

Metzgermeister HFP

Metzgermeisterin HFP

Nahrung

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister führen ein Fleischfachgeschäft oder sind als Bereichsleitende in Unternehmen tätig. Neben der Fleischverarbeitung übernehmen sie administrative Arbeiten und koordinieren das Tagesgeschäft. Sie kümmern sich um die Finanzen und sind für die wirtschaftliche Ausrichtung des Betriebs oder der Abteilung zuständig.

Aufgaben



Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Betriebswirtschaftliche Tätigkeiten

- eigenen Fleischfachbetrieb oder Bereich in der industriellen Fleischproduktion oder im Grosshandel leiten
- in der Industrieproduktion und dem Grosshandel sind sie das Bindeglied zwischen ihrem Team und den Vorgesetzten, beispielsweise erarbeiten sie in Abstimmung mit Vorgesetzten und unter Einbezug der Mitarbeitenden Prozesse und sorgen für deren Umsetzung
- betriebswirtschaftliche Kennzahlen, wie Zahlungsfähigkeit, Geldflüsse, Umsatz und Gewinn, berechnen, analysieren und Massnahmen ableiten sowie das Budget planen
- Innovationen vorantreiben, beispielsweise durch die Anschaffung neuer Maschinen oder durch die Produktion und den Verkauf eines neuen Produktes
- Strategien zur Steigerung der Effizienz und Optimierung der Betriebsabläufe entwickeln
- Kontakt zu Kundschaft durch Marketing und direkten Austausch pflegen
- Warenbedarf bestimmen, Preise berechnen und mit Lieferfirmen von Rohmaterialien, Fleischprodukten, Erzeugnissen und Dienstleistungen verhandeln
- neue Maschinen und Geräte zur Verarbeitung und Verpackung beschaffen, beispielsweise Fleischwölfe oder Vakuumverpackungsmaschinen

Fleischverarbeitung

- in der Industrieproduktion übernehmen sie vermehrt Überwachungs- und Koordinationsaufgaben, während in den eigenen Betrieben noch sehr praktisch gearbeitet wird
- Schlachtvieh und Fleisch besorgen
- ordnungsgemässe Kühlung und Lagerung der Fleischbestände sicherstellen
- Lebensmittel- und Hygienestandards garantieren und das Personal dementsprechend unterweisen
- Zerlegen, Räuchern, Würzen, Verwurstern und andere Arbeiten, um das Fleisch zum Verkauf vorzubereiten

Administrative Aufgaben

- Rechnungen und Löhne bezahlen
- Personalmanagement und -ausbildung, beispielsweise Schichten einteilen, neue Mitarbeitende anstellen, das Personal über Standards informieren und schulen

Arbeitsumgebung

Metzgermeisterinnen und Metzgermeister arbeiten vorwiegend in leitender Funktion in Handels-, Produktions- und eigenen Fleischfachbetrieben. Sie arbeiten eng mit den Lieferantinnen des Betriebs zusammen, stehen im Austausch mit Kapitalgeberinnen, Mitbewerbern, Behörden, sowie Nichtregierungsorganisationen und pflegen den Kundenkontakt. Ihre Arbeitszeiten sind regelmässig. In ihrem Alltag bedienen sie verschiedene Maschinen und nutzen diverse Werkzeuge. In diesem Berufsfeld gelten strenge Hygienebestimmungen, dementsprechend muss auf saubere Arbeitsräume und -kleidung sowie eine gute Körperhygiene geachtet werden.

Metzgermeisterinnen und Metzgermeistern stehen verschiedene berufliche Perspektiven offen, zum Beispiel als als Unternehmerinnen, als Betriebs- oder Produktionsleiter in einem industriellen oder gewerblichen Betrieb, als Filialleiterinnen eines Fleischfachgeschäftes, Chefmetzger im Verkauf eines Grossverteilers oder als Fachberatende in der Industrie. Mit den entsprechenden Qualifikationen können die Berufsleute an Berufsfachschulen, als Prüfungsexpertinnen oder als Lebensmittelinspektoren arbeiten.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Blut sehen können
- Entscheidungsfreude
- Kontaktfreudigkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Freude an Verkauf und Beratung
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Angebote

Alle anzeigen

 <https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128456&language=5241>

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom Schweizer Fleisch-Fachverband SFF und Schweizer Institut für Unternehmerschulung SIU.

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmittelwissenschaften oder in Biotechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Angebote an Fachhochschulen und Universitäten in verschiedenen Bereichen, z.B. CAS in Fresh Food Products, MAS Excellence in Food.

Ähnliche Berufe

Beruf

Lebensmitteltechnologe/-login HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-hfp>

Beruf

Küchenchef/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/kuechenchef-in-hfp>

Beruf

Käser- und Molkereimeister/in HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/kaeser-molkereimeister-in-hfp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.21.0

Weiterführende Links

<http://www.carnasuisse.ch>

[BASE_URL/http://www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch)

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/58624?lang=de>