

Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft BP

berechnen, bestellen, überwachen, ausbilden anleiten, zusammenstellen

Fleischfachbetriebe, manchmal auch Metzgereien genannt, müssen mit bedacht geführt werden, damit genügend Fleischwaren vorhanden sind. Dasselbe gilt für gewerbliche oder industrielle Fleischproduktionsbetriebe.

Deshalb gibt es die Betriebsleiter und Betriebsleiterinnen Fleischwirtschaft. Sie kümmern sich darum, dass laut ihren Berechnungen genügend Rohfleisch geliefert wird und vergleichen die Angebote der verschiedenen Lieferanten. Sie achten darauf, dass die Produktion der

Fleisch-, Wurst und Pökelwaren einwandfrei und unter Einhaltung der Hygienevorschriften ablaufen kann. Sie leiten die Mitarbeitenden an, bilden Lernende aus und machen regelmäßige Qualitätskontrollen.

Betriebsleitende Fleischwirtschaft stellen ein attraktives Sortiment an Fleischwaren zusammen und richten sich stets danach, was gerne verlangt wird oder im Trend liegt. Zudem organisieren sie Caterings, sehen zu, dass die Steaks, Pökelwaren, Würste oder Gourmand-Häppchen richtig verpackt und pünktlich geliefert werden.



Was und wozu?

- ▶ Damit der Betriebsleiter Fleischwirtschaft die angebotene Ware im Geschäft frisch und attraktiv präsentieren kann, vergleicht er verschiedene kühlbare Präsentations-Vitrinen, die zum Verkauf stehen.
- ▶ Damit die Fleischwaren frisch bleiben und in einwandfreiem Zustand angeboten werden können, kümmert sich die Betriebsleiterin Fleischwirtschaft um die fachgerechte Lagerung.
- ▶ Damit für ein grosses Catering rechtzeitig genügend Wurstwaren zur Verfügung stehen, koordiniert der Betriebsleiter Fleischwirtschaft die Arbeit und hilft da und dort mit.
- ▶ Damit ausreichend Fleischprodukte zum Verkauf stehen, berechnet die Betriebsleiterin Fleischwirtschaft die Rohwaren, die angeliefert werden müssen, und tätigt den Einkauf.

Facts

Zutritt Bei Prüfungsantritt:

- Fleischfachmann/-frau EFZ (Metzger/in), Detailhandelsfachmann/-frau EFZ – Fleischwirtschaft, Lebensmitteltechnologie/-in EFZ oder gleichwertiger Ausweis und
- 3 Jahre berufliche Tätigkeit in der Fleischwirtschaft und bestandener Berufsbildnerkurs sowie
- die erforderlichen Modulare bzw. gleichwertige Abschlüsse.

Ausbildung 2 Jahre berufsbegleitende, modulare Weiterbildung.

Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

Sonnenseite Wer selber gerne Fleisch, Wurst- und Pökelwaren isst, findet als Betriebsleiter oder Betriebsleiterin Fleischwirtschaft ein abwechslungsreiches Wirkungsgebiet. Dazu kommt, dass die Berufsleute

auf dem Arbeitsmarkt gute Chancen haben.

Schattenseite Zwar werden immer mehr fleischartige Produkte auf Pflanzenbasis entwickelt, aber wer richtiges Fleisch anbietet, verkauft geschlachtete Tiere. Damit kann nicht jeder umgehen, muss aber auch nicht.

Gut zu wissen Betriebsleitende Fleischwirtschaft sind oft als Filialleiter von Fleischfachgeschäften tätig und kommen dadurch auch in Kontakt mit der Kundschaft. Das ermöglicht ihnen, die Kundenwünsche am Puls des Geschehens zu erfassen und das Sortiment entsprechend anzupassen. In grösseren Metzgereien oder bei Grossverteilern spielt sich der Arbeitsalltag eher im Hintergrund ab.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Führungseigenschaften, manuelles Geschick	[Progress bar]		
guter Geschmackssinn, Sinn für Zahlen	[Progress bar]		
Hygienebewusstsein, Qualitätsbewusstsein	[Progress bar]		
Interesse an Kundenkontakt, Teamfähigkeit	[Progress bar]		
Interesse an Lebensmitteln, Organisationstalent	[Progress bar]		
Kreativität	[Progress bar]		
sicheres Auftreten	[Progress bar]		
Sinn für Ästhetik	[Progress bar]		
Verantwortungsbewusstsein	[Progress bar]		
widerstandsfähige Konstitution	[Progress bar]		

Karrierewege

