



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Bildungsmarketing – Wo sind die Lernenden

Veranstaltungsreihe IMPULS

Donnerstag, 18. März 2021

Praxisreferat Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Alexandra Bechter, Leiterin Marketing und Kommunikation

SCHLIESSE DICH DEM TEAM AN!



SWISS MEAT PEOPLE

DIE LEHRE ALS FLEISCH-FACHMANN ODER -FRAU
MACH DEN ERSTEN SCHRITT MIT EINER SCHNUPPERLEHRE!

WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Covid-19 – Fleischsektor

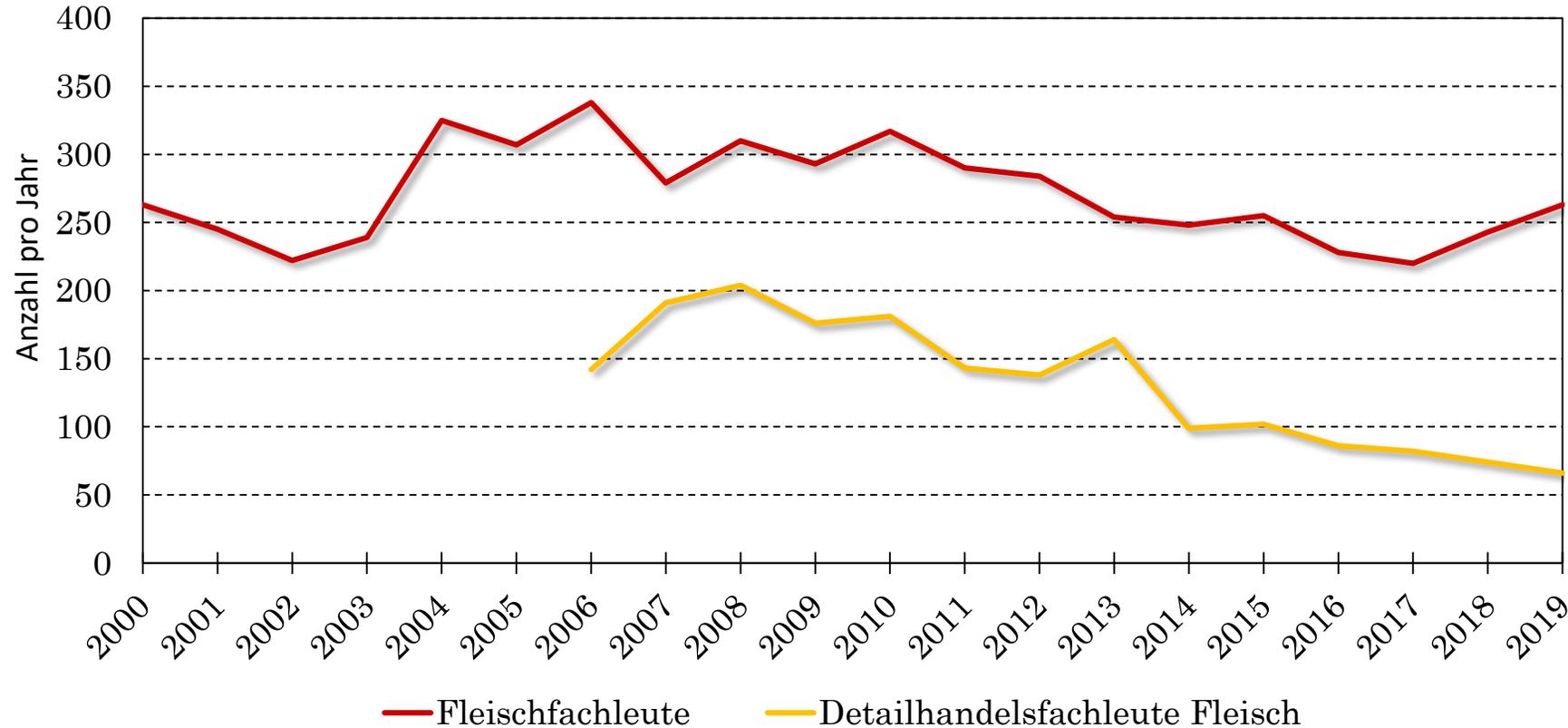
- **Wirtschaftliche Situation (→ ganzes Spektrum!)**
 - Detailhandel / Verkaufsläden: meist gute bis sehr gute Umsätze (→ Einkaufstourismus vorübergehend gestoppt)
 - Ausserhausverpflegung: Gastronomiekanal oft mit 80-100% Umsatzeinbussen; weniger bei Heimen, Betriebskantinen, etc.
 - Catering: nach wie grosse Zurückhaltung bei Kundschaft, kaum Umsatz
 - Corona-Schutzmassnahmen = zusätzlicher, neuer Kostenfaktor!
- **Unterstützung durch SFF**
 - Anerkennung der Systemrelevanz (→ *Lockdown, Militär*)
 - (befristete Erhöhung Höchstarbeitszeit um 4 Stunden / Woche)
 - Musterschutzkonzept (inkl. Ausweitung auf Catering)
 - Zeitnahe Information in D, F und I mit über 30 Newsletter (→ Corona-Dossier auf www.sff.ch)
 - Rechtsberatung: sehr intensiv, da grosse Verunsicherung

Covid-19 Lockdown

- Zum Teil keine Schnupperlehren möglich
 - Starke Arbeitsbelastung in den Unternehmen
 - Kein Zutritt für betriebsfremde Personen
 - Wenig Arbeit
- Teilweises Wegfallen des Präsenzunterrichts in Abschlussklassen der Grundbildung, 10. Schuljahren und Berufswahlschulen
- Keine Lehrlingsmessen und Berufsinformationsveranstaltungen
- Generell Branche mit vielen offenen Lehrstellen
 - Chance?

Nachwuchs – Lernende

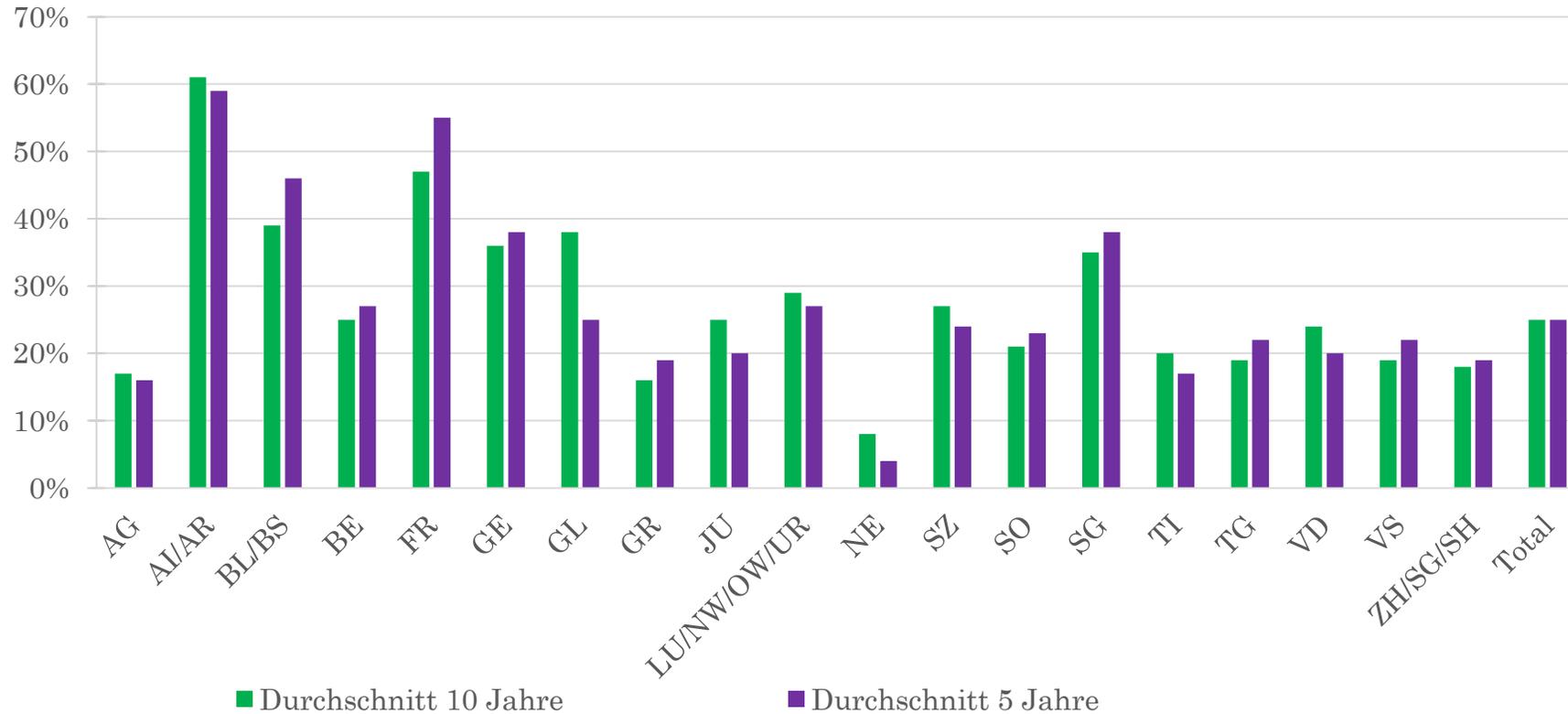
- Anzahl Beschäftigte in Fleischbranche: ~ 24'000 Personen
- Anzahl neuer Lernender pro Jahr (jeweils EFZ und EBA)



Nachwuchs – Lehrbetriebe

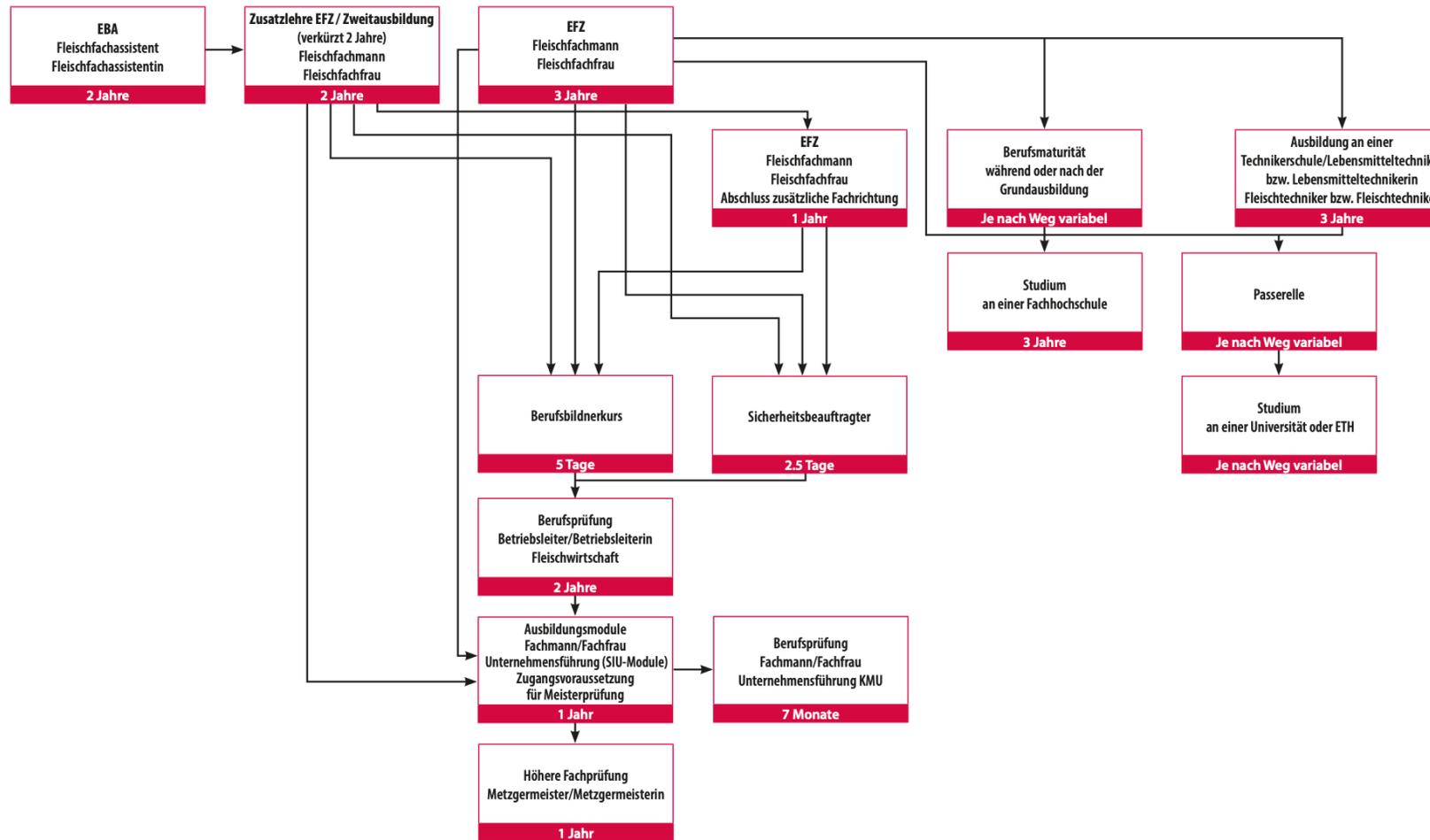
- Bereits Mangel an Lehrbetrieben in einzelnen Regionen

Ausbildungsquote (% der Betriebe mit 1. Lehrjahr-Lernenden)



Imageförderung für den Beruf

- Berufsbild und Vorstellung entsprechen meistens nicht mehr der Realität
- Möglichkeiten für die Weiterbildung und Karriere aufzeigen



Skills und Wettbewerbe

- SwissSkills – EuroSkills
- Fleischplattenlegemeisterschaft – Meisterschaft im Ausbeinen



Skills und Wettbewerbe

- Fördern und fordern steigert die Attraktivität jedes Berufes



Massnahmen

- Informationsoffensive für Lehrstellensuchende inkl. Medienmitteilung

**SCHREIBE EIN
WHATSAPP ODER
RUFE DIREKT AN!**

Der Schweizer Fleischfachverband SFF berät dich, deine Eltern, Berufsinformationszentren sowie Betriebe mit einer speziellen Anlaufstelle.

Zögere nicht und schreibe einfach deine Frage auf



WhatsApp

077 504 57 71

oder rufe direkt an!

CHANCE
IN DER
FLEISCHWIRTSCHAFT



JOIN THE TEAM:
WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH

**SCHLIESSE DICH
DEM TEAM AN!**





WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH

**SCHLIESSE DICH
DEM TEAM AN!**

Hast du noch keine Lehrstelle in deinem Wunschberuf oder konntest du dich durch das Wegfallen der Schnupperlehren gar nicht richtig über Berufsalternativen informieren?

**WIR HABEN EINE GUTE
ALTERNATIVE FÜR DICH:
DIE FLEISCHBRANCHE –
HIER GIBT ES NOCH FREIE
LEHRSTELLEN!**

Und: als für die Landesversorgung systemrelevanter Sektor durchaus eine sichere Arbeitgeberin.

Weiss du, dass es im Fleischfach eine grosse Zahl von Ausbildungsmöglichkeiten mit hervorragenden Karrierechancen gibt? Von klassischen Metzger Tätigkeiten bis hin zur Herstellung von Produkten im Bereich Feinkost oder der Mitarbeit im Partyservice – es lohnt sich, mutig zu sein, in einem Betrieb zu schnuppern und sich von den vielfältigen und spannenden Berufen in der Fleischwirtschaft überraschen zu lassen.

JOIN THE TEAM:
WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH



KURZ-CHECK

Wenn du dich für eines oder mehrere der folgenden Themenfelder interessierst, könnte ein Beruf in der Fleischbranche zu dir passen:

- ✓ Nahrungsmittel
- ✓ Verkauf
- ✓ Kochen
- ✓ Beratung
- ✓ Handwerkliche Tätigkeit
- ✓ Arbeiten mit Produktionsmaschinen
- ✓ Party-Service und Planung
- ✓ Mitarbeiterführung
- ✓ Essen
- ✓ Grillieren
- ✓ Schweizer Traditionen
- ✓ Hygiene
- ✓ Körperliche Tätigkeiten
- ✓ Teamwork
- ✓ Kreativität

Massnahmen

- Publireportagen und Medienberichte



Schliesse dich dem Team an!

Bist du kontaktfreudig und magst den Umgang mit Lebensmitteln? Bist du gerne aktiv und arbeitest kreativ und sorgfältig? Dann könnte dich einer der spannenden Berufe in der Fleischbranche interessieren:

Die Ausbildung zum/zur **Fleischfachmann/-frau EFZ** dauert drei Jahre und wird mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis abgeschlossen. Fleischfachleute zaubern aus dem Rohstoff Fleisch die leckersten Produkte und achten dabei sorgfältig auf Hygiene und Arbeitssicherheit. Es stehen den Lernenden drei Fachrichtungen zur Wahl: Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung. **Fleischfachassistentinnen und -assistenten EBA** machen eine kürzere, zweijährige Grundbildung, die zum eidgenössischen Berufsattest führt und mit den Ausbildungsschwerpunkten Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf abgeschlossen wird. In der Ausbildung zum/zur **Detaillhandelsfachmann/-frau** (3 Jahre) und zum/zur **Detaillhandelsassistenten/-in** (2 Jahre) berätst und bedienst du im Verkaufsgeschäft die Kundschaft, bereitest Produkte wie Sandwiches, belegte Brötchen oder Süßartikeln vor, richtest

Fleischplatten her und dekorierst den Laden. Du bist der Draht zum Kunden und arbeitest auch im Party-service mit.

Die Fleischbranche bietet sichere Arbeitsplätze, und die Berufe rund ums Fleisch haben beste Zukunftschancen. Dank guten Branchenkenntnissen werden Fachleute aus der Fleischwirtschaft sehr geschätzt und gefordert. Frau dich auf einen vielfältigen, kreativen und abwechslungsreichen Beruf!

Haben wir dein Interesse geweckt? Entdecke jetzt mehr auf www.swissmeatpeople.ch

Oder folge uns auf facebook.com/swissmeatpeople instagram.com/swiss_meat_people



Publireportage: Schweizer Fleisch-Fachverband SFFF: Schliesse dich dem Team an! | 45

Freitag, 12. März 2021, SPICK News



Fleischfachberufe - ganz anders als man denkt

Vielseitige Berufe für Macher und MacherInnen mit Köpfchen bietet die Fleischbranche. Auch die Karrierechancen sind hervorragend. Trau dich, und lerne uns kennen. Du wirst überrascht sein.

Weisst du noch nicht, welche Lehre du wählen möchtest? Oder scheinst es mit deinem Wunschberuf nicht zu klappen? Dann haben wir einen guten Vorschlag für dich: Wie wäre es mit einem Beruf in der Fleischbranche? Hier erwarten dich spannende Tätigkeiten, bei denen Köpfchen wie auch handwerkliches Geschick gefragt sind. Langweil? Fehlansätze. Von A wie «Anbraten» bis hin zu Z wie «Zuschneiden» – in dieser Ausbildung lernst du alles rund um die richtige Zubereitung und den Verkauf von Fleisch. Auch Hygiene, Tierethik, Partyservice und noch viele mehr sind wichtige Themen. Nicole Geisser, 24, Fleischfachfrau EFZ, sagt über den Beruf: «Die Arbeit mit Fleisch ist sehr vielseitig und abwechslungsreich, deinen Ideen sind kaum Grenzen gesetzt!»

Bist du eher der/die stille Schaffer/in im Hintergrund? Oder schätzt du Kundenkontakt? Beides ist möglich dank den drei Ausrichtungen Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung bei der Lehre Fleischfachmann/-frau EFZ. Bei der Ausbildung zum/zur Fleischfachassistenten/-in EBA kannst du zwischen den Schwerpunkten Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf wählen.

Dein eigenes Unternehmen
 Als systemrelevanter Sektor bietet die Fleischbranche auch in Krisenzeiten einen sicheren Arbeitsplatz. Die Karriere-

chancen sind hervorragend und vielleicht führst du eines Tages sogar dein eigenes Geschäft.
 Noch immer haben viele Leute eine falsche Vorstellung vom Metzgerberuf: die nichts mit der Realität zu tun hat. Trau dich, in einem Betrieb zu schnuppern und herauszufinden, was wirklich hinter diesem spannenden Tätigkeitsfeld steckt.

Mehr Infos
 Wir vom Schweizer Fleisch-Fachverband SFFF beraten dich und deine Eltern gerne. Schreibe deine Frage einfach auf **WhatsApp: 077 504 57 71** – oder rufe direkt an! Auch auf unserer Website www.swissmeatpeople.ch erfährst du mehr. Freie Lehrstellen oder Schnupperlehren findest du zudem auf www.yousty.ch, www.lehrstellenboerse.ch, www.die-lehrstelle.ch oder www.berufsberatung.ch.

Haben wir dein Interesse geweckt? Entdecke jetzt mehr auf www.swissmeatpeople.ch oder folge uns auf facebook.com/swissmeatpeople instagram.com/swiss_meat_people



Beruf & Karriere 13

BILDUNG DOSSIER

9



«Es ist sehr schön, eine so motivierte junge Frau im Team zu haben», freut sich Marco Müller, Inhaber der Metzgerei Müller in Thun (kleines Bild), über seine erfolgreiche Mitarbeitende Ariane Aeschlimann. Bilder: zug

Viel mehr als nur Wurst

Fleischfachfrau Sie hat tagtäglich mit Fleisch zu tun, aus Leidenschaft und mit grossem Erfolg. Die Berufsmeisterin Ariane Aeschlimann spricht über ihre Motivation und die Perspektiven als Fleischfachfrau.

Der Jubel war gross. Im September konnte sich Ariane Aeschlimann bei den Berufsmeisterschaften der Fleischfachleute zuoberst aus Treppchen schwingen. Die junge Bernerin setzte sich gegen sechzehn Berufskolleginnen und -kollegen aus den verschiedenen Ecken und Winkeln der Schweiz durch. «Natürlich bin ich stolz. Ich habe mich sehr über den Sieg gefreut», erklärt die 21-jährige im Gespräch. Auch wenn sie den Erfolg immer noch etwas sacken lassen müsse, ergänzt sie lachend. Der Titel habe einen grossen Stellenwert

und sei für sie persönlich eine Bestätigung dafür, auf dem richtigen Weg zu sein. Ein Wermutstropfen für Aeschlimann war, dass wegen der Coronamassnahmen nur wenige Leute als Zuschauer bei den Meisterschaften in Spiez dabei sein konnten. «Das Wettkampffeeeling hat dadurch leider etwas gelitten». Auf ihrem Weg zum Titel musste sich die leidenschaftliche Fleischfachfrau an den Swisskills in fünf Disziplinen beweisen. So galt es unter anderem, Fleischstücke zu dressieren, wobei Fett und Sehnen vom

Fleischstück getrennt werden. Die Krönung des Wettkampfs war die Vorbereitung einer Apertiplette zum Thema Winterzeit. Unter Zeitdruck musste Aeschlimann dabei ihre Kreativität freien Lauf lassen. Ihre Antwort: ein Schneemann aus Frischkäse.

Berufung in der Familie
 Die Freude am Metzgerberuf wurde Aeschlimann in die Wiege gelegt. Ihre Eltern führen im bernischen Lüttigen eine eigene Metzgerei. «Ich habe ihnen schon als Kind gesagt, dass ich diesen Beruf einmal erlernen will», erinnert

sie sich. Nach einer Erstausbildung zur Köchin hat Aeschlimann dann prompt eine Zweitlehre als Fleischfachfrau EFZ mit Schwerpunkt Feinkost und Veredelung angehängt und diese im Sommer 2020 abgeschlossen. «Mich interessiert die Verarbeitung von Fleisch und die Kreativität, die man dabei ausleben kann», beschreibt sie ihre Motivation. Die Arbeit sei sehr abwechslungsreich; auch den Kontakt mit der Kundschaft im Laden schätzt sie.

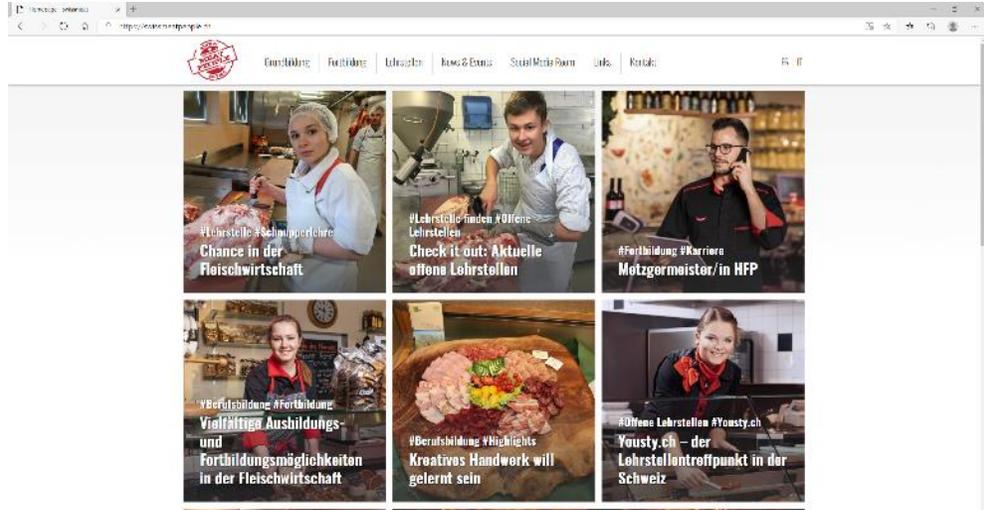
Am Arbeitsplatz von Ariane Aeschlimann, der Metzgerei Müller in Thun, ist man spürbar stolz auf die erfolgreiche Mitarbeiterin. «Es ist sehr schön, eine so motivierte junge Frau im Team zu haben», zeigt sich Marco Müller erfreut. Müller hat das Familiengeschäft im April 2019 übernommen und weiss, wovon er spricht, schliesslich krönte er sich exakt zehn Jahre vor Aeschlimann selbst mit dem Titel als Berufsmeister bei den Fleischfachleuten. Da alle im Team bei den Vorbereitungen mitgeholfen hätten, sei es auch ein Sieg für die ganze Belegschaft. «Eine Motivation für alles», sagt Müller und betont, wie wichtig Teamarbeit in seinem Berufsumfeld sei.

Rosige Perspektiven

Ein Berufsumfeld, in dem die Lernenden den Betrieben nicht in den Schoss fallen. Die Rekrutierung von Nachwuchs sei sehr schwierig, bestätigt der Geschäftsinhaber. «Trotzdem können wir jedes Jahr jemanden anstellen. Es ist machbar» Ein Vorteil sei dabei bestimmt die zentrale Lage seiner Metzgerei mitten in Thun, mit grossem Einzugsgebiet. Müller glaubt an die Zukunft der Branche, des Fachhandels und des Produkts Fleisch als «edlestes Nahrungsmittel». Dafür setzt er auf regionale Qualitätsprodukte, zum grossen Teil aus eigener Haltung. «Fleisch essen ist legitim. Wir bieten die Möglichkeit, in gesundem Mass mit Rücksicht auf die Natur Fleisch zu konsumieren», betont er.

Die Berufsmeisterschaft sei ein gutes Schaufenster, um junge Menschen für den Beruf zu begeistern. Dort könne man zeigen, wie vielseitig der Job sei. «Die Perspektiven mit einem Metzgerberuf sind rosig», sind sich Marco Müller und Ariane Aeschlimann einig. «Wir sind immer gesucht. Es gibt viele offene Stellen, so die Fleischfachleute Berufsmeisterin. Sie will nun im Betrieb von Müller weiterarbeiten und den Berufsbildnerkurs anhängen. Man könne mit der Ausbildung in viele Richtungen weitergehen, und auch das Lohnniveau stimme», ergänzt Müller. «Die drei Jahre Grundausbildung sind gut investiert. Da macht man bestimmt nichts falsch.» **Philipp Mosser**

Socialmedia und Online Präsenz



Berufsinformations- und Imagefilme

- Verwendung bei Schulbesuchen, Messeauftritten, etc.
- Auf Youtube-Kanal Swissmeatpeople verfügbar
Beispiel: <https://youtu.be/Hgy5Cht2Y9c>

Nachwuchswerknehmer

- Unterstützung Mitglieder, Messeauftritt, Schulbesuche

