

RÜCKBLICK

Slow Food Market in Zürich boomt

Der dieses Jahr stark vergrösserte Slow Food Market in Zürich hat vom 18. bis 20. November viel Spannendes geboten und die Rekordzahl von 11 600 Besuchern angelockt. 281 Produzenten (keine Händler, 28 % mehr als im Vorjahr) stellten aus am neuen Standort in den Hallen 3 und 4 der Messe Zürich. 34 % davon waren erstmals dabei und rund 25 % stammten aus dem Ausland, vor allem aus Italien.

Die Produzenten oder ihre Mitarbeiter mussten persönlich anwesend sein und konnten kompetent Fragen beantworten. Die Produkte wurden vor der Zulassung an die Messe von Slow Food Schweiz geprüft, damit «garantiert ist, dass die ausgestellten Produkte die wichtigste Kriterien erfüllen», ist bei Slow Food zu hören: «Das heisst



Der Zürcher Slow Food Market wächst: Dieses Jahr belegte er wesentlich mehr Platz in grösseren Hallen der Messe Zürich.

Herstellung in traditionell handwerklicher Art, frei von Gentechnik-Rohstoffen, Zusatzstoffen, Hefeextrakt und synthetischen Zuckern.»

Dank den zahlreichen Gemeinschaftsständen, die grösstenteils von Organisationen finanziert wurden, erhielten auch Kleinbetriebe die Chance,

ihre Produkte anzubieten: Das Herzstück der Messe bildeten 23 Produzenten von Slow Food Presidi. Mit diesen unterstützt Slow Food hochwertige, vom Verschwinden bedrohte Lebensmittel. Weltweit entstanden durch diese Förderung über 300 Presidi. (GB)



Sonderschau der Slow Food Presidi.



Von Zahner Fischhandel: Fischknusperli aus Felchen, vorfrittiert und schockgefrostet, von Hand hergestellt.

AKTUELL

Vorbildliche Nachwuchsrekrutierung in St. Gallen

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft organisiert Betriebsbesichtigungen für Schüler, um diese bei der Berufswahl zu unterstützen, und andererseits auch die Betriebe bei der Nachwuchsrekrutierung. Der erste «Berufswahltag» hat erfolgreich in der Flawiler Metzgerei Fürer stattgefunden.

Viele Lehrstellen in Berufen des Lebensmittelhandwerks sind nicht besetzt. Generell haben Handwerksberufe heute Mühe mit dem Nach-

wuchs, und 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 Modernisierung. 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 Fachkräfteman-

gel in der St. Galler Fleischbranche zu begegnen und Jugendliche für eine Fleischfachausbildung zu motivieren. SchülerInnen können dabei einen Blick hinter die Kulissen eines Herstellbetriebs werfen. KNW-E-Geschäftsführer Frank Burose spricht von einem Weckruf und appelliert an Betriebe, Schulen und Verbände, sich zu beteiligen, Schüler einzuladen und Kontakt aufzunehmen: www.ernaehrungswirtschaft.ch

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.



Der angehende Fleischfachmann Philipp Wild demonstriert das Stossen der Bratwurst, nachher versuchen es die Schüler selber.



Metzgermeister Silvan FÜRer erklärt den Schülern, wie man rationell Fleischkäsebrät von Hand abfüllt.

Fünf SchülerInnen 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 Kuttingern bis zum Räuchern. Und sie durften 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 und Formen einer Schnecke. Um auch die 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 Schnupperta-

ge 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. (GB)

KOMMENTAR

Der beste Führungsstil

Die USA haben ab 2017 mit Donald Trump einen neuen Leader, einen Business- und Showman ohne politische Erfahrungen. Sein Führungsstil gilt als narzisstisch. Die Frage drängt sich auf – bei Regierungen und generell: Welche Qualitäten soll eine Führerpersönlichkeit mitbringen?

In allen kleinen und grossen Teams, in Regierungen, Verwaltungen und Privatfirmen vom KMU bis zu Grosskonzernen stellt sich diese Frage auf allen Hierarchiestufen immer wieder: Was macht eine gute Führung aus? Bei der Volkswahl eines Präsidenten darf man denken, ein Land oder sonst eine Institution erhalte denjenigen, den es verdient. Aber kommerzielle Firmen funktionieren fast nie demokratisch. Bei Aktiengesellschaften regieren auf der obersten Stufe die Geldgeber und bei Einzelfirmen die Inhaber. Innerhalb der Managementhierarchie suchen sich dort die Chefs ihre Mitarbeiter aus und diese sind grundsätzlich «weisungsgebunden». Eine direkte systematische Opposition gegen den Chef oder dessen Chef ist oft riskant und kann für den Untergebenen mit einer Kündigung enden. Aber Chefs sind nicht allwissend oder unfehlbar: Mitarbeiter und Spezialisten sowieso

besitzen manchmal mehr Erfahrung in Detailfragen, sodass Chefs ihnen Ermessungsentscheide delegieren können und dann unter dem Strich mehr profitieren, als wenn sie immer alles selber entscheiden. Für die Motivation ist dies ohnehin ein Vorteil oder sogar eine Voraussetzung.

Bei der Art der Entscheidungsfindung bzw. beim Führungsstil gibt es mehrere Typen. Die zwei wichtigsten im Geschäftsleben sind die autoritäre bzw. hierarchische Führung sowie die demokratische bzw. partizipative Führung. In anderen Bereichen wie Verwaltungen, nicht kom-

merziellen Vereinen u. ä. kommen auch der karitative und der Laissez-faire-Führungsstil vor. Als der modernste und bei hiesigen Mitarbeitern beliebteste gilt der partizipative Stil. Auch die heutige Betriebswirtschaftslehre tendiert zu diesem, wobei auch das Aufgabengebiet einbezogen werden muss. Demokratie ist beispielsweise bei einem Feuerwehreinsatz wenig sinnvoll: Die Partizipation aller kann Schwächen bei der Effizienz ergeben oder nur die zweitbeste Kompromisslösung hervorbringen statt die beste. Neuere Überlegungen bezeichnen daher den partizipativen Führungsstil nicht durchgehend

gewürz
berger ag

Industriestrasse 40
FL-9487 Gamprin - Bendern
Tel.: 00423 377 16 60
www.gewuerzberger.com

“Weil’s besser schmeckt“