

# «Das Kreative ist mir wichtig»

Marlene Rüegg, 21

Detailhandelsfachfrau Fleischwirtschaft

## Porträt

**Nach der beruflichen Grundbildung verbrachte Marlene Rüegg ein Jahr in Kanada und bildete sich im Personalwesen weiter. «Ich wollte aufs Büro wechseln», sagt die aufgeweckte junge Frau. Doch ihr Beruf hat sie nicht losgelassen. Heute ist sie in der Metzgerei für den Partyservice zuständig, wo sie ihre Leidenschaft fürs Kochen und ihr administratives Flair ausleben kann.**

Marlene Rüegg strahlt Selbstbewusstsein aus. Kein Wunder: Die 21-jährige hat schon einige Erfahrungen im Rucksack. Nach der Ausbildung zur Detailhandelsfachfrau hat sie eine Weiterbildung als Personalassistentin absolviert und ein Jahr als Au-pair in Kanada verbracht. Im Ausland lernte Marlene nicht nur Englisch, sondern auch, auf eigenen Beinen zu stehen und Verantwortung zu übernehmen.

Vom Detailhandel hatte die junge Frau nach der beruflichen Grundbildung genug. «Ich wollte aufs Büro wechseln», erzählt sie. «Nach drei Jahren Ausbildung mochte ich nicht mehr jeden Tag lächeln.» Sie ist ihrem Metier trotzdem treu geblieben. «Das Kreative ist mir wichtig. Es bedeutet mehr, als den gan-



zen Tag am Computer zu sitzen.» Marlene hat mit ihrem Lehrbetrieb einen guten Kompromiss gefunden und ist heute vorwiegend für den Partyservice zuständig. Sie schreibt zum Beispiel Offerten, bereitet die bestellten Speisen zu und macht später die Abrechnungen.



Die junge Frau hat nicht nur ein Händchen fürs Administrative, sondern auch ein besonderes Flair fürs Kochen. Dieses kann sie für den Partyservice einsetzen. Da müssen Schinkengipfeli, Salate und vieles mehr zubereitet werden. «Ursprünglich habe ich mich fürs Gastgewerbe interessiert. Aber ich fand es dann doch nicht so lässig, am Wochenende zu arbeiten», erzählt Marlene. Doch die gelernte Detailhandelsfachfrau erledigt nach wie vor die täglichen Aufgaben der Berufsleute, stellt frische Sandwiches her, bedient die Kundschaft, beschriftet Tafeln und hält die Warenauslage à jour.

Marlenes Wecker klingelt früh – um 4.30 Uhr schon! Den Arbeitsweg legt sie mit dem Auto zurück, um 5.30 Uhr ist Arbeitsbeginn. Als Erstes werden Schnitzel für die Sandwiches angebraten, die in der Metzgerei verkauft, aber auch an andere Geschäfte wie Kioske und Tankstellen geliefert werden. Auch Restaurants und

Spitäler gehören zur Kundschaft und müssen täglich beliefert werden. Die Metzgerei öffnet um 6.30 Uhr. Den restlichen Arbeitstag über bedient Marlene die Kundinnen und Kunden im Laden, richtet Bestellungen her, bereitet Speisen und Fleischplatten zu und kümmert sich um die Ladendekoration. Marlene arbeitet mittags durch und hat dafür schon zwischen 14 und 15 Uhr Feierabend. Samstags hat sie immer frei.

Ausgleich zum Arbeitsalltag findet Marlene im Sport. Im Winter schwimmt sie gerne, im Sommer steigt sie auf Velo und Rollerblades um. Ausserdem ist die junge Frau Blauringleiterin. «Führungsaufgaben interessieren mich», sagt sie. Sie kann sich vorstellen, später ein Team zu leiten. Und ihr Lieblingsgericht? Marlene überlegt nicht lange: «Bauernspeck und Filet an Morchelsauce!»

# «Fleisch ist etwas Edles»

Fagner Vinicus Dos Santos, 18

2. Lehrjahr als Detailhandelsfachmann  
Fleischwirtschaft

## Porträt

Fagner Vinicus Dos Santos wollte ursprünglich Möbelschreiner werden, musste jedoch wegen Asthma darauf verzichten. Dann dachte er an Koch, begriff aber rasch, dass ihm bei diesem Beruf der Kontakt zu den Leuten fehlen würde. Detailhandelsfachmann der Fleischwirtschaft fand er schliesslich ideal: «Schinken tranchieren, Rumpsteaks und Schweinskoteletten schneiden oder Geschnetzeltes herstellen, das liebe ich.»

Fagner fährt mit dem Scooter von Aigle zum «Chablais Centre». Er ist immer schon eine Viertelstunde vor Arbeitsbeginn am Ort, damit er genügend Zeit hat, sich vorzubereiten und umzuziehen. Heute beginnt er um 7 Uhr und arbeitet bis 18.30 Uhr, mit einer zweistündigen Pause über Mittag. An gewissen Tagen endet Fagners Arbeitstag aber auch erst um 21 Uhr. Er muss oft am Samstag arbeiten. «Das stört mich aber nicht, denn dafür kann ich mitten in der Woche einmal einen Tag frei machen. Das hat auch Vorteile», sagt der 18-Jährige. Dann hat er Zeit fürs Basketballspielen und macht zweimal die Woche «Capoeira», eine brasilianische Kampfkunst, bei der es da-



rum geht, einen Kampf vorzutäuschen, oder genauer gesagt, zu Musikklangen zu kämpfen, ohne den Gegner zu berühren.

Am Morgen kümmert sich Fagner zuerst um die Kontrolle der Frischprodukte: Das ist mehr oder weniger Routinearbeit, aber er macht sie gerne, um in Schwung zu kommen. Der Lernende ist nicht für die eigentliche Dekoration verantwortlich, muss aber dennoch dafür sorgen, dass seine Auslagen stets sauber und appetitlich aussehen. Nebst den Fleischprodukten kümmert sich Fagner auch um den Fisch, um die Pizzas und die frischen Teigwaren. Jeden Tag kommen Lieferungen mit Frischprodukten per Lastwagen. Die wollen abgeladen oder «depalletiert» werden, wie diese Tätigkeit im Fachjargon heisst. Danach kommen die neu angekommenen Frischprodukte ins Reserverlager oder in den Kühlraum.

Zwischen 10 und 11 Uhr und dann erneut zwischen 15 und 17 Uhr kommen am meisten Kunden zum Einkaufen. «Sobald mehrere Leute bei uns stehen bleiben, ziehen sie wiederum andere an wie ein Magnet.» Am besten läuft der Verkauf am Wochenende, am Anfang des Monats oder vor Festtagen. «Für uns wird es in solchen Zeiten recht hektisch, wir haben alle Hände voll zu tun, und die Zeit vergeht im Nu!»

Am meisten interessiert Fagner der Kontakt zur Kundschaft: Er hört aufmerksam zu, wenn die Kunden sagen, was sie wünschen, und fragt die Stammkundinnen nebenbei nach ihrem Befinden. Er beantwortet alle möglichen Fragen, denn oft wird er sehr ungewöhnliche Dinge gefragt. Da kann es schon mal vorkommen, dass er die erfahreneren Arbeitskolleginnen und -kollegen um Hilfe bitten muss. Beispielsweise, wenn er sich nicht sicher ist, wie lange ein bestimmtes Stück gegart oder gebraten werden muss. Am Ende eines Arbeitstages muss jeweils geputzt werden; Aufräumen und Saubermachen sind wichtige Bestandteile dieses Metiers: «Man fängt hinten beim Kühlschrank an und arbeitet sich dann vor zu den Hackbänken. Zum Schluss entfernt man das Eis beim Fisch und räumt das Fleisch aus den Auslagen über Nacht in den Kühlraum.»

Fagner stammt aus Brasilien. Für ihn ist Fleisch etwas Edles, das man schätzen sollte. Seine Zukunftspläne sind noch unklar. Zurzeit gibt er sich damit zufrieden, so gute Noten wie möglich zu machen, damit ihm unter Umständen auch die Berufsmaturität offen steht.

## VORAUSSETZUNGEN

### Vorbildung

Abgeschlossene Volksschule

## AUSBILDUNG

### 2-jährige Grundbildung mit eidg. Berufsattest (EBA)

siehe Porträt rechts: Melanie Wyser

### 3-jährige Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ)

### Schwerpunkte

- Beratung
- Bewirtschaftung

### Bildung in beruflicher Praxis

In Metzgereifachgeschäften und bei Grossverteilern. Bildungsschwerpunkte im Betrieb: Betriebskenntnisse, Sortimentskenntnisse, Beratung, Bewirtschaftung.

### Schulische Bildung

An der Berufsfachschule. In der Regel 1 bis 1 ½ Tage pro Woche.

### Berufsbezogene Fächer

Detailhandelskenntnisse, allgemeine Branchenkunde, lokale Landessprache, Fremdsprache, Wirtschaft, Gesellschaft.

### Überbetriebliche Kurse

Spezielle Branchenkunde.

### Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis als «Detailhandelsfachmann EFZ/Detailhandelsfachfrau EFZ»

### Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht und die eidgenössische Berufsmaturität erworben werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Studienrichtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

## WEITERBILDUNG

### Kurse

Fachkurse am Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez BE sowie Angebote des Schweiz. Instituts für Unternehmensschulung SIU und von KV Schweiz.

### Berufsprüfungen (BP) mit eidg. Fachausweis

- Detailhandelsspezialist/in
- Einkaufsfachmann/-frau
- Verkaufskordinator/in (demnächst Verkaufsfachmann/-frau)
- Marketingplaner/in (demnächst Marketingfachmann/-frau)

### Höhere Fachprüfungen (HFP) mit eidg. Diplom

- Einkäufer/in
- Detailhandelsökonom/in
- Verkaufsleiter/in
- Marketingleiter/in

### Kaufmännischer Bereich

Zahlreiche Berufsprüfungen und Höhere Fachprüfungen

### Höhere Fachschule (HF)

dipl. Betriebswirtschafter/in HF

### Fachhochschule (FH)

Bachelor FH in Betriebsökonomie

## WEITERE INFORMATIONEN

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Steinwiesstrasse 59, Postfach, 8032 Zürich  
Telefon 044 250 70 60  
info@carnasuisse.ch  
[www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)

Bildung Detailhandel Schweiz  
3000 Bern 7  
Telefon 031 328 40 40  
info@bds-fcs.ch  
[www.bds-fcs.ch](http://www.bds-fcs.ch)

Allgemeine Informationen zu Berufswahl, Lehrstellen, Laufbahnplanung und Weiterbildung:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)



# Rüsten, kontrollieren, bedienen

Melanie Wyser, 19

angehende Detailhandelsassistentin  
Fleischwirtschaft

«Ich bin gerne unter Leuten», sagt Melanie Wyser. Die 19-Jährige macht die Attestausbildung zur Detailhandelsassistentin Fleischwirtschaft. Die aufgeweckte junge Frau hat sich für die zweijährige Ausbildung entschieden, weil es mit den Schulnoten haperte. Melanie ist im ersten Lehrjahr und weiss jetzt schon: «Ich mache später die Grundbildung zur Detailhandelsfachfrau!»



Knapp 1000 Menschen wohnen in Hendschiken AG. Das Volg-Lädli ist nicht nur der einzige Supermarkt im Dorf, sondern auch beliebter Treffpunkt der Einwohner. In der Kaffee-Ecke wird vor oder nach dem Einkauf Kaffee getrunken und geplaudert. Es herrscht eine familiäre Stimmung im Volg. Das gefällt auch Melanie Wyser, die gerade an der Kasse arbeitet. Die junge Frau kennt alle Kundinnen

und Kunden beim Namen und ist mit vielen sogar per Du. Melanie macht im Volg die zweijährige Attestausbildung zur Detailhandelsassistentin. Sie ist im 1. Lehrjahr. Mit ihren 19 Jahren gehört Melanie zu den älteren Semester in ihrer Klasse. Nach der Real wollte sie eigentlich Fachangestellte Gesundheit lernen. Doch nach einem pflegerischen Praktikum konnte sie wegen einer Allergie die Lehrstelle nicht antreten. «Ich habe erstmal gejobbt, unter anderem an einer Tankstelle und im Lager», erzählt Melanie. «Doch ich wollte einen Beruf erlernen, einen Abschluss machen.»

Mithilfe der Berufsberatung kam Melanie zum Schluss, dass der Detailhandel für sie das Richtige wäre. «Ich bin gerne unter Leuten, möchte Abwechslung und interessiere mich für Lebensmittel.» Für die zweijährige Attestausbildung entschied sich die kontaktfreudige Jugendliche, weil sie in der Real keine guten Noten gehabt hatte. Doch es steht für Melanie jetzt schon fest, dass sie nach dem Abschluss die dreijährige, reguläre Grundbildung nachholen will. Mit dem Attest darf sie direkt ins zweite Lehrjahr einsteigen.

Ihr Arbeitstag beginnt um 7 Uhr. Den fünfminütigen Arbeitsweg legt sie mit dem Roller zurück. Als Erstes rüstet sie, zusammen mit der Chefin, das Gemüse. «Das Gemüse ist das wichtigste», sagt Melanie. Schliesslich will niemand welken Salat oder Äpfel mit braunen Flecken kaufen. Rüsten heisst zum Beispiel, den Salat anzuschneiden und den Peterli zu

giessen. Man sieht es dem Obst und dem Gemüse an, dass es liebevoll gepflegt wird – in allen Farben leuchten und glänzen die gesunden Lebensmittel.

Dann ist der Fleischkühler an der Reihe. Dort reihen sich feine Fleischspezialitäten auf, von der gemischten Fleischplatte bis zum Wienerli. Falls ein Produkt bald abläuft, wird es als Aktion verkauft. Die Datumskontrolle erfordert Konzentration und Sorgfalt.

Morgens bringt der Bäcker das Brot, das eingepackt und ins Regal gestellt werden muss. Zum Teil wird es aufgebacken, damit die Kundinnen und Kunden bis am Abend ofenfrisches Brot kaufen können. Auch das gehört zu Melanies Aufgaben, denn trotz ihrer Ausbildungsrichtung Fleischwirtschaft hat sie im kleinen Volg-Laden mit allen Arten von Lebensmitteln zu tun.

Spas macht Melanie auch die Arbeit an der Kasse. Sie hat gerne Kundenkontakt, und Freundlichkeit fällt ihr nie schwer. «Wenn ich mal schlechte Laune habe, stellen mich die Leute wieder auf», sagt sie. Schwierige Kundinnen und Kunden belasten die aufgeweckte junge Frau nicht: «Das nehme ich nicht persönlich.»

Die Mittagspause dauert von 12.30 bis 15 Uhr. Melanie verbringt sie zu Hause – sie wohnt bei ihrer Mutter – und geniesst die lange Pause sehr. Um 18.30 ist ihr Arbeitstag zu Ende.

## Detailhandelsassistent/in EBA

Wenn du beim Lernen etwas mehr Zeit brauchst oder deine Leistungen im Moment für eine 3-jährige berufliche Grundbildung nicht ausreichen, hast du die Möglichkeit, die 2-jährige Grundbildung zum Detailhandelsassistenten, zur Detailhandelsassistentin zu absolvieren. Die Anforderungen an diesen Beruf sind in etwa dieselben wie diejenigen an den Beruf Detailhandelsfachmann/-frau (siehe Checkliste). Die Ausbildung führt in der Praxis zu weniger Selbstständigkeit, und der Schulstoff in der Berufsfachschule ist etwas einfacher. Nach Abschluss der Ausbildung bist du im Besitz des in der ganzen Schweiz anerkannten Berufsattests. Mit diesem Abschluss kannst du entweder als Detailhandelsassistent/in arbeiten oder, gute Leistungen vorausgesetzt, in das zweite Jahr der 3-jährigen Ausbildung Detailhandelsfachmann/-frau einsteigen und das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erwerben.

## AN DETAILHANDELSFACHLEUTE FLEISCHWIRTSCHAFT WERDEN VERSCHIEDENE ANFORDERUNGEN GESTELLT.

### Was trifft auf dich zu?

- Ich interessiere mich für den Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere Fleisch.
- Ich arbeite gerne sauber und bin ein hygienebewusster Mensch.
- Ich bin kontaktfreudig und habe gute Umgangsformen.
- Ich möchte gern Leute beraten und bedienen.
- Ich kann mich mündlich und schriftlich gut ausdrücken.
- Ich habe Freude an administrativen Arbeiten.
- Ich bin ordentlich und kann gut organisieren.
- Ich habe keine Mühe mit Rechnen.
- Ich bin an Computerarbeit interessiert.

Wenn die meisten Aussagen auf dich zutreffen, liegt der Beruf Detailhandelsfachmann/-frau Fleischwirtschaft in deiner Reichweite. Falls du nur mit einigen der Aussagen einverstanden bist, solltest du dich noch mit anderen Ausbildungen auseinandersetzen. Eine Schnupperlehre hilft dir in jedem Fall weiter.

### IMPRESSUM

1. Auflage 2008  
© 2008 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

#### Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung |  
Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB, Bern  
Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, Zürich

**Projektleitung:** Heinz Stauer, SDBB **Texte:** Tanja Seufert, Zürich; Josianne Bodart Senn, Gland **Fachlektorat:** Brigitte Schneiter-von Bergen, SDBB **Fotos:** Iris Krebs, Bern **Grafik:** Viviane Wälchli, Zürich **Layout:** Michel Fries, Zürich **Druck:** Stämpfli Publikationen AG, Bern

**Artikelnummer:** FE1-3066 (Einzelexemplar), FB1-3066 (Bund à 50 Exemplare)  
Dieses Faltblatt gibt es auch auf Französisch und Italienisch.

#### Vertrieb/Kundendienst:

SDBB Versandbuchhandlung  
Zürichstrasse 98, 8600 Dübendorf  
Telefon 0848 999 001, Fax 044 801 18 00  
vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Steinwiesstrasse 59, 8032 Zürich  
Telefon 044 250 70 60, Fax 044 250 70 61  
info@carnasuisse.ch, www.carnasuisse.ch

#### Verlag:

SDBB Verlag, verlag@sdbb.ch, www.sdbb.ch

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit.  
Mit Unterstützung des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT.

Der Umgang mit dem Nahrungsmittel Fleisch ist anspruchsvoll. Die Ausbildung in der Fleischbranche richtet sich eher an praktisch veranlagte Jugendliche und erfordert eine solide Schulbildung. Für die vielfältigen Tätigkeiten rund ums Fleisch braucht es Berufsleute, die verantwortungsvoll und engagiert mit einem höchst sensiblen und verderblichen Nahrungsmittel umgehen. Arbeiten mit Fleisch heisst aber auch, seiner Kreativität und Fantasie freien Lauf lassen zu können, denn es gibt unzählige Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren. Aber auf jeder Stufe sind Fachkenntnisse gefragt, um den Wünschen und Anforderungen moderner Ernährung gerecht zu werden.

Die Fleischbranche bietet sichere Arbeitsplätze, und die Berufe rund ums Fleisch haben beste Zukunftschancen. Dank fundierten Branchenkenntnissen werden motivierte Fachleute sehr geschätzt und gefördert. Für Detailhandelsfachleute bestehen vielfältige Laufbahn- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Detailhandel und im kaufmännischen Bereich.

Detailhandelsfachleute Fleischwirtschaft arbeiten in Metzgereifachgeschäften, bei Grossverteilern und in weiteren Verkaufsstellen. Die Arbeitszeit richtet sich nach den Öffnungszeiten ihres Betriebes. Nach Abschluss der beruflichen Grundbildung ist ein Branchenwechsel möglich.



### Charcuterie schneiden

«100 Gramm Salami bitte!»: Detailhandelsfachleute schneiden kunstfertig feine Tranchen von Würsten und Trockenfleisch, wägen und verpacken es.



### Fleischplatten herrichten

Fantasie und Kreativität sind gefragt, wenn es um Platten geht. Die Fleischprodukte werden schön hergerichtet und sind so ein Blickfang in der Auslage.



### Snacks herstellen und präsentieren

In der Metzgerei sind auch Snacks wie belegte Brötchen, Salate und Schinkengipfeli erhältlich, welche Detailhandelsfachleute zubereiten und präsentieren.



### Warenauslage gestalten

Der erste Eindruck zählt: Die Berufsleute gestalten und beschriften die Auslage geschmackvoll und so, dass sich die Kundschaft rasch orientieren kann.



### Beschriften und Dekorieren

Eine kreative Arbeit ist auch die Dekoration des Ladens und die Beschriftung von Plakaten, etwa bei Aktionen. Die Jahreszeit spielt dabei eine grosse Rolle.



### Verkaufsgespräch

Die Berufsleute beraten und bedienen die Kundschaft. Gute Umgangsformen sind sehr wichtig. Bestellungen werden telefonisch oder im Laden entgegengenommen.



### Einpacken und kassieren

«Das ist alles, merci!»: Nach dem Wägen wird der Einkauf fachgerecht eingepackt und an der Kasse abgerechnet.



### Reinigen und pflegen

Hygiene ist in der Metzgerei das A und O: Aufschnitt- und andere Geräte sowie die Arbeitsflächen müssen regelmässig gereinigt und gepflegt werden.



**Barbara Brunner-Reif, 45**  
Inhaberin einer Metzgerei

«Mein Mann und ich führen eine richtig traditionelle Metzgerei mit sechs Mitarbeitenden, einer Aushilfe und einem Lernenden. Wir schlachten selber. Unser Fleisch stammt aus Betrieben im Umkreis von 20 Kilometern. Wer will, kann vor Ort schauen, wie die Tiere gehalten werden. Was uns ebenfalls von anderen unterscheidet, ist unser flexibler, fantasievoller und deshalb sehr beliebter Partyservice. Wir werden bis nach Zürich gebucht, vom Hochzeitsapéro bis zur Motto-party, wo wir das Thema selber umsetzen dürfen. Ich liebe das Kreative an meinem Beruf: Für den Partyservice und die Metzgerei wird viel gekocht und zubereitet, von Aufschnittplatten über Bündner Gerstensuppe bis zu Salaten und Saucen. Zwar arbeite ich als Inhaberin wahnsinnig viel, aber mit Leidenschaft. Unsere Lernenden müssen super Sozialkompetenzen, gute Umgangsformen und Hygienebewusstsein haben. Das Sprachliche ist wichtig, und die Freude am Verkaufen.» ♦

**Berufsweg**

**16–19 Jahre:** Grundbildung Charcuterie-Verkäuferin (heute Detailhandelsfachfrau);  
**19–27 Jahre:** Berufspraxis in England, Frankreich, Montreux, Zürich und Andermatt; Unternehmensschule in Zürich; Traiteurkurse in Paris; Weiterbildungen und Fachkurse;  
**mit 28 Jahren:** Übernahme des schwiegerelterlichen Betriebs

«Ich habe zuerst Detailhandelsfachfrau und anschliessend Fleischfachfrau – damals unter anderen Berufsbezeichnungen – gelernt und arbeite heute zusammen mit meinem Mann im elterlichen Betrieb. Als Mutter von drei Kindern habe ich lange Teilzeit gearbeitet, das ist in diesem Beruf kein Problem. Jetzt, wo die Kinder erwachsen sind, arbeite ich wieder Vollzeit. Ich betreue unsere beiden Lernenden und nehme an der Lehrabschlussprüfung die praktischen Prüfungen ab. Daneben mache ich eine Weiterbildung zur Sachbearbeiterin Marketing und Verkauf. Hier lerne ich, Ideen konkret umzusetzen und ein Projekt durchzuführen. Werbung ist für eine Metzgerei sehr wichtig: Wie können wir auf uns aufmerksam machen? Wen wollen wir ansprechen? Wie können wir Jugendlichen unseren interes-



**Denise Zimmermann, 42**  
Detailhandelsfachfrau, Fleischfachfrau und Berufsbildnerin

santen Beruf näher bringen? Die Branche gefällt mir sehr, ich erlebe meinen Beruf immer noch als abwechslungsreich und kreativ. Aus Fleisch eine Gaumenfreude zu zaubern und diese im Verkauf zu präsentieren, das ist für mich immer noch das Schönste.» ♦

**Berufsweg**

**15–17 Jahre:** Grundbildung Charcuterie-Verkäuferin (heute Detailhandelsfachfrau);  
**17–18 Jahre:** Grundbildung Metzgerin B (heute Fleischfachfrau Veredelung);  
**19–20 Jahre:** feste Anstellung;  
**20–39 Jahre:** Familienphase;  
**34 Jahre:** Berufsbildnerkurs;  
**35 Jahre:** Expertenkurs;  
**ab 41 Jahren:** in Weiterbildung zur Sachbearbeiterin Marketing und Verkauf



**Monika Erny, 32**  
Detailhandelsfachfrau, Fachfrau KMU und Berufsbildnerin

«Als Berufsbildnerin betreue ich die Lernende in unserer Metzgerei. Jede Lernende ist anders. Es gibt sehr selbstständige Jugendliche, die wenig Unterstützung benötigen, und solche, mit denen ich intensiver lernen muss. Ich setze mich gerne für die Jungen ein, die Erfolgserlebnisse sind die Zeit und Mühe wert. Ich mache auch die Arbeitspläne und bin Anlaufstelle für die täglichen Sorgen und Fragen im Verkauf. Einen Wermutstropfen hat diese Aufgabe: Wenn irgendetwas vorgefallen ist und ich eine Angestellte darauf hinweisen muss, fällt mir das nicht leicht. Da bin ich ehrlich gesagt nicht so der Typ dafür, auch wenn es sein muss. Ursprünglich wollte ich die Weiterbildung zur Detailhandelsfachfrau machen, doch musste ich sie nach einem Jahr abbrechen. Dann habe ich mich für die eineinhalbjährige Weiterbildung zur Fachfrau KMU (kleine und mittlere Unternehmen) entschieden, welche die Themen Büro, Werbung, Buchhaltung vertieft. Zu einem grossen Teil übe ich auch weiterhin die typischen Tätigkeiten einer Detailhandelsfachfrau aus: Ich mache Lieferscheine, verkaufe, bereite pfeifenfertige Produkte vor, richte Fleischplatten her und mache Bestellungen.» ♦

**Berufsweg**

**16–19 Jahre:** Grundbildung Detailhandelsangestellte Charcuterie (heute Detailhandelsfachfrau);  
**24 Jahre:** Berufsbildner- und Expertenkurs;  
**29–31 Jahre:** Fachfrau KMU



Bist du kontaktfreudig? Magst du den Umgang mit Lebensmitteln? Bist du gerne auf den Beinen und arbeitest kreativ und sorgfältig? Dann könnte dich ein Beruf im Detailhandel interessieren. Detailhandelsfachleute Fleischwirtschaft beraten und bedienen im Verkaufsgeschäft die Kundschaft, bereiten Produkte wie Sandwiches, belegte Brötchen oder Sulzartikel vor, richten Fleischplatten her und dekorieren den Laden. Freundlichkeit und eine saubere Arbeitsweise sind für die Berufsleute oberstes Gebot. Sie nehmen auch Bestellungen entgegen und machen Lieferscheine. Oft arbeiten Detailhandelsfachleute im Partyservice mit. Sie absolvieren eine dreijährige berufliche Grundbildung, die mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis abschliesst. Detailhandelsassistentinnen und -assistenten machen eine kürzere, zweijährige Grundbildung, die zum eidgenössischen Berufsattest führt. Diese Ausbildung stellt etwas weniger hohe Anforderungen in der Berufsfachschule.



## DETAILHANDELSFACHFRAU/-MANN EFZ Fleischwirtschaft

### DETAILHANDELSASSISTENT/IN EBA