

Vorbildliche Nachwuchsrekrutierung in St.Gallen

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft organisiert Betriebsbesichtigungen für Schüler. Der erste «Berufswahltag» fand am 23. November erfolgreich in der Flawiler Metzgerei Fürer statt.



Metzgermeister Silvan Fürer erklärt Schülern vor der Berufswahl, wie man Landjäger herstellt und lässt sie selber einige Produkte herstellen.

GUIDO BÖHLER. Viele Lehrstellen in Berufen des Lebensmittelhandwerks sind nicht besetzt. Besonders akut ist die Situation in der Fleischbranche, was auch am «blutigen» Image liegen könnte, obwohl dieses längst überholt ist: Die Branche bemüht sich stark um Modernisie-

rung. Schon vor zehn Jahren änderte sie die Berufsbezeichnung Metzger zu Fleischfachmann und bot die neuen Schwerpunkte Verarbeitung sowie Veredlung an, wo im Gegensatz zur Gewinnung die Schlachtung nicht mehr dazugehört. Trotzdem: Vorurteile halten sich

hartnäckig. Das Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons St.Gallen hat dies erkannt und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft KNW-E mit einem Projekt beauftragt, um dem Fachkräftemangel in der St.Galler Fleischbranche zu begegnen und Jugendliche für eine Fleischfachausbildung zu motivieren. Schülerinnen und Schüler können dabei einen Blick hinter die Kulissen eines Herstellbetriebs werfen. KNW-E-Geschäftsführer Frank Buröse spricht von einem Weckruf und appelliert an Betriebe, Schulen und Verbände, sich zu beteiligen, Schüler einzuladen und Kontakt aufzunehmen.

Von Kutter-Show bis Wurstweggen-Workshop

Den Start bildete die Metzgerei Fürer in Flawil am 23. November und bot einen interessanten Einblick in die Arbeit des Fleischfachmanns. Fünf Schülerinnen und Schüler des Oberstufenzentrums Flawil im Alter von 13 bis 14 Jahren erhielten an ihrer ersten «Berufserkundung» spannende Erklärungen von Metzgermeister Silvan Fürer und seinem Lernenden Philipp Wild über die Herstellung von Landjägern, vom Kuttern des Bräts bis zum Räuchern. Und sie konn-

ten selber Hand anlegen, um die Tätigkeiten des Verarbeiters zu erfahren: Abfüllen von Fleischkäse, Ausbeinen von Schweinsbrustspitz mit Messer und Stechschutz, Herstellung des Bräts für Waadtländer Bratwürste inklusive Stossen in den Darm und Formen einer Schnecke. Um auch Tätigkeiten der Veredlung kennenzulernen, konnten sie Wurstweggen produzieren. Fleischkäse und Wurstweggen durften sie nach dem Backen degustieren und die vakuumierten Waadtländer Schnecken als Bhaltis mitnehmen.

Auch in Bäckereien, Käsereien und weiteren Metzgereien plant das KNW-E einen Berufserkundungstag, und anschliessend können die Schüler bei konkreterem Interesse Schnuppertage absolvieren. Die Lehrbetriebe zeigen sich von ihrer besten Seite, aber es gibt auch andere Einflussfaktoren bei der Berufswahl. In der Bäckerei und Gastronomie sind es die Arbeitszeiten d.h. teilweise nachts, abends oder am Wochenende. Und Silvan Fürer vermutet, dass «die Lehrer die Berufswahl ihrer Schüler stark beeinflussen und dabei die Fleischbranche vernachlässigen». Auch hier ist Aufklärung angesagt. www.ernaehrungswirtschaft.ch

redaktion@alimentaonline.ch

24 nouveaux diplômés à Grangeneuve

Grangeneuve, l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg, a remis vendredi 18 novembre le diplôme à 24 personnes ayant suivi avec succès l'Ecole supérieure technique agroalimentaire (14 lauréats) et l'Ecole supérieure d'agrocommerce (10 lauréats). La plupart des personnes – dont cinq femmes – qui ont terminé leur formation fin octobre ont déjà un travail.

La cérémonie de remise des diplômes a eu lieu en présence de la conseillère d'Etat Marie Garnier, de Benoît Rey, président du Grand Conseil, ainsi que de

représentants du monde du travail. Une centaine de personnes étaient présentes. *cp*

Ecole supérieure technique agroalimentaire

Gwenaél Bruttin, St-Léonard; Pascal Urs Buchs, Köniz; Eva Fahrlander, Fribourg; Benjamin Hounnake, Givisiez; Sandro Iten, Ettiswil; Pavel Kucera, Jens; Timothée Maïkoff, Posieux; Stéphane Mayoraz, Brannois; Michael Pellegrinelli, Corpataux-Magnedens; Raphaël Sautter, Liestal; Emilie Schneiter, Bonnefontaine; Christian Vogel, Ebnet; Grégoire Volet, Villars-sur-Glâne; Alexandre Wyss, Corminboeuf.

Ecole supérieure d'agrocommerce
Bastian Bersier, Cugy; Christophe Brodard, Le Mouret; Stiobban Godel, Estavayer-le-Gibloux; Justine Basset-Guilloud, Mézery-près-Denne-

loye; Elodie Isoz, L'Etivaz; Bastien Kain, Saillon; Chloé Maendly, Cousset; Clément Magliocco, St-Pierre-de-Clages; Jérémie Meylan, Démoret; Benjamin Solioz, Sion



Les diplômé(e)s de l'école supérieure technique agroalimentaire.