

# Höhere Fachprüfung Metzgermeister/-in 2016



Empfänger: Kommission BP/HFP  
>> Interessierte Kandidaten,  
Conseil Romand, MPV, SFF  
Ersteller: Sepp Zahner  
Datum: August 2015  
Version: 1.1  
Status: Entwurf

Die männliche Formulierung gilt selbstverständlich  
auch für das weibliche Geschlecht. Danke!





- Das Sprungbrett zu Ihrer beruflichen Karriere
- Mit dem Diplom haben Sie die beste Voraussetzung zum Führen einer Unternehmung oder für eine entsprechende Kaderposition!



# Bedarf an Kadernachwuchs in der Fleischbranche

ca. 1200 Fleischfachbetriebe in der Schweiz  
> mit je mindestens 1 vorgesetzten Person  
> mindestens alle 30 Jahre ist eine Nachfolge „notwendig“

= pro Jahr sind mindestens 40 qualifizierte Kaderstellen  
neu zu besetzen.

## Fazit

- ❑ Der praxisnahen Ausbildung kommt eine existentielle Bedeutung zu.
- ❑ Viele Unternehmen finden kaum eine Nachfolge. Kaderpositionen in Mittel- und Grossbetrieben können nur zum Teil mit Personen aus der Branche besetzt werden.
- ❑ Die Weiterbildung und gezielte Förderung ist auf allen Stufen und Funktionen zu unterstützen!

# Ausgangslage / Absicht

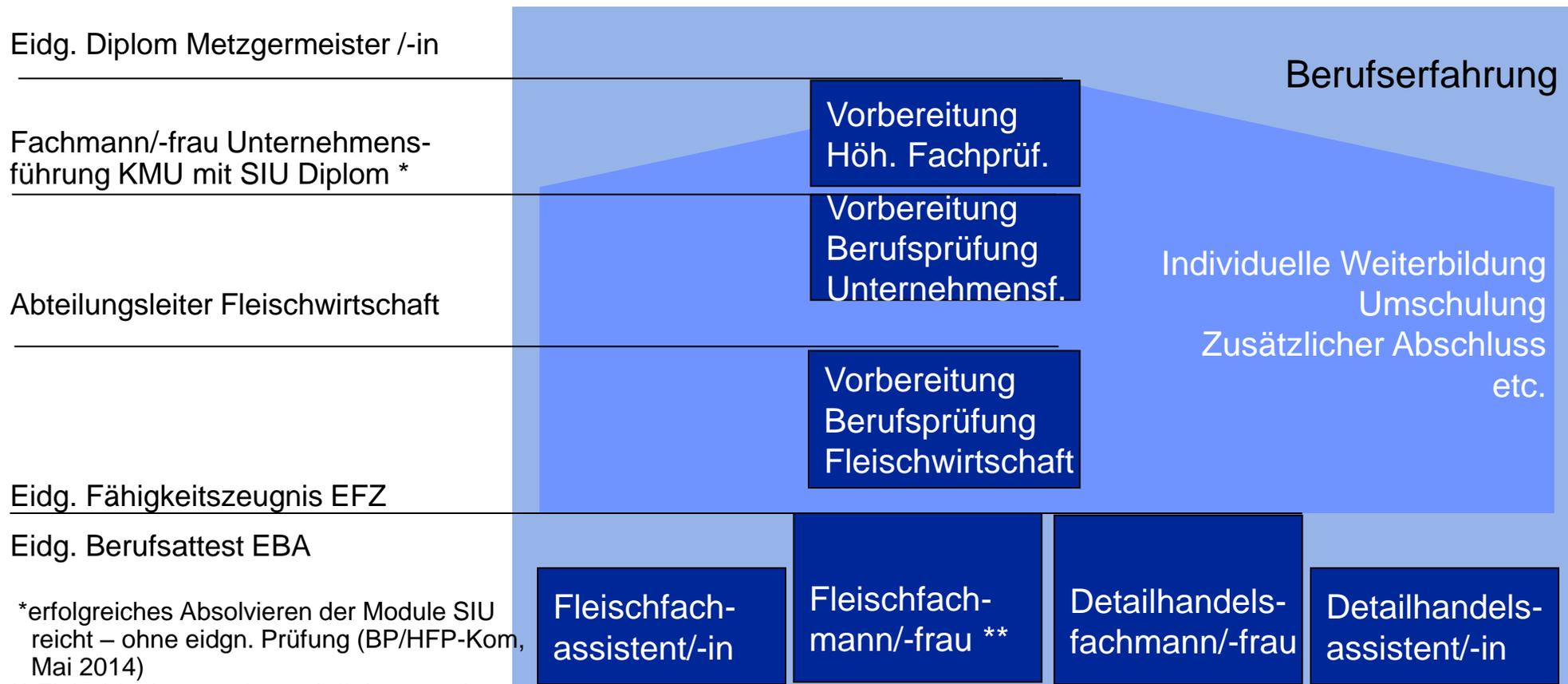
---

- Ständig zunehmende Anforderungen an die Unternehmensführung
- Wettbewerb um Aufträge und Marktanteile steigt
- Erwartungen der Kunden, Mitarbeitenden und Kapitalgebern wachsen
- Eine national anerkannte Kaderausbildung ist notwendig und sichert die Zukunft der Branche
- Erfolgreiche Absolventen fördern das Image der gesamten Branche
- Der Bedarf an jungem Fach- und Führungskader ist sehr gross
- Die höhere Fachprüfung wurde vollständig überarbeitet und erfolgreich umgesetzt (Kurse nach neuem Modell seit 2006 – letzte Revision)

## Absicht:

- > Zum Jahreswechsel 2015/2016 startet ein neuer Vorbereitungskurs mit Schlussprüfung im November / Dezember 2016
- > Das Gros der Teilnehmenden des Lehrgangs erreicht das Niveau «Metzgermeister» = eidgn. Diplom

# Bildungsmodell Schweizer Fleischbranche: «klassisch»



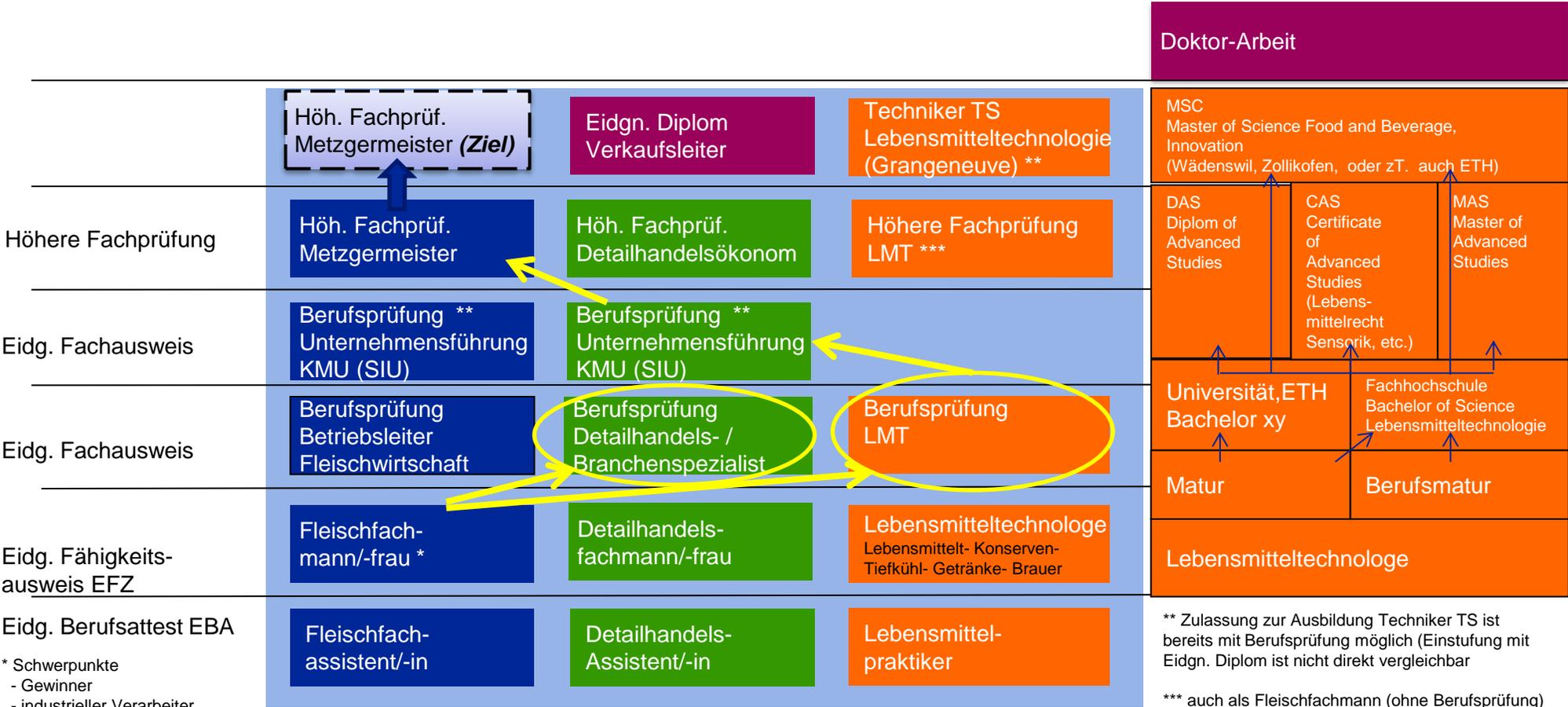
\*erfolgreiches Absolvieren der Module SIU reicht – ohne eidgn. Prüfung (BP/HFP-Kom, Mai 2014)

\*\* Fleischfachmann/-frau mit Schwerpunkt: Gewinnung, Verarbeitung, Industrielle Verarbeitung oder Veredelung



# Modèle de la formation suisse de la branche carnée

## >> Alternative Laufbahnen sind möglich (Beispiele)!



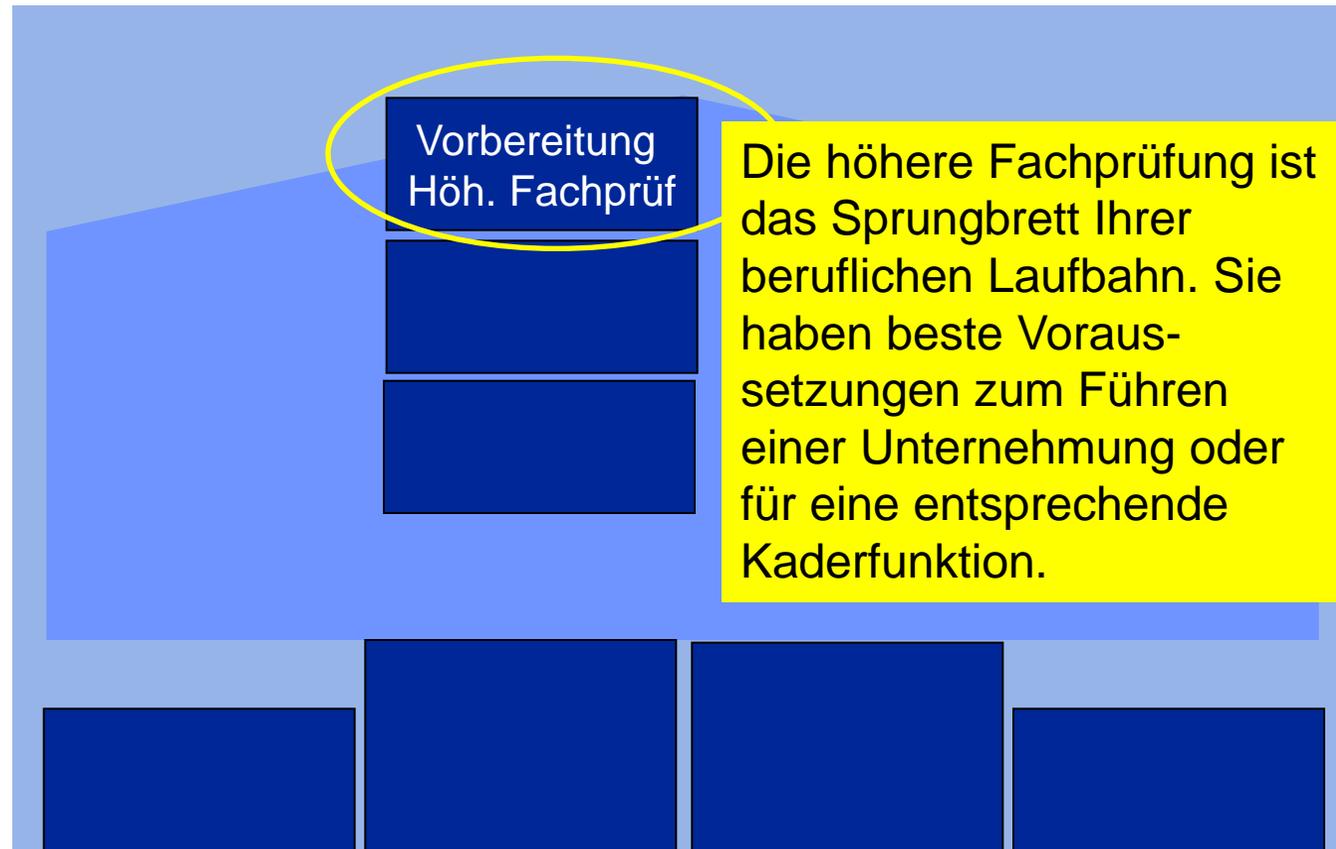
\* Schwerpunkte  
 - Gewinner  
 - industrieller Verarbeiter  
 - gewerblicher Verarbeiter  
 - Veredler

\*\* Modulabschlüsse: Minimum

\*\* Zulassung zur Ausbildung Techniker TS ist bereits mit Berufsprüfung möglich (Einstufung mit Eidgn. Diplom ist nicht direkt vergleichbar)

\*\*\* auch als Fleischfachmann (ohne Berufsprüfung) möglich

# Bildungsmodell Schweizer Fleischbranche



# Ausbildungsziele des Vorbereitungskurses

---

- Gut qualifizierte Führungskräfte erarbeiten die Fähigkeiten und Kenntnisse zur selbstständigen Führung eines Betriebs oder für eine entsprechende Kaderfunktion.
- Teilnehmende erweitern ihre Methoden-, Sach- und Sozialkompetenz
- Teilnehmende erarbeiten einen Businessplan für ihren Betrieb bzw. ihre Abteilung.

# Zielgruppen

---

- Fleischfachleute und Branchenspezialisten, die nach der Fortbildung im Fachbereich zusätzlich auch das «Führen eines Unternehmens» erlernen und anwenden wollen.
- Angehörige, die vor der Frage stehen, das familiäre Geschäft zu übernehmen
- Kader- und Fachpersonen, die sich selbstständig machen wollen
- Quereinsteiger/-innen, die sich selbstständig machen wollen (unter Berücksichtigung der notwendigen Vorkenntnisse gemäss Folie 6).

# Zulassungsbedingungen

---

Für die Prüfung ist zugelassen, wer..

- über den eidg. Fachausweis als Metzger/-in (Berufsprüfung) verfügt.
- das SIU (Unternehmerseminar) erfolgreich besucht hat oder unmittelbar daran ist, es abzuschliessen (Diplomvergabe erfolgt erst bei Nachweis des SIU). oder einen gleichwertigen Abschluss besitzt.
- Im Moment der Prüfung über mindestens zwei Jahre Berufserfahrung nach der Berufsprüfung verfügt oder eine mindestens gleichwertige Erfahrung / Ausbildung nachweisen kann.

Der Vorbereitungskurs kann auch ohne Prüfungsabsicht belegt werden. Das ABZ Spiez wird ein entsprechendes Attest ausstellen.

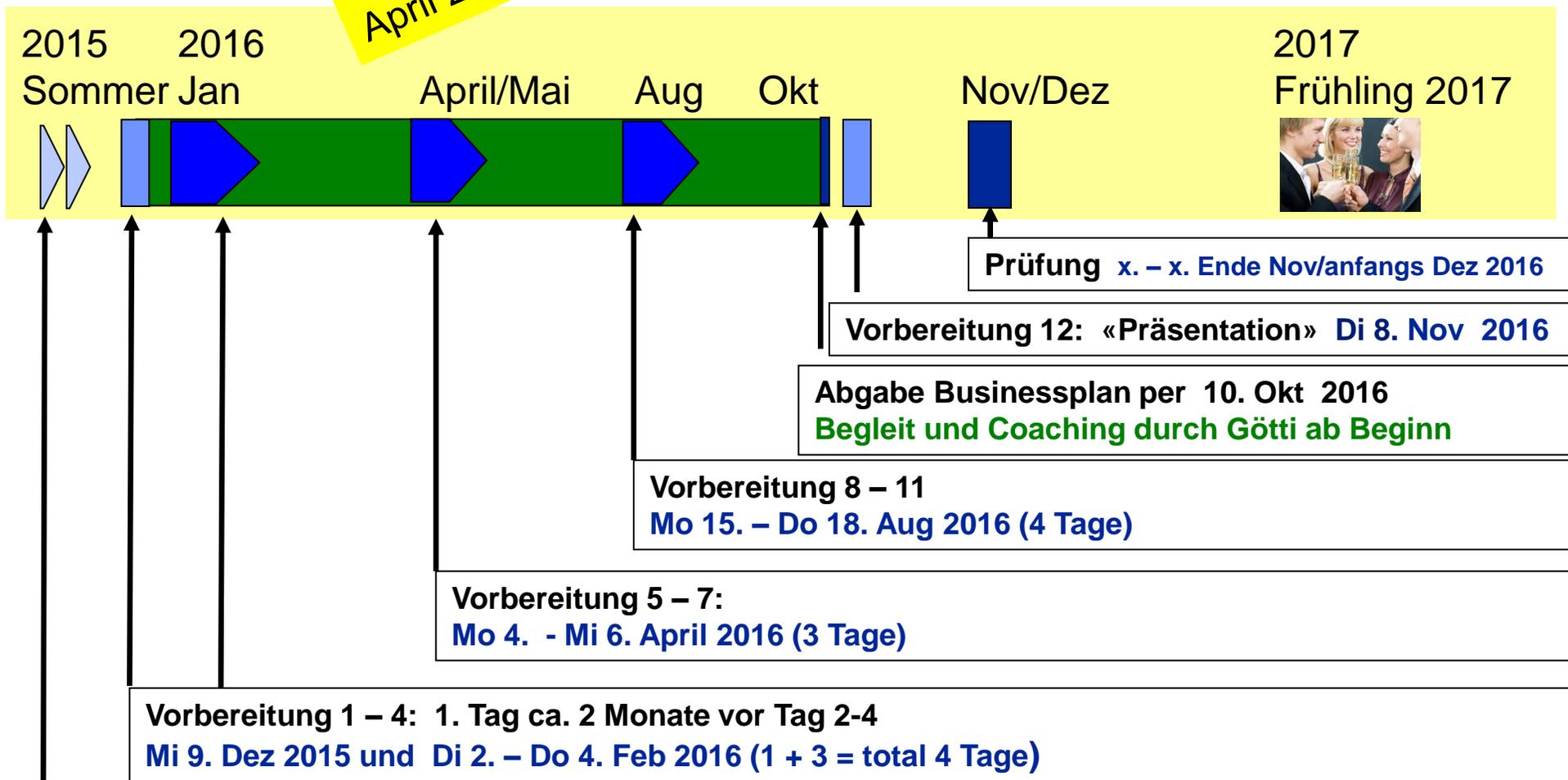
# Ausbildung

Entwurf Stand Aug 2015 -  
evtl. einzelne Blocks / Themen in  
Zusammenarbeit mit Richemont Luzern  
April 2015

Bildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft  
Centre de formation pour l'économie carnée suisse  
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera



# Nachprüfung 2016: «1 Jahr»



# Inhalt des Vorbereitungskurses

---

- Die Themen sind gezielt zur Erreichung der gewünschten Qualifikation definiert.
- Es werden die Themen gemäss Prüfungsreglement und Wegleitung bearbeitet.
- Die Führungsausbildung stützt sich auf das St. Galler Managementmodell.
- Aktuelle Trends, die konkreten Situationen der Betriebe der Teilnehmer und die globale Wirtschaftssituation werden berücksichtigt.
- Aufbau eines übersichtlichen und aussagekräftigen Businessplans, der später als Führungs- und Steuerungsinstrument 1:1 benutzt wird.

# Coach der Diplomarbeit: Götti

Die Erarbeitung der Diplomarbeit (Businessplan) wird durch eine ausgewiesene Fachperson (Götti) unterstützt (siehe Wegleitung Kapitel 1.7). Ein Götti ist zwingend, jedoch idealerweise nicht ein enger Verwandter des Kandidaten.

## Aufgaben

- Betreuung
- Motivation
- Leiten und lenken bei der Erarbeitung der Diplomarbeit
- Sofern Diplomarbeit zum Betrieb des Göttis geschrieben wird = zur Verfügung stellen der notwendigen Informationen, Kennzahlen, etc.

## Hinweis:

- Der Götti bewertet die Diplomarbeit und die Präsentation nicht mehr.

# Diplomarbeit (Businessplan)

Metzgermeister/-innen erstellen eine Diplomarbeit (Businessplan gemäss Wegleitung und Reglement). Der Businessplan inklusive fundierter Ausgangslage wird auf Basis eines entsprechenden Betriebes erstellt (in der Regel ca. 35 Seiten – max. 50 Seiten + Anhänge).

## Inhalt

- Mitarbeiterpolitik
- Finanzen mit sämtlichen notwendigen Teilbereichen wie Liquiditätsplanung, etc.
- Organisation
- Marketing
- Beschaffung
- Produktion und Produktpolitik
- Qualitätssicherung
- Umwelt
- Arbeits- und Lebensmittelsicherheit
- und vieles mehr

# Rahmenbedingungen / Organisation

Kriterium	Beschrieb
Ort	Vorbereitungskurs: ABZ Spiez Erstellen des Businessplans: individuell
Lehrgangsleiter	Sepp Zahner, ABZ Spiez
Referenten	Gut qualifizierte Fachspezialisten aus der Branche und der Privatwirtschaft gemäss Detailprogramm
Lektionenplan	Der detaillierte Lektionenplan ist ab Oktober 2015 verfügbar
Ausrüstung	Teilnehmer bringen ihre persönlichen Unterlagen mit. Der Bezug von Fachbüchern, welche für alle notwendig sind, wird sichergestellt. Die weiteren Kursunterlagen werden abgegeben und sind im Kursgeld inbegriffen.
Verpflegung	Blockkurse: Kost und Logis sind im Kursgeld inbegriffen.
Teilnahme	Die Teilnahme an den Kurstagen ist obligatorisch. Ausnahmen sind begründet.

# Eidgn. Prüfung: Nov / Dez 2016

Der Kandidat soll fähig sein, Situationen und Einflussfaktoren gesamthaft zu erfassen, umfassend zu beurteilen und vernetzt bearbeiten zu können.

## Situationen und Einflussfaktoren

- Tägliche Praxis und Trends
- Gesamtes Berufsfeld / globale Fleischwirtschaft
- Unternehmens- und Betriebsführung
- Betriebs- und Unternehmensplanung, Unternehmenskonzeption und ökologische, ethische Betrachtungsweise
- Betriebswirtschaftliche und politische Gesamtsicht

## Prüfungsteile

- Schriftliche Diplomarbeit (Businessplan)
- Mündliche und medial unterstützte Präsentation der Diplomarbeit
- Fragen – Antworten (Verteidigung der Dipl Arbeit) zur Diplomarbeit / Fleischwirtschaft
- Schriftliche Prüfung Rechnungswesen
- Schriftliche Prüfung Branchenprobleme

# Kosten höhere Fachprüfung je Teilnehmer

Kriterium	Beschreibung	Total mit FSV	Total ohne FSV
Vorbereitungskurs	12 Kurstage (inkl. 12 ME, 7 NE, 7 Übernachtungen/FS im DZ)	4'360.--	5'224.--
Fachbücher		Ca. 300.--	Ca. 300.--
Diverse Unterlagen	Je nach Voraussetzungen des Kandidaten	Ca. 400.--	Ca. 400.--
Zeitlicher Aufwand	Je nach Kandidat unterschiedlich		
Prüfung	Separate Anmeldung an SFF	1'000.--	1'000.--

Die Einforderung FSV bei den Kantonen erfolgt durch das ABZ Spiez.

Der SFF unterstützt Ihre vollständige Teilnahme am Vorbereitungskurs mit einem finanziellen Beitrag aus dem Bildungsfonds, der durch Sie mit den Kursbestätigungen eingefordert werden kann (Unterstützung ab Lehrgang 2016 CHF 3'500.– pro Absolvent). MPV-Mitglieder können auf Gesuch von Vorteilen ihres Personalverbandes profitieren.

# Finanzielle Unterstützung / Soutien financier

---

- Sozialpartner Metzgerei Personal Verband MPV  
Der Berufsverband MPV unterstützt die Ausbildung von MPV-Mitgliedern. Es ist ein Gesuch zu stellen. Beiträge bis zu CHF 1'000.– sind möglich.
- Arbeitgeber  
Viele Arbeitgeber bezahlen bis zu 100% der nicht durch andere Beiträge gedeckten Kosten. Meist gilt folgende Regelung: Arbeitgeber übernimmt Schulgeld – Arbeitnehmer besucht Schule in der Freizeit. Ein Ausbildungsvertrag mit anschliessender Verpflichtung für ca. 3 Jahre ist die Regel (Mustervertrag beim ABZ Spiez erhältlich).
- Hermann Herzer Stiftung  
Bei begründeten finanziellen Schwierigkeiten kann der HFP-kandidat ein Finanzierungsgesuch stellen. Die Hermann Herzer Stiftung prüft zudem jeweils die Auszeichnung des besten Absolventen der höheren Fachprüfung!

# Finanzielle Unterstützung / Soutien financier

---

## **Branchen Versicherung Schweiz (AG)**

Die Branchen Versicherung Schweiz sucht Jungunternehmer und unterstützt sie bei der Betriebsübernahme /-eröffnung wie folgt:

- bis zu CHF 10'000.– zum « Start » aus dem Nachwuchsfonds
- bis zu 50% Rabatt auf den ersten Jahresprämien

## **Zinsloses Darlehen Schweizer Fleischfach-Verband SFF**

Der SFF ist bereit, ein zinsloses Darlehen zu gewähren. Details sind direkt mit dem Verbandssekretariat zu klären bzw. siehe auch: <http://www.carnasuisse.ch/de/bildung/weiterbildung.php>

# Persönliche Vorbereitung

---

- Privates Umfeld:**  
Ist mein Umfeld (Partner/in, Vereinsleben) bereit für die zusätzliche Belastung während rund zwölf Monaten?
- Arbeitgeber:**  
Verfüge ich beim Arbeitgeber über die notwendigen zeitlichen Möglichkeiten?
- Businessplan:**  
Verfüge ich über einen geeigneten Betrieb der mir transparent alle Zahlen und Informationen zur Verfügung stellt. (Keine Betriebsgeheimnisse)?
- Lernpartnerschaft:**  
Habe ich die Möglichkeit mit einem oder mehreren Lehrgangskollegen die Ausbildung zu absolvieren?
- Bereitschaft:**  
Habe ich den persönlichen Willen und die Kraft für eine solche, zusätzliche Belastung?



# Kommunikationsplan ABZ Spiez

Fleisch & Feinkost / Internet carnasuisse	Information mit Aufruf zur Umfrage / Anmeldung	SFF E Welti	Sept. 2015
Internet ABZ	Information mit Aufruf zur Umfrage / Anmeldung	ABZ S Zahner	Sept. 2015
Versand Anmeldeformular	Versand an potentielle Kandidaten (Abschluss BP 2008 und später	ABZ S Zahner	Sept 2015
Regionale Anlässe, MPV / Kant. Verbände / MEFA	Verständigung Interessierter	Diverse	Ab Sept 2015

# Kursleitung – Referenten – Götti – Experten

Um die Unabhängigkeit zwischen Götti, Referenten, etc. und Prüfungsexperten sicherzustellen, wird die Vorgabe des BBT «Wer auf Fortbildungsstufe lehrt, prüft nicht» wie folgt umgesetzt.

>>maximal ein Experte war gleichzeitig auch Referent im Vorbereitungskurs – Bsp: Namen können ändern

	Kursleitung	Referent	Götti	Experte
Sepp Zahner	Hauptaufgabe	Zusätzlich möglich	Zusätzlich möglich	Gestattet, wenn nicht ein anderer Referent gleichzeitig Experte ist
Roland Jung	Zusätzlich möglich	Hauptaufgabe	Zusätzlich möglich	
Daniel Schnyder	Zusätzlich möglich	Zusätzlich möglich	Hauptaufgabe	

Ein Experte ist logischerweise auch nicht Mitarbeiter oder Besitzer des Betriebs, zu dem der Businessplan geschrieben wird. Die Expertentätigkeit umfasst sowohl die Arbeit «Lesen, beurteilen des Businessplans» wie auch die weitere Expertenarbeit an den Prüfungstagen.

# Verantwortlichkeiten Vorbereitungskurs & Prüfung



## Vorbereitungskurs

- Organisation und Durchführung des Kurses
- Gestaltung des Inhaltes (Basis: Reglement)
- Kommunikation des Vorbereitungskurses
- Budgetierung



## Businessplan

- Organisation und Auftragserteilung
- Auswahl und Gestaltung des Inhaltes in Abstimmung mit SFF (Businessplan ist Teil des Prüfungsergebnisses)
- Unterstützung bei der Auswahl des Götli
- Auswertung
- Budgetierung



## Prüfung

- Organisation und Durchführung der Prüfung
- Inhalt der Prüfung (Basis: Reglement)
- Bewilligung des vorgeschlagenen Götli
- Expertenausbildung & -planung
- Kommunikation der Resultate
- Diplom und Feier
- Budgetierung Prüfung

Vorbereitungskurs bestehend aus total 12 Kurstagen  
– Businessplan stützt sich auf die Inhalte des Vorbereitungskurses

# Anmeldung zum Vorbereitungskurs / Weitere Informationen

- Für den Vorbereitungskurs melden Sie sich mit dem aufliegenden bzw. auf den homepages verfügbaren Anmeldedossiers an.
- Anmeldeschluss: 15. Oktober 2015
- Empfänger Ihrer Anmeldung: ABZ Spiez / Die Anmeldung zur eidgn. Prüfung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt (SFF)
- Die Teilnahme „nur“ an einzelnen Lektionen ist für Vorgesetzte, Göttis möglich.
- Weitere Informationen bzw. Adresse für die Anmeldung:

ABZ Spiez  
Stephan Weber / Sepp Zahner  
Schachenstr. 43  
3700 Spiez  
033 650 81 81  
[sepp.zahner@abzspiez.ch](mailto:sepp.zahner@abzspiez.ch)  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Pilipp Sax, Leiter Bildung  
Sihlquai 255  
8031 Zürich  
044 250 70 60  
[p.sax@carnasuisse.ch](mailto:p.sax@carnasuisse.ch)  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)

---

# Vielen Dank für Ihr Interesse



„Alles wirkliche Leben ist Begegnung“  
(Martin Buber)

Wir freuen uns, Sie auf Ihrer Karrierenleiter begleiten zu dürfen.