



Alle Firmen und Berufsleute, die Nahrungsmittel produzieren, passen sich laufend den Erwartungen einer immer anspruchsvolleren Kundschaft an. So auch Fleischfachleute und Fleischfachassistent/innen, deren Berufsbild sich in den letzten Jahrzehnten sehr stark verändert hat. Heute umfasst es neben der Produktion und Verarbeitung verschiedener Fleischsorten auch Bereiche wie Party-Service, Take-away und die Zubereitung von Convenience-Produkten. Bei den Fleischfachleuten gibt es drei Fachrichtungen: Wer in der Gewinnung arbeitet, beschäftigt sich neben dem Einkauf und dem Schlachten der Tiere auch mit dem anschliessenden Zerlegen und Ausbeinen der Schlachtierhälften. In der Fachrichtung Verarbeitung werden aus den Schlachtkörpern verkaufsfertige Fleischprodukte oder Wurstwaren hergestellt. Fleischfachleute der Fachrichtung Feinkost und Veredelung kreieren und verkaufen Feinkostartikel, gestalten die Ladentheke sowie Verkaufsräume und pflegen einen kompetenten und freundlichen Kundenkontakt.



FLEISCHFACHMANN / -FACHFRAU

EFZ

FLEISCHFACHASSISTENT / -ASSISTENTIN

EBA

Fleischwaren gut präsentieren

Mandy Francey, 19

**Fleischfachfrau EFZ,
Fachrichtung Feinkost und Veredelung,
im 3. Lehrjahr**

Porträt

Mandy Francey hat am Ende ihrer obligatorischen Schulzeit eine Schnupperlehre in der Metzgerei gemacht, in der sie heute ihre Lehre absolviert. «Bereits damals konnte ich ganz unterschiedliche Aufgaben übernehmen», berichtet sie. «Ich habe mich für die Fachrichtung Feinkost und Veredelung entschieden, weil ich den Kundenkontakt schätze.»

Mandy Francey arbeitet in einer grossen Metzgerei mit etwa zehn Mitarbeitenden, darunter vier Lernende. Ihr Arbeitstag beginnt um 7 Uhr. Als Erstes arrangiert sie die Platten in der Vitrine der Verkaufstheke und füllt anschliessend die Kühlschränke mit den Selbstbedienungsartikeln auf. Dann bearbeitet sie die Bestellungen von Restaurants, Lebensmittelgeschäften und privaten Kunden. «Ich bin gerade dabei, eine aus Fleischspiesen bestehende Grillplatte für dreissig Personen vorzubereiten. Zuerst schneide ich das Fleisch in mundgerechte Stücke, spiesse



diese auf, marinieren sie und richten die Spiesse anschliessend sorgfältig auf der Platte an», erklärt sie. In der Zeit zwischen dem Bedienen der Kundschaft paniert Mandy Francey Cordon Bleus, bereitet Pasteten zu oder stellt Fondue-Chinoise-Saucen nach Rezept her.

Hygiene ist zentral

Am Nachmittag kümmert sich die Lernende um ähnliche Aufgaben: Gestelle auffüllen, Kunden bedienen und kulinarisch beraten, Speck in Streifen schneiden, Schinken für Pizzerien vorbereiten, Chipolata verpacken und mit Etiketten versehen. «Es kommt auch vor, dass ich mich um Speisen für unseren Traiteur-Service kümmere. Kürzlich haben wir Truthahnbrüstchen im Blätterteig für 900 Feuerwehrleute und deren Gäste zubereitet», erzählt Mandy Francey. Am Ende ihres Arbeitstags reinigt die Lernende den Fleischwolf und die Aufschnittmaschine, desinfiziert Geräte wie Messer und Schneidbretter, reinigt den Fussboden und poliert die Schaufenster des Ladens.

Optimistisch in die Abschlussprüfungen

Mandy Francey hat erst kürzlich die theoretischen Prüfungen für das Qualifikationsverfahren abgelegt. Themen der Berufs-

kundeprüfung waren Hygienevorschriften, Fleischzubereitung, Benennung von Fleischstücken sowie Produkttypen. Mathematik stand ebenfalls auf dem Programm. Die Lernende musste Einkaufspreise, Selbstkosten, Verkaufspreise oder den Ertrag aus Schlachtungen berechnen.

Die praktische Prüfung wird in der Metzgerei stattfinden. Die Lernende wird verschiedene Produkte zubereiten, wie Mixed-Grillspiesse, Fleischrouladen, Rindsbraten mit Speck oder Charbonnade-, Fondue Chinoise- und Aufschnittplatten. Die Experten werden die Hygiene kontrollieren, aber auch die Art und Weise, wie die Fleischtranchen geschnitten und auf der Platte präsentiert sind. «Weil das Auge mitsieht, muss ich darauf achten, dass die Fleischtranchen sorgfältig und farblich assortiert angerichtet sind», erklärt die junge Frau.

«Die Experten werden ebenfalls überprüfen, wie ich die Kunden bediene und berate, eine Bestellung aufnehme und mit Reklamationen umgehe. Ich blicke zuversichtlich auf die Prüfung, weil ich diese Tätigkeiten auch im Alltag ausübe. Ausserdem habe ich bereits an einem Wettbewerb im Herstellen von kalten Platten teilgenommen. Ich weiss also, was es heisst, unter Druck zu arbeiten.»



Wurstwaren und andere einheimische Produkte

Andrea Scapin, 21

Fleischfachmann EFZ,
Fachrichtung Verarbeitung

Porträt

Andrea Scapin ist Fleischfachmann in einem gewerblichen Fleischverarbeitungsbetrieb. Er ist überall mit dabei – von der Verarbeitung der Schlachthälften über die Zubereitung von Fertigerzeugnissen bis zur Auslieferung an die Verkaufsstellen.

Die fünf Fleischfachleute und zwei Lernenden des Betriebs arbeiten in einem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von rund 12 Grad. Und in den Kühl- und Tiefkühlräumen herrschen Temperaturen von 2 Grad, bzw. minus 25 Grad. «Damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird, muss das Fleisch bei einer bestimmten Temperatur gelagert werden», erklärt Andrea Scapin, der nach der beruflichen Grundbildung in einem Grossbetrieb nun in einer kleineren Metzgerei Berufserfahrung sammelt. Der Betrieb stellt Wurstwaren und andere Fleischerzeugnisse her für den eigenen Laden, aber auch für Supermärkte, Restaurants, Krankenhäuser oder Schulen.

Zu Beginn der Woche werden rund 50 Schlachttierhälften von externen Schlachthöfen zugeliefert. Andrea Scapin und seine Kollegen zerlegen und entbeinen, entfernen Fett und Sehnen und schneiden die Fleischstücke zu. Einige davon werden für den Verkauf abgepackt, z.B. Kalbs- oder Schweinskarree. Andere hingegen werden zu Wurstwaren, Koch- oder Rohschinken, Coppa, Trockenfleisch oder Speck weiterverarbeitet. Erzeugnisse, die einen Reifeprozess benötigen, lagern die Fleischfachleute während der nötigen Dauer in speziell klimatisierten Räumen.

Ein traditionelles Handwerk

In der zweiten Wochenhälfte werden die Mischungen für Salami, Luganighe, gefüllte Schweinsfüsse, Brüh- und Kochwürste oder Mortadella zubereitet. «Wir arbeiten nach traditionellen Rezepten, die über Generationen weitervererbt wurden. Dazu verwen-



den wir Fleisch aus Schweizer Tierhaltung, Würze ohne Zusatzstoffe und natürliche Würsthälften, die wir von Hand schnüren», betont Andrea Scapin. «Das Grundrezept für eine gute Salami besteht aus einer Mischung aus 80 % magerem Fleisch und 20 % Speck, die mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rotwein vermengt werden. Diese Mischung wird in die Würsthälften abgefüllt und einige Monate gelagert. Bei Salametti sind es drei Wochen.» Fleischverarbeitende Betriebe setzen verschiedene Geräte ein, wie Knochensägen,

Abschwartmaschinen, Rührgeräte oder Vakuumverpackungs-Anlagen. «Bei der Zubereitung des Kochschinkens zum Beispiel spritzen wir mit einer Maschine eine Mischung aus Wasser, Salz und Aromen in das Fleischstück ein. Damit die Mischung gut eindringt, massieren wir das Fleisch anschliessend in einem Holzfass, bevor wir es für 7 bis 8 Stunden im Dampfgarer kochen.»

Sicherheit und Hygiene garantieren

Transport und Verarbeitung des Fleisches erfordern Körperkraft. Schweinehälften wiegen zum Beispiel je etwa 40, Kalbshälften über 60 Kilo. Die Berufsleute arbeiten stets mit äusserster Vorsicht, vor allem mit den Messern und der Knochenkreissäge. «Brustschutz, Stechschutzhandschuhe und Schutzschuhe vermindern das Unfallrisiko beträchtlich», erklärt der junge Fleischfachmann. «Zudem tragen wir aus Hygienegründen immer Schürzen und Kopfbedeckungen. Am Ende jedes Arbeitstages reinigen und desinfizieren wir die Arbeitsräume sowie die Maschinen und Instrumente.»



Qualifiziertes Personal gesucht



In der Schweiz gibt es rund tausend unabhängige Fleischverarbeitungsbetriebe, die Filialen nicht mitgezählt. Die meisten sind kleine Familienbetriebe. Es gibt aber auch industrielle Fleischunternehmen und Fleischfachabteilungen in den Einkaufszentren. Auch wenn die Anzahl Betriebe heute rückläufig ist, bestehen für angehende Fleischfachleute trotzdem gute Chancen, eine Lehrstelle zu finden. Jedes Jahr schliessen fast 200 Fleischfachleute EFZ und rund 40 Fleischfachassistent/innen EBA ihre Ausbildung ab. Jedes Jahr bleiben einige Lehrstellen frei.

Nach der beruflichen Grundbildung bleibt die Situation auf dem Arbeitsmarkt günstig: Zahlreiche kleinere Metzgereien suchen eine Nachfolge, und auch die grösseren Betriebe suchen stets spezialisiertes Personal.

Drei Fachrichtungen

Fleischfachleute mit Fachrichtung Gewinnung beschäftigen sich mit dem Einkauf und der Schlachtung der Tiere sowie der anschliessenden Verarbeitung der Schlachtierhälften (Zerlegen der Fleischstücke, Entnahme von Knochen, Fett und Sehnen). In der Fachrichtung Verarbeitung gibt es am meisten Lehrstellen. Diese Berufsleute stellen aus

dem Fleisch Fertigerzeugnisse wie Schinken, Wurstwaren oder Trockenfleisch her. Neben der Verarbeitung produzieren und verpacken die Berufsleute Fleischerzeugnisse zum Verkauf in den Läden oder zum Versand an Kaufhäuser, Restaurants oder Spitäler. Fleischfachleute der Fachrichtung Feinkost und Veredelung bereiten eine breite Palette von fertigen oder halbfertigen Feinkost- und Convenience-Produkten zu und präsentieren diese in den Geschäften. Sie beraten und informieren die Kundschaft über Herkunft, Lagerung und Zubereitung des Fleisches und der anderen Zutaten.

Ein Beruf im Wandel

In den letzten Jahrzehnten hat sich der Beruf Fleischfachmann/-frau stark verändert. Viele Kunden wenden weniger Zeit für die Zubereitung von Mahlzeiten auf. Sie ziehen fertige oder halbfertige Produkte vor, ohne deswegen auf Qualität verzichten zu müssen. Auf der anderen Seite steigt auch die Nachfrage nach lokalen und biologisch produzierten Lebensmitteln. Aus diesem Grund bieten viele Fleischfachgeschäfte bereits gekochte Mahlzeiten an, spezialisieren sich auf das Catering für Bankette, Apéros oder

Geschäftsmeetings und gewinnen neue Kunden mit tierfreundlich produziertem Fleisch aus der Region.

Berufliche Entwicklungsmöglichkeiten

Fleischfachleute können sich auf einzelne Bereiche wie etwa Wursterei, Salzerei, Räucherei, Einkauf, Verkauf oder Partyservice spezialisieren. Grössere Betriebe bieten Karrieremöglichkeiten und Leitungsfunktionen wie Chefmetzger/-in, Verkaufsleiter/-in, Abteilungsleiter/-in, Einkaufsleiter/-in oder Filialleiter/-in. Es gibt verschiedene Weiterbildungsangebote, wie etwa die Berufsprüfung als Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft und die Höheren Fachprüfungen als Metzgermeister/-in und als Lebensmitteltechnologe/-login. Mit der Berufsmaturität ist es zudem möglich, an einer Fachhochschule beispielsweise ein Studium in Lebensmitteltechnologie zu absolvieren.

Verantwortung gegenüber Tier und Kunden

Christian Rietmann, 18

Fleischfachassistent EBA
im 1. Lehrjahr, Schwerpunkt
Produktion und Verarbeitung

Porträt EBA

Zum Alltag von Christian Rietmann gehört auch das Schlachten von Tieren. Weil er einen Sinn darin sieht und weil er seine Arbeit mit Respekt vor dem Tier angeht, macht ihm das keine Probleme. Ausserdem, betont er, ist das Schlachten nur ein Teil seines Arbeitsalltags.

Der knapp einjährige Jungstier wird ohne Aufregung aus dem Transportanhänger geführt. Bleibt er stehen, lassen ihm Bauer und Fleischfachmann Zeit. Der Tierarzt begutachtet den Muni kurz, aber intensiv. Er ist gesund und kann geschlachtet werden. Im Schlachtraum führt der Fleischfachmann das Tier schnell und sicher in die richtige Position. Dann setzt er ruhig, fast unmerklich, das Bolzenschussgerät an. Er drückt ab, der Bolzen zerstört das Hirn und betäubt das Tier. Jetzt sticht der Fleischfachmann in den Bereich zwischen Brust und Hals und öffnet die grossen Blutgefässe. Das Tier verblutet schnell und ist sofort tot.

Vorsichtig und gleichzeitig schnell

Bis hierher ist Christian Rietmann nur Zuschauer. Denn die Tötung des Tieres muss durch einen ausgebildeten Berufsmann erfolgen. Jetzt aber trennt er mit dem Berufsbildner den Kopf des Jungstiers ab. Auch die Vorderfüsse entfernt er. Nun ziehen die beiden mit einem Spezialmesser die Haut ab – vorsichtig, damit wenig Fleisch verloren geht oder beschädigt wird, und gleichzeitig schnell, weil das tote Tier möglichst wenig Keime entwickeln soll. Beide stehen an einer Seite des Tiers, sie arbeiten schweigend und synchron.

Nach dem Häuten nimmt Christian Rietmann den Jungstier aus. Jetzt reinigt der Lernende den Schlachtkörper mit Wasser und teilt ihn schliesslich mit der Fleischsäge in zwei Hälften. Dann muss das Fleisch



einige Tage in den Kühlraum, bevor es weiterverarbeitet werden kann.

Abwechslungsreiche Woche

Das Schlachten ist nur ein Teil von Christian Rietmanns Arbeitsalltag. «Ich bin am Montag damit beschäftigt. Am Dienstag produzieren wir Wurstwaren. Am Mittwoch verarbeiten wir die geschlachteten Tiere weiter. Das heisst, wir trennen das Fleisch von den Knochen und schneiden es in verkaufsgerechte Stücke. Am Donnerstag bereiten wir Speck für das Räuchern vor oder pökeln Schinken. Der Freitag gehört dann wieder der Wurstproduktion. So ist eigentlich kein Tag wie der andere», erklärt der Lernende. Hinzu kommen Einsätze beim Partyservice, den sein Lehrbetrieb ebenfalls anbietet. Dadurch ist Christian Rietmann immer wieder hinter dem Grill im Einsatz.

Der angehende Fleischfachassistent betont: «Ich muss stets konzentriert und präzise arbeiten. Es gibt für alle Arbeitsschritte der Fleischgewinnung definierte Vorgehensweisen, die ich genau beachten muss. Schliesslich stehe ich gegenüber dem Tier und gegenüber den Kunden in der Verantwortung.» Wenn möglich, möchte Christian

Rietmann das EFZ anhängen. Er betont aber: «Fleischfachkräfte sind momentan so gesucht, dass ich auch mit dem EBA auf dem Arbeitsmarkt keine Probleme hätte.»

Fleischfachassistent/in EBA

Wenn du beim Lernen etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung nicht ausreichen, kannst du die 2-jährige Ausbildung als Fleischfachassistent/in EBA (Schwerpunkte Produktion und Verarbeitung / Vorbereitung und Verkauf) absolvieren. Die Anforderungen sind ähnlich wie für Fleischfachleute EFZ. Der Stoff an der Berufsfachschule ist jedoch etwas einfacher. Nach Abschluss der Ausbildung bist du im Besitz des in der ganzen Schweiz anerkannten Berufsattests. Damit kannst du entweder als Fleischfachassistent/in arbeiten – oder bei guten Leistungen in das zweite Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen.

Ein Beruf für mich?

Hier einige Aussagen, um das zu überprüfen:

Ich bin geschickt.

Fleisch muss mit äusserster Sorgfalt ausgewählt und zubereitet werden. Die nicht essbaren Teile werden weggeschnitten und die Fleischstücke vorsichtig zerlegt. Diese Arbeitsschritte setzen handwerkliches Geschick voraus.

Ich bin fit und belastbar.

Fleischfachleute arbeiten meist stehend und müssen je nach Fachrichtung schwere Schlachtierhälften heben. Das braucht eine gewisse Belastbarkeit und Ausdauer.

Hygiene, Qualität und Sicherheit sind mir wichtig.

Fleischverarbeitungsbetriebe befolgen strenge Vorschriften in Sachen Hygiene, Umwelt, Produkthaftung und Sicherheit. Die Herkunft des Fleisches und die nachhaltige Produktion sind besonders wichtig. Ausserdem arbeiten Fleischfachleute täglich mit potentiell gefährlichen Messern und Maschinen.

Ich interessiere mich für Gastronomie und die Präsentation der Produkte.

Heutzutage sind Convenience-Produkte bei der Kundschaft immer beliebter. Die von den Fleischfachleuten hergestellten und verfeinerten Speisen müssen sowohl in den Verkaufsräumen als auch beim Catering das Auge ansprechen.

Ich bin kontaktfreudig und umgänglich.

Teamarbeit ist die Regel. Verschiedene Arbeitsschritte, wie die Verarbeitung und Zubereitung der einzelnen Erzeugnisse, müssen aufeinander abgestimmt werden. Da die Fleischfachleute zudem im Laden Kundenkontakt haben, sind Professionalität und Höflichkeit sehr wichtig.



© Proviande

IMPRESSUM

1. Auflage 2017
© 2017 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung |
Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

Recherche und Texte: Alessandra Truatsch, Peter Kraft, Jean-Noël Cornaz, SDBB
Fachlektorat: Brigitte Schneiter-von Bergen; Philipp Sax und Alexandra Bechter, SFF
Übersetzung: Yvonne Gaug; Myriam Walter **Fotos:** Maurice Grünig; Thierry Porchet, Viola Barberis **Grafik:** Viviane Wälchli **Umsetzung:** Roland Müller, SDBB
Druck: Salvioni arti grafiche

Artikelnummer: FE1-3065 (Einzelex.), FB1-3065 (Bund à 50 Ex.)
Dieses Falblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen herzlich für ihre Mitarbeit.
Mit Unterstützung des SBF1.

Berufliche Grundbildung

Informationen zur zweijährigen beruflichen Grundbildung
«Fleischfachassistent/in EBA» siehe Seite «Porträt EBA»

Voraussetzung: Abgeschlossene Volksschule

Dauer: 3 Jahre

Fachrichtungen: Gewinnung, Verarbeitung, Feinkost und Veredelung

Bildung in beruflicher Praxis: In Fleischfachgeschäften und in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben

Schulische Bildung: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule: berufskundlicher Unterricht (theoretische Grundlagen des Berufs), allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport

Überbetriebliche Kurse: Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen

Abschluss: «Fleischfachmann/Fleischfachfrau EFZ»

Berufsmaturität

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

Weiterbildung

Kurse: Angebote des Ausbildungszentrums für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez

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

Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis: Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft, Lebensmitteltechnologe/-technologin

Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom: Metzgermeister/in, Lebensmitteltechnologe/-technologin

Höhere Fachschule HF: Dipl. Techniker/in, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule FH: Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science in Biotechnologie, Bachelor of Science in Life Sciences Technologies



© Proviande

Weitere Informationen

www.berufsberatung.ch: Das offizielle schweizerische Informationsportal der Berufs-, Studien und Laufbahnberatung. Die Plattform für alle Fragen rund um Beruf, Ausbildung und Arbeitswelt

www.sff.ch: Schweizer Fleisch-Fachverband

www.swissmeatpeople.ch: Information zu Aus- und Weiterbildungen in der Fleischbranche



© Proviande

Einkauf auf dem Hof

Vor dem Kauf begutachten die Fleischfachleute die Tiere und achten dabei besonders auf Gesundheitszustand, Haltung und Herkunft.



© Proviande

Betäuben und Schlachten

Fleischfachleute betäuben und schlachten die Tiere schmerzfrei. Sie halten ethische Prinzipien und die Hygienevorschriften strikt ein.



Zerlegen und Ausbeinen

Nach der Qualitätskontrolle zerlegen die Berufsleute den Schlachtkörper sorgfältig, entnehmen die Knochen und beseitigen die Abfälle.



Herstellung von Wurstwaren

Fleischfachleute stellen mit Spezialtechniken, Gewürzen und weiteren Zutaten Wurstwaren, Pökelpunkte und regionale Spezialitäten her.

Verpacken und Etikettieren

Viele Produkte werden verpackt, damit sie besser haltbar sind. Die Angaben auf den Etiketten deklarieren Qualität und Herkunft.



Zubereitung von Convenience-Produkten

Immer mehr Fleischfachleute bereiten nach betriebs-eigenen Rezepten fertige oder halbfertige Produkte zu – auch für Catering und Party-Service.



Gestaltung der Ladentheke

Die Speisen sollen nicht nur schmackhaft und von ausgezeichneter Qualität sein, sondern auch schön präsentiert werden.



Kundenberatung

Fleischfachleute beraten bei der Auswahl von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln. Sie beantworten Fragen zur Lagerung und Zubereitung.





Manlio Rossi-Pedruzzi, 38, Produktionsleiter

Die Arbeitswoche von Manlio Rossi-Pedruzzi beginnt mit einem Rundgang. Als Produktionsleiter in einem Grossbetrieb kontrolliert er, ob alles reibungslos verläuft, und er bespricht sich mit den Abteilungsleitern. Es folgen interne Meetings zu verschiedenen Projekten, zum Beispiel die Einführung neuer Technologien - und Treffen mit externen Partnern, z.B. Lieferanten von Rohstoffen und Maschinen. Ebenfalls wichtig sind administrative und organisatorische Aufgaben, die er im Büro erledigt. «Nach der beruflichen

Berufliche Entfaltung im Fleischsektor

Grundbildung in einer kleinen Metzgerei und der Berufsmaturität habe ich mich an der Fachhochschule im Kanton Wallis zum Ingenieur in Lebensmitteltechnologie ausbilden lassen», erzählt Manlio Rossi-Pedruzzi. «Die Ausbildung ist zweisprachig und umfasst den gesamten Lebensmittelsektor. Am Ende bin ich aber wieder an meine Anfänge zurückgekehrt und habe eine Diplomarbeit verfasst über die Möglichkeiten, Frischfleisch und Gefrierfleisch voneinander zu unterscheiden. Nach dem Studium bin ich bei meinem aktuellen Arbeitgeber eingestiegen. Hier habe ich in den Bereichen Forschung und Entwicklung, Fleischeinkauf und Produktionsmanagement immer anspruchsvollere Funktionen übernommen, bis ich schliesslich zum Produktionsleiter ernannt wurde. Die Sprachkenntnisse, das Studium in Lebensmitteltechnologie und die berufliche Grundbildung als Fleischfachmann waren wichtige Voraussetzungen dafür.»

«**Meine ersten Schritte** im Berufsleben machte ich als Lernender im elterlichen Unternehmen. Danach arbeitete ich mehrere Jahre in grossen Fleischfachbetrieben in Basel und Zürich. Während dieser Zeit absolvierte ich nacheinander die Berufsprüfung als Betriebsleiter Fleischwirtschaft, die SIU-Unternehmerschule sowie die Höhere Fachprüfung als Metzgermeister. Mit diesem Rucksack kehrte ich nach Hause zurück, und seit zwei Jahren leite ich unseren Betrieb. Wir bieten von der Produktion bis zum Party-service das ganze Spektrum des Fleisch-

Der Chef packt mit an

fachhandels an. Bei uns arbeiten etwa 20 Personen. In Betrieben dieser Grösse ist es normal, dass auch der Chef mit anpackt. Ich stehe um halb sechs morgens in der Wursterei und helfe später beim Vorbereiten des Ladens. Während des Vormittags richte ich meistens die Bestellungen von Restaurants, Hotels und Spitälern her. Erst wenn das erledigt ist, kann ich mich der eigentlichen Arbeit als Geschäftsführer widmen. Das bedeutet: Bestellungen entgegennehmen, Rechnungen schreiben, Marketing-Aktionen planen und die Abläufe für die Hygiene- und Qualitätssicherung definieren. Am liebsten arbeite ich an neuen Produkt-Ideen. Da kann ich Fachwissen, Geschäftssinn und Kreativität miteinander kombinieren. Das einzige, was ich nicht selber mache, ist Schlachten. Denn dieser Teil des Berufs hat mich nie speziell interessiert.



Daniel Hösli, 35, Metzgermeister (HFP), Geschäftsführer



Claudia Eichenberger, 43, Metzgermeisterin (HFP), Inhaberin

«**Direkt nach meiner** beruflichen Grundbildung als Fleischfachfrau absolvierte ich eine Zweitlehre als Kauffrau in einem Schlachthof. Nach einem Auslandsaufenthalt folgte die Berufsprüfung als Betriebsleiterin Fleischwirtschaft – und nochmals einige Jahre später die Meisterprüfung. Darauf übernahm ich unseren Familienbetrieb. Wir beschäftigen knapp 40 Mitarbeitende an vier Standorten. Zwei davon befinden sich in Supermärkten, und in einem verkaufen wir ausschliesslich Bio-Produkte. Ein wichtiges Standbein unseres Betriebs ist das Catering. Auch ich persönlich widme ihm einen Teil meiner Arbeitszeit: Ich bespreche die Anlässe mit den Kunden, teile das Personal ein, plane die Einsätze und leite die Vorbereitung der

Metzgerei, Catering und Bio-Produkte

Lebensmittel. Bei grösseren Anlässen bin ich selber dabei und packe mit an. Zudem arbeite ich oft in unseren Läden im Verkauf und berate die Kunden. Für die Büroarbeiten bleibt mir nicht mehr viel Zeit übrig. Ich habe deshalb ein kleines Team in der Buchhaltung, das mir viel Arbeit abnimmt. Und natürlich denke ich immer wieder über neue Wurstkreationen oder andere innovative Produkte nach. Meine Arbeit ist sehr vielfältig. Ich bin froh, dass ich auch als Geschäftsinhaberin weiterhin praktisch arbeiten und an der Front in zufriedene Kundengesichter blicken kann.»