

Dipl. Ing. Anka Lorencz – Aus der Innung: zum Fachkräftemangel in der Branche

Kommentar der Geschäftsführerin der Bundesinnung
Lebensmittelgewerbe



© Beigestellt

Wir haben derzeit 1.189 Betriebe Österreich – im Jahr 2018, also bevor der ganze Corona-Schmarrn angefangen hat, waren es noch 1.235. Natürlich haben einige Betriebe mehr geschlossen, aber es sind auch wieder neue dazugekommen, was mich sehr freut. Was die **Lehrlinge** betrifft: Aktuell haben wir 318, verteilt auf alle drei Lehrjahre. Während der Pandemie hatten wir einen guten Zulauf, aber man muss bedenken, dass einige Lehrlinge aus der Landwirtschaft kommen und dort auch weiterhin in der Direktvermarktung arbeiten. Seit Jahren bemühen wir uns, das

Image des Fleischerberufs zu verbessern. Immer mehr gelingt es uns, zu zeigen, dass der Beruf sehr kreativ ist und nichts mehr mit dem veralteten Bild vom „blutigen, bärbeißigen Fleischer“ zu tun hat. Dennoch ist der „analoge“ Beruf des Fleischers oder der Fleischerin für den digitalaffinen Nachwuchs nicht mehr unbedingt attraktiv. Das ist ein grundsätzliches Problem in der heutigen Wahrnehmung und es betrifft nicht nur das Fleischerhandwerk. Eine Zeit lang konnten wir dieses Problem mit Mitarbeitern aus Osteuropa gut überbrücken. Doch mittlerweile gibt es auch dort Nachwuchsprobleme. Es gibt heute sogar Betriebe, die bereits im asiatischen und südamerikanischen Raum um Fachkräfte werben. Hinzu kommt, dass das Image von Fleisch und Wurstwaren nicht mehr ganz so gut ist. Der Verzehr von Fleisch und Fleischwaren sinkt und das generelle Ernährungsbild hat sich verändert.

Die Aufmerksamkeit der Skills

Eine großartige Möglichkeit für unsere Branche, Sichtbarkeit zu erlangen und somit auch das Image des Berufs zu verbessern und zu stärken, sind die **Skills-Wettbewerbe** – von den **JuniorSkills** bis hin zu den **WorldSkills**. Hier bekommen wir große Aufmerksamkeit in den Massenmedien und wecken so auch Interesse an unserer Branche und dem Beruf der Fleischverarbeitung. Daher bitte ich auch alle, diese Skills im Sinne der Jugendarbeit zu unterstützen und die eigenen Lehrlinge für eine Teilnahme zu motivieren. Aber es müssen nicht nur die Skills sein. Jeder in der Branche kann etwas für das Image des Handwerks tun. Holt eure Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vor den Vorhang, erzählt ihre Geschichten, weckt Interesse für den wunderbaren Beruf und zeigt, welche grandiosen Produkte in euren Betrieben entstehen. Bei allen momentanen Schwierigkeiten: Wir müssen den Fleischer-Beruf mit Stolz und Wertschätzung präsentieren, anstatt durch ständiges „Sudern“ potenzielle Interessenten zu verschrecken. Wir können sehr stolz auf unser Fleischerhandwerk sein – und das sollten wir auch deutlich und täglich zeigen!

**Schreiben Sie uns Ihre Meinung an:
office@fleischundco.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at