

## Höhere Fachprüfung (HFP)

## Tätigkeiten

**Metzgermeister- und meisterinnen führen einen Betrieb der Fleischwirtschaft. Sie analysieren die Bilanzen und sind für die wirtschaftliche Ausrichtung des Geschäfts zuständig. Sie führen ein Fleischfachgeschäft oder sind als Bereichsleitende in industriellen oder gewerblichen Unternehmen tätig.**

Metzgermeister erfüllen anspruchsvolle betriebswirtschaftliche Aufgaben. Abhängig von der Grösse des Betriebes sind sie nicht primär am Produktionsort anzutreffen, sondern befassen sich mehrheitlich im Büro mit der erfolgreichen Unternehmensführung. Sie analysieren die Kostenrechnung, verhandeln mit verschiedenen Partnern und Kunden und sind für das Personalmanagement verantwortlich.

Metzgermeisterinnen setzen sich zum Ziel, ihrer Kundschaft ein qualitativ hochstehendes Produktsortiment zu angemessenen Preisen anzubieten. Sie entwickeln für ihren Betrieb Konzepte zur Absatzsteigerung und planen das Marketing. Die Sicht der Kundschaft steht stets im Zentrum ihrer Überlegungen. Im lokalen, regionalen und globalen Umfeld beobachten sie die Entwicklungen, nehmen Trends auf und erschliessen neue Absatzmärkte.

Metzgermeister sind für die Organisation ihres Betriebs verantwortlich. Sie bestimmen, welche Fleisch-, Delikatess- und Wurstwaren wie hergestellt werden. In der Planung ermitteln sie den Warenbedarf, verhandeln mit Lieferfirmen die Einkaufspreise der Rohwaren und Fleischerzeugnisse und sorgen für eine einwandfreie Lagerbewirtschaftung.

Metzgermeisterinnen führen Korrespondenz mit Behörden, Lieferfirmen und Kundschaft. Sie sind verantwortlich für die Finanzbuchhaltung und erstellen Kostenrechnungen und Budgets. Regelmässig analysieren und beurteilen sie wichtige Kennzahlen. Aufgrund dieser Daten planen sie ihre Geschäftsstrategie. Sie entscheiden auch in Versicherungs- und Rechtsangelegenheiten sowie bei der Beschaffung von neuen Maschinen und Geräten. Sie sorgen für die Einhaltung von rechtlichen Grundlagen und Qualitätsstandards sowie für die Massnahmen zur Arbeitssicherheit.

## Berufsfeld 2 Nahrung



## Ausbildung

### Grundlage

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 20.12.2006

### Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Kursen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind beim Schweizer Fleisch-Fachverband SFF oder beim Ausbildungszentrum für die Schweiz. Fleischwirtschaft ABZ erhältlich.

### Bildungsangebote

- Ausbildungszentrum für die Schweiz. Fleischwirtschaft ABZ, Spiez
- SIU Schweiz. Institut für Unternehmensschulung, diverse Standorte

### Dauer

Total 16 Tage, berufsbegleitend

### Kursinhalt

- Diplomarbeit
- Finanz- und Rechnungswesen
- Branchenprobleme
- Methodenkompetenz
- Sozial- und Selbstkompetenz

### Abschluss

Eidg. anerkanntes Diplom  
"Metzgermeister/in"

---

**Voraussetzungen**

---

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss der Berufsprüfung als Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft oder ein gleichwertiger Abschluss
- Modulabschlüsse der Ausbildung Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU oder ein gleichwertiger Abschluss
- mind. 2 Jahre berufliche Praxis nach Erwerb der Berufsprüfung

**Anforderungen**

- Führungs- u. Sozialkompetenz
- Dienstleistungsbewusstsein
- hohes Qualitätsbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein

---

**Weiterbildung**

---

**Seminare**

Angebote zu diversen Themen von ABZ und SIU

**Höhere Fachschule**

Dipl. Techniker/in HF  
Lebensmitteltechnologie

**Fachhochschule**

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Technologies

**Nachdiplomstufe**

Angebote an Fachhochschulen in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing usw.

---

**Berufsverhältnisse**

---

Metzgermeister- und meisterinnen stehen vielfältige Möglichkeiten offen: als Unternehmerin, als Betriebs- oder Produktionsleiter in einem industriellen oder gewerblichen Betrieb, als Filialleiterin eines Fleischfachgeschäftes, Chefmetzger im Verkauf eines Grossverteilers, Fachberaterin in der Industrie. Weitere Einsatzgebiete gibt es als Fachlehrer an Berufsfachschulen, als Prüfungsexpertin oder als Lebensmittelinspektor.

---

**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)

SIU Schweiz. Institut für  
Unternehmensschulung  
8004 Zürich  
Telefon: +41 44 515 72 72  
[www.siu.ch](http://www.siu.ch)

Fachzeitschriften:  
"Fleisch und Feinkost"  
"foodaktuell"

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

---

**Verwandte Berufe**

Berufsfeld / SD

---

Küchenchef/in (HFP)	3 / 0.220.14.0
Lebensmitteltechnologie/-login (HFP)	2 / 0.210.17.0
Milchtechnologe/-login (HFP)	2 / 0.210.43.0