



Grundsätzliche Fragen zur beruflichen Weiterbildung

Uns werden sehr oft die vielfältigsten Fragen in Zusammenhang mit unserer Ausbildungskonzeption gestellt. Vor ca. fünf Jahren habe ich eine konkrete Anfrage im Forum genutzt, die grundsätzlichen nachgefragten Auskünfte zur Ausbildung und Vermarktung des Kulmbacher Fleischtechnikers in schriftlicher Form strukturiert darzustellen – Bezugspunkt Fleischverkäuferin. Im Anschluss die Zusammenfassung – die Langversion für die, deren Neugier wir geweckt haben!

Zusammenfassung:

Die Absolventen der Ausbildung zum Kulmbacher Fleischtechniker werden durch die produzierenden Betriebe (vom Handwerk bis zum Konzern), aber auch der Zulieferbranche (vom Maschinenbau bis zur Beratung) sowohl national als auch international sehr stark nachgefragt. *Der Spezialist (Fleischtechniker) wird gegenüber dem Generalisten (gibt es mehr als genug) in den meisten Fällen bevorzugt.* Diese Nachfrage führt zu einer fast 100% -igen Startchance in der mittleren (teilweise gehobenen) Führungsebene. Die Einstiegsgehälter liegen zwischen 2500 € und 3500,- €. Nach drei Jahren werden, bei entsprechender Eignung für die Übernahme unternehmerischer Verantwortung, Jahreseinkommen oberhalb 50000,- € erzielt. Sechsstellige Jahreseinkommen werden von vielen Absolventen, entsprechend ihrem weiteren beruflichen Entwicklungsweg, erzielt. *Dies trifft i.d.R. nicht für allgemein ausgebildete Verarbeitungstechniker bzw. Bachelors zu, auch mit beruflichen Hintergrund!*

Diese sehr gute Vermarktung liegt an der stark auf die Fleischbranche zugeschnittene prozessorientierten Ausbildungskonzeption begründet. Die dafür erforderliche Technik wird zu 95% aus Fremdmitteln finanziert, die Verbrauchsmaterialien (vom Fleisch über die Folien bis hin zu den Därmen) zu 90%. Es gibt national und international (weltweit!) keine staatliche Ausbildungseinrichtung auf dem Fleischsektor (egal ob Meisterschule, Fachschule, Fachhochschule bzw. Universität) die auf einen vergleichbaren modernen Maschinenpark für die prozessorientierte Weiterbildung (*inklusive ERP und Messtechnik knapp 2 Millionen Euro*) auch nur annähernd zurückgreifen kann. Dies stellt ein Alleinstellungsmerkmal der Ausbildungskonzeption zum Kulmbacher Fleischtechniker dar.

Hinsichtlich des Anforderungsprofils können wir auf viele Absolventen verweisen, die mit einem qualifizierten Hauptschulabschluss noch vor den Studenten mit Abitur Klassenbester wurden. Entscheidend für einen erfolgreichen Ausbildungsabschluss sind neben einer gesunden Neugier vor allem die Disziplin und das daraus resultierende Zeitmanagement beim Aneignen von Wissen – für das Erarbeiten von Zusammenhängen.

Wer weiterlesen will – ich würde mich über Rückmeldungen freuen!

Frage aus dem Forum

Hallo,

ich schaue schon seit ein paar Jahren schon immer wieder nach Technikerschulen, weil ich meinen Beruf als Fleischereifachverkäuferin nicht auf ewig ausüben möchte, bin aber leider immer etwas unsicher ob es das Richtige ist, und ob ich das packe, hab viele Fragen und wäre über Antworten Erfahrungen sehr Dankbar. Weil wenn jetzt nicht wann dann und später bereue ich es vielleicht.

1. Wie sind überhaupt die Zukunftsaussichten danach gleich Beschäftigung zu finden?
2. Wie schwer ist der Lernstoff?
3. Ich habe nur einen Hauptschulabschluss aber ein gutes Berufsschulzeugnis, Notendurchschnitt 1,2 als Innungsbeste bestanden. Jedoch liegt das nun schon 7 Jahre zurück. Ist das trotzdem machbar, wenn man den Willen hat und viel Lernbereitschaft?
4. Habe ich gute Chancen angenommen zu werden mit den Notendurchschnitt 1,2 oder fließen da auch vorige Schulen mit ein?
5. Wie hoch ist die Wahrscheinlichkeit das alle nach 2 Jahren bestehen, schaffen es viele nicht?
6. Wie alt sind überhaupt die Schüler im Durchschnitt, bin ich mit 27 dann 28 Jahre schon etwas zu alt?
7. Was kann man überhaupt dann später damit verdienen, nur in etwa, weil ich so im Internet nicht viel zu finde, ist mir klar das stark schwanken kann, aber so ungefähr?

So das wären erstmal meine wichtigsten Fragen, ich hoffe ihr könnt mir etwas weiter helfen.

Gruß Steffi

Antwort:

Sehr geehrte Frau Langhorst,

als Fachbereichsleiter Fleischtechnik will ich versuchen, Ihre konkreten Fragen in groben Zügen zu beantworten. Dabei ist mein Ziel, nicht nur Sie, sondern alle jungen Menschen aus der Fleischbranche anzusprechen, die sowohl die Bereitschaft als auch die erforderlichen Fähigkeiten zur Weiterbildung haben. Ihre sehr konkreten Fragen zeigen Ihren Entschluss, sich nicht nur zu qualifizieren, sondern offen für neue Belastungen zu sein – der erste Schritt für eine neue Qualität der beruflichen Orientierung – basierend auf dem fachlichen Hintergrund ihres bisherigen Werdeganges.

Als gelernter Fleischer (Spezialisierung Schlachten und Zerlegen) und Diplomingenieur (von acht hauptamtlichen Lehrern an unserer Schule sind fünf keine gelernten Pädagogen, aber Dipl.Ing. für Lebensmitteltechnologie mit beruflichem Hintergrund) fühle ich mich im Herzen der Fleischbranche stärker verbunden als meinem Brötchengeber, dem Kultusministerium des Freistaates Bayern. Daraus resultiert u.a., dass wir ein nicht unwesentlicher Bestandteil des Netzwerkes der nationalen und teilweise auch internationalen Fleischbranche geworden sind, an dem wir ständig auch als Architekt und Bauherr mitwirken. Diese enge Verknüpfung führt von der Teilhabe bis hin zur Beeinflussung von mittel und langfristigen Entscheidungen von Unternehmen der Fleischbranche und Zulieferern. *Dadurch bin ich in der Lage Ihre Fragen nicht nur aus der Sicht einer Schule zu beantworten, sondern auch den Blickwinkel meiner bzw. unserer Branche wiederzugeben.*

Zukunftsaussichten

Seit Jahrzehnten sind die Berufsaussichten des Kulmbacher Fleischtechnikers Top. Und was uns immer wieder überrascht, trotzdem steigert sich die Nachfrage, nicht nur nach Kulmbachern Fleischtechnikern, von Jahr zu Jahr. Deswegen können wir schon seit Jahren den Bedarf an beruflichem Nachwuchs mit Praxiserfahrung und mit einer fundierten, prozessorientierten Weiterbildung nicht decken. Worin liegt diese starke Nachfrage begründet? Der nationale und internationale Ruf der Kulmbacher Fleischtechnikerausbildung hat daran auch seinen Anteil, die Ursachen dafür sind aber wesentlich komplexer.

Berufliche und soziale Grundkompetenz

Als erstes muss man wissen, dass bei der Übernahme von unternehmerischer Verantwortung für die Planung und Lenkung der immer komplexer werdenden Prozesse bei der Herstellung und Vermarktung von Fleischerzeugnissen ein berufspraktischer Hintergrund – und damit *das Gefühl für Herstellung, Produkt und Mitarbeiter* – nicht von Nachteil ist, es ist bzw. sollte eigentlich Voraussetzung sein. Jeder, der im Prozess aktiv war, egal ob als Schlachter, Wurster, Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Verkäufer/in hat einen gewissen Plan zu den Abläufen. Zusätzlich eine darauf aufbauende prozessbezogene Weiterbildung – nicht für Lebensmittel allgemein, sondern für Fleisch und Fleischerzeugnisse speziell – unterscheidet diesen Mann bzw. dies Frau von den reinen Theoretikern, den allgemeinen Lebensmitteltechnologien und -technikern bzw. den Empirikern – und er/sie hat damit beste Zukunftsaussichten.

Wer beginnt heutzutage in der Fleischbranche eine Lehre, egal ob als Metzger/in, Fachverkäufer/in bzw. Fachkraft für Lebensmitteltechnik? Das Image unseres beruflichen Umfeldes ist aus Unkenntnis der s.g. Meinungsträger, aber auch unter aktiver Mithilfe vieler Arbeitgeber, total am Boden. Dies führt dazu, dass weiterbildungsfähigen jungen Menschen (der qualifizierte Hauptschulabschluss ist ein sehr deutlicher Hinweis darauf) vom Arbeitsamt, Lehrern und dem persönlichen Umfeld schon bei der Berufswahl von diesem beruflichen Werdegang abgeraten wird. Nach dem Motto – du bist doch viel zu intelligent für diesen Beruf. Nicht nur, dass seit Jahrzehnten immer weniger junge

Menschen einen Beruf in der Fleischbranche suchen – der Anteil derer, die den Anforderungen einer modernen prozessorientierten Weiterbildung entsprechen, wird immer geringer. Typisches Beispiel: 80 – 90% unserer Studenten sind irgendwie elterlich vorbelastet – Seiteneinsteiger sind die Ausnahme, dies ist nicht nur eine finanzielle Frage! *Da Metzger bzw. Fleischverkäuferinnen mit Hirn eine aussterbende Rasse sind, werden diese nach einer entsprechenden spezialisierten beruflichen Qualifizierung händeringend gesucht. Zukunftschancen ohne Ende!*

Problem Arbeitsamt

Das nächste Problem ist, auf wen treffen junge Menschen wie Sie, die sich für eine berufliche Weiterbildung interessieren bzw. dazu informieren. Sie sind den richtigen Weg gegangen – konkrete Fragen an eine Einrichtung, die sich in der Branche wirklich auskennt.

Viel zu oft wird diese Frage zur Weiterbildung an Einrichtungen gestellt, die entweder für eine Auskunft nicht sachkundig sind oder wegen eigenen Interessen etwas einseitig argumentieren. Arbeitsämter sind in dieser Frage nicht sachkundig. Fleischtechniker ist eine Ausbildung für das Produktionsmanagement. Heutige Unternehmensführungen rekrutieren zukünftige Entscheidungsträger auf dem Fleischsektor nicht über das Arbeitsamt. *Management –sorry liebes Arbeitsamt ist nicht euer Ding.* Dort lassen sich unsere Absolventen nur für maximal einen Monat aus versicherungstechnischen Gründen registrieren – Übergang letzte Prüfung bis zum Arbeitsbeginn. Dadurch wird der Fleischtechniker am Arbeitsamt nicht nachgefragt. Amtliche Schlussfolgerung – kein Bedarf an Fleischtechnikern – mit amtlichem Siegel. Jedes Arbeitsamt hat aber irgendwelche Stellenausschreibungen für den allgemeinen Lebensmittelverarbeitungstechniker registriert. Also werden gute Leute, die eigentlich für die Fleischbranche richtig interessant sind, in diese Fachrichtung beratend umgeleitet. Zum Schluss landen gute Leute in einer regionalen Fachschule, die Bestandteil einer Berufsschule ist, und werden allgemein zur Herstellung unterschiedlichster Lebensmittel ausgebildet. Die daraus resultierende unzureichende prozessorientierte Spezialisierung für den Fleischsektor erschwert die spätere Vermarktung. Das macht sich nicht nur im Einstiegsgehalt bemerkbar. Für das ganze angelernte Wissen zu den vielen anderen Lebensmitteln besteht in der Regel kein Bedarf in unserer Branche. *Daraus resultiert, dass der Spezialist bessere Startchancen als der Generalist und damit auch sehr gute Zukunftsaussichten hat.*

Meisterschule versus Techniker Ausbildung

Dann gibt es Arbeitsämter (aber auch Berufsschulen in Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer, im Interesse der Rekrutierung von Lehrgangs- und Prüfungsgebühren) die eine Meisterausbildung bzw. Filialeiterinnenschulung, empfehlen. Dies kostet richtig Geld. Während wir manchmal ein ungutes Gefühl haben, unsere Absolventen nach zwei Jahren für die Übernahme von unternehmerischer Verantwortung zu entlassen, reichen bei anderen Weiterbildungsveranstaltungen neun bzw. zehn Wochen dafür aus. Hinsichtlich der Aktualität der Ausbildungsinhalte will ich mich hier nicht näher auslassen! Nach der Finanzierung der Meister- bzw. Filialeiterausbildung geht es um die Amortisation der Bildungsinvestition. *Ich schätze, dass heutzutage max. 10% - 20% der Absolventen dieser Meisterschulen die Kosten für diese acht bis neun Wochen innerhalb von 10 Jahren lohnabhängig amortisieren.* *Der Rest bleibt auf den Kosten sitzen – und bekommt keine Förderung mehr zur Finanzierung einer Ausbildung, die sich amortisiert.* Diese anderen 80% bis 90% haben sich verzockt, und von denen waren bestimmt einige weiterbildungsfähig. Nach dieser Schnellbesohlung sind diese eigentlich interessanten Praktiker keine Wettbewerber um lukrative Startchancen. Damit werden die Zukunftsaussichten der Spezialisten durch diese Absolventen der Meisterschulen auch nicht gefährdet.

Akademische Ausbildung versus Techniker Ausbildung

Was kommt eigentlich aus dem akademischen Sektor für das Produktionsmanagement? Ich kenne sehr viel Absolventen von Fachhochschulen bzw. Universitäten, die anschließend eine sehr gute Entwicklung in der Fleischbranche nahmen. Dies lag aber in hohem Maße an dem Absolventen selbst, basierend auf einem vorherigen berufspraktischen Hintergrund. Dies kombiniert mit gesundem Menschenverstand und einer auf Fleisch abgestimmten soliden universitären Grundlagenausbildung bzw. einem relativ praxisbezogenen Studium an einer Fachhochschule – die Welt des Fleisches stand diesen Absolventen offen – und sie sind auch noch heute starke Mitbewerber um die interessanten Entwicklungsperspektiven. Keine Angst, der Anteil studierfähiger Praktiker hat sich in den letzten Jahren massiv verringert. Dazu kommt, dass an den Universitäten, die Lebensmitteltechnologie anbieten, Fleisch ein Nischenprodukt ist. Dies, obwohl wir der größte Umsatzbringer der Lebensmittelbranche sind (- dass an Universitäten vermittelte Wissen zu den Prozessen bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen sollte Gegenstand einer Diskussion der Verbände sein!). Waren früher Defizite bei einigen Fachhochschulen hinsichtlich der prozessorientierten Vermittlung und Vernetzung des erforderlichen Wissens für die Anforderungen der Fleischbranche ansatzweise erkennbar, werden durch die Umsetzung der Beschlüsse von Bologna diese Mängel sichtbar. Früher gab es den Dipl.Ing. (FH), jetzt BA. Dieser Bachelor ist nicht mehr der Mitbewerber wie früher der Dipl.Ing. (FH) im Vergleich zu konkret am Prozess geschulten Spezialisten. Auch dadurch hat sich die Zukunftsaussicht unserer Absolventen leider verbessert, und dass leider meine ich richtig ernst.

Generalist (Verarbeitungstechniker) versus Spezialisten (Fleischtechniker)

Bis hier habe ich probiert, Ihnen die Zukunftsaussichten unterschiedlicher Ausbildungskonzeptionen im Vergleich zum Fleischtechniker darzustellen. Der Fleischtechniker hat als Spezialist sehr, sehr gute Vermarktungschancen im Vergleich zu anderen Qualifizierungsangeboten. Es wird aber nicht nur in Kulmbach der Fleischtechniker ausgebildet, auch andere Fachschulen bieten diese Qualifikation an. Dabei gibt es Unterschiede hinsichtlich der Start- und damit der Zukunftsaussichten. Der offizielle Titel unserer Fachschule heißt eigentlich „*Staatliche Fachschule für Fleischtechnik und Lebensmittelverarbeitungstechnik*“. Den Fleischtechniker gibt es eigentlich nur noch in Kulmbach, alle anderen Fachschulen bilden den Lebensmittelverarbeitungstechniker mit der Spezialisierungsrichtung Fleischereitechnik aus! Das bedeutet, dass viele Fächer allgemein auf alle Kursteilnehmer abgestimmt sind, die Prozessorientierung erfolgt dann später in den gewählten Wahlpflichtfächern. Wir sind die einzige Fachschule in Deutschland, die alle – aber wirklich alle – Lerngebiete bei der Definition der Lernziele auf die Anforderungen der Prozesse der Fleischbranche abgestellt haben, teilweise in Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus der Praxis. Dafür gibt es viele Beispiele: Das Vokabular für Englisch – stark auf Fleisch und die Herstellung von Fleischerzeugnissen abgestimmt. Berechnung der Standardabweichung von Füllprozessen mittels Excel – als Beispiel Mehrkopfwaage bei der Abfüllung von Minikabanossi in Schlauchbeuteln. Prozessplanung mittels Prozesssimulation – natürlich anhand eines Fleischbetriebes. Zielkostenrechnung – dafür muss nicht nur die Sau zerlegt werden – bei uns läuft im Hintergrund ein Warenwirtschaftssystem – und jetzt beginnt der Spaß mit den Kostenstellen – alles konkret auf die Prozesse der Fleischbranche ausgerichtet. Ganz zu schweigen von unserem Praktikumsbetrieb. Uns steht gegenwärtig ein Maschinenpark/Messtechnik für den Fachbereich Fleischtechnik von fast zwei Millionen Euro zur Verfügung, 90% als Sponsoring, 5% über unseren Freundeskreis und der Rest über den Sachaufwandsträger. An Verbrauchsmaterialien benötigen wir pro Jahr bis zu 50.000,- € für die prozessbezogene Ausbildung, davon werden 90% projektbezogen von größeren Unternehmen der europäischen Fleischwirtschaft und von Zulieferern übernommen. Unser Praktikum ist ein kleiner Industriebetrieb, mit den kleinsten industrierelevanten Maschinen. Das kann auch ein 130 l Kutter sein, eine Hackfleischlinie oder ein Slicer mit Tiefzieher, über einen Compactloader miteinander verbunden,

sein. Aus diesen Projekten für unsere Auftragsgeber resultieren Ergebnisse. Die werden nicht veröffentlicht – die werden „nur“ gelehrt und vor Ort zum Teil umgesetzt.

Sowohl die theoretische als auch die praktische Ausbildung in Kulmbach ist sehr stark an den Prozessen ausgerichtet. Dies wird von der Fleischbranche nachgefragt. Damit sind die Startchancen nach einer prozessbezogenen Ausbildung in Kulmbach besser als von Fachschulen, die den Fleischereitechniker z.B. nur noch als Spezialisierungsrichtung anbieten. Dies macht sich auch in der Bezahlung bemerkbar.

Verdienstmöglichkeiten

Hierzu müssen Sie verinnerlichen, dass die Ausbildung zur Fleischtechnikerin nicht zwei, sondern drei bis fünf Jahre dauert. Davon sind zwei Jahre überbetrieblich (z.B. in Kulmbach), und der Rest innerbetrieblich. Nach der überbetrieblichen Zeit sind sie erst einmal der teuerste Lehrling, dessen Marktwert aber wegen fehlendem Nachwuchs nicht ohne ist. *Ein Absolvent/-in der Kulmbacher Fleischtechnikerausbildung kennt seinen Marktwert, und der liegt heutzutage zwischen 2500,- € und 3500,- € Brutto in der Probezeit.* Da der Marktwert der Frauen nach der Ausbildung vergleichbar mit dem der männlichen Kommilitonen ist, sind die Einstiegsgehälter auch vergleichbar. Mit Übernahme unternehmerischer Verantwortung beginnen sich die Einkommen zu differenzieren, dies ist aber keine Frage des Geschlechts. Jahreseinkommen jenseits der 50.000,- € bedeuten für Kulmbacher Fleischtechniker/-innen nicht das Ende der beruflichen Entwicklung und sollten für die Gehaltsverhandlungen nach 24 – 48 Monaten anvisiert werden. Um diese Einkommen zu realisieren, ist neben der fachlichen sehr stark die soziale Kompetenz gefragt. Für Absolventen/-innen, die nach der Ausbildung ihr Heil in der Lebensmittelüberwachung suchen, treffen diese Einkommenserwartungen nicht zu. Aber dies ist keine Frage des Geschlechts, sondern liegt in der geringen Besoldung des mittleren Dienstes begründet. Je nach Einsatzgebiet und der daraus resultierenden Übernahme von Arbeitsaufgaben differenziert sich eben später das Einkommen. Je höher die Verantwortung des s.g. Rechtsunterworfenen, umso größer sind die Einkommensdifferenzen zur Exekutiven.

Einsatzgebiete

Der Schwerpunkt unserer Ausbildung ist auf das Produkt- und Produktionsmanagement ausgerichtet. Daraus ergeben sich nach dem erfolgreichen Abschluss der Ausbildung nicht nur national die vielfältigsten Verwendungsmöglichkeiten. *Der größte Anteil unserer Absolventen wird direkt in der Fleischbranche beschäftigt, sowohl in Stabs- als auch in Linienfunktionen.* Dabei muss das Einsatzgebiet einer Absolventin nicht unbedingt das Qualitätsmanagement sein. Der Trend geht ganz klar Richtung Produktentwicklung bzw. Produktmanagement. Bei entsprechender Eignung treffen wir unsere Absolventinnen nach entsprechender Einarbeitung auch immer öfters in Linienfunktionen an. Neben der Fleischbranche gibt es noch andere Einsatzgebiete, z.B. in der Zulieferbranche. *Von der Gewürzbranche, der Kunstdarmindustrie über den Maschinenbau bis hin zum Anlagenbau – überall werden Sie auf Kulmbacher Fleischtechniker stoßen.* Bisher leider noch keine Fleischtechnikerinnen (Ausnahme Gewürzbranche). Ich gehe davon aus, dass zukünftig auch in diesen Bereichen sich interessante Aufgabengebiete für unsere Absolventinnen ergeben. Wohlgedenkt, nach dem erfolgreichen Abschluss der Weiterbildung. Dieser steinige Weg muss erst beschritten werden, eh man an diesen sehr guten Zukunftsaussichten partizipieren kann. Das Alter ist dafür nicht entscheidend.

Altersgrenzen

Gibt es in dem Sinn nicht. Früher taten sich sehr junge Absolventen bei der Vermarktung der Ausbildung etwas schwerer. Dies trifft heutzutage nicht mehr zu. Dies liegt zum großen Teil daran, dass es den s.g. idealen Kandidat/in für eine ausgeschriebene Stelle nicht mehr gibt. Auch hat seit

mehr als einem Jahrzehnt bei vielen Betrieben (nicht bei allen!!) ein Umdenken stattgefunden. Beim Kampf um die Köpfe wird heutzutage viel mehr auf die gute Integration in den betrieblichen Alltag geachtet. Durch die auf den Absolventen abgestimmte zielorientierte Einarbeitung in die zukünftigen Aufgabengebiete werden Defizite im bisherigen Lebensweg, im Interesse des Betriebes, abgebaut. Dadurch haben nicht nur junge Menschen nach dem erfolgreichen Abschluss sehr sehr gute Entwicklungsmöglichkeiten in ihrem neuen Aufgabengebiet, sondern auch Absolventen, die das Zerlegen und Würsten nicht von der Pike auf gelernt haben. Fleischtechniker/innen, die Mitte zwanzig bis Mitte dreißig sind, werden sehr gerne nach der Schule eingestellt, da die mit dem Alter einhergehende Reife und Menschenkenntnis nicht die schlechtesten Voraussetzungen für die Übernahme von Verantwortung sind. Mit Beispielen von Absolventen um die vierzig, die wegen äußeren Umständen erst sehr spät die Ausbildung begannen (Betriebsaufgabe, gesundheitliche Gründe usw.) und anschließend ihren Mann standen (Frauen hatten wir bisher nicht in dieser Altersgruppe) könnte ich Seiten füllen. Heutzutage üben viele von Ihnen sehr verantwortungsvolle Funktionen in den Betrieben aus – liegt vielleicht auch daran, dass die mit zunehmenden Alter korrelierende Erfahrung in unserer Branche geschätzt wird. Das Eintrittsalter ist nicht das Problem bei der Vermarktung der Ausbildung, sondern teilweise für das Erreichen der Lernziele.

Leistungsanforderungen

Die sind in unserer Schule nicht ohne, aber machen auch den Ruf der Kulmbacher Fleischtechniker/innen und die daraus resultierenden Vermarktungschancen aus. Wir müssen bei der Ausbildung von „Spezialisten“ für den Prozess ganz tiefgehen, dorthin wo viele an Ihre Leistungsgrenzen kommen – dort wo es auch dem Einzelnen weh tun kann. Dieses Anforderungsspektrum ist aber nicht auf unserem Mist gewachsen, sondern wird von unseren Partnern – und damit Ihrem zukünftigen Arbeitgeber – ganz konkret eingefordert. Wir können also keine Abstriche am Leistungsniveau machen – dies wäre absolut kontraproduktiv. Unser Ziel ist es aber trotzdem, dass möglichst viele der angenommenen Bewerber das Ausbildungsziel erreichen – einmal waren es sogar alle (FT 20, 1995!). Dazu gibt es eine Vielzahl von Maßnahmen unsererseits, die für unsere Studenten direkt sichtbar sind oder unsichtbar ablaufen. Sichtbar ist z.B. unsere Einführung zum „Lernen lernen“. Auf unserer Homepage hat unser Schulleiter eine Vielzahl von Lernhilfen zur Vorbereitung der Ausbildung verlinkt bzw. selber ausgearbeitet. Nicht direkt sichtbar sind die Vernetzungen der Lerninhalte zwischen den Fächern (geht bei uns ganz gut, da Fachschule für Fleischtechnik) um erforderliche Wiederholungseffekte für den Lernfortschritt zu erzielen. Eine weitere Maßnahme ist z.B. die Förderung von sozialen Kompetenzen, fängt bei der Steuerung bei der Wohnungssuche an und geht bis hin zur Bildung von Gruppen für die gemeinsame Erarbeitung von Lerninhalten. Wir geben keine Nachhilfe – aber wir haben viele „Hilfslehrer“ – die in diesem sozialen Netzwerk gemeinsam an dem Erreichen der Lernziele arbeiten. Dies erfolgt übrigens Jahrgangsübergreifend!!

Trotzdem, die Hauptarbeit haben unsere Studierenden. Ob die Ausbildung erfolgreich absolviert wird, ist keine Frage der Intelligenz. Das nicht genutzte Reservoir an Hirnzellen ist bei uns allen soooo riesig, dass wir eigentlich alle „gleich“ intelligent sein müssten. Die Frage ist u.a. wie haben wir gelernt uns nicht nur auf die Wissensaufnahme zu konzentrieren, sondern auch das Wissen zu verknüpfen. An der Konzentration und der Verknüpfung scheitern viele unserer Studenten während der Probezeit. Ein Teil beginnt die Ausbildung bereits mit guten bis sehr guten Anlagen. Diese Fähigkeiten korrelieren nicht unbedingt mit dem Schulabschluss! Bei einem großen Teil sehen wir richtig wie sie sich die Fertigkeiten dazu erarbeiten bzw. verschüttete Anlagen wieder frei legen. Gruppenarbeit unterstützt diesen Prozess ungemein. Wir sagen dazu, der Knoten ist geplatzt. Es gibt aber auch einen Anteil von zugelassenen Bewerbern, da platzt der „Knoten“ während der Probezeit nicht (erstes Halbjahr). Die Ursachen sind dafür vielfältig.

Einige Ursachen für das nicht Bestehen der Probezeit

Es gibt einen Teil, die trotz Bewerberverfahren und sogar Bewerbergesprächen, den Anforderungen nicht gerecht werden. Um diese Abbrecher tut es mir immer besonders leid, weil wir Sie zur Ausbildung zugelassen haben und damit der Meinung waren, dass Sie den Anforderungen gerecht werden. Trotz all unserer Erfahrung stecken auch wir nicht in jedem Bewerber drinnen. Dies ist auch mit einer der Gründe, warum wir die Probezeit haben. So hat der- oder diejenige nur sechs Monate seines Lebens in den „Sand“ gesetzt, und keine zwei Jahre. Denn fast 97% derjenigen, die die Probezeit schaffen, erreichen auch den Abschluss innerhalb von zwei Jahren. 99% werden Techniker/innen – die Differenz von 2% dreht eine Ehrenrunde.

Einen wesentlich größeren Anteil haben die Bewerber, die zu lax an die Anforderungen unserer Ausbildungseinrichtung herangehen. Darunter sind auch den Zeugnissen nach gute Realschüler bis hin zu Abiturienten. Für diese Bewerber ist alles interessant, nur nicht das konsequente Nacharbeiten des Stoffes. Irgendwann kommt es dann wie an jeder anderen Weiterbildungseinrichtung, die einen hohen Anspruch an sich und ihre Studenten stellt, zum Offenbarungseid – sprich Klausur. Es gab wirklich schon gute Leute, die haben sich dabei verspekuliert. Das ist so. **Es gibt einen Unterschied zwischen gesundem und ungesundem Selbstbewusstsein.**

Diese Eigenschaft vielleicht noch gepaart mit einem intensiven Besuch der gastronomischen Einrichtungen oder nächtelangem Surfen und Spielen in den Weiten des Netzes – es gibt viele Möglichkeiten die erforderliche Zeit für die Nacharbeitung des Lernstoffes eigenständig zu minimieren, oder wegen der fehlenden Auffassungsgabe durch Schlafdefizite den Nachbereitungsbedarf sogar noch zu erhöhen. Auch das Robinson Syndrom ist bei uns weit verbreitet. Montags schon auf Freitag warten. Montag übermüdet anreisen, Donnerstag den Abflug vorbereiten und einen bis zwei Nachmittage zum Nacharbeiten einsetzen – geht für viele nicht gut aus. Fehlende Selbstdisziplin führt dabei zu schlechteren Leistungsnachweisen und für einige zum vorzeitigen Abbruch der Ausbildung – freiwillig oder durch die Probezeit.

Nicht bei allen, die im ersten Halbjahr die Ausbildung abbrechen bzw. die Probezeit nicht schaffen, liegt dies an den Noten begründet. Wir haben immer einen gewissen Anteil an Studenten, wo z.B. der Partner bzw. die Partnerin mit dieser Trennung auf Zeit nicht klarkommen. Dies führt teilweise sogar zur Trennung – ist vor einer Klausur auch nicht gerade förderlich. Oder man folgt dem Ruf des heimatischen Netzwerkes (kann auch Elternhaus sein) und bricht die Ausbildung ab um den Weg zurück nach Kleinkleckersdorf konsequent zu beschreiten.

Der Extremfall war ein Kurs, wo über 40% die Probezeit abgebrochen bzw. nicht geschafft haben. Dreiviertel davon garantiert wegen fehlender Selbstdisziplin. Normalerweise liegt die Abbrecherquote zwischen 10 bis 30%.

Unter Berücksichtigung Ihres Alters gehe ich davon aus, dass Sie eine derartige berufliche Chance konsequent nutzen werden. Von den beschriebenen Noten während der Berufsschule – genau da setzt unsere Weiterbildung an. Jetzt geht es um ihr Gefühl. Was ist, wenn ich eine Zulassung bekomme – schaffe ich mit Fleiß und Disziplin, dass mein ganz persönlicher „Knoten“ platzt. Auch bei der realistischen Einschätzung unserer Bewerber unterstützen wir diese. Sollten Sie oder wir Zweifel haben – dazu führen wir s.g. Bewerbergespräche durch

Bewerbergespräche

Nicht der zeitliche, sondern der organisatorische Aufwand dafür stellt ein Problem dar. Wenn Sie können, können wir nicht und umgekehrt. Zusätzlich sind Anreisen u.a. von Apeldoorn, Flensburg, Bocholt oder Meerane immer mit Kosten und einem immensen Zeitaufwand für die Bewerber verbunden. Dies ist auch der Grund, warum ich den größten Teil der Fragen bei diesen Bewerbergesprächen hier stellvertretend so ausführlich beantwortet habe. Es gibt natürlich noch

viele andere Fragen: wie Wohnung, Ferienplan, Kosten für Ausbildung (staatlich, kein Schulgeld – aber Unterrichtsmaterialien), allgemeine Lebenshaltungskosten, Förderungen ...? Hierzu kann unsere Verwaltungsangestellte, Frau Knarr, allen Bewerbern sehr kompetent zu den vielfältigsten Fragen Auskunft geben. Zusätzlich haben wir eine sehr rege Community. Sie merken das jetzt am Forum, aber nicht jeder will sich vor uns mitlesenden „Chefs“ outen. Soweit ich weiß, gibt es dann noch andere Foren –Facebook/Whatsapp. Es interessiert mich nicht, was dort über mich mehr oder weniger sachgerecht verbreitet wird – aber hier bekommen Sie natürlich zusätzliche Tipps

Ach so, weder das Forum noch ein Telefongespräch kann helfen realistisch einzuschätzen, ob der Knoten platzt oder nicht. Und genau dafür empfehle ich Ihnen, aber auch jedem anderen Bewerber, sich um einen Termin für ein Bewerbungsgespräch in unserem Hause zu bemühen. Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg. Normalerweise am Freitag, auch samstags und bei entsprechender körperlichen Anwesenheit meinerseits in Kulmbach auch in den Ferien! Dann ist aber die Chance gering sich mit gegenwärtigen Studenten zu unterhalten und damit zusätzliche offene Fragen abzubauen.

Fleischtechniker – oder doch Verarbeitungstechniker?

So, ich hoffe, ich habe hiermit nicht nur Ihre, sondern allgemein offene Fragen von vielen anderen Interessenten für die Ausbildung zum Kulmbacher Fleischtechniker beantwortet. Da Sie sich als Fleischereifachverkäuferin für unsere Ausbildungseinrichtung interessiert haben, ging ich bei der Beantwortung Ihrer Fragen davon aus, dass Sie sich für eine Weiterbildung am Fachbereich Fleischtechnik unserer Fachschule interessieren. Alles, was ich hier beschrieben habe, trifft auch für den Fachbereich Lebensmittelverarbeitungstechnik zu. Der einzige Unterschied besteht darin, dass dort mit sehr hoher Kompetenz der „Generalist“ in Bezug auf Lebensmittel ausgebildet wird, bei uns der „Spezialist“ für den Fleischsektor.

Wenn Sie Ihre langjährige Berufserfahrung in der Fleischbranche für die Vermarktung einer Weiterbildung mit in die Waagschale legen wollen – ist eine konkret auf die Fleischbranche spezialisierte Fortbildung zu empfehlen. Nur wenn Sie in unserer Branche keine Zukunft sehen, dann kann ich Ihnen eine Weiterbildung zum „Generalisten“ empfehlen. Sollten Sie aber später merken, dass in anderen Bereichen bei der Herstellung von Lebensmitteln der berufliche Hintergrund einer Fleischverkäuferin kombiniert mit der Ausbildung zum „Generalisten“ nur eine sehr begrenzte Vermarktung ermöglicht, war das dann Ihre Entscheidung. Natürlich stehen Ihnen dann noch immer Türen in der Fleischbranche offen, es sind aber deutlich weniger und die Öffnung des Türrahmens ist auf das entsprechende Fachwissen angepasst.

Viel Spaß beim Durcharbeiten dieses Artikels, und vielleicht sehen wir uns dann mal in Kulmbach bis dahin

Thomas Eberle