Schwerpunkt 7 Samstag 13 Oktober 2018 RegionalWirtschaft

Schwerpunkt: Drei Oberländer Lebensmittelbetriebe engagieren sich demnächst an einem Schnupperanlass für Oberstufenschüler in der Region.

Lebensmittelberufe: Wie gelingt die Nachwuchssuche?

Region Bäcker, Metzger oder Käser haben immer mehr Mühe, Jugendliche für ihren Beruf zu begeistern. Wie es auch anders laufen kann zeigen drei Betriebe aus dem Oberland.

In fast allen Berufsantwortliche, Firmeninhaber und Verhände dass die Suche das Komnetenznetzwerk Erwuchs zusehends schwieriger den) snannen zusammen um

den hier keine Ausnahme Bäckereien Konditoreien Käsereien oder Metzgereien können ihre Lehrstellen häufig nicht oder nur teilweise besetzen Die Gründe dafür sind vielfältig: Veränderte Ansprüche in Bezug auf Freizeit und gen auf, worauf man heutzuta-Entlöhnung, aber auch eine ge achten muss, um die Ju-

Fachkräftemangel denz zur Akademisierung stein branchenüber- snielen dabei eine Rolle (siebe

> Der Verein Pro Zürcher das Kompetenznetzwerk Er-Berggebiet («Natürli Züriobernährungswirtschaft zwei Schnupperanlässe im Zürland Regionalprodukte») und cher Oberland In vier Retrienährungswirtschaft (Weinfeller einen pravisnahen Findieser Entwicklung entgegen-zuwirken: Zum zweiten Mal blick in Lebensmittelberufe Dabei sind: Konditorei Voland veranstalten sie im November (Steg). Metzgerei Brunner zwei Berufswahlanlässe für (Turbenthal) Käserei Rüegg Schüler in vier Oberländer Le-(Ringwil) und Bäckerei Korn haus (Dussnang). Die Teilnah-Box). Drei von ihnen gewähren me ist kostenlos iöm vorab Einblick in ihre aktuelle Lehrstellensituation und zei-

Anmeldung bis am 28. Oktober an Weitere Informationen unter

begeistern und in der Branche zu halten löra Marauardt

Am 7. und 14. November ver-

anetalten «Natürli Züriober-

land Regionalprodukte» und

Schnuppern in Lebensmittelberufe

«Die Betriebe sollten an einem positiven Image arbeiten»

Der Fachkräftemangel ist des Problem Was ist das Spezifikum bei der Lebensmittelbranche?

Frank Rurose: Die Ansprüche Jugendlichen gegenüber den Lehrhetriehen haben sich insgesamt stark gewandelt Das frühe Aufstehen in einem Räckereihetrieh ist für viele nicht mehr attraktiv, ebenso wenig das Schlachten in einer Metzgerei. Das hat zu einem Wandel der Berufsbilder ge-führt. Heute gliedert sich die Lehre zum Fleischfachmann in drei verschiedene Berufe, so dass Lernende nicht mehr sel-

Liegt ein Problem nicht tern ihre Kinder aufe Gum nasium schicken und zum Studium motivieren wollen? Die Akademisierung ist ein ge einen guten Lohn

werksherufen Die Tendenz Lehre und hin zur Matur So. verlieren die Lebensmittelbe triebe wertvolle Fachkräfte. Vielen Eltern ist gar nicht hewusst dass ihr Kind nach dem Anmeldungen in diesem Jahr Absolutes einer Lehre immer haben es Rückereien leichter für ieden Bereich immer weni-Interesse zu wecken. In jedem halb des gewählten Lebens-Fall interessierten sich deutmittelbereichs machen kann. lich mehr Jugendliche für den Solche Fachkräfte sind auf Bäckerei- und Konditoreibelich mehr Jugendliche für den ber schlachten müssen, wenn sie dies nicht wollen. dem Arbeitsmarkt sehr ge-fragt, und die Entlöhnung ist Käserei. Je mehr Kreativität ein Be-rufsbild zulässt, umso attrak-

entsprechend gut. Der Kampf Warum ist das so? entsprechend zu Umsekehrt dass viele die Konfrontation ment «Veredelung» in der ist ein Hochschulstudium allein noch keine Garantie für Käserei handelt es sich um einen vergleichsweise sneziel

len Beruf. Dagegen ist das frübranche kleinere und gröshe Aufstehen in einem Backsere Sorgenkinder? betrieb für die meisten Ju-Das ist schwer zu sagen Gegendlichen noch okay zumal messen an der Nachfrage bei die Produkte eine positive Assoziation auslösen. Generell den Schnupperanlässen im letzten Jahr und den ersten stark ausdifferenziert dass

> ger Lernende übrig bleiben. Welche Aspekte sollten Lehrbetriebe stärker in den Vordergrund stellen?

tiver ist es. Das erklärt vielmit Blut scheuen. Und bei der Metzgerei besonders beliebt ist, gerade auch bei Frauen. Was raten Sie Lehrhetrie

711 orreichen? an Schulen und Messen sollten die Betriebe an einem positiven Image arbeiten. Das fängt haben sich die Berufshilder so beim Kundenkontakt an Aber Social-Media-Auftritte eignen sich zur Rekrutierung. Insge samt bin ich ontimistisch für die Lebensmittelbranche weil das Bewusstsein für gute Ernährung wächst.



führer des Kompetenznetz mit Sitz in Weinfelden. Zusammen mit «Pro Zürcher Berggebiet» (Bauma) oraanisiert es die Schnupperan

leans an? gelegentlich aber auch Chinohosen. In unserem Sortiment führen wir «Businessieans» die dunkel gehalten und nicht ausgewaschen sind. Damit kann man gut und gerne an ein Geschäftseffen gehen. Nach meiner Einschätzung erlassen immer wenier Unternehmen strenge Klei-

Persönlich

Wie viele Ieans hängen hei

Suido Weltert: Andere ale man

meinen könnte, ist mein Schrank

nicht zum Bersten voll. Ich habe

acht Jeans die ich nach und nach

ersetze, zum Beispiel dann, wenn

wir neue Ware bekommen An

einer bestimmten Marke hänge

ch dahei nicht. Ich variiere gern

auch in anderen Hosen als in

Trifft man Sie gelegentlich

Ihnen im Kleiderschrank?

Wer auf der Arbeit einen Anzug drei Freizeitjeans sicher aus. Ge-

Unterscheidet sich das Kaufverhalten von Frauen und

Männern in Ihrem Store? Männer entscheiden sich eher für komplette Outfits Dafür kommen sie auch seltener. Frauen besuchen uns lieher häufiger

zwei Teile. über die Jahre entwickelt?

Als wir vor 25 Jahren anfingen ndelten wir zunächst mit Levis-Jeans, die wir günstiger aus den USA beschaffen konnten. Damals hatten wir noch physische Ladengeschäfte in Schaff-hausen, Winterthur und Dübenfür Grossverteiler. 2009 sind wir mit unserem ersten Onlinestore estartet, 2013 folgte shirtery.ch, 2014 dann jeans.ch. Nach Fällanden eind wir 2010 gezügelt. Vier. Shorts und Shirts verkaufen ist Jahre später haben wir unseren aktuellen Standort bezogen.

Sie betreiben in Fällander Schweiz Was war dafür erolgsentscheidend?

Dass wir so früh online gegangen

schen Anforderungen aber auch einen Onlineshon noch nicht so kosten entsprechend niedrig. Damals gab es such noch kein Za lando. Gleichzeitig war es schwie rig an Ware heranzukommen das Ladengeschäft kanutt gemacht wird. Zu Beginn hatten wir nur ein Jeans-Modell in siehen Farhen im Angehot Das

ich täglich mit den Entwicklern

zusammen. Fertig wird man da-

Wie gehen Sie mit einem Kon-

Aus Kundensicht müssen wir

den gleichen Service bieten wie

die grossen Player, aber eine

Spur persönlicher Wir verglei-

chen uns nicht ständig mit Za-

lando, sondern fokussieren uns

auf unsere Kunden und darauf

wie wir unsere Shops noch nut-

zerfreundlicher und anspre-

stufen. Grund: Durch die lang

chender gestalten können.

Zalando musste kürzlich die

kurrenten wie Zalando um?

«Ich bin gerne der erste im Geschäft»

haben wir sehr viel dazugelernt Welche Herausforderungen müssen Sie meistern? Wir müssen uns ständig darum bemühen, unsere IT-Prozesse zu ontimieren Letztlich werden wir an den grossen Playern im Markt gemessen Damit die richtige Jeans pünktlich am richt lervorschriften. Das ist natürgen Ort ankommt muss vorher alles sauber laufen. Dazu arbeite

Fällanden Guido Weltert betreibt in Fällanden

den grössten Jeansladen der Schweiz. Für den Geschäftsführer von Jeans ch war der Entscheid

frühzeitig auf einen Onlineshop zu setzen, ein wichtiger Baustein für den Erfolg der Firma.

lich branchenabhängig Wie viele Jeans sollte jeder

ragen muss kommt mit zwei bis hört die Jeans aber zur Garderohe dürfen es ruhig ein naar mehr sein. Letztlich ist alles eine Frage des Lifestyles

and kaufen dann jeweils ein bis

Wie het sich Ihr Unternehmen

anhaltondo Hitzo hat das Herbstgeschäft gelitten. Ging es Ihnen ähnlich? Das Klima macht sich auch bei dorf. Zusätzlich importierten wir Ladengeschäft im selben Zeit-

uns bemerkbar. Tatsächlich haben wir während der Somme monate im Online-Geschäft weniger Umsatz erzielt Erstaunliraum einen deutlichen Zuwachs sodass wir insgesamt ein Plus erwirtschaften konnten. Da wir nicht nur Jeans, sondern auch unser Sortiment auch an heissen Tagen attraktiv.

Ist der Jeans-Markt starken Trends unterworfen?

Noin or jet relativ konstant

Welche bedeutende Person würden Sie gern treffen?

Den ehemaligen US-Präsidenten Wenn man sich die Leute auf der Barack Obama. Von ihm würde Strasse anschaut dann tragen ich dern wissen was es bräuchte 80 Prozent keine extrem modi-

sich aber gewisse Trends ab: Bei | Ihr Lieblingsort in der Region? Wobei können Sie am bester Jeans die über die Hüfte getragen werden, zurzeit sehr ange sagt Männer bevorzugen den «Slim-Fit» – körnerbetonte aber

nicht allzu schmal geschnittene

Jeans Ultraenge Hosen verlie

weiterentwickeln und die dafür

erforderlichen Investitionen tä-

tigen können. Positives Kunden

Auf welche Eigenschafter

legen Sie bei Ihren Mitarbei-

Ehrlichkeit, Herzblut und Humor.

Welches Buch hat Sie zuletzt

fürs Leben Durch die kurzen

bei wenig Zeit gut lesen.

Frauen an Zuspruch

Arbeitstag für Sie?

im Geschäft.

Ihrer Arbeit?

beeindruckt?

Womit beginnt ein guter

mit meiner Familie Worüber ärgern Sie sich? alles ohne Mühe und Einsatz ha

Was ist Ihro Stärko? Ich habe einen guten Überblick und bin stark in der Umsetzune

Und Ihre Achillesferse?

Fehlende Geduld. Wann haben Sie zuletzt etwas zum ersten Mal gemacht?

nem Tag gearbeitet. Aufgezeichnet: Jörg Marquardi

Geburtsiahr: 1966

Beruf: Geschäftsführer der

Dipl. Marketingleiter Hobbys: Kochen, Tennis,

Familie und Freunde

Zivilstand/Kinder:









Konditorei Voland, Stea



and Geschäftsführer der

Voland mit Hauptsitz in Steg rade die Nachtarbeitszeiten schrecken so manchen Be-Schweizer redet nicht nur leiruf. Wenn er in die Schulen in der Regel von 8 bis 17 oder geht, um für seinen Betrieb und seine Branche zu wer-Chef. Zwar werde weiterhin ben dann kann er den Schüoft nachts gehacken aber im lern auch die Geschichte seines persönlichen Aufstiegs erzählen. Aus einfachen Verman houte viele Arheitshältnissen stammend (er ist ten. Die wenigen Leute, die geworden) leitet er heute ein Unternehmen mit insgesamt Oberland und knapp 150 Mitarbeitern, «Das ist doch ein Ein gravierenderes Problem schöner Ansporn für die jungen Leute», sagt Schweizer.

Anders als andere Bäckereiund Konditoreibetriebe hat Voland bisher keine Nach-wuchssorgen. Derzeit beschäftigt die Konditorei 16 14» sagt Schweizer Zwei LerDiese Ausbildung sei sehr at-traktiv, weil sie den Jugendlimen würden wir bei einer Lohnerhöhung schnell im rochen ein breites Spektrum an ten Bereich landen.» Wissen und Fertigkeiten er-Was der Branche insgesam öffne - eine wichtige Voraussetzung für spätere Kader-stellen. Entsprechend hoch

zusetze, sei die Sparwut bei Lebensmitteln, die die Konsumenten in grosser Zahl in sei die Nachfrage nach Ausdie Discounter treibe oder Zahl der Confiserien in der leite. So bliebe am Ende nur Region stetig abnimmt (erst im Mai gab das Café Frauention zu vergrössern und durch felder in Wetzikon seine Automatisierung effizienter Viele Berufskollegen von Mitarbeiterstellen, «Dadurch wären wir letztlich weniger flexibel», sagt Schweizer. Lehrstellen zu besetzen. Ge-

Laut dem Voland-Chef ist der Frauenanteil in der Bärufeanfänger ab «Rei une ckerei- und Konditorei-Branche stetig gewachsen. Waren es früher 65 Prozent Männer 18 Uhr», sagt der Volandund 35 Prozent Frauen, habe sich das Verhältnis inzwischen umgekehrt. Der Grund: Unterschied zu früher könne Viele körperlich anstrengende Aufgahen erledigen heute Schweizer begrüsst diese

bei Voland ab Mitternacht Entwicklung: «In allen Bereiarbeiten, würden dies bechen sind Frauen den Männern punkto Fingerfertigkeit oft überlegen.» Allerdings wusst und gern tun. Problem der Entlöhnung würden viele gut ausgehildete sieht Schweizer in der Entausfallen, sobald sie Kinder löhnung: «Nach abgeschlos-sener Lehre liegt der Minbekämen, «Dann sind sie lei-

destlohn bei 4000 Franken.

Damit der Beruf längerfristig

attraktiv bleibe, müsste der

René Schweizer sieht seine milienunterhalt bestreiten » risch zu sein und neue Märkte Lohn angehoben werden. Aus uns auf veränderte Ernähdies aber oft nicht möglich der Zwischenvernflegung einnende würden eine Zusatz«50 Prozent unserer Einnahtellen. Dann haben wir ein
lehre in der Fachrichtung
men fliessen bereits in die

der Zusatzuter Aufgelen. Dann haben wir ein

Metzgerei Brunner, Turbenthal



Georg Brunner ist Inhabe und Geschäftsführer der

Sitz in Turbenthal gehört zu den glücklichen Betrieben. die sich keine Sorgen um Nachwichskräfte machen muss. «Bei uns läuft es gut, wir haben drei Lernende, die erste Bewerbung fürs nächste Jahr ist auch schon eingetroffeny sast Inhaher und Geschäftsführer Georg Brunner.

Das Glück ist aber nicht vom Himmel gefallen: Schon vor 20 Jahren hat sich der frühere Präsident des Gewerbevereins Turbenthal und heutige Gemeindenräsident für zwischen Lehrhetrieben und gemacht. «Durch die Einrichtung von Berufswahlparcours haben Schüler heute die Möglichkeit. Einblick in 55 ver schiedene Lehrberufe zu nehmen» sagt er Für Unterneh-

men sei dies der erste Kontakt mit potenziellen Lernenden. Härterer Wettbewerb

fungsexperten für Lehrab-schlussprüfungen; einer von ihnen vertritt den kantona-Metzgermeisterverein zudem mit einem Stand an

der Berufsmesse Zürich ist oft entscheidend bei der Suche nach Nachwuchskräf ten», sagt Georg Brunner, «Fakt ist, dass der Wettbe-werb unter den Lehrbetriehen härter wird weil es heute

weniger Jugendliche gibt.» Daher müsse man mehr an den Berufsmessen zeigen. So würde sich der Ruf als ein guter Lehrbetrieb schnell he rumsprechen Wenn Metzge. Probleme hätten. Lernende zu finden, sei dies häufig auf fehlendes Engagement sei tens der Betriebe und Ver-

bände zurückzuführen. wächst allmählich das Be wusstsein, dass wir unsere Nachfolger selber ausbilden müssen.» Das sei gerade auf Verbandsehene wichtig wo in den nächsten Jahren viele Kadermitglieder in Pension gingen. «Wir brauchen gute Berufsfachleute, die die Prozesse verstehen, um diese Ab-

Nicht mehr so anstrengend In der Fleischbranche unterscheidet man heute drei Be-rufsrichtungen: Fleischgewinnung, Fleischverarbei Brunners Söhne die mit in lung und -verkauf Bei der Fleisch aus der Schweiz nach der Metzgerei arbeiten, set-zen ebenfalls auf Öffentlich-zen et Metzgerei Brunner sind zur-zeit zwei Lernende im Be-

auch das Catering umfasst. Ein dritter absolviert eine berufliche Grundbildung mit Berufsattest im Bereich Verarbeitung. Diese auf zwei Jahre angelegte Lehre richtet sich an Jugendliche, die vor allem praktisch begabt sind. «Wir haben schon früher Leute integriert, die schusagt Brunner Dass viele Jugendliche Vor-

behalte gegenüber der Arbeit in einer Metzgerei haben, ist dem Geschäftsführer be-wusst. Dabei sei die Arbeit heute längst nicht mehr so körperlich anstrengend wie früher Auch würden nur noch wenige Betriebe selber schlachten. «Bei uns macht die eigene Schlachtung einen geringen Teil aus.» Insgesamt sei die Arheit feiner geworden «Nach der Schlachtung ist Floisch ein Robstoff wie durch das immer wichtiger werdende Catering und die damit einhergehende Erweiterung des Sortiments um andere Produkte wie Käse

seitiger geworden. Dass der sinkende Fleischfahr für seine Branche darnicht. Aus seiner Sicht handelt es sich dabei nur um eine Verlagerung durch Importe aus dem grenznahen Aus-

oder Wein sei der Beruf des

Fleischfachmanns noch viel-

Roland Rüegg ist Inhaber

drei Lernende, wovon eine bei seinem Cousin in der Mol kerei Rüegg in Hinwil arbeigen Milchprodukte hergelich in seinem Betrieb

Möglichkeit, das ganze Spek-trum der milchverarbeitenden Produktion kennen zu ernen. «Für das praktisch Verständnis ist das unglaubtrakte Theorie, «Nach einer gendlichen dagegen die Tüen offen.» Dass sich die Käsereien ge-

nerell mehr um ihren Nach-

überrascht Rüegg nicht, «Es

müssen auch viel hehen » Für

den einen oder anderen liege

Käserei Rüegg, Hinwil-Ringwil

Rüegg schmunzeln: Dort sei es fast wie an einer Viehschau zugegangen - so sehr hätten um die Lernenden gerissen. Rüegg ist Inhaber der Käserei Rüegg in Hinwil-Ringwil. Anders als viele Bernfskolle. gen hat er keine Schwierigkeiten Nachwuchs zu finden fünf Bewerbungen im Jahr. dafür sind die, die schnup pern kommen, auch zu ge branchen und sie schliesser

Derzeit beschäftigt Rüegg stellt: Joghurt, Quark, Butter, Sauerrahm, Fruchtmilch. Aber ehen kein Käse» Der

aber genau darin auch ein ins Fitnessstudio, wenn man bei uns arbeitet», sagt Rüege mit einem Augenzwinkern. Immerhin: Verglichen mit Arheit houte weitaus weniger

Woran sich die jungen Leute mehr stören würden seien die ten: «Die Kijhe geben is nicht egg. Immerhin: Selber melken ss seine Käserei nicht, die feranten aus der Region «Alerst am Montag verarbeiten

angeliefert wird.» In der Käserei Rüegg gilt die Sechs-Tage-Woche, Dafür

es wichtig, die Lernenden anständig auszubilden», sagt Rüegg mit Nachdruck. Wer sich für eine Lehre in solle einfach schnuppen kommen. «Am besten an drei Ta gen, dann können beide Sei ten heurteilen, ob es passt.» Oftmals erkenne man schon am ersten Tag, ob iemand sen habe. «Einmal musste ich zu einem Vater sagen: «Ich

kann deinen Sohn nicht über-

Über kurz oder lang werde

im Lehrstellennachweis zu

finden.» Vieles laufe über

Mundpropaganda, Wenn sich

Lehrbetriebe für ihre Lernen-

das herum. «Der eine Lernen-

muss man die Jugendlichen

aber stärker einbeziehen, ih-nen Verantwortung übertra-

gen sie mit annacken lassen w

Leider würden manche Be

triebe vor allem billige

den engagieren, spreche sich

nehmen Ich will aushilden Roland Rüegg glaubt nicht. temangel in seiner Branche verschärfen wird: «Unser daran der Milchverarbeitung und zu mehr Aufmerksamkeit aber Zeit, bis solche Image-



Die Sima GmbH in Weisslingen hat mit Martin Schmidt einen Er folgt auf Claudia Geschicke der Versi-

ren leitete. Sie verbleibt weiter im Unter rungs- und Vorsorgeberater für KMU

Stellenkarussell Thomas Wirth



Rei der Riomed AG mit Sitz in Dübendorf gibt es einen neuen CEO Thomas Wirth die Geschäftsleitung übernommen Mit dieser

sicherstellen zum anderen neue Impulwie die Firma mitteilt. Wirth war in der Biomed AG seit 2012 als COO tätig



mmmmmm

Beim Kochen und Abendessen Wenn Leute meinen dass man

ren sowohl bei Männern wie bei ben könnte.

Mit Ruhe. Ich bin gerne der erste Woran messen Sie den Erfolg

Daran, dass wir unser Geschäft Ich war diesen Sommer drei Wo chen in den Ferien und habe zum sphäre im Team sind ebenfalls

Steckbrief

Name: Guido Weltert

Joans ch AG Fällanden Betriebsökonom HWV

verheirstet 2 Kinder