

Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg

# Nur wer sät, kann ernten

Im Kanton Freiburg haben auch dieses Jahr wieder verhältnismässig viele Jugendliche eine Lehrstelle in der Fleischbranche angetreten. Zufall? Mitnichten, der Regionalverband geht aktiv gegen den Nachwuchsmangel vor. Präsident Gérard Yerly erzählt, wie der Verband Unternehmen für die Lehrlingsausbildung motiviert und wer in seinem Betrieb, der Boucherie Yerly in Gibloux, für Stimmung sorgt.

**«Fleisch und Feinkost»:** Der Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg zeigt sich vordbildlich in Sachen Nachwuchsrekrutierung. Vor kurzem haben 26 Fleischfachleute EFZ und 4 Fleischfachassistenten EBA im Kanton Freiburg ihre Lehre begonnen. Was ist Ihr Geheimnis, Herr Yerly?

Gérard Yerly: Bei jeder Versammlung, bei jeder Zusammenkunft und regelmässig in unserer Verbandszeitung «Das Karree» erinnern wir unsere Mitglieder daran, wie wichtig es ist, auszubilden. Dieses Thema hat bei uns oberste Priorität. Wir vom Vorstand des Regionalverbands können unseren Mitgliedern nicht vorschreiben, wie sie ihre Arbeit zu machen haben, aber wir sind dazu da, sie an ihre «Pflicht», Berufsleute auszubilden, zu erinnern. Das Überleben unseres Handwerks hängt davon ab.

Wir führen auch verschiedene andere Aktivitäten durch, wie der Auftritt an Berufsmessen, Informationsveranstaltungen an Oberstufen, Ferienpass-Angebote für Kinder etc. Unser Erfolg beruht auf all diesen verschiedenen Massnahmen, aber vor allem darauf, dass wir unermüdlich daran erinnern, dass es absolut notwendig ist, auszubilden.

**Welche Möglichkeiten haben die Betriebe, um Lernende zu finden?** Bei denjenigen, die schon länger ausbilden, funktioniert häufig die Mund-zu-Mund-Propaganda. Für manche Unternehmen ist die Webseite berufsberatung.ch eine gute Lösung, um Kontakt herzustellen. Ausserdem pflegen wir engen Kontakt zu den Berufsberatern. Das ist entscheidend, damit diese die Jugendlichen auf uns aufmerksam machen.

**Was können die Regionalverbände ihrerseits für die Nachwuchswerbung tun und um ihre Mitglieder zu motivieren, Lernende auszubilden?**



Gérard Yerly ist seit sieben Jahren Präsident des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg. (Bild: zVg)

Sie können die folgende Nachricht weitergeben: Wollen Sie Personal, das nach Ihren Methoden arbeitet? Dann bilden Sie aus! Wollen Sie, dass jemand Ihr Geschäft übernimmt, wenn Sie in Rente gehen? Dann bilden Sie aus! Lieben Sie Ihr Metier und wollen Sie, dass es fortbesteht? Dann bilden Sie aus! Das muss immer und immer wieder gesagt werden.

Zudem müssen Ausbildungsbetriebe unterstützt werden. Wenn zum Beispiel ein Unternehmen einen Lernenden sucht, kann es auf der Webseite des Metzgermeisterverbandes des Kantons Freiburg ein Inserat schalten.

**Gibt es Massnahmen, mit denen Sie negative Erfahrungen gemacht haben und von denen Sie abraten würden?**

Nicht dass ich wüsste. Jeder Kontakt ist zu begrüssen, jede Initiative ebenfalls.

**Was denken Sie, hindert Betriebe daran, auszubilden?**

Der tägliche Stress ist ein bedeutender Faktor. Man glaubt, keine Zeit dafür zu haben, jemanden auszubilden, weil man mit Produktion, knapper Zeit und Rentabilität schon genug unter einen Hut zu bringen hat.

Einen Mitarbeiter mit der Ausbildung zu beauftragen, wäre vielleicht ein guter Anfang. Diese Person sollte dann von der täglichen Arbeit, wenn möglich etwas entlastet werden, damit sie sich verstärkt und

mehr Branchenkollegen, auf Facebook beispielsweise, grossartige Bilder vom Herstellungsprozess oder von sonstigen Aktivitäten. Genau das braucht es, um unser Metier auf positive Art und Weise bekannt zu machen. Und das kostet nichts.

**Bei wem haben Sie gelernt? Und wie haben Sie Ihre Lehrzeit erlebt?**

Ich habe meine Lehre vor 30 Jahren bei Louis Limat abgeschlossen. Er stellte hohe Anforderungen, aber ihm verdanke ich meinen Erfolg. Louis hat sehr sorgfältig gearbeitet, fast schon pedantisch, und das habe ich übernommen. Beim Fleischdressieren mag ich es, das abgeschnittene Fett oder die kleinen Fleischstücke in kleinen, sauberen Häufchen vor mir geordnet liegen zu haben. Louis hat das genauso gemacht.

**Wie viele Lernende beschäftigen Sie aktuell in Ihrem Betrieb? Und wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit den jungen Menschen?**

Ich habe zwei Auszubildende. Tiago, der im zweiten Lehrjahr ist, und Mathilde im ersten. Zwischen den Lernenden gibt es eine Art Wettkampf. Tiago arbeitet hart, um nicht von Mathilde eingeholt zu werden, und Mathilde arbeitet genauso hart, um zu zeigen, dass sie das auch kann. Die beiden verstehen sich sehr gut, und das ist natürlich ein Gewinn für das Unternehmen. Diese Jungen bringen Leben in den Betrieb und sorgen für Stimmung.

**Und zu guter Letzt: Wie sehen Sie die Zukunft des Metzgerberufes?**

Es gibt eine neue Generation von Kunden, junge Eltern, die in unseren Geschäften einkaufen. Diese Generation will Beratung, Technologien, Rückverfolgbarkeit, und wir müssen ihren Wünschen nachkommen. Dank dieser neuen Generation kann ich sagen: «Ja, es gibt eine Zukunft für unser Metier.»

Abschliessend möchte ich meine Freunde vom Vorstand des Regionalverbands in den Vordergrund stellen. Sie unterstützen mich und sind stets dabei, wenn es darum geht, Aktivitäten, die mit der Ausbildung zusammenhängen, durchzuführen. Das ist unsere Stärke: Eine eingeschworene Truppe, die hart arbeitet. Weiter möchte ich den Freiburger Ausbildnern danken, aber auch den Ausbildnern des ganzen Landes, die begreifen, wie wichtig Ausbildung für unserer Zukunft ist. Und ich fordere alle anderen auf, damit anzufangen, unseren Jungen und unserem Metier eine Chance zu geben. **Interview: db**