

1.BFS expandiert nach Südkorea

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut verstärkt ihre internationale Ausrichtung: In der südkoreanischen Hauptstadt Seoul unterzeichnete man ein Partnerschaftsabkommen mit der Korea Metzgerei Corporation & Institute (KMCI), die hier Fleischereien nach deutschen Standards und eine private Lehreinrichtung für Metzger betreibt.



Diese darf sich ab sofort „Filiale Seoul“ der 1. BFS nennen, Teilnehmer ihrer Fleischzerlege- oder Wurstproduktionskurse werden nach Landshuter Lehrplänen beschult und erhalten ein spezielles Diplom. Ein Know-how-Transfer, den die deutsche Botschaft als „vorbildlich“ unterstützt.

Das Duale System der Berufsausbildung sei „das Rückgrat des

deutschen Mittelstandes“, betonte Wirtschaftsreferent und stv. Botschafter Weert Börner anlässlich der Vertragsunterzeichnung. Es sichere niedrige Jugendarbeitslosigkeit und höchste Qualitätsstandards von Produkten „made in Germany“. Diese würden auch in Südkorea immer beliebter – nicht nur deutsche Autos und Haushaltsgeräte, sondern auch Wurst oder Schnitzel. Zur weiteren Intensivierung der Kooperation rief auch Botschafter Stephan Auer die neuen Partner bei einem Empfang in der deutschen Vertretung auf.

Etwa 4000 handwerkliche Fleischereien gibt es derzeit in Südkorea. Seit 2015 erlaubt ein Gesetz den Verkauf von Fleisch und Wurst im selben Laden, was den Markt – und die Suche nach qualifiziertem Personal – beflügelt. Hier sehen Georg und Barbara Zinkl, der Geschäftsführende Gesellschafter und die Leiterin der 1.BFS, sowie KMCI-Inhaber Ho Sik Yu und sein Sohn Dr. Byung-Kwan Yu, der die Schule in Seoul leitet, große Zukunftschancen. Vier bis fünf Fachseminare mit je 20 Teilnehmern veranstaltet man derzeit jährlich in Lehrwurstküche und Theorie-Hörsaal und möchte ab Herbst auch Lehrgänge für einen koreanischen Meisterbrief anbieten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at