

DRUM FRISCH AUF JHR METZGER

## Schockierende Zahlen

Liebe Geschäftsführer der Grossmetzgereien, liebe Metzgermeister

Diese schockierenden Zahlen sind das Ergebnis der Zusammenfassung von vielen Einzellisten. Einige Zahlen, wie die Betriebsgrössen, musste ich schätzen, da es keine offizielle Rangliste gibt. Viele Metzgerherzen werden bluten, wenn ihr die Wahrheiten lest, die hervorgekommen sind.

### die 18 Grössten der Fleischbranche

Nr.	Firma	Mitarbeiter Schätzung	Lernende Anzahl	Betriebsleiter in Ausbild.
1	Bell + Coop (15+50)	>5'000	65	1
2	Micarna+Migros (53+70)	>5'000	123	1
3	E. Sutter	1'000	4	1
4	Orior/Rapelli	1'000	6	0
5	Bigler	600	6	0
6	Lüthi Gruppe	500	0	0
7	Frifag	250	0	0
8	FF Sursee	250	0	0
9	Traitafina	250	3	0
10	Sutter Villeneuve	250	8	1
11	Angst	250	1	1
12	Kneuss Guggeli	150	0	0
13	Spieß, Berneck	150	0	0
14	Marmy	150	0	0
15	Felder, Schwyz	100	2	0
16	Lucarna Macana	100	0	0
17	Fleischtrocknerei Churw.	100	0	0
18	Reichmuth, Schwyz	100	1	0
<b>ca.880 Metzgereien 1-99 MA</b>		<b>ca. 5'000</b>	<b>569</b>	<b>11%</b>
<b>ca.900 Total Branche</b>		<b>ca.20'000</b>	<b>788</b>	<b>4%</b>

### Statistik 1 – BIG18 = die grössten 18 unserer Branche

Schockierend, wie viele Grossbetriebe sich gar nicht um die Ausbildung von Metzgern oder Betriebsleitern kümmern! (in der obigen Statistik rot markiert) Viele finden daher keine gelernten Metzger. Die Arbeitsplätze mussten umgestellt werden auf Hilfsarbeiter, welche Maschinen bedienen.

Für mich stellen sich folgende Fragen:

- Wieso schreibt ihr Inserate, dass ihr gelernte Metzger sucht, wenn ihr selbst keine ausbildet?
- Woher wollen die BIG18 in Zukunft qualifizierte Abteilungsleiter und Kadermitarbeiter bekommen?
- Heute werden die meisten der Grossmetzgereien von gelernten Metzger geführt, welche sich weitergebildet haben. Werden in Zukunft nur noch Studierende diese Firmen führen? Oder kann man dafür Roboter einsetzen?
- Die Kehrseite der Industrialisierung ist die Monotonie der Arbeit. Dafür brauche man keine gelernten Metzger, ist oft die Antwort. Wie könnte man die Arbeitsplätze optimieren, dass die Arbeit auch Spass machen würde?

### Die Mitverantwortung der Grossbetriebe

Die Mehrheit der BIG18 haben kleinere Metzgereien als Hauptkunden. Da sollten sie sehr interessiert daran sein, dass diese überleben! Die BIG18 können nicht einfach keine Lehrlinge oder Betriebsleiter ausbilden und sich bei den Kleinmetzgern bedienen! Wir sitzen alle im gleichen Boot!



Dazu meine Forderung: ausbilden oder zahlen! Wer nicht ausbilden kann oder will, der soll jährlich in einen Berufsbildungsfonds zahlen. Der SFF sollte das Beitragsreglement entsprechend anpassen.

### Chancen für Grossbetriebe

- Grossbetriebe könnten sich auf die Ausbildung der Betriebsleiter spezialisieren. So hätten sie die besten Nachwuchskräfte der Branche mindestens 2 Jahre bei sich. Früher pilgerten alle Meistersöhne zu Bell für die Ausbildung...
- Heute findet man bei den BIG18 nicht einmal das Wort «Karriere» auf ihrer Homepage. Es fehlen überall Konzepte, wie Talente begeistert und gefördert werden können!
- Sollten Grossbetriebe nicht die Ausbildung von Fleischfachassistenten fördern, um Hilfsarbeiter besser auszubilden? Da kommt das Argument: Ungelernte wollen einfach sofort viel Geld verdienen. Vielleicht müsste man für diese Assistentenausbildung einen höheren Lohn zahlen?

### Top 3 Ausbildner für Lernende

Nr.	Firma	Mitarbeiter Schätzung	Lernende Anzahl	Lernende in %
1	Micarna + Migros (53 Metzger +70DH)	>5'000	123	2%
2	Bell + Coop (15 Metzger +50 DH)	>5'000	65	1%
3	Sutter Villeneuve	200	8	4%
3	Jenzer Fleisch + Feinkost	70	8	11%
4	Spezialitäten-Metzg Hugo Willmann	40	7	18%
5	Metzgerei zum Ochsen Schwellbrunn	25	6	24%
5	Metzgerei Fässler AG	25	6	24%
5	Breitenmoser-Fleischspezialitäten AG	50	6	12%
5	Bigler	600	6	1%
5	Orior/Rapelli	500	6	1%
6	Appenzeller Fleisch + Feinkost	25	5	20%
6	Boucherie de Marsens sàrl	25	5	20%
6	Dorfmetzg Jud	25	5	20%
6	Metzgerei Betschart (Schmerikon)	25	5	20%
6	Metzgerei Doggwiler GmbH	25	5	20%
6	Metzgerei Jucker Gebr. AG	25	5	20%
6	Papaux SA (Fribourg-Beaumont)	25	5	20%
<b>ca.880 kleinere Metzgereien 1-99 MA</b>		<b>ca. 5'000</b>	<b>512</b>	<b>10%</b>
<b>ca.900 Total Branche</b>		<b>ca. 20'000</b>	<b>788</b>	<b>4%</b>
<b>gelernte Metzger</b>		<b>ca. 10'000</b>	<b>788</b>	<b>8%</b>
<b>ungelernte Mitarbeiter</b>		<b>ca. 10'000</b>		

### Statistik 2 – Die Medaillenplätze der Ausbildungsbetriebe

Kompliment an Micarna – sie zeigen, dass ein Grossbetrieb erfolgreich ausbilden kann, wenn Albert Baumann, dies zur Chefsache erklärt. In der Statistik habe ich Bell und Coop zusammengefasst, damit Produktion und Verkauf des gleichen Konzerns zusammen erscheinen. Die 15 Lernenden bei Bell reichen allerdings nie aus, um den eigenen Nachwuchs auszubilden... Sehr erstaunt war ich, als meine Metzgerei nach dem Sortieren der Zahlen plötzlich mit 8 Lernenden auf einem Medaillenplatz stand. Das darf doch nicht wahr sein! Sutter Villeneuve und Jenzer stehen mit je 8 Lernenden auf dem 3. Platz der grössten Ausbildner der Schweiz. In

den Toppen müssten Grossbetriebe mit je 20-50 Lernenden stehen!

#### Kompliment an die vielen Kleinbetriebe

Auf den Plätzen 4-17 stehen tolle Metzgereien, die 5-7 Lernende ausbilden und eine beeindruckende Ausbildungsquote von 20% erreichen. Das braucht viel persönliches Engagement.

Leider konnte ich aus Platzgründen nicht alle Lehrmeister auflisten, welche die weiteren 512 Lernenden ausbilden. Danke für euren Einsatz! Die Zahlen zeigen; Metzgereien mit 1-99 Mitarbeiter sind die Quelle für gelernte Metzger! Die Statistik 1 zeigt: 880 Metzgereien mit 1-99 Mitarbeiter bilden zusammen 569 Lernende aus. Ihre Ausbildungsquote ist mit 11% völlig gesund!

#### Die SOLL-Quote

Jeder Betrieb muss seine SOLL-Ausbildungsquote berechnen. Wenn ein Mitarbeiter 50 Jahre arbeitet, dann würde bei einem Mitarbeiterbestand von 50 jedes Jahr einer pensioniert. Logischerweise muss man diesen mit einem Lehrling ersetzen. Also benötigt man eine Quote  $1/50 = 2\%$ . Für die 3 Jahre Lehre berechnet sind es also SOLL =  $6\%$  Lehrling.

Die Metzgerbranche bildet aktuell 788 Lernende aus. Für den Erhalt von ca. 10 000 gelernten Metzgern ist die Quote gar nicht so dramatisch. Wichtig ist:

1. Wir müssen gemeinsam den ausgelernten Metzgern attraktive Arbeitsbedingungen bieten, damit sie auf unserem Beruf bleiben!
2. Talente, welche im Rang abschliessen, müssen systematisch erfasst werden. Sie sind die Juwelen unserer Branche. Mit dem Club der Besten gibt es dafür schon ein Konzept. Doch es genügt nicht, sie zu einem Fest nach Spiez einzuladen. Sie müssen systematisch betreut, gefördert und zur Berufsprüfung motiviert werden.

Top 3 Ausbildner für Betriebsleiter			
Nr.	Firma	Anzahl	in %
1	Bell inkl. Geiser	3	0.1%
2	Boucherie Blanc SA	2	5.0%
2	Jenzer Fleisch + Feinkost	2	2.9%
Rest weitere 38 Firmen bilden je 1 aus		38	
<b>Total 2 Jahrgänge</b>		<b>45</b>	
Schnitt 1 Jahrgang		22.5	
Männer		45	
Frauen		0	

#### Statistik 3 – Die Medaillenplätze bei der Berufsprüfung

Insgesamt 45 Kandidaten befinden sich zurzeit in der Ausbildung. Das ist ein sehr erfreulicher Aufschwung (zwei Jahrgänge in Deutsch und ein Jahrgang in Französisch).

Die Hermann Herzer Stiftung unterstützt neu jeden Berufsprüfungskandidaten mit einem Beitrag von 10 000 Franken. Dies hat einen regelrechten Boom ausgelöst. Der SFF hat die Wichtigkeit erkannt und seine finanzielle Unterstützung ebenfalls erhöht.

Wichtig ist dieses Jahr die Bestätigung des Aufschwungs. Die Ostschweizer sind gefragt, dass ihr Kurs auch mit über 20 Teilnehmern startet.

Die Frauen sind gefordert, nicht nur die Medaillen an der Schweizer- und Europameisterschaft zu gewinnen,

sondern sich weiterzubilden mit der Betriebsleiterprüfung!

Aktuell ist keine einzige Frau dabei, obwohl sehr viele Fleischfachfrauen die Lehre erfolgreich absolvieren.

In der Fachrichtung Feinkost und Veredlung sind es teilweise sogar schon über 50%!

#### Die SOLL-Quote für Berufsprüfungen

Damit Grossbetriebe qualifizierte Abteilungsleiter und zukünftige Kadermitarbeiter finden, ist ein Vielfaches von der Quote der Meister nötig. Kleinbetriebe, die mehr als 20 Mitarbeiter beschäftigen, benötigen vermutlich eine rechte Hand, welche diese Betriebsleiterprüfung absolviert hat.

Es ist von grosser Wichtigkeit, dass über 40 Betriebsleiter jährlich die Ausbildung beginnen, um genügend Kadermitarbeiter auszubilden.

#### Die SOLL-Quote für Metzgermeister

Wenn wir für 600 Metzgereien Nachfolger und Kadermitarbeiter ausbilden möchten, dann braucht es jährlich 20 ausgebildete Metzgermeister. Diese Zahl ergibt sich, wenn man kalkuliert, dass alle 30 Jahre ein Generationenwechsel fällig ist.

Aktuell sind keine Meister in Ausbildung, weil 2019 kein Lehrgang startete. Ab diesem Jahr wird gemäss Bildungsplan jährlich eine Klasse beginnen, neu zusammen mit den Bäckern, was Sinn macht.

Die Zahlen der letzten Jahre zeigen, wir bilden jährlich statt 20 Meister nur 2 aus! Es fehlen jährlich 18 Meister. Aktuell schliessen überlebensfähige Metzgereien, weil kein Nachfolger gefunden werden kann... Die Aussichten für die nächsten Jahre sind katastrophal, weil in den nächsten 5 Jahren viele Meister das Pensionsalter erreichen...

Dies ist die Achillesferse der Branche und ALLE sind gefordert, dieses Problem dringend gemeinsam zu lösen. Ansonsten sieht es nämlich rabenschwarz aus für unsere Branche!

Ich hoffe, meine Analysen wecken die Verantwortlichen der Grossbetriebe und die Gremien unserer Branche! Jetzt seid ihr gefordert, Leserbriefe mit Lösungsvorschlägen an die Metzgerzeitung zu schreiben.

So können wir gemeinsam dem Thema noch mehr Gewicht geben. Grossbetriebe haben die Möglichkeit, Stellung zu nehmen und Kleinbetriebe können ihre Ideen schreiben.

Drum friscauf, ihr Metzger-Herzen, setzt euch für die Ausbildung ein oder zahlt dafür!

**Christoph Jenzer**

PS: Sollten Betriebe vergessen oder Zahlen falsch sein, dann mailt mir an folgende Adresse: [cj@goldwurst.ch](mailto:cj@goldwurst.ch). Ich werde dies dann berichtigen.

Der Unterzeichnende freut sich auf Feedbacks: [cj@goldwurst.ch](mailto:cj@goldwurst.ch)

**Stimmen  
aus der  
Mitgliedschaft**