



PRESSEMITTEILUNG

15. April 2016

Die Bildung und das Image des Berufes sind die nächsten Herausforderungen der Freiburger Fleischfachleute

Die Handwerker aus der Fleischbranche müssen ihr Image verbessern und sich vermehrt sehen lassen. Der Präsident Gérard Yerly nutzte am Donnerstag die Generalversammlung in Alterswil um die Mitglieder des Freiburger Verbandes zu ermutigen die aktuellen Kommunikationsmethoden zu nutzen. Damit will man einen grösseren Anklang bei der jüngeren Kundschaft finden. Mit 25 neuen Lernenden im ersten Jahr und 17 ausgehändigten EFZ im Jahr 2015 geht es bezüglich Bildung besser, aber dieser Kurs muss gestärkt werden. Ein neues Austauschprogramm zwischen der GIBS Freiburg und einem Ausbildungszentrum in der Ardèche hat sich Anfang dieses Jahres als sehr lehrreich erwiesen. Diese Erfahrung könnte wiederholt werden.

Stolz auf sein Geschäft und seine Produkte zu sein ist gut. Sie bekannt zu machen und sein Know-How hervorzuheben ist besser. So lautet die Botschaft, die Gérard Yerly am Donnerstag bei der Generalversammlung des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg in Alterswil vermittelt hat. Der Präsident hat die Handwerker dazu ermutigt, die digitalen Kommunikationswege besser auszubauen und zu nutzen. Das Internet und die sozialen Netzwerke stehen ganz oben auf der Liste, um die jungen Konsumenten unter 35 Jahren, die besonders auf die Qualität der Produkte achten, für sich zu gewinnen. Der in Rossens wohnhafte Metzgermeister hat zudem geltend gemacht, wie wichtig es für die Mitglieder sei, die Gelegenheiten zu nutzen um ihren Reichtum an Können in den Medien zu würdigen, zum Beispiel anlässlich kulinarischer Wettbewerbe. Er weist auf das Fotoshooting hin, durch welches ein hervorragendes Image der Verbandsmitglieder präsentiert werden konnte, die beim letzten Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbandes ausgezeichnet wurden. „Wir tun alle gut daran unser Image zu pflegen um besser und mehr zu verkaufen“, betonte er.

Dies gilt umso mehr als der Beruf des Fleischfachmannes / der Fleischfachfrau ein Wiederanstieg an Interesse bei den Jugendlichen erlebt. Der Warnruf des Verbandes vor einem Jahr scheint erhört worden zu sein, da im letzten Sommer 25 junge Leute im ersten Ausbildungsjahr begrüsst wurden. Dies ist natürlich erfreulich, jedoch kein Grund sich auf seinen Lorbeeren auszuruhen. „Wir müssen weiterhin junge Leute einstellen und Lernende ausbilden“, erklärt der Präsident, „unsere Zukunft hängt davon ab!“

Der Verband hat im Februar 2016, ganz im Sinne der Ausbildung, in Zusammenarbeit mit der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule Freiburg einen Austausch organisiert. Fünf Lernende aus dem Kanton Freiburg konnten vier Tage in der Ardèche verbringen und die französischen Arbeitsmethoden entdecken. Ein paar Wochen zuvor hatten vier Lernende aus Frankreich dieselbe Reise in die andere Richtung angetreten, um bei den handwerklichen Fleischfachleuten unseres Kantons Hand anzulegen. Diese Erfahrung war sehr lehrreich und könnte wiederholt werden. Weiterhin im Bereich der Bildung wird die neue Fachrichtung, die letztes Jahr angekündigt wurde, immer noch erörtert. Es ist geplant, die Fachrichtung „Verkauf“ ab dem dritten Jahr von den zwei anderen Fachrichtungen (Veredelung und Verarbeitung) zu trennen und dessen Schwerpunkt auf das Kochen und den Partyservice zu setzen. Das Ziel ist es, den Anreiz der Berufslehre als Fleischfachmann / Fleischfachfrau zu verbessern und gleichzeitig der Entwicklung der Konsumgewohnheiten zu entsprechen.

Schliesslich hat es das Jahr 2015 erlaubt, das ausgezeichnete Bildungssystem des Kantons Freiburg hervorzuheben. Dies beweisen die 17 eidgenössischen Fähigkeitszeugnisse und die drei eidgenössischen Berufsatteste, die ausgehändig werden konnten. Die Erfolgsquote lag damit bei 100%! Die beste Note erhielt Thierry Pasquier (Metzgerei Marsens) mit einem Durchschnitt von 5.4. Er liegt vor Marco Waeber (Paulimetzg Murten), der auch eine 5.4 erreicht hat, und Matthias Lehmann (G. Lehmann in Überstorf) mit der Note 5.2. Mehrere Jugendliche konnten sich im Laufe des letzten Jahres unter Beweis stellen. Ein Schwerpunkt war dabei der Concours Romand in Lausanne, wo Joachim Heumann (Metzgerei Marsens) eine hervorragende Bronzemedaille erreicht hat; Auch anlässlich des Wettbewerbes am Festival des Charolais-Rindes im benachbarten Frankreich haben sich junge Freiburger motiviert engagiert.

Der Verband hat dieses Jahr Hubert Roschy dankend verabschiedet, der nach über 30 Jahren im Dienste der Lehrlingskommission in den Ruhestand geht. Die Freiburger Fleischfachleute können zudem auf einen neuen Sekretär



in der Person von Clément Castella zählen. Er hat im November 2015 die Nachfolge von Nadinen Gobet angetreten. Die derzeitige Direktorin der „Fédération Patronale et Économique“ wurde als Anerkennung ihrer 21 Jahre als Sekretärin zum Ehrenmitglied ernannt.

Unter den Ereignissen, an denen der Metzgermeisterverband im Jahr 2015 teilgenommen hat, konnte man besonders an der Berufsmesse START! 2015 ein positives Berufsbild an ungefähr 23'000 Schüler, Lehrpersonen und Eltern weitergeben und die Qualität der Produkte und die Professionalität der Berufsleute ins Rampenlicht stellen. Der Berufsstand wurde ebenfalls an der MEFA in Basel und an der Schweizer Messe „Goûts & Terroirs“ in Bulle sehr gut vertreten.

LAST MINUTE !

Patrick Danthe lauréat du prix Hermann Herzer

Formateur depuis plus d'une quinzaine d'années pour les apprentis bouchers-charcutiers, tout d'abord chez Micarna, à Courtepin, puis à l'EPAI, à Fribourg, Patrik Danthe recevra le prix Hermann Herzer, le 21 avril prochain, à Bâle. Il s'agit du prix le plus important dans la branche carnée. Selon la Fondation Hermann Herzer, il est décerné à des personnalités qui se distinguent par des connaissances et des capacités professionnelles sortant de l'ordinaire. Le prix est décerné pour des prestations et des mérites particuliers dans la production et la vente, la promotion de la relève professionnelle, la recherche dans le domaine de la viande, et récompense des activités qui favorisent l'image des métiers et relèvent la place de la viande et des produits de viande dans l'alimentation humaine. Gérard Yerly, président de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois, a salué « une distinction extraordinaire et vraiment méritée pour ce passionné de notre beau métier. »

Internet: <http://www.bouchers-fribourgeois.ch/de>