	0	933
					3. 1/8-tel Final	360	10	100	10	4	300	8	0	80	0	0	840
					1. Qualifikation	282	6	60	10	2	200	11	0	110	0	0	652
8	1044	Koren	János	Migros Genossenschaft Ostschweiz	4. 1/4-tel Final	410	7	70	8	8	480	4	0	40	0	0	1000
					3. 1/8-tel Final	434	7	70	8	5	330	4	0	40	0	0	874
					1. Qualifikation	509	5	50	9	3	240	6	0	60	0	0	859
9	1015	Loureiro	Vitorino	Micarna SA	3. 1/8-tel Final	390	11	110	7	4	270	5	0	50	0	0	820
					1. Qualifikation	374	9	90	11	2	210	13	2	230	0	0	904
10	1036	Hegner	Ramon	Ochsen Metzgerei Wattinger AG	3. 1/8-tel Final	391	4	40	7	7	420	6	0	60	0	0	911
					1. Qualifikation	397	6	60	7	4	270	6	0	60	0	0	787
11	1042	Toth	Csaba	Ernst Sutter AG	3. 1/8-tel Final	336	11	110	6	6	360	12	0	120	0	0	926
					1. Qualifikation	332	7	70	8	3	230	16	1	210	0	0	842
12	1037	Bordas	Attila	Migros Genossenschaft Ostschweiz	3. 1/8-tel Final	267	10	100	11	8	510	10	0	100	0	0	977
					1. Qualifikation	326	9	90	9	3	240	11	1	160	0	0	816
13	1010	Widmer	Thomas	Bell Schweiz AG, Oensingen	3. 1/8-tel Final	474	13	130	9	7	440	4	0	40	0	0	1084
					1. Qualifikation	539	7	70	5	3	200	11	0	110	0	0	919
14	1008	Hadish	Teumzgi	Bell Schweiz AG, Oensingen	3. 1/8-tel Final	612	8	80	8	5	330	9	0	90	0	0	1112
					1. Qualifikation	720	6	60	4	1	90	5	0	50	0	0	920
15	1003	Brendlin	Richard	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	3. 1/8-tel Final	335	10	100	9	8	490	20	1	250	0	0	1175
					1. Qualifikation	391	9	90	8	3	230	14	2	240	0	0	951
16	1028	Lachat	Sam Martin	Bigler AG Fleischwaren	3. 1/8-tel Final	454	12	120	8	8	480	20	0	200	0	0	1254
					1. Qualifikation	535	4	40	9	1	140	14	1	190	0	0	905



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen

20ème Championnat suisse de désossage

24. August 2024

Visp VS

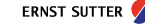


ERNST SUTTER



Metzger | Boucher

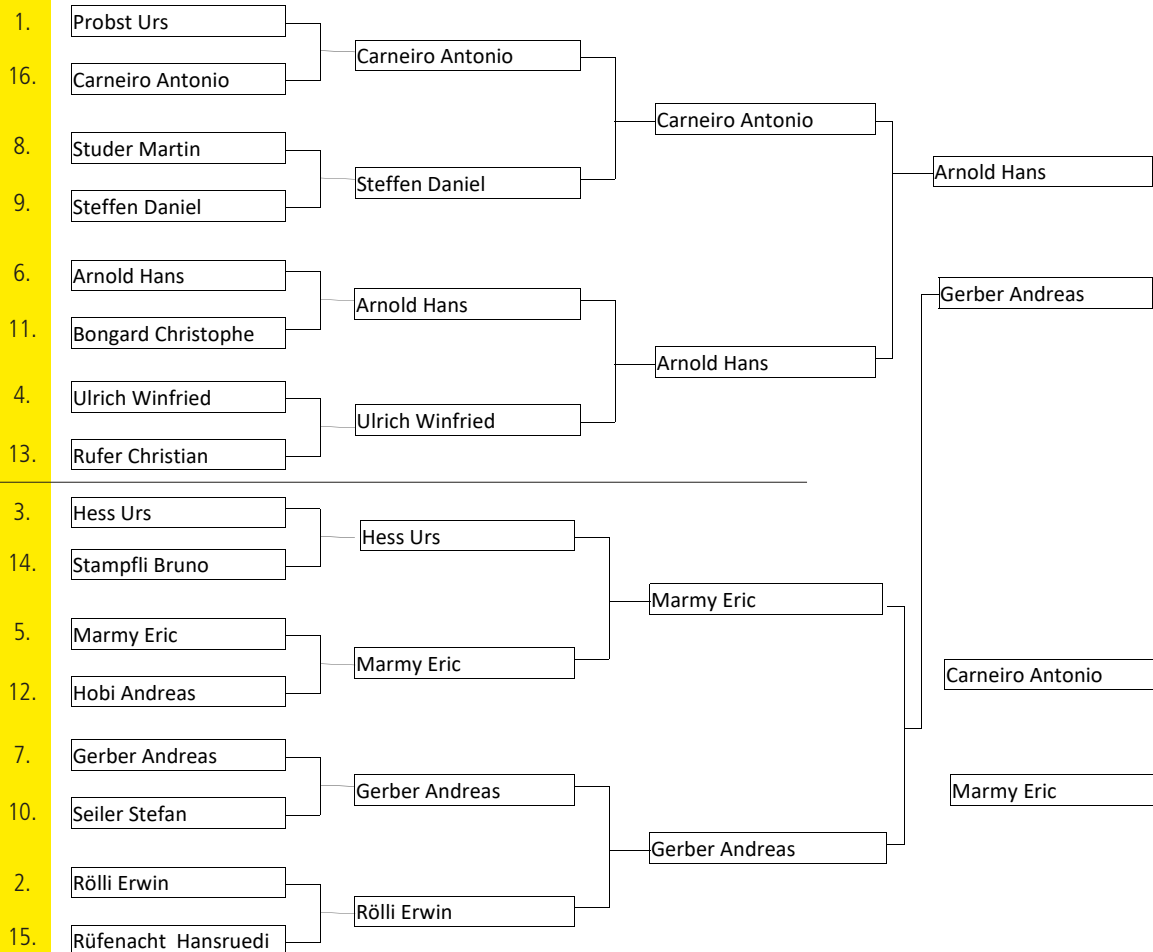
17	1030	Hannig	Csaba	Metzgerei Simperl AG	1. Qualifikation	315	11	110	10	6	400	13	0	130	0	0	0	955
18	1012	Rodrigues	Afonso	Micarna SA	1. Qualifikation	525	10	100	8	3	230	10	0	100	0	0	0	955
19	1050	Gal	Janos	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	404	10	100	8	5	330	6	2	160	0	0	0	994
20	1062	Thoma	Christoph	Appenzeller Fleisch und Feinkost AG	1. Qualifikation	477	10	100	10	4	300	12	0	120	0	0	0	997
21	1027	Lauber	Sven	Bigler AG Fleischwaren	1. Qualifikation	512	5	50	8	4	280	8	2	180	0	0	0	1022
22	1005	Pinto	Pedro	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	578	9	90	3	4	230	13	0	130	0	0	0	1028
23	1060	Stauffer	Jens	H&R Gastro AG	1. Qualifikation	396	6	60	8	7	430	15	0	150	0	0	0	1036
24	1013	Arantes	Pombo	Micarna SA	1. Qualifikation	429	9	90	8	4	280	15	2	250	0	0	0	1049
25	1046	Kohl Müller	Sascha	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	1. Qualifikation	352	5	50	7	8	470	18	0	180	0	0	0	1052
26	1022	Tari	Tamas	Micarna SA	1. Qualifikation	308	8	80	8	5	330	7	6	370	0	0	0	1088
27	1058	Häberli	This	Ochsen Metzgerei Wattinger AG	1. Qualifikation	461	7	70	12	6	420	14	0	140	0	0	0	1091
28	1043	Imhasly	Kilian	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	1. Qualifikation	249	7	70	10	8	500	23	1	280	0	0	0	1099
29	1045	Mündle	Mauro	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	1. Qualifikation	271	6	60	9	7	440	20	3	350	0	0	0	1121
30	1057	Trajano Barbosa	Douglas	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	434	7	70	10	7	450	17	0	170	0	0	0	1124
31	1053	De Pavia Santos	Lukas	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	374	7	70	10	7	450	18	1	230	0	0	0	1124
32	1034	Züger	Cyriil	Widmer & Pagani AG	1. Qualifikation	470	9	90	9	8	490	8	0	80	0	0	0	1130
33	1032	Fischer	Roman	Widmer & Pagani AG	1. Qualifikation	445	8	80	9	7	440	21	0	210	0	0	0	1175
34	1020	Afewerki	Dawit	Micarna SA	1. Qualifikation	532	10	100	10	6	400	10	1	150	0	0	0	1182
35	1041	Illes	Lajos	Ernst Sutter AG	1. Qualifikation	377	6	60	10	10	600	15	0	150	0	0	0	1187
36	1040	Amorim dos Santos	Silvério Emiliano		1. Qualifikation	307	11	110	10	8	500	13	3	280	0	0	0	1197
37	1055	Ribeiro Fernandes de	Thiago Henrique	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	329	9	90	11	7	460	27	1	320	0	0	0	1199
38	1051	Esslinger	Daniel	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	1. Qualifikation	557	8	80	10	8	500	7	0	70	0	0	0	1207
39	1054	Faria Rosa	Jhonata	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	413	11	110	10	6	400	24	1	290	0	0	0	1213
40	1019	Dos Santos Pedro	Telmo André	Micarna SA	1. Qualifikation	554	10	100	5	6	350	12	3	270	0	0	0	1274
41	1004	Adem	Beshir	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	5	50	6	5	310	2	0	20	0	2	100	1300
42	1016	Freitas	Pedro	Micarna SA	1. Qualifikation	289	9	90	9	6	390	21	7	560	0	0	0	1329
43	1006	Zerisenay	Selomon	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	7	70	3	7	380	11	1	160	0	0	0	1330
44	1025	Haraszi	Istvan	Bigler AG Fleischwaren	1. Qualifikation	680	9	90	7	5	320	25	0	250	0	0	0	1340
45	1029	Schättin	Tim	Lüthi's Fleischwaren	1. Qualifikation	683	9	90	9	7	440	11	1	160	0	0	0	1373
46	1011	Frade Rodrigues	Paula	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	4	40	7	5	320	11	3	260	0	1	50	1440
47	1056	Selest	Evghehi	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	274	7	70	13	9	580	22	6	520	0	0	0	1444
48	1001	Fraquelli	Olivier	Bell Schweiz AG, FF Basel	1. Qualifikation	527	7	70	9	5	340	17	7	520	0	0	0	1457
49	1038	Schmid	Nico	Berwert AG	1. Qualifikation	330	10	100	5	6	350	14	11	690	0	0	0	1470
50	1000	Sulprizio	Michaël	Bell Schweiz AG, FF Basel	1. Qualifikation	440	10	100	12	4	320	11	14	810	0	0	0	1670
51	1033	Berisha	Ardijan	Widmer & Pagani AG	1. Qualifikation	592	7	70	10	9	550	21	5	460	0	0	0	1672
52	1035	Danuser	Tania	Widmer & Pagani AG	1. Qualifikation	720	2	20	3	8	430	0	8	400	1	6	310	2220
53	1052	Aguiar de Oliveira	João Victor	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	485	9	90	12	10	620	12	27	1470	0	0	0	2665



Senioren | Seniors

Qualifikationsrang

Tableau



1. Rang

Arnold Hans

2. Rang

Gerber Andreas

3. Rang

Marmy Eric

4. Rang

Carneiro Antonio

Kriterien

Kriterien	
Zeit	Ausbeinzeit in Sekunden / temps désossage en secondes
Kriterium 1	Knorpel im Fleisch / Cartilage dans le viande
Stufe 1	Keine Knorpel / pas de cartilage
Stufe 2	Sichtbare Knorpel / cartilage visible (+10 Sek. / +10 sec.)
Kriterium 2	Schnitte und Stiche / Coupe ou coupure profonde
Stufe 1	Keine Schnitte oder Stiche / pas de coupe ou coupure profonde
Stufe 2	Bis 1cm tief / jusqu'à 1 cm de profond (+10 Sek. / +10 sec.)
Stufe 3	> 1cm tief / > 1cm de profond (+50 Sek. / +50 sec.)
Kriterien 3/4	Fleisch am Knochen, Knorpel / Viande à l'os/au cartilage
Stufe 1	Kein oder sehr wenig Fleisch am Knochen/Knorpel / rien ou très peu de viande à l'os/au cartilage
Stufe 2	Gut sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+10 Sek.) / viande à l'os bien visible/au cartilage (+10 sec.)
Stufe 3	Viel sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+50 Sek.) / viande à l'os très visible/au cartilage (+50 sec.)
Kriterium 5	Unter- und Oberarm nicht getrennt, Zeitlimite erreicht / Radius + ulna et Humérus séparés, arrivé à la limite du temps
Stufe 3	Unter- und Oberarm nicht getrennt (+50 Sek.) / radius + ulna et Humérus séparés (+50 sec.)
Stufe 3	Zeitlimite erreicht / arrivé à la limite du temps (+100 Sek. / +100 sec.)
(Kriterium 5 wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	
Lernende	Knochenhaut Schulterblatt / Périoste de l'omoplate
Stufe 1	Knochenhaut ganz / périoste entier
Stufe 2	Knochenhaut < 1/3 gerissen / périoste < déchirer 1/3 (+10 Sek. / +10 sec.)
Stufe 3	Knochenhaut > 1/3 gerissen / périoste > déchirer 1/3 (+50 Sek. / +50 sec.)
(Kriterium Lernende wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage
24. August 2024
Visp VS



ERNST SUTTER



Senioren | Seniors

WICHTIG - Um diese Tabellen zu lesen nehmen Sie bitte das Wettkampffreglement und das entsprechende Tableau ab Qualifikation zur Hilfe!

Rang	Start-Nr.	Name	Vorname	Arbeitgeber	Durchgang	Ausbeinzeit in Sek.	Kriterium 1		Kriterium 2			Kriterien 3/4			Kriterium 5			Totalzeit in Sek.
							Stufe 2	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	
1	2010	Arnold	Hans	Metzgerei Pfammatter Raron	6. Final	462	14	140	10	10	600	13	0	130	0	0	0	1332
					5. Halbfinal	272	10	100	11	3	260	10	0	100	0	0	0	732
					4. 1/4-tel Final	334	9	90	7	6	370	9	0	90	0	0	0	884
					3. 1/8-tel Final	318	7	70	6	2	160	12	0	120	0	0	0	668
					1. Qualifikation	275	10	100	9	6	390	11	0	110	0	0	0	875
2	2018	Gerber	Andreas		6. Final	452	16	160	9	14	790	27	2	370	0	0	0	1772
					5. Halbfinal	305	3	30	4	4	240	18	0	180	0	0	0	755
					4. 1/4-tel Final	340	8	80	9	7	440	7	0	70	0	0	0	930
					3. 1/8-tel Final	400	4	40	3	1	80	14	0	140	0	0	0	660
					1. Qualifikation	535	5	50	12	3	270	5	0	50	0	0	0	905
3	2020	Marmy	Eric	Micarna SA	7. Platz 3 und 4	398	18	180	12	9	570	41	1	460	0	0	0	1608
					5. Halbfinal	302	8	80	8	4	280	11	0	110	0	0	0	772
					4. 1/4-tel Final	287	10	100	9	6	390	13	0	130	0	0	0	907
					3. 1/8-tel Final	340	7	70	7	3	220	13	0	130	0	0	0	760
					1. Qualifikation	412	10	100	9	3	240	7	1	120	0	0	0	872
4	2017	Carneiro	Antonio	FF Frischfleisch	7. Platz 3 und 4	310	19	190	11	16	910	33	0	330	0	0	0	1740
					5. Halbfinal	200	9	90	10	6	400	14	0	140	0	0	0	830
					4. 1/4-tel Final	228	11	110	10	10	600	13	0	130	0	0	0	1068
					3. 1/8-tel Final	210	7	70	10	2	200	14	0	140	0	0	0	620
					1. Qualifikation	251	12	120	7	9	520	11	2	210	0	0	0	1101
5	2025	Ulrich	Winfried	Bigler AG Fleischwaren	4. 1/4-tel Final	352	8	80	8	6	380	9	1	140	0	0	0	952
					3. 1/8-tel Final	415	9	90	5	2	150	15	1	200	0	0	0	855
					1. Qualifikation	474	8	80	10	3	250	6	0	60	0	0	0	864
6	2008	Hess	Urs	Migros Luzern	4. 1/4-tel Final	325	10	100	8	8	480	6	0	60	0	0	0	965
					3. 1/8-tel Final	371	6	60	3	2	130	7	0	70	0	0	0	631
					1. Qualifikation	389	8	80	7	2	170	7	2	170	0	0	0	809
7	2009	Rölli	Erwin	Migros Luzern	4. 1/4-tel Final	306	10	100	7	10	570	7	0	70	0	0	0	1046
					3. 1/8-tel Final	333	6	60	3	4	230	10	0	100	0	0	0	723
					1. Qualifikation	347	5	50	7	5	320	6	0	60	0	0	0	777
8	2024	Steffen	Daniel	Bigler AG Fleischwaren	4. 1/4-tel Final	328	13	130	12	10	620	10	0	100	0	0	0	1178
					3. 1/8-tel Final	397	8	80	6	4	260	8	0	80	0	0	0	817
					1. Qualifikation	473	11	110	12	4	320	9	0	90	0	0	0	993
9	2019	Bongard	Christophe	Micarna SA	3. 1/8-tel Final	323	8	80	5	3	200	9	1	140	0	0	0	743
					1. Qualifikation	412	10	100	12	6	420	10	0	100	0	0	0	1032
10	2004	Seiler	Stefan	Bell Schweiz AG, Oensingen	3. 1/8-tel Final	401	10	100	3	4	230	8	0	80	0	0	0	811
					1. Qualifikation	469	8	80	7	6	370	9	0	90	0	0	0	1009
11	2023	Rufer	Christian	Bigler AG Fleischwaren	3. 1/8-tel Final	449	7	70	7	3	220	13	0	130	0	0	0	869
					1. Qualifikation	461	10	100	12	5	370	11	0	110	0	0	0	1041
12	2006	Studer	Martin	Bell Schweiz AG, Oensingen	3. 1/8-tel Final	440	7	70	6	2	160	20	0	200	0	0	0	870
					1. Qualifikation	579	6	60	7	1	120	17	1	220	0	0	0	979
13	2003	Rüfenacht	Hansruedi	Bell Schweiz AG, Oensingen	3. 1/8-tel Final	356	9	90	6	4	260	15	1	200	0	0	0	906
					1. Qualifikation	544	7	70	8	1	130	10	5	350	0	0	0	1094
14	2015	Hobi	Andreas	Ernst Sutter AG	3. 1/8-tel Final	452	7	70	6	4	260	18	0	180	0	0	0	962
					1. Qualifikation	553	6	60	11	4	310	11	0	110	0	0	0	1033
15	2002	Probst	Urs	Bell Schweiz AG, Oensingen	3. 1/8-tel Final	381	8	80	9	4	290	18	2	280	0	0	0	1031
					1. Qualifikation	464	3	30	4	0	40	11	2	210	0	0	0	744
16	2012	Stampfli	Bruno	Metzgerei Stampfli	3. 1/8-tel Final	645	6	60	7	4	270	8	0	80	0	0	0	1055
					1. Qualifikation	623	5	50	9	5	340	8	0	80	0	0	0	1093



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen

20ème Championnat suisse de désossage

24. August 2024

Visp VS



ERNST SUTTER



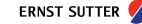
Senioren | Seniors

17	2001	Schalck	Frederic	Bell Schweiz AG, FF Basel	1. Qualifikation	304	11	110	9	7	440	22	1	270	0	0	0	1124
18	2005	Allemann	Peter	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	629	8	80	9	4	290	13	0	130	0	0	0	1129
19	2027	Stephane	Stauffer	Bigler AG	1. Qualifikation	545	6	60	12	6	420	14	0	140	0	0	0	1165
20	2014	Milojkovic	Petar	Ernst Sutter AG	1. Qualifikation	281	13	130	10	8	500	22	1	270	0	0	0	1181
21	2000	Schnoebelen	David	Bell Schweiz AG, FF Basel	1. Qualifikation	545	9	90	12	6	420	20	1	250	0	0	0	1305
22	2026	Periquet	Pascal	Delicarna AG	1. Qualifikation	540	9	90	11	7	460	20	1	250	0	0	0	1340
23	2011	Walter	Bruno	Metzgerei Pfammatter Raron	1. Qualifikation	405	10	100	9	9	540	16	3	310	0	0	0	1355
24	2016	Dornbierer	David	Ernst Sutter AG	1. Qualifikation	526	7	70	11	11	660	19	1	240	0	0	0	1496
25	2021	Cipriano Jose	Vitor Duarte	Micarna SA	1. Qualifikation	533	10	100	9	8	490	15	6	450	0	0	0	1573
26	2013	Klodel	Mario	Ernst Sutter AG	1. Qualifikation	436	8	80	9	5	340	14	14	840	0	0	0	1696



Schlussrangliste | Detail

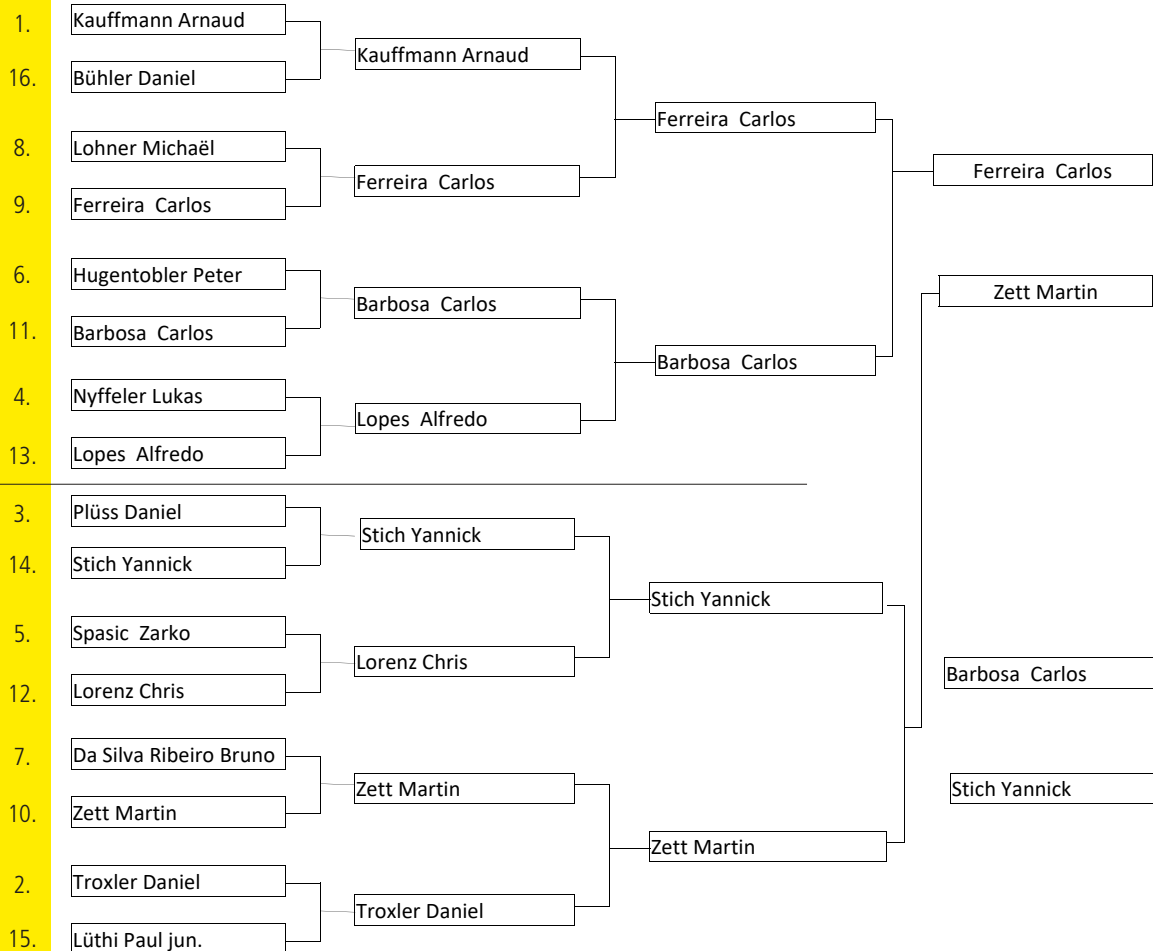
20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage
24. August 2024
Visp VS



Bürometzger | Boucher de Bureau

Qualifikationsrang

Tableau



1. Rang

Zett Martin

2. Rang

Ferreira Carlos

3. Rang

Stich Yannick

4. Rang

Barbosa Carlos

Kriterien

Kriterien	Zeit	Ausbeinzeit in Sekunden / temps désossage en secondes
Kriterium 1	Knorpel im Fleisch / Cartilage dans le viande	
Stufe 1	Keine Knorpel / pas de cartilage	
Stufe 2	Sichtbare Knorpel / cartilage visible (+10 Sek. / +10 sec.)	
Kriterium 2	Schnitte und Stiche / Coupe ou coupure profonde	
Stufe 1	Keine Schnitte oder Stiche / pas de coupe ou coupure profonde	
Stufe 2	Bis 1cm tief / jusqu'à 1 cm de profond (+10 Sek. / +10 sec.)	
Stufe 3	> 1cm tief / > 1cm de profond (+50 Sek. / +50 sec.)	
Kriterien 3/4	Fleisch am Knochen, Knorpel / Viande à l'os/au cartilage	
Stufe 1	Kein oder sehr wenig Fleisch am Knochen/Knorpel / rien ou très peu de viande à l'os/au cartilage	
Stufe 2	Gut sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+10 Sek.) / viande à l'os bien visible/au cartilage (+10 sec.)	
Stufe 3	Viel sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+50 Sek.) / viande à l'os très visible/au cartilage (+50 sec.)	
Kriterium 5	Unter- und Oberarm nicht getrennt, Zeitlimite erreicht / Radius + ulna et Humérus séparés, arrivé à la limite du temps	
Stufe 3	Unter- und Oberarm nicht getrennt (+50 Sek.) / radius + ulna et Humérus séparés (+50 sec.)	
Stufe 3	Zeitlimite erreicht / arrivé à la limite du temps (+100 Sek. / +100 sec.)	
	(Kriterium 5 wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	
Lernende	Knochenhaut Schulterblatt / Périoste de l'omoplate	
Stufe 1	Knochenhaut ganz / périoste entier	
Stufe 2	Knochenhaut < 1/3 gerissen / périoste < déchirer 1/3 (+10 Sek. / +10 sec.)	
Stufe 3	Knochenhaut > 1/3 gerissen / périoste > déchirer 1/3 (+50 Sek. / +50 sec.)	
	(Kriterium Lernende wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage
24. August 2024
Visp VS



ERNST SUTTER



Bürometzger | Boucher de Bureau

WICHTIG - Um diese Tabellen zu lesen nehmen Sie bitte das Wettkampfglement und das entsprechende Tableau ab Qualifikation zur Hilfe!

Rang	Start-Nr.	Name	Vorname	Arbeitgeber	Durchgang	Ausbeinzeit in Sek.	Kriterium 1		Kriterium 2			Kriterien 3/4			Kriterium 5			Totalzeit in Sek.
							Stufe 2	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	
1	3036	Zett	Martin	Möfag	6. Final	491	11	110	9	4	290	12	0	120	0	0	0	1011
					5. Halbfinal	349	10	100	7	6	370	3	0	30	0	0	0	849
					4. 1/4-tel Final	406	6	60	6	3	210	3	0	30	0	0	0	706
					3. 1/8-tel Final	401	5	50	4	2	140	8	0	80	0	0	0	671
					1. Qualifikation	349	6	60	8	4	280	12	0	120	0	0	0	809
2	3042	Ferreira	Carlos	Micarna SA	6. Final	526	14	140	9	5	340	11	0	110	0	0	0	1116
					5. Halbfinal	326	8	80	7	4	270	6	0	60	0	0	0	736
					4. 1/4-tel Final	332	10	100	8	4	280	6	0	60	0	0	0	772
					3. 1/8-tel Final	348	6	60	7	3	220	7	0	70	0	0	0	698
					1. Qualifikation	354	13	130	10	3	250	5	0	50	0	0	0	784
3	3014	Stich	Yannick	Bell Schweiz AG, Oensingen	7. Platz 3 und 4	548	12	120	4	7	390	27	0	270	0	0	0	1328
					5. Halbfinal	372	8	80	9	4	290	15	0	150	0	0	0	892
					4. 1/4-tel Final	379	8	80	9	6	390	8	0	80	0	0	0	929
					3. 1/8-tel Final	419	4	40	6	3	210	14	0	140	0	0	0	809
					1. Qualifikation	417	6	60	8	4	280	13	0	130	0	0	0	887
4	3041	Barbosa	Carlos	Micarna SA	7. Platz 3 und 4	595	19	190	8	10	580	21	0	210	0	0	0	1575
					5. Halbfinal	334	10	100	8	6	380	16	0	160	0	0	0	974
					4. 1/4-tel Final	353	7	70	9	3	240	11	0	110	0	0	0	773
					3. 1/8-tel Final	361	12	120	6	1	110	10	0	100	0	0	0	691
					1. Qualifikation	499	8	80	8	2	180	7	0	70	0	0	0	829
5	3008	Troxler	Daniel	Bell Schweiz AG, Oensingen	4. 1/4-tel Final	397	7	70	7	4	270	2	0	20	0	0	757	
					3. 1/8-tel Final	339	9	90	7	2	170	4	0	40	0	0	639	
					1. Qualifikation	451	5	50	5	0	50	3	0	30	0	0	581	
					4. 1/4-tel Final	323	9	90	8	7	430	10	0	100	0	0	0	943
6	3002	Kauffmann	Arnaud	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	3. 1/8-tel Final	321	11	110	6	4	260	8	0	80	0	0	771	
					1. Qualifikation	367	3	30	1	0	10	9	0	90	0	0	497	
					4. 1/4-tel Final	350	7	70	11	8	510	8	0	80	0	0	1010	
7	3026	Lorenz	Chris	Ernst Sutter AG	3. 1/8-tel Final	309	10	100	7	7	420	7	0	70	0	0	899	
					1. Qualifikation	436	7	70	11	3	260	7	0	70	0	0	836	
					4. 1/4-tel Final	311	8	80	9	12	690	22	0	220	0	0	0	1301
8	3043	Lopes	Alfredo	Micarna SA	3. 1/8-tel Final	316	8	80	8	6	380	15	0	150	0	0	926	
					1. Qualifikation	376	5	50	8	4	280	15	0	150	0	0	856	
					3. 1/8-tel Final	331	6	60	5	4	250	13	0	130	0	0	771	
9	3028	Bühler	Daniel	Ernst Sutter AG	1. Qualifikation	431	7	70	8	4	280	13	0	130	0	0	911	
					3. 1/8-tel Final	359	9	90	5	5	300	3	0	30	0	0	779	
10	3030	Hugentobler	Peter	Möfag	1. Qualifikation	350	7	70	7	3	220	9	0	90	0	0	730	
					3. 1/8-tel Final	339	7	70	6	4	260	12	0	120	0	0	789	
11	3000	Lohner	Michaël	Bell Schweiz AG, FF Basel	1. Qualifikation	318	6	60	4	4	240	5	2	150	0	0	768	
					3. 1/8-tel Final	383	13	130	6	4	260	4	0	40	0	0	813	
12	3040	Lüthi	Paul jun.	Lüthis Fleischwaren	1. Qualifikation	403	9	90	8	5	330	7	0	70	0	0	893	
					3. 1/8-tel Final	313	10	100	8	4	280	18	2	280	0	0	0	973
13	3013	Da Silva Ribeiro	Bruno	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	357	3	30	7	2	170	9	2	190	0	0	747	
					3. 1/8-tel Final	454	10	100	8	5	330	9	0	90	0	0	974	
14	3011	Spasic	Zarko	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	563	2	20	5	1	100	4	0	40	0	0	723	
					3. 1/8-tel Final	439	9	90	6	7	410	15	0	150	0	0	1089	
15	3019	Nyffeler	Lukas	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	505	1	10	4	1	90	5	1	100	0	0	705	
					3. 1/8-tel Final	432	10	100	7	9	520	10	0	100	0	0	1152	
16	3005	Plüss	Daniel	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	435	2	20	1	2	110	4	0	40	0	0	605	

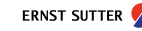


Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen 20ème Championnat suisse de désossage

24. August 2024

Visp VS



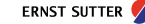
Bürometzger | Boucher de Bureau

17	3037	Bühler	Andreas	H&R Gastro AG	1. Qualifikation	433	7	70	5	6	350	7	0	70	0	0	0	923
18	3045	Derron	Sébastien	Micarna SA	1. Qualifikation	439	7	70	9	6	390	3	0	30	0	0	0	929
19	3033	Firmino de Oliveira	Patricio José	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	281	10	100	12	4	320	23	0	230	0	0	0	931
20	3038	Kunz	Hans-Ulrich	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	554	8	80	10	4	300	2	0	20	0	0	0	954
21	3035	Oliveira Costa	Marco Filipe	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	278	8	80	9	7	440	16	0	160	0	0	0	958
22	3051	Roger	Berger	Bigler AG Fleischwaren	1. Qualifikation	530	7	70	9	3	240	11	1	160	0	0	0	1000
23	3031	Emmenegger	Urs	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	383	10	100	12	6	420	12	0	120	0	0	0	1023
24	3017	Kwiatkowski	Damian	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	2	20	4	3	190	10	0	100	0	0	0	1030
25	3044	Marmier	Alain	Micarna SA	1. Qualifikation	486	10	100	9	4	290	17	0	170	0	0	0	1046
26	3053	Hubacher	Andreas	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	701	3	30	6	3	210	14	0	140	0	0	0	1081
27	3029	Hegner	Walter	Möfag	1. Qualifikation	431	8	80	11	7	460	14	0	140	0	0	0	1111
28	3007	Steiner	Christina	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	705	5	50	3	4	230	10	1	150	0	0	0	1135
29	3050	Bigler	Joel	Bigler AG Fleischwaren	1. Qualifikation	588	9	90	11	5	360	11	0	110	0	0	0	1148
30	3047	Bertei	Lorenzo	Bigler AG Fleischwaren	1. Qualifikation	435	10	100	12	8	520	11	0	110	0	0	0	1165
31	3046	Albin	Orlando	Micarna SA	1. Qualifikation	526	8	80	12	6	420	15	0	150	0	0	0	1176
32	3052	Sousa Amorim	André Gustavo	Möfag	1. Qualifikation	350	8	80	10	6	400	27	3	420	0	0	0	1250
33	3021	Rymann	Andreas	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	8	80	10	4	300	16	0	160	0	0	0	1260
34	3025	Borter	Calvin	Metzgerei Pfammatter Raron	1. Qualifikation	348	9	90	11	9	560	17	2	270	0	0	0	1268
35	3018	Uletic	Daniel	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	2	20	3	3	180	11	1	160	0	2	100	1280
36	3001	Gayon	Sylvain	Bell Schweiz AG, FF Basel	1. Qualifikation	329	8	80	10	5	350	14	8	540	0	0	0	1299
37	3012	Schmid	Lena	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	4	40	4	4	240	12	0	120	0	2	100	1320
38	3020	Georgiadis	Theodoros	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	4	40	5	2	150	11	2	210	0	2	100	1320
39	3022	Borneque	Dominique	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	581	8	80	12	7	470	22	1	270	0	0	0	1401
40	3032	Fernandes de Almeida	Edimar	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	341	12	120	10	13	750	16	1	210	0	0	0	1421
41	3027	Eid	Dominic	Ernst Sutter AG	1. Qualifikation	609	9	90	12	10	620	15	0	150	0	0	0	1469
42	3034	Hilfiker	Michael	FF Frischfleisch	1. Qualifikation	720	7	70	11	11	660	13	1	180	0	1	50	1730
43	3003	Marchelli Quintanill	Fernando	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	1. Qualifikation	720	4	40	5	4	250	11	7	460	0	3	150	1770
44	3004	Käser	Thomas	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	3	30	3	5	280	19	8	590	0	2	100	1820
45	3009	Klemmstein	Stefan	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	720	4	40	6	9	510	7	8	470	0	3	150	2040



Schlussrangliste | Detail

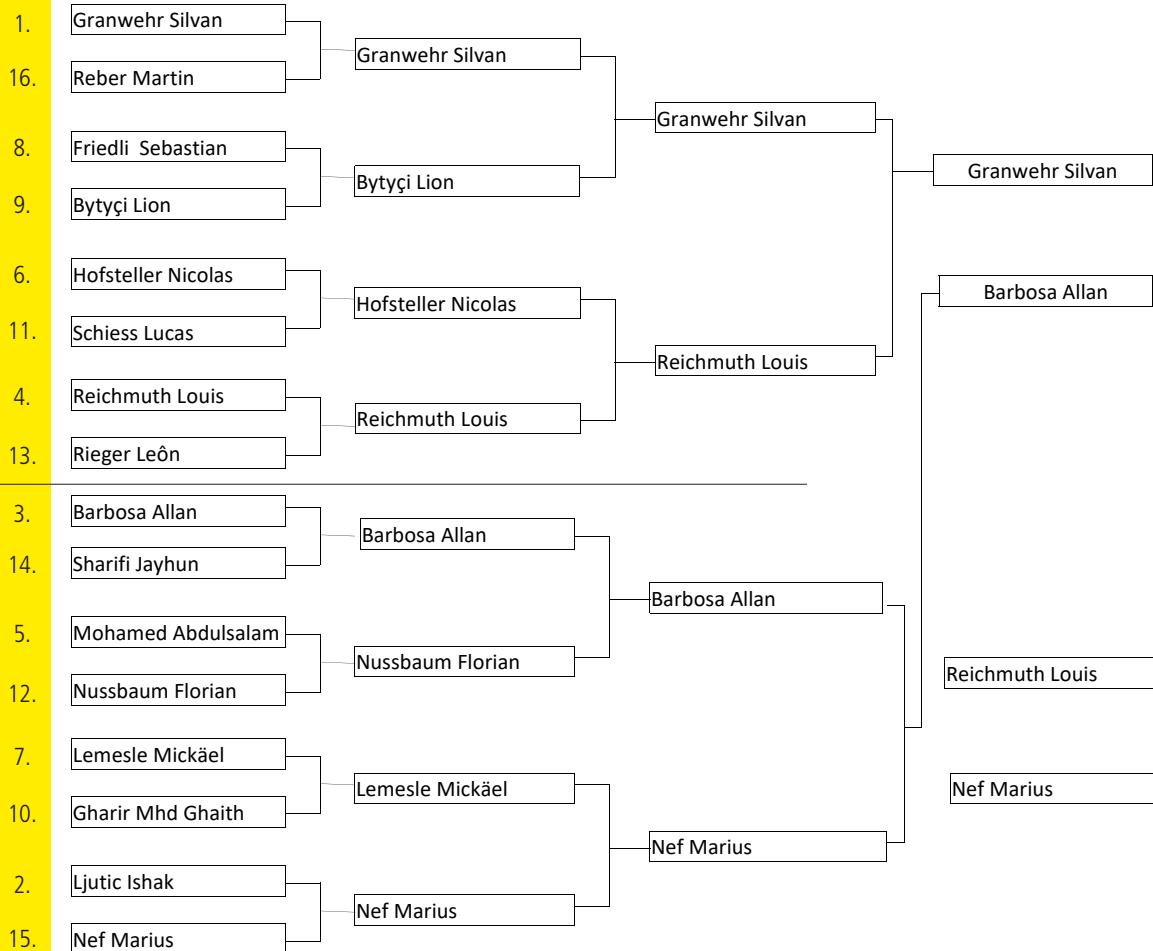
20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage
24. August 2024
Visp VS



Lernende | Apprendi

Qualifikationsrang

Tableau



1. Rang

Granwehr Silvan

2. Rang

Barbosa Allan

3. Rang

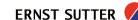
Reichmuth Louis

4. Rang

Nef Marius

Kriterien

Kriterien	Zeit	Ausbeinzeit in Sekunden / temps désossage en secondes
Kriterium 1	Knorpel im Fleisch / Cartilage dans le viande	
Stufe 1	Keine Knorpel / pas de cartilage	
Stufe 2	Sichtbare Knorpel / cartilage visible (+10 Sek. / +10 sec.)	
Kriterium 2	Schnitte und Stiche / Coupe ou coupure profonde	
Stufe 1	Keine Schnitte oder Stiche / pas de coupe ou coupure profonde	
Stufe 2	Bis 1cm tief / jusqu'à 1 cm de profond (+10 Sek. / +10 sec.)	
Stufe 3	> 1cm tief / > 1cm de profond (+50 Sek. / +50 sec.)	
Kriterien 3/4	Fleisch am Knochen, Knorpel / Viande à l'os/au cartilage	
Stufe 1	Kein oder sehr wenig Fleisch am Knochen/Knorpel / rien ou très peu de viande à l'os/au cartilage	
Stufe 2	Gut sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+10 Sek.) / viande à l'os bien visible/au cartilage (+10 sec.)	
Stufe 3	Viel sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+50 Sek.) / viande à l'os très visible/au cartilage (+50 sec.)	
Kriterium 5	Unter- und Oberarm nicht getrennt, Zeitlimite erreicht / Radius + ulna et Humérus séparés, arrivé à la limite du temps	
Stufe 3	Unter- und Oberarm nicht getrennt (+50 Sek.) / radius + ulna et Humérus séparés (+50 sec.)	
Stufe 3	Zeitlimite erreicht / arrivé à la limite du temps (+100 Sek. / +100 sec.)	
	(Kriterium 5 wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	
Lernende	Knochenhaut Schulterblatt / Périoste de l'omoplate	
Stufe 1	Knochenhaut ganz / périoste entier	
Stufe 2	Knochenhaut < 1/3 gerissen / périoste < déchirer 1/3 (+10 Sek. / +10 sec.)	
Stufe 3	Knochenhaut > 1/3 gerissen / périoste > déchirer 1/3 (+50 Sek. / +50 sec.)	
	(Kriterium Lernende wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	



Lernende | Apprendi

WICHTIG - Um diese Tabellen zu lesen nehmen Sie bitte das Wettkampfglement und das entsprechende Tableau ab Qualifikation zur Hilfe!

Rang	Start-Nr.	Name	Vorname	Arbeitgeber	Durchgang	Ausbeinzeit in Sek.	Kriterium 1		Kriterium 2		Kriterien 3/4			Kriterium 5			Totalzeit in Sek.	
							Stufe 2	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3		Zuschlag in Sek.
1	4001	Granwehr	Silvan	Metzgerei Schleuniger	6. Final	548	8	80	11	7	460	15	1	200	0	0	0	1288
					5. Halbfinal	341	9	90	6	5	310	8	0	80	0	0	0	821
					4. 1/4-tel Final	327	7	70	5	9	500	11	0	110	0	0	0	1007
					3. 1/8-tel Final	356	10	100	8	9	530	12	0	120	0	0	0	1106
2	4012	Barbosa	Allan	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	378	11	110	9	10	590	11	0	110	0	0	0	1188
					6. Final	855	14	140	11	13	760	5	0	50	0	0	0	1805
					5. Halbfinal	537	9	90	10	9	550	3	0	30	0	0	0	1207
					4. 1/4-tel Final	539	8	80	10	8	500	3	0	30	0	0	0	1149
3	4018	Reichmuth	Louis	Micarna SA	3. 1/8-tel Final	613	11	110	8	10	580	6	0	60	0	0	0	1363
					1. Qualifikation	682	9	90	9	5	340	8	1	130	0	0	0	1242
					7. Platz 3 und 4	663	16	160	11	16	910	18	0	180	0	0	0	1913
					5. Halbfinal	395	9	90	10	8	500	8	0	80	0	0	0	1065
4	4003	Nef	Marius	Näf-metzg	4. 1/4-tel Final	480	11	110	8	10	580	8	0	80	0	0	0	1250
					3. 1/8-tel Final	453	9	90	7	9	520	8	0	80	0	0	0	1143
					1. Qualifikation	453	10	100	7	11	620	15	0	150	0	0	0	1323
					7. Platz 3 und 4	663	14	140	13	18	1030	42	3	570	0	0	0	2403
5	4033	Bytyçi	Lion	Micarna SA	5. Halbfinal	450	7	70	8	11	630	18	0	180	0	0	0	1330
					4. 1/4-tel Final	460	9	90	8	11	630	15	0	150	0	0	0	1330
					3. 1/8-tel Final	453	12	120	6	9	510	14	0	140	0	0	0	1223
					1. Qualifikation	502	11	110	15	16	950	20	1	250	0	0	0	1812
6	4022	Hofsteller	Nicolas	Micarna SA	4. 1/4-tel Final	533	9	90	9	9	540	8	0	80	0	0	0	1243
					3. 1/8-tel Final	508	8	80	5	6	350	13	0	130	0	0	0	1068
					1. Qualifikation	626	11	110	12	12	720	2	0	20	0	0	0	1476
					4. 1/4-tel Final	640	8	80	13	11	680	6	0	60	0	0	0	1460
7	4013	Nussbaum	Florian	Bell Schweiz AG, Oensingen	3. 1/8-tel Final	717	10	100	7	6	370	14	0	140	0	0	0	1327
					1. Qualifikation	703	5	50	7	8	470	17	0	170	0	0	0	1393
					4. 1/4-tel Final	588	11	110	13	12	730	21	1	260	0	0	0	1688
					3. 1/8-tel Final	659	8	80	8	7	430	13	0	130	0	0	0	1299
8	4025	Lemesle	Mickäel	Micarna SA	1. Qualifikation	655	12	120	14	14	840	12	0	120	0	0	0	1735
					4. 1/4-tel Final	720	11	110	11	18	1010	12	0	120	0	0	0	1960
					3. 1/8-tel Final	692	9	90	8	13	730	10	0	100	0	0	0	1612
					1. Qualifikation	720	6	60	5	5	300	17	1	220	0	1	50	1400
9	4014	Ljutic	Ishak	FF Frischfleisch	3. 1/8-tel Final	428	12	120	10	9	550	14	0	140	0	0	0	1238
					1. Qualifikation	379	8	80	11	9	560	17	0	170	0	0	0	1189
					3. 1/8-tel Final	587	11	110	9	9	540	4	0	40	0	0	0	1277
					1. Qualifikation	604	8	80	13	10	630	11	0	110	0	0	0	1424
11	4016	Reber	Martin	H&R Gastro AG	3. 1/8-tel Final	527	8	80	8	11	630	14	0	140	0	0	0	1377
					1. Qualifikation	474	10	100	13	16	930	22	2	320	0	0	0	1824
					3. 1/8-tel Final	584	10	100	8	11	630	7	0	70	0	0	0	1384
					1. Qualifikation	565	8	80	9	9	540	17	0	170	0	0	0	1355
13	4037	Schiess	Lucas	Micarna SA	3. 1/8-tel Final	721	10	100	8	12	680	12	1	170	0	0	0	1671
					1. Qualifikation	710	13	130	13	13	780	10	0	100	0	0	0	1720
					3. 1/8-tel Final	626	7	70	11	15	860	12	0	120	0	0	0	1676
					1. Qualifikation	622	9	90	15	16	950	12	0	120	0	0	0	1782
15	4006	Gharir	Mhd Ghaith	Bell Schweiz AG, Charc. Basel	3. 1/8-tel Final	365	11	110	8	21	1130	14	0	140	0	0	0	1745
					1. Qualifikation	316	11	110	15	19	1100	19	0	190	0	0	0	1716
					3. 1/8-tel Final	452	11	110	11	13	760	28	5	530	0	0	0	1852
					1. Qualifikation	656	8	80	8	9	530	21	6	510	0	0	0	1776

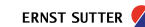


Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage

24. August 2024

Visp VS



Lernende | Apprendi

17	4021	Abilleira Perez	Oscar	Micarna SA	1. Qualifikation	650	11	110	14	15	890	18	1	230	0	0	0	1880
18	4019	Vieira	André	Micarna SA	1. Qualifikation	720	9	90	10	12	700	18	0	180	0	2	100	1890
19	4044	Reichlin	Julian	Bigler AG Fleischwaren	1. Qualifikation	579	11	110	15	15	900	18	3	330	0	0	0	1919
20	4042	Karimi	Mahmod	Micarna SA	1. Qualifikation	680	12	120	16	16	960	14	1	190	0	0	0	1950
21	4002	Wachtel	Franz	Metzgerei Pfammatter Raron	1. Qualifikation	475	15	150	13	16	930	20	4	400	0	0	0	1955
22	4004	Hofmann	Daniel	Metzgerei Rust GmbH	1. Qualifikation	335	10	100	16	16	960	21	7	560	0	0	0	1955
23	4030	Makondo	Donaiki	Micarna SA	1. Qualifikation	720	8	80	8	9	530	19	6	490	0	2	100	2020
24	4043	Hostettler	Adrian	Bigler AG Fleischwaren	1. Qualifikation	452	14	140	15	17	1000	23	4	430	0	0	0	2022
25	4039	Leuzinger	Rolf	Micarna SA	1. Qualifikation	616	15	150	17	16	970	20	3	350	0	0	0	2086
26	4009	Mahendran	Mayooran	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	659	14	140	16	19	1110	20	0	200	0	0	0	2109
27	4028	Ciric	Denis	Micarna SA	1. Qualifikation	720	14	140	15	13	800	20	5	450	0	0	0	2110
28	4034	Rodrigo	Matos Reis	Micarna SA	1. Qualifikation	720	12	120	17	17	1020	8	4	280	0	1	50	2240
29	4040	Carotti	Elia	Micarna SA	1. Qualifikation	569	9	90	15	16	950	9	11	640	0	0	0	2249
30	4023	Ribeiro Barreiros	César	Micarna SA	1. Qualifikation	720	4	40	9	8	490	0	11	550	0	5	250	2300
31	4027	Peireira	Lucas	Micarna SA	1. Qualifikation	720	17	170	12	16	920	15	8	550	0	1	50	2460
32	4010	Taheri	Amir Muhammad	Bell Schweiz AG, Oensingen	1. Qualifikation	597	14	140	9	23	1240	27	7	620	0	0	0	2597
33	4036	Sharifi	Naqibullah	Micarna SA	1. Qualifikation	588	16	160	22	25	1470	21	12	810	0	0	0	3028
34	4005	Haas	Romeo	Ueli-Hof Bio-Metzgerei	1. Qualifikation	720	10	100	14	25	1390	14	16	940	0	1	50	3250
35	4035	Hager	Severin	Micarna SA	1. Qualifikation	492	17	170	17	26	1470	27	22	1370	0	0	0	3502



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage
24. August 2024
Visp VS



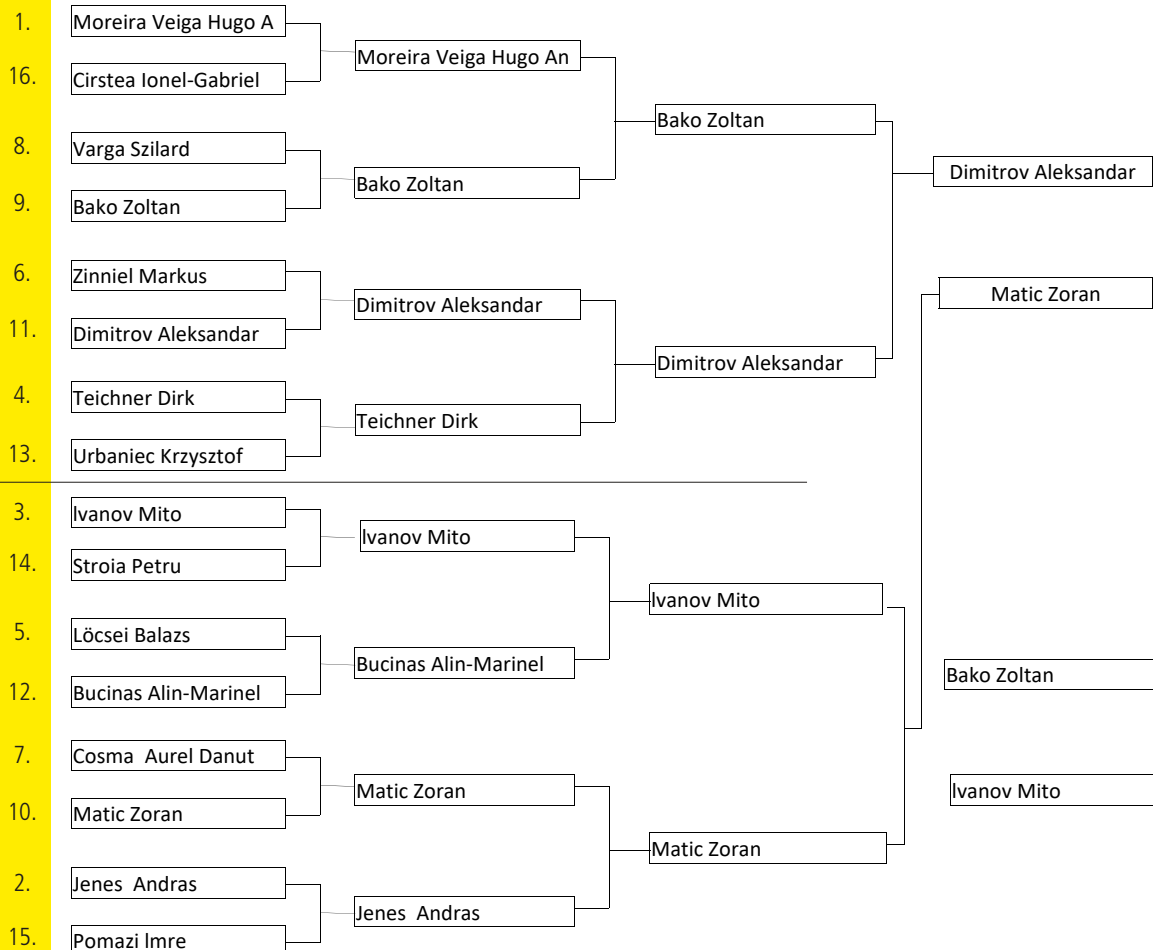
ERNST SUTTER



Akkord | Tâcheron

Qualifikationsrang

Tableau



1. Rang

Dimitrov Aleksandar

2. Rang

Matic Zoran

3. Rang

Bako Zoltan

4. Rang

Ivanov Mito

Kriterien

Zeit	Ausbeinzeit in Sekunden / temps désossage en secondes
Kriterium 1	Knorpel im Fleisch / Cartilage dans le viande
Stufe 1	Keine Knorpel / pas de cartilage
Stufe 2	Sichtbare Knorpel / cartilage visible (+10 Sek. / +10 sec.)
Kriterium 2	Schnitte und Stiche / Coupe ou coupure profonde
Stufe 1	Keine Schnitte oder Stiche / pas de coupe ou coupure profonde
Stufe 2	Bis 1cm tief / jusqu'à 1 cm de profond (+10 Sek. / +10 sec.)
Stufe 3	> 1cm tief / > 1cm de profond (+50 Sek. / +50 sec.)
Kriterien 3/4	Fleisch am Knochen, Knorpel / Viande à l'os/au cartilage
Stufe 1	Kein oder sehr wenig Fleisch am Knochen/Knorpel / rien ou très peu de viande à l'os/au cartilage
Stufe 2	Gut sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+10 Sek.) / viande à l'os bien visible/au cartilage (+10 sec.)
Stufe 3	Viel sichtbares Fleisch am Knochen/Knorpel (+50 Sek.) / viande à l'os très visible/au cartilage (+50 sec.)
Kriterium 5	Unter- und Oberarm nicht getrennt, Zeitlimite erreicht / Radius + ulna et Humérus séparés, arrivé à la limite du temps
Stufe 3	Unter- und Oberarm nicht getrennt (+50 Sek.) / radius + ulna et Humérus séparés (+50 sec.)
Stufe 3	Zeitlimite erreicht / arrivé à la limite du temps (+100 Sek. / +100 sec.)
(Kriterium 5 wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	
Lernende	Knochenhaut Schulterblatt / Périoste de l'omoplate
Stufe 1	Knochenhaut ganz / périoste entier
Stufe 2	Knochenhaut < 1/3 gerissen / périoste < déchirer 1/3 (+10 Sek. / +10 sec.)
Stufe 3	Knochenhaut > 1/3 gerissen / périoste > déchirer 1/3 (+50 Sek. / +50 sec.)
(Kriterium Lernende wird bei den Kriterien 3/4 erfasst)	



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage
24. August 2024
Visp VS



ERNST SUTTER



Akkord | Tâcheron

WICHTIG - Um diese Tabellen zu lesen nehmen Sie bitte das Wettkampfglement und das entsprechende Tableau ab Qualifikation zur Hilfe!

Rang	Start-Nr.	Name	Vorname	Arbeitgeber	Durchgang	Ausbeizeit in Sek.	Kriterium 1		Kriterium 2		Kriterien 3/4		Kriterium 5		Totalzeit in Sek.			
							Stufe 2	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.	Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.		Stufe 2	Stufe 3	Zuschlag in Sek.
1	5012	Dimitrov	Aleksandar	Top Akkord H. Heinen AG	6. Final	449	17	170	11	7	460	9	0	90	0	0	0	1169
					5. Halbfinal	264	5	50	9	1	140	5	0	50	0	0	0	504
					4. 1/4-tel Final	268	6	60	9	3	240	4	0	40	0	0	0	608
					3. 1/8-tel Final	282	9	90	6	4	260	7	0	70	0	0	0	702
					1. Qualifikation	344	11	110	10	7	450	3	0	30	0	0	0	934
2	5050	Matic	Zoran	Top Akkord H. Heinen AG	6. Final	436	16	160	14	10	640	9	0	90	0	0	0	1326
					5. Halbfinal	305	9	90	6	3	210	5	0	50	0	0	0	655
					4. 1/4-tel Final	303	7	70	8	2	180	10	0	100	0	0	0	653
					3. 1/8-tel Final	305	7	70	7	6	370	11	0	110	0	0	0	855
					1. Qualifikation	421	6	60	9	6	390	5	0	50	0	0	0	921
3	5020	Bako	Zoltan	Delicarna AG	7. Platz 3 und 4	482	13	130	11	7	460	7	0	70	0	0	0	1142
					5. Halbfinal	273	8	80	9	5	340	6	0	60	0	0	0	753
					4. 1/4-tel Final	282	8	80	7	4	270	7	0	70	0	0	0	702
					3. 1/8-tel Final	279	9	90	7	3	220	4	0	40	0	0	0	629
					1. Qualifikation	280	10	100	11	7	460	8	0	80	0	0	0	920
4	5016	Ivanov	Mito	Top Akkord H. Heinen AG	7. Platz 3 und 4	462	16	160	9	8	490	9	0	90	0	0	0	1202
					5. Halbfinal	332	9	90	8	4	280	3	0	30	0	0	0	732
					4. 1/4-tel Final	257	9	90	9	5	340	2	0	20	0	0	0	707
					3. 1/8-tel Final	386	5	50	9	3	240	2	0	20	0	0	0	696
					1. Qualifikation	331	8	80	9	5	340	6	0	60	0	0	0	811
5	5007	Teichner	Dirk	Lüthi's Fleischwaren	4. 1/4-tel Final	260	9	90	7	6	370	2	0	20	0	0	0	740
					3. 1/8-tel Final	280	6	60	8	3	230	2	0	20	0	0	0	590
					1. Qualifikation	290	9	90	9	7	440	1	0	10	0	0	0	830
6	5022	Jenes	Andras	Delicarna AG	4. 1/4-tel Final	306	10	100	11	6	410	7	0	70	0	0	0	886
					3. 1/8-tel Final	295	8	80	6	4	260	5	0	50	0	0	0	685
					1. Qualifikation	328	10	100	8	5	330	4	0	40	0	0	0	798
7	5041	Bucinas	Alin-Marinel	Top Akkord H. Heinen AG	4. 1/4-tel Final	225	10	100	11	8	510	7	0	70	0	0	0	905
					3. 1/8-tel Final	285	7	70	8	7	430	6	0	60	0	0	0	845
					1. Qualifikation	269	11	110	11	8	510	7	0	70	0	0	0	959
8	5006	Moreira	Veiga Hugo André	Bell Schweiz AG, FF Basel	4. 1/4-tel Final	237	12	120	10	7	450	13	0	130	0	0	0	937
					3. 1/8-tel Final	241	9	90	7	4	270	13	0	130	0	0	0	731
					1. Qualifikation	266	8	80	9	3	240	18	0	180	0	0	0	766
9	5027	Varga	Szilard	Delicarna AG	3. 1/8-tel Final	302	9	90	6	5	310	3	0	30	0	0	0	732
					1. Qualifikation	259	8	80	10	9	550	3	0	30	0	0	0	919
10	5028	Zinniel	Markus	Delicarna AG	3. 1/8-tel Final	263	8	80	10	6	400	8	0	80	0	0	0	823
					1. Qualifikation	335	8	80	10	5	350	6	1	110	0	0	0	875
					3. 1/8-tel Final	346	9	90	8	5	330	10	0	100	0	0	0	866
11	5013	Lócsei	Balazs	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	397	9	90	13	4	330	4	0	40	0	0	0	857
					3. 1/8-tel Final	302	7	70	9	6	390	13	0	130	0	0	0	892
12	5031	Cosma	Aurel Danut	Delicarna AG	1. Qualifikation	339	8	80	9	6	390	9	0	90	0	0	0	899
					3. 1/8-tel Final	390	6	60	8	7	430	6	0	60	0	0	0	940
13	5026	Urbaniec	Krzysztof	Delicarna AG	1. Qualifikation	433	10	100	11	5	360	7	0	70	0	0	0	963
					3. 1/8-tel Final	289	10	100	8	8	480	15	0	150	0	0	0	1019
14	5015	Pomazi	Imre	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	302	13	130	12	6	420	16	0	160	0	0	0	1012
					3. 1/8-tel Final	418	9	90	8	9	530	12	0	120	0	0	0	1158
15	5024	Stroia	Petru	Delicarna AG	1. Qualifikation	356	7	70	10	6	400	15	0	150	0	0	0	976
					3. 1/8-tel Final	248	9	90	10	11	650	18	0	180	0	0	0	1168
16	5030	Cirstea	Ionel-Gabriel	Delicarna AG	1. Qualifikation	283	12	120	10	7	450	14	1	190	0	0	0	1043



Schlussrangliste | Detail

20. Schweizermeisterschaft im Ausbeinen
20ème Championnat suisse de désossage

24. August 2024

Visp VS



ERNST SUTTER



Akkord | Tâcheron

17	5042	Kotsev	Atso	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	422	9	90	10	7	450	9	0	90	0	0	0	1052
18	5008	Istvan	Gulyas	Metzger Gulyas	1. Qualifikation	250	12	120	12	10	620	8	0	80	0	0	0	1070
19	5032	Gotman	Ion	Delicarna AG	1. Qualifikation	356	11	110	13	8	530	8	0	80	0	0	0	1076
20	5025	Sztanojev	Janos	Delicarna AG	1. Qualifikation	329	11	110	10	10	600	10	0	100	0	0	0	1139
21	5014	Müller	Karl-Heinz	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	517	6	60	12	8	520	10	0	100	0	0	0	1197
22	5045	András	Bogdán	Metzger Gulyas	1. Qualifikation	281	13	130	11	11	660	15	0	150	0	0	0	1221
23	5017	Chantemesse	Vincent	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	532	9	90	12	8	520	8	0	80	0	0	0	1222
24	5019	Polak	Marek	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	398	11	110	11	11	660	6	0	60	0	0	0	1228
25	5047	Orsos	Zoltán	Metzger Gulyas	1. Qualifikation	371	12	120	14	10	640	12	0	120	0	0	0	1251
26	5034	Neagu	Stefan	Delicarna AG	1. Qualifikation	293	10	100	10	9	550	27	1	320	0	0	0	1263
27	5043	Hoejsi	Pavel	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	339	10	100	10	11	650	11	2	210	0	0	0	1299
28	5038	Ustian	Armen	Delicarna AG	1. Qualifikation	466	11	110	13	8	530	20	0	200	0	0	0	1306
29	5037	Stofko	Jan	Delicarna AG	1. Qualifikation	244	12	120	16	13	810	14	0	140	0	0	0	1314
30	5044	Orynyak	Mykola	Delicarna AG	1. Qualifikation	282	9	90	12	10	620	25	3	400	0	0	0	1392
31	5046	Havasi	Bence	Metzger Gulyas	1. Qualifikation	353	15	150	14	13	790	11	0	110	0	0	0	1403
32	5021	Scherf	Sebastian	Delicarna AG	1. Qualifikation	312	14	140	17	13	820	16	0	160	0	0	0	1432
33	5029	Anghel	Cristian	Delicarna AG	1. Qualifikation	299	11	110	10	12	700	18	3	330	0	0	0	1439
34	5018	Stasiak	Mariusz	Top Akkord H. Heinen AG	1. Qualifikation	555	10	100	14	14	840	4	0	40	0	0	0	1535
35	5048	Mészáros	Norbert	Metzger Gulyas	1. Qualifikation	356	15	150	15	17	1000	13	0	130	0	0	0	1636
36	5049	Aldorfai	Imre	Metzger Gulyas	1. Qualifikation	403	14	140	14	14	840	20	2	300	0	0	0	1683
37	5039	Zofai	Timotej	Delicarna AG	1. Qualifikation	473	9	90	14	11	690	20	6	500	0	0	0	1753
38	5036	Stasiak	Marcin	Delicarna AG	1. Qualifikation	352	12	120	13	14	830	21	5	460	0	0	0	1762