

«Fleischfachleute sollten körperlich eher robust sein»

André Ulrich

2. Lehrjahr als Fleischfachmann

Porträt

«Ich darf das Fleisch nicht mit überflüssigen Schnitten und Stichen verletzen»: André Ulrich lernt Fleischfachmann. Er weiss, wie man Kälber, Schweine, Rinder richtig zerlegt und verarbeitet, sei es zu Würsten, Schinken oder weiteren schmackhaften Stücken.

Schon von Weitem ist das Schild zu sehen: Ein Ochse wirbt für die Metzgerei, in der André seine Ausbildung macht. Sein Arbeitsplatz befindet sich in den Räumen hinter dem Ladenlokal. Dort steht der Lernende mit zwei Arbeitskollegen um einen Tisch. Sie beinen mit Messern Schweinhälften aus, befreien sie von Knochen. Unter der Metzgerschürze trägt André eine Stickschürze. Sie soll Verletzungen verhindern, falls der Lernende einmal mit dem spitzen Messer ausrutschen sollte.



André nimmt eines der von einem Schlachthof angelieferten halben Tiere, die an Fleischerhaken von der Decke hängen, und beginnt, den Stotzen, das Hinterbein des Schweins also, zu bearbeiten. Mit der Fräse trennt er den Fuss ab, den grossen Rest dressiert er – er schneidet also die äusserste Fettschicht weg. «Bei dieser Arbeit ist es wichtig, das Fleischstück nicht mit überflüssigen Schnitten und Stichen zu verletzen», erklärt der mit Käppi, sauberer Metzgerbluse und Gummistiefeln gekleidete Jugendliche. Und dann macht er sich daran, den Oberschenkelknochen samt Kniescheibe freizulegen. Die fertig ausgebeinten Stücke werden vakuumiert, zu Schinken weiterverarbeitet oder in die Kühlkammer gebracht: «Dort



holt sie sich der Chef und schneidet für die Kunden im Laden die gewünschten Stücke zu recht.»

André war 11 oder 12, als er zum ersten Mal bei «seinem» Metzger aushalf. Und obwohl er sich später auch mit den Berufen Maurer, Bäcker-Konditor und Automobilfachmann beschäftigte, gefiel ihm die Arbeit hier am besten. «Es gibt innerhalb unserer Ausbildung drei Schwerpunkte: Die Fleischgewinnung dreht sich ums Betäuben, Schlachten und Zerlegen von Schlachtvieh. Die industrielle oder gewerbliche Fleischverarbeitung – mein Bereich – befasst sich neben dem Ausbeinen mit der Zubereitung von Brät und dem Füllen, Räuchern, Kochen und Kühlen verschiedener Wurstsorten. Und bei der Fleischveredelung geht es um das Herrichten verkaufsfertiger Stücke und um die Beratung im Verkauf.» Beim Würsten habe er schon geholfen, so richtig zum Fachmann für Cervelas, Bratwurst und Co. wird er aber erst im 3. Lehrjahr. Darauf freut sich André.

Wer Fleischfachfrau oder Fleischfachmann lernen will, sollte körperlich eher robust sein. André sagt: «Man steht den ganzen Tag, und die Kalbhälften, die man auslädt, wiegen um 65 Kilogramm.» Zudem ist der Arbeitsbeginn früh morgens und für Langschläfer nicht opti-

mal. «Aber unser Team ist toll, einer hilft dem anderen, gerade in der Hochsaison im Sommer, wenn wir Grillwaren marinieren. Oder im Winter, wenn es gilt, die Platten für Fondue Chinoise herzurichten. Wir haben es manchmal sehr lustig miteinander.» Auch beim Putzen der Maschinen, Arbeitsgeräte und Räumlichkeiten greift man sich gegenseitig unter die Arme. Und in einer Metzgerei gibt es immer etwas zu putzen: Hygiene ist das A und O.

«In meinem Beruf lernt man das Fleisch, seine Verarbeitung und Verwendungszwecke von Grund auf kennen», erzählt André. Das sei wohl der Grund, weshalb es heisst, Fleischfachleute seien die besten Köche. Etliche Berufsleute machen denn auch eine entsprechende Zweitlehre. Wer Fleischfachfrau oder -fachmann werden möchte, sollte schnuppern gehen, sagt André. Die verschiedenen Fachrichtungen böten für viele etwas: «In meiner Klasse sind auch zwei Frauen, die arbeiten im Bereich Fleischveredelung.» Er selber sei ein grosser Fleischliebhaber, lacht André, bevor er sich verabschiedet: Der verdiente Zmittag ruft.

«Den Kontakt zu den Kunden mag ich gern»

Mathilde Jacquier, 19
Fleischfachfrau

Porträt

Ein Tag im Migros-Markt Martigny läuft immer etwa gleich ab. Mathilde und ihre Arbeitskollegen treffen sich vor 7 Uhr zu einem Kaffee und halten ausserhalb des Ladens einen kurzen Schwatz ab. Um Punkt 7 wird dann gestempelt. Alle schlüpfen in ihre weissen Arbeitskittel und Schürzen. Danach verteilt der Abteilungsleiter die Arbeit. Gewisse Kollegen haben schon am Vormittag Pause (zwei Stunden); wer erst gegen Mittag oder halb eins Pause hat, bekommt drei Stunden. Der Arbeitstag endet mit der Schliessung des Ladens, das heisst um 18.35 Uhr.

Heute beginnt Mathilde ihren Arbeitstag in der Metzgerei, an anderen Tagen ist sie aber auch in der Charcuterie oder in der Fischabteilung. Bevor um 8.15 Uhr die Kunden eintreffen, muss Mathilde alles vorbereiten, die Präsentationsteller anrichten und sich um die Dekorationen kümmern. «Bei der Präsentation gibt es Richtlinien, die zu befolgen sind. Man kann aber eigene Ideen einbringen und seiner Kreativität freien Lauf lassen, zum Beispiel bei den Aktionsprodukten.» Gegen 11 und 18 Uhr sind jeweils am meisten Kunden im Laden. «Aber selbst wenn keiner da ist, gibt es immer etwas zu tun. Wir richten die



Präsentationsplatten schöner an oder kümmern uns um Dinge, für die uns vor der Ladenöffnung die Zeit fehlte. Danach werden Reserven angelegt; das sind bereits fertig vorbereitete Platten, die wir im Kühlschrank aufbewahren, um sie dann in den Spitzenzeiten herauszuholen.»

Am Nachmittag bedient Mathilde nicht nur die Kunden, sie stellt auch Spiessli, Hackplätzli oder Geschnetztes her. «Das ist nicht immer einfach: Du bist beispielsweise dabei, marinierte Schnitzel herzustellen, hast dir gerade die Handschuhe angezogen und mit der Arbeit begonnen ... da kommt Kundschaft, und du kannst wieder alles weglegen, dir die Hände waschen und bedienen.

Den Kontakt zur Kundschaft mag ich aber sehr: Es gibt Leute, die immer wieder kommen. Mit denen schwatze ich dann zum Beispiel über Hund und Katze oder über die Ferien. Es gibt aber auch schwierige Kunden. Von dieser Sorte gibt es mindestens einen pro Tag. In der Schule geben sie uns Anweisungen und trainieren uns auf den Umgang mit schwierigen Leuten. An solche Situationen gewöhnt man sich aber erst im Alltag und mit der Zeit.»

Abends ist es nicht die körperliche Müdigkeit, die Mathilde zusetzt, sondern vielmehr die geistige Anstrengung während des Arbeitstages, sich ständig auf mehrere Dinge gleichzeitig konzentrieren zu müssen, etwa auf Hygiene, Sicherheit, Produktpräsentation und die Kundschaft. Zum Glück gibt es in diesem Metier auch willkommene Abwechslungen, wie zum Beispiel das Ausbeinen. «Zu Beginn der Lehre hat mich das Ausbeinen am meisten beeindruckt: Es ist relativ schwierig, aber ich mache diese Arbeit gern.»

Als kleines Mädchen ass Mathilde gern Fleisch und ging gern in die Metzgerei. Sie dachte allerdings nie daran, einmal diesen Beruf zu ergreifen. Sie stellte sich vielmehr vor, Pharmassistentin zu werden. Während der Schnupperlehre entschied sie sich dann aber anders: «Den ganzen Tag nur Verpackungen anfassen, das ist definitiv nichts für mich ... So besann ich mich auf meinen alten Traumberuf: verkaufen und vor allen Dingen mit Fleisch arbeiten.»



VORAUSSETZUNGEN

Vorbildung

Abgeschlossene Volksschule

AUSBILDUNG

2-jährige Grundbildung mit eidg. Berufsattest (EBA)

siehe Porträt rechts: Omarede Stephanson

3-jährige Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Schwerpunkte

- Gewinnung
- Verarbeitung
- Industrielle Verarbeitung
- Veredelung

Bildung in beruflicher Praxis

In Metzgereifachgeschäften, in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer

Basiskompetenzen, Gewinnung und Tierschutz, gewerbliche Verarbeitung, industrielle Verarbeitung, Veredelung, Fachrechnen/Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien, Umweltschutz

Überbetriebliche Kurse

Zu verschiedenen Themen

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis als «Fleischfachmann EFZ, Fleischfachfrau EFZ»

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht und die eidgenössische Berufsmaturität erworben werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Studienrichtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

WEITERBILDUNG

Kurse

Angebote des Ausbildungszentrums für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez BE

Verkürzte Zusatzlehre

Koch/Köchin

Spezialisierung

Räucherei, Salzerei, Wursterei, Einkauf, Verkauf, Traiteurgeschäft, Party-Service

Berufsprüfungen (BP) mit eidg. Fachausweis

Metzger/in

Höhere Fachprüfungen (HFP) mit eidg. Diplom

- dipl. Metzgermeister/in
- dipl. Betriebswirtschafter/in des Gewerbes

Höhere Fachschule (HF)

dipl. Techniker/in HF Lebensmittel

Fachhochschule (FH)

- Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie
- Bachelor FH in Biotechnologie

WEITERE INFORMATIONEN

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Steinwiesstrasse 59, Postfach, 8032 Zürich
Telefon 044 250 70 60
info@carnasuisse.ch
www.carnasuisse.ch

Allgemeine Informationen zu Berufswahl, Lehrstellen, Laufbahnplanung und Weiterbildung:
www.berufsberatung.ch



«Ich schaue optimistisch in die Zukunft»

Omareda Stephanson, 18

Fleischfachassistent

«Ich esse gern!», sagt Omareda Stephanson. Er wollte einen Beruf lernen, der mit Lebensmitteln zu tun hat. Also fing er die dreijährige berufliche Grundbildung zum Fleischfachmann an. Doch Omar, wie er sich selber nennt, hatte Mühe in der Berufsfachschule. Also stieg er um in die kürzere Ausbildung zum Fleischfachassistenten. Sie ist ideal für Jugendliche, die lieber anpacken statt viel büffeln.

Die Metzgerei Werner Steiner ist eine typische Landmetzgerei. Ein kleiner Laden mit vielen Leckereien in der Auslage: Salami, Rindsragout, Kalbsplätzli und etlichem mehr. Es duftet nach all den Gewürzen, die den Würsten und dem Trockenfleisch ihre besondere Note geben. Hinter den Kulissen arbeiten jene, die all diese Fleischspezialitäten herstellen: zum Beispiel Omar, der eigentlich



Omareda heisst. Der gebürtige Jamaicaner, der vor neun Jahren in die Schweiz kam, hat vor einem halben Jahr die Ausbildung zum Fleischfachassistenten abgeschlossen. Gerade stellt er Bauernschüblig her, die später gelagert und geräuchert werden. Er arbeitet zusammen mit seinem Vorgesetzten, einem gelernten Fleischfachmann. Sie arbeiten beide schnell und konzentriert, trotzdem wechseln sie hie und da ein Wort. Im Hintergrund duelt leise das Radio.

Omars Wecker piepst um fünf Uhr morgens. Statt ausgiebig zu frühstücken, schaut der 18-jährige Nachrichten im TV und trinkt einen Tee. Um 5.40 Uhr bricht er von zu Hause auf und fährt mit Bus und S-Bahn oder mit dem Velo in die Metzgerei, wo er um 6.30 Uhr eintrifft. Je nach Wochentag hat der junge Fleischfachassistent verschiedene Aufgaben: Dienstags und freitags etwa wird Fisch geliefert, den er für den Verkauf vorbereitet. Am Montag, Mittwoch und Freitag wird gewurstet. Und am Dienstag und Donnerstag ist das Ausbeinen an der Reihe: Dann bearbeitet und zerkleinert Omar das Fleisch, das vom Schlachthof geliefert wird.

Omar hat die Sek C absolviert. Nach der Oberstufe hatte er auf Schule keine Lust mehr, wollte aber unbedingt einen Beruf erlernen.

Er schnupperte als Landschaftsgärtner und als Maler. Für die Fleischbranche interessierte er sich auch. «Ich esse gerne!», sagt Omar und lacht. Das sieht man ihm gar nicht an: Omar ist ein gross gewachsener, schlanker junger Mann. In seinem Job steht er immer und hebt oft schwere Sachen. Das Lager ist im Keller, also muss er oft Treppen steigen. Und in seiner Freizeit, erzählt er, spielt er Basketball und fährt Pocket-Bike. Zur Arbeitsstelle fährt er oft mit dem Velo.

Eigentlich wollte Omar die dreijährige berufliche Grundbildung zum Fleischfachmann machen. Doch in der Berufsfachschule haperte es. Er musste die berufliche Grundbildung abbrechen, durfte aber weiter im Lehrbetrieb bleiben. Im Jahr darauf startete der damals 16-jährige die zweijährige Grundbildung zum Fleischfachassistenten. Sie legt das Schwergewicht mehr auf die praktische als auf die schulische Ausbildung (siehe auch Kasten).

Mit dem Attest könnte er ins zweite Jahr der dreijährigen Grundbildung als Fleischfachmann einsteigen, doch das möchte Omar vorerst nicht. Er kann jetzt ein paar Monate im Lehrbetrieb bleiben und schaut optimistisch in die Zukunft: «Ich glaube, dass ich bald eine Stelle finde!»

Fleischfachassistent/in EBA

Wenn du beim Lernen mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen im Moment für eine 3-jährige berufliche Grundbildung nicht ausreichen, hast du die Möglichkeit, die 2-jährige Grundbildung zum Fleischfachassistenten, zur Fleischfachassistentin zu absolvieren. Die Anforderungen an diesen Beruf sind in etwa dieselben wie diejenigen an den Beruf Fleischfachmann/-frau (siehe Checkliste). Die Ausbildung führt in der Praxis zu weniger Selbstständigkeit, und der Schulstoff in der Berufsfachschule ist etwas einfacher. Nach Abschluss der Ausbildung bist du im Besitz des in der ganzen Schweiz anerkannten Berufsattests. Mit diesem Abschluss kannst du entweder als Fleischfachassistent/in arbeiten oder, gute Leistungen vorausgesetzt, in das zweite Jahr der 3-jährigen Ausbildung Fleischfachmann/-frau einsteigen und das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erwerben.

AN FLEISCHFACHLEUTE WERDEN VERSCHIEDENE ANFORDERUNGEN GESTELLT.

Was trifft auf dich zu?

- Ich interessiere mich für den Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch.
- Ich interessiere mich für Kochen und Essen.
- Ich bin handwerklich geschickt.
- Ich verfüge über technisches Verständnis.
- Ich kann Verantwortung übernehmen.
- Ich arbeite gerne sauber und bin ein hygienebewusster Mensch.
- Ich habe eine gute Gesundheit und bin nicht empfindlich gegenüber Temperaturwechsel.
- Ich bin kontaktfreudig und habe gute Umgangsformen.

Wenn die meisten Aussagen auf dich zutreffen, liegt der Beruf Fleischfachmann/-fachfrau in deiner Reichweite. Falls du nur mit einigen der Aussagen einverstanden bist, solltest du dich noch mit anderen Ausbildungen auseinandersetzen. Eine Schnupperlehre hilft dir in jedem Fall weiter.

IMPRESSUM

1. Auflage 2008
© 2008 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:
Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung |
Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB, Bern
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Zürich

Projektleitung: Heinz Stauer, SDBB **Texte:** Tanja Seufert, Zürich; Josianne Bodart Senn, Gland **Fachlektorat:** Brigitte Schneiter-von Bergen, SDBB; Jacques Egli, SFF; Werner Fierz, SFF **Fotos:** Iris Krebs, Bern **Grafik:** Viviane Wälchli, Zürich **Layout:** Michel Fries, Zürich
Druck: Stämpfli Publikationen AG, Bern

Artikelnummer: FE1-3065 (Einzelexemplar), FB1-3065 (Bund à 50 Exemplare)
Dieses Faltblatt gibt es auch auf Französisch und Italienisch.

Vertrieb/Kundendienst:
SDBB Versandbuchhandlung
Zürichstrasse 98, 8600 Dübendorf
Telefon 0848 999 001, Fax 044 801 18 00
vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich
Telefon 044 250 70 60, Fax 044 250 70 61
info@carnasuisse.ch, www.carnasuisse.ch

Verlag:
SDBB Verlag, verlag@sdbb.ch, www.sdbb.ch

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit.
Mit Unterstützung des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT.

Der Umgang mit dem Nahrungsmittel Fleisch ist anspruchsvoll. Die Ausbildung in der Fleischbranche richtet sich eher an praktisch veranlagte Jugendliche und erfordert eine solide Schulbildung. Für die vielfältigen Tätigkeiten rund ums Fleisch braucht es Berufsleute, die verantwortungsvoll und engagiert mit einem höchst sensiblen und verderblichen Nahrungsmittel umgehen. Arbeiten mit Fleisch heisst aber auch, seiner Kreativität und Fantasie freien Lauf lassen zu können, denn es gibt unzählige Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren. Aber auf jeder Stufe sind Fachkenntnisse gefragt, um den Wünschen und Anforderungen moderner Ernährung gerecht zu werden.

Die Fleischbranche bietet sichere Arbeitsplätze, und die Berufe rund ums Fleisch haben beste Zukunftschancen. Dank fundierten Branchenkenntnissen werden initiativere Fachleute aus der Fleischwirtschaft sehr geschätzt und gefördert. Mit entsprechender Weiterbildung können Fleischfachleute Kaderpositionen in den Bereichen Einkauf, Verkauf, Betriebs- und Geschäftsleitung besetzen oder einen eigenen Betrieb führen. Die Palette an Weiterbildungsmöglichkeiten reicht von der Zusatzlehre über die Höhere Fachprüfung bis zum Studium an der Fachhochschule.

Fleischfachleute und Fleischfachassistenten arbeiten in Metzgereibetrieben der Industrie und des Gewerbes, bei Grossverteilern, in der Lebensmittelindustrie oder in Hotels. Das Salär richtet sich nach dem Gesamtarbeitsvertrag (GAV) des Schweizerischen Metzgereigewerbes. Die Arbeitszeit beträgt maximal 43 Stunden pro Woche.



Vieheinkauf

Mit dem Metzgergriff wird die Qualität des Fleisches geprüft. Heute kaufen viele Metzgereien das Vieh nicht mehr direkt ein, sondern bei einem Zwischenhändler.



Anlieferung des Fleisches

Ein Transporteur liefert das Fleisch, zum Beispiel Kalbshälften, direkt vom Schlachthaus. An Haken wird das Fleisch in die Metzgerei transportiert.



Zerlegen und Ausbeinen

Nach einer Qualitätsprüfung geht es ans Zerlegen und Ausbeinen. Dabei werden die Fleischstücke grob zerlegt, zum Beispiel die Schulter herausgelöst.



Wursterei

In der Wursterei stellen die Fleischfachleute nach Rezept die Fleischmasse her, mit der später mit viel Fingerspitzengefühl die Därme gefüllt werden.



Rauchstation

Viele Würste, etwa Cervelas, werden geräuchert. In der Rauchstation, die mit verglühendem Holz oder Sägemehl funktioniert, entsteht das feine Aroma.



Braten binden

Zu den Aufgaben der Fleischfachleute gehört das fachgerechte Binden eines Bratens, damit dieser auch in der Pfanne schön in Form bleibt.



Vakuumieren und lagern

Viele Fleischprodukte werden nicht sofort verkauft, sondern vakuumiert. Dadurch sind sie länger haltbar.



Verkauf

Die Berufsleute arbeiten nicht nur hinter den Kulissen, sondern sind auch im Verkauf tätig. Fachkundig beraten und bedienen sie die Kundschaft.



Marcel Felder, 31
Dipl. Metzgermeister HFP

«Meine drei Brüder und ich führen den Betrieb schon in der dritten Generation. Es arbeiten rund 60 Leute hier. Wir machen alles – vom Vieheinkauf über die Produktion bis zum Detailhandel. Wir beliefern vor allem Grossverteiler, Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte und Restaurants. Als Metzgermeister habe ich einen sehr abwechslungsreichen Arbeitstag. Dabei ist mir wichtig, mein Handwerk auch als Geschäftsführer immer noch zu kennen und à jour zu bleiben. Ich unterstütze die Abteilungen und springe ein, wenn ein Abteilungsleiter nicht da ist. Ferner betreue ich unsere Lernenden, habe das Qualitätsmanagement unter mir und tüftle an neuen Produkten – eine kreative Aufgabe, für die im Tagesgeschäft leider wenig Zeit bleibt. Der Weg zum eidgenössischen Diplom setzt Ehrgeiz, Belastbarkeit und Flexibilität voraus. Während der Ausbildung ist der Aufwand neben dem Beruf gross, doch für mich hat es sich gelohnt. Weil mein Beruf so vielseitig ist, fordert er mich jeden Tag heraus. Ich arbeite für mein eigenes Unternehmen und habe ein Ziel vor Augen. Eine Schattenseite sind die behördlichen Vorschriften, die immer strenger werden. Dadurch haben wir einen gewaltigen Mehraufwand, der mit dem eigentlichen Beruf nichts mehr zu tun hat.» ◆

Berufsweg

16–19 Jahre: berufliche Grundbildung Metzger A (heute Fleischfachmann Gewinnung);
20–25 Jahre: Militär und Berufspraxis in verschiedenen Betrieben und Abschluss der Berufsprüfung, Metzger mit eidg. Fachausweis;
ab 25 Jahren: im elterlichen Betrieb;
31 Jahre: Höhere Fachprüfung, dipl. Metzgermeister

«Unsere Metzgerei mit 30 Angestellten hat einen Catering-Service, deshalb bin ich oft unterwegs, um Räumlichkeiten anzuschauen und vor Ort mitzuarbeiten. Ich bin auch für die Lernenden verantwortlich, vor allem, wenn die Lehrabschlussprüfung näher rückt. Ich schätze es, dass ich nicht nur im Büro arbeite, sondern auch kreativ sein kann. Allerdings gehören auch immer wiederkehrende Tätigkeiten wie das Putzen dazu. Eine Sisyphus-Arbeit, gerade beim Catering! Ich habe die höhere Fachprüfung gemacht, weil ich finde, diese Ausbildung tut nicht nur einem selber gut, sondern beweist das eigene Können auch nach aussen. Viele Frauen, welche die berufliche Grundbildung machen, springen irgendwann ab, wechseln die Branche oder gründen eine Familie. Da ich gleich



Claudia Eichenberger, 34
Dipl. Metzgermeisterin HFP

oberhalb vom Betrieb wohne, kann ich Familie und Arbeit gut vereinen. Ich habe aber nie schlechte Erfahrungen gemacht. Man muss sich durch die Arbeit und den Willen beweisen, dann stehen einem die Türen offen. Nächstes Jahr übernehme ich von meinen Eltern die Geschäftsführung, zusammen mit einem Kollegen.» ◆

Berufsweg

16–19 Jahre: berufliche Grundbildung Metzgerin B (heute Fleischfachfrau Verarbeitung);
19–21 Jahre: verkürzte berufliche Grundbildung kaufmännische Angestellte (heute Kauffrau);
22–23 Jahre: im elterlichen Betrieb und neun Monate Auslandsaufenthalt;
23–24 Jahre: stellvertretende Leiterin Charcuterie und Metzgerei in einem Grossverteiler;
ab 24 Jahren: wieder im elterlichen Betrieb;
26 Jahre: Berufsprüfung, Metzgerin mit eidg. Fachausweis;
34 Jahre: Höhere Fachprüfung, dipl. Metzgermeisterin



Hugo Willmann, 43
Dipl. Metzgermeister HFP

«Ich führe meine Metzgerei, die aus dem Hauptgeschäft und zwei Filialen besteht, schon in der 5. Generation. Mein eigener Sohn, der jetzt in der Berufswahl steckt, tendiert eher zu einer Kochlehre. Das ist für mich okay, er soll das machen können, was ihn interessiert und glücklich macht. Ich selbst übernahm den elterlichen Betrieb schon mit 22, weil mein Vater starb. Vier Jahre später heiratete ich, und meine Frau stieg ins Geschäft mit ein. Als Metzgermeister profitiere ich noch hundertprozentig von dem, was ich in der beruflichen Grundbildung gelernt habe. Damals sind mir die Grundsätze, das Qualitätsbewusstsein und die Leidenschaft für den Beruf mitgegeben worden, und all das ist bis heute wichtig. Als Geschäftsführer organisiere ich die Produktion und den Verkauf in unseren drei Läden. Einmal wöchentlich fahre ich zur Kontrolle in die Läden und bespreche mit den Filialleitern Probleme und Umsätze. Ich befasse mich auch mit Kalkulationen, Preislisten und dem Einkauf und der Entwicklung neuer Produkte. Aber natürlich arbeite ich immer noch aktiv im Betrieb mit. Ich habe an der Arbeit Plausch, deshalb machen mir die langen Arbeitszeiten auch nichts aus.» ◆

Berufsweg

16–19 Jahre: berufliche Grundbildung Metzger A (heute Fleischfachmann Gewinnung);
19–21 Jahre: Zusatzlehre als Koch;
21–22 Jahre: Berufspraxis u.a. als Hotelmetzger in Pontresina;
22 Jahre: Übernahme des elterlichen Betriebs;
26 Jahre: Unternehmerschule SIU;
27 Jahre: Höhere Fachprüfung, dipl. Metzgermeister;
ab 37 Jahren: nebenamtlich Laienrichter im Arbeitsgericht Luzern



Magst du Cordon bleu, Bündnerfleisch oder Kalbsbratwurst? Interessieren dich Lebensmittel? Bewegst du dich gerne, bist du kreativ und möchtest du am Abend sehen, was du geleistet hast? Dann könnte dich ein Beruf in der Fleischwirtschaft interessieren. Diese Berufsleute zaubern aus dem Rohstoff Fleisch die leckersten Produkte. Dabei achten sie sorgfältig auf Hygiene und Arbeitssicherheit. Gute Umgangsformen und Kontaktfreudigkeit sind gefragt, wenn im Verkaufsgeschäft die Kundschaft beraten wird. Je nach Spezialisierung befassen sich Fleischfachleute vor allem mit der Veredelung, der Verarbeitung oder der Gewinnung von Fleisch. Sie absolvieren eine dreijährige berufliche Grundbildung, die mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis abschliesst. Fleischfachassistentinnen und -assistenten machen eine kürzere, zweijährige Grundbildung, die zum eidgenössischen Berufsattest führt. Diese Ausbildung stellt etwas weniger hohe Anforderungen in der Berufsfachschule.



FLEISCHFACHMANN / FLEISCHFACHFRAU EFZ

FLEISCHFACHASSISTENT / IN EBA