

**Berufsprüfung (BP)****Tätigkeiten**

**Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einem Fleischfachbetrieb, in industriellen oder gewerblichen Produktionsbetrieben. Sie stehen in Kontakt mit Lieferanten, Kundinnen und Kunden und bilden als Vorgesetzte Lernende aus.**

Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft sind für einen Fleischfachbetrieb oder für die Fleischwarenabteilung eines Grosshändlers verantwortlich. Sie arbeiten selbstständig in Absprache mit ihren Vorgesetzten. In ihrem Bereich organisieren und überwachen sie das Tagesgeschäft. Dabei handeln sie stets kundenorientiert, wirtschaftlich und im Sinn einer nachhaltigen und tiergerechten Fleischproduktion.

Je nach Arbeitsplatz haben Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft unterschiedliche Schwerpunkte. Sie ermitteln beispielsweise, wieviel und welche Rohwaren eingekauft werden müssen. Sie vergleichen die Angebote von Lieferantinnen und planen die Fleischwarenproduktion mit Rücksicht auf Saison und Nachfrage.

Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft sorgen für die fachkundige Verarbeitung von Fleisch. Sie instruieren ihre Mitarbeitenden im Zerlegen, in die Engros- und Fein-Dressur und der Veredelung der verschiedenen Fleischprodukte. Sie überwachen die Herstellung von Wurst- und Pökelwaren, sorgen für die notwendige Infrastruktur und helfen bei der Verarbeitung mit.

Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft sind ausserdem für die Einhaltung von Hygienevorschriften und Qualitätskontrollen zuständig. Sie prüfen die Qualität der Produkte während des gesamten Verarbeitungsprozesses. Zum Schluss sind sie für die sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der Produkte verantwortlich.

Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft stellen ein attraktives Sortiment für den Verkauf zusammen, nehmen Kundenreaktionen entgegen und spüren Konsumtrends heraus. Sie berechnen die Preise ihrer Produkte und budgetieren die Ausgaben ihrer Abteilung. Je nach Betrieb planen sie Marketingmassnahmen oder organisieren Cateringdienstleistungen. Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft stehen ständig im Austausch mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten, Kundinnen und Lieferanten. Sie führen Teams und bilden Lernende aus.

**Berufsfeld 2**  
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 2.10.2013 mit Änderung vom 25.1.2016

**Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind beim Schweizer Fleisch-Fachverband SFF erhältlich.

**Bildungsangebote**

Das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez bietet einen Vorbereitungskurs an.

Zusätzliche Kurse werden an der gewerblich-industriellen Berufsschule in Bern angeboten.

**Dauer**

2 Jahre, berufsbegleitend

**Module**

Obligatorische Basismodule: Führung, Kalkulation, Qualitätssicherung, Fleischverarbeitung/Produktion

Wahl- und Vertiefungsmodule: Einkauf/Gewinnung, Wurstwaren, Pökelwaren, Traiteur, Gastronomie, Produktion, Veredelung, Verkauf

**Abschluss**

"Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis"

---

**Voraussetzungen**

---

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung als Fleischfachmann/-frau EFZ (Metzger/in), Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Branche Fleischwirtschaft, Lebensmitteltechnologe/-technologin EFZ oder gleichwertiger Ausweis
- und
- 3 Jahre berufliche Praxis in der Fleischwirtschaft
- und
- erfolgreich absolvierter Berufsbildnerkurs
- und
- Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

**Anforderungen**

- Kunden- und Serviceorientierung
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- selbstständige Arbeitsweise
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse

---

**Weiterbildung**

---

**Kurse**

Angebote des Ausbildungszentrums für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez BE

**Höhere Fachschule**

Dipl. Techniker/in HF  
Lebensmitteltechnologie

**Höhere Fachprüfung (HFP)**

Metzgermeister/in, dipl.  
Lebensmitteltechnologe/-login

**Fachhochschule**

Bachelor of Science (FH) in  
Lebensmitteltechnologie

**Zusätzliche Weiterbildungen**

Lebensmittelinspektor/in

---

**Berufsverhältnisse**

---

Betriebsleiter/innen Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis sind gesuchte Fachleute. Ihnen stehen vielfältige Möglichkeiten offen: als Filialleiter/in, als Selbstständigerwerbende/r oder in einer Kaderposition in einer Metzgerei, bei einem Grossverteiler oder in einem industriellen Betrieb.

---

**Weitere Informationen**

---

Schweizer Fleisch-Fachverband  
SFF  
8031 Zürich  
Telefon: + 41 44 250 70 60  
[www.sff.ch](http://www.sff.ch)

Ausbildungszentrum für die  
Schweizer Fleischwirtschaft ABZ  
3700 Spiez  
Telefon: +41 33 650 81 81  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

Fachzeitschriften:  
"Fleisch und Feinkost"  
"foodaktuell"

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

---

**Verwandte Berufe**

---

**Berufsfeld / SD**

Lebensmitteltechnologe/-login (BP)

2 / 0.210.49.0

Milchtechnologe/-login (BP)

2 / 0.210.42.0