

Medienmitteilung

Fachleute aus krisengeschüttelten Branchen finden häufig eine sichere Beschäftigung im Fleischgewerbe

Sicherer Hafen in der Corona Pandemie: Bedrohte Berufe profitieren von krisensicheren Arbeitsplätzen in der Fleischbranche

Zürich, 12. Mai 2021 – Die Erfahrungen der verbandsnahen MT Metzger-Treuhand AG der letzten Jahrzehnte zeigen es deutlich: Berufe in der Fleischwirtschaft sind krisensicher. Die den MT-Treuhändern vorliegenden Zahlen und Erfahrungen belegen, dass sich das Gewerbe vielfach azyklisch zur herrschenden Wirtschaftslage verhält. Konkret heisst dies, dass gewerbliche Fleischfachbetriebe Konjunkturausschläge jeweils nur in moderater Form mitvollziehen und in der Lage sind, auch in Krisenzeiten stabiles Wachstum zu erzielen. Diese Erkenntnis hat sich auch in der zurzeit herrschenden Corona-Pandemie bewahrheitet. Zahlreichen gewerblichen Fleischfachbetrieben gelang es in dieser herausfordernden Zeit, vor allem im Ladenverkauf zum Teil signifikante Umsatzsteigerungen zu erzielen, während sich die Situation in vielen Bereichen der Ausserhausverpflegung meist als nach wie vor dramatisch erweist. Damit bieten Betriebe der Fleischbranche gerade in der aktuellen aussergewöhnlichen Zeit auch einen sicheren Hafen für durch die Pandemiesituation bedrohte verwandte Berufe.

Verändertes Beschäftigungsprofil - kulinarische Kompetenz an der Verkaufstheke und in der Ausserhausverpflegung gesucht.

Allen Unkenrufen zum Trotz sind moderne Metzgereien ein Erfolgsmodell, auf das sich langfristig bauen lässt. Dies belegen zahlreiche Beispiele solcher Vorzeigebetriebe in allen Landesteilen sowie der allen Unkenrufen zum Trotz stabile Verlauf der Konsumzahlen der letzten Jahre. Voraussetzung dafür ist jedoch, dass sich die Betriebe eng an ihrem Kundenumfeld und den regionalen Gegebenheiten orientieren und kompromisslos auf Qualität und Kundendienst setzen.

Das Angebot und das Sortiment von Fleischfachbetrieben und damit die Berufsbilder haben sich in den letzten Jahrzehnten jedoch stark verändert. Aus den Metzgereien „alter Schule“ sind Feinkostgeschäfte mit einem breiten massgeschneiderten und vor allem regionalen Spezialitätensortiment, Selbstverpflegungstheken, innovativen Zusatzleistungen und einem Angebot an vielseitigen Verpflegungsmöglichkeiten ausserhalb der eigenen vier Wände geworden. Entsprechend wurden auch die Berufsprofile an diese veränderten Anforderungen angepasst. Dieser wesentliche Wandel in der Branche wurde bis anhin von der Öffentlichkeit kaum bewusst wahrgenommen.

Solche zeitgemässe Betriebe werden zunehmend von Berufsleuten geführt, die einerseits eine Ausbildung als Fleischfachleute und andererseits eine abgeschlossene Ausbildung beispielsweise als Koch aufweisen können. Diese Zusatzausbildung kann in einem abgekürzten Verfahren absolviert werden, da es sich um einen verwandten Beruf handelt. Die geschilderte Strukturveränderung hat sich aber auch im Beschäftigungsprofil der Betriebe ausgewirkt. Fleischfachbetriebe und Fleischproduzenten beschäftigen und suchen in zunehmendem Masse auch gelernte Köche, Lebensmitteltechnologien und Personen aus weiteren Lebensmittelberufen und können diesen gerade in der aktuellen Zeit zumindest vorübergehend eine sichere Beschäftigung mit einem direkten Bezug zu ihrer eigentlichen Berufsausbildung bieten. Kunden/-innen suchen in vermehrtem Masse fachliche Beratung bezüglich Zubereitung, Herkunft und Zusammensetzung der von ihnen nachgefragten Lebensmittel. Nur wer solches bieten kann, hat in der hart umkämpften Detailhandelslandschaft überhaupt eine Chance und kann die sich bietenden Potenziale auch wirklich nutzen.

Aus diesem Grund eignen sich gelernte und erfahrene Fachkräfte aus anderen Lebensmittelberufen hervorragend für Tätigkeiten an der Front mit engem Kundenkontakt, im Verkauf und der Beratung oder in der Ausserhausverpflegung. Gewerbliche Fleischfachbetriebe, deren Belegschaft beispielsweise bis zu 20 Prozent aus ausgebildeten Köchen besteht, sind heute keine Seltenheit mehr.

Grosses Angebot und Potenzial auch für Lernende

Gross sind die angebotenen Möglichkeiten nicht nur für Berufsumsteiger, sondern auch bekanntermassen für Lehrstellensuchende. Ihnen bietet die Fleischbranche ein breites Portfolio an krisensicheren [Ausbildungsmöglichkeiten](#) mit interessanten Karrieremöglichkeiten an, die bis hin zur Berufsmittelschule, Fachhochschulstudium, Betriebs- und Konzernleiter reichen können. Gemäss Philipp Sax, Leiter Bildung und stellvertretender Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF, gelingt es zurzeit jedoch nur, pro Jahr rund 250 der potenziell 400 Lehrstellen mit geeigneten Bewerbern/-innen zu besetzen. Auch in diesem Bereich bieten sich also bezüglich Berufswahl mit sicherer Zukunft noch grosse, ungenutzte Möglichkeiten.

Pressekontakte:

Philipp Sax, Stv. Direktor / Leiter Bildung Schweizer Fleisch-Fachverband SFF,
Tel.: 077 504 57 71, E-Mail: p.sax@sff.ch

Pressestelle: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com