

Geschafft: Vom Meister zum Master – das Interview

Im Interview: Fleischermeister & MBA Jan Schemmer erzählt über seine Akademische Weiterbildung.



Vor zehn Jahren schloss Jan Schemmer seine Lehre in der **Metzgerei Bär** in Todtmoos ab. Bereits 2009 bestand er die Meisterprüfung und bildete sich schließlich zum Fleischtechniker weiter. Aber das ist noch nicht alles: Jan hat nun auch den Master-Studiengang Unternehmensführung mit Schwerpunkt Fleischwirtschaft abgeschlossen und somit einen MBA in der Tasche. Dieser Online-Lehrgang wurde vor zwei Jahren von der **Fleischerschule Landshut** in Bildungsk Kooperation mit der **FH Burgenland** etabliert. Fleisch & Co traf den Neo-Akademiker zum Kurz-Interview.

Es braucht schon viel Zeit, wenn man auch etwas von dem Unterrichtsstoff mitnehmen will. Ich habe die Freiheit, die mir dieses Fernstudium geboten hat, sehr gemocht: Ich konnte lernen, wenn es mir gepasst hat und war nicht an fixe Zeiten gebunden. Es gehört aber eine Portion Selbstdisziplin dazu, zwei Jahre lang bei mir von Februar 2017 bis Dezember 2018 jeden Samstag und Sonntag zu büffeln und dann Prüfungen zu schreiben.

Der Inhalt ist für eine gehobene Anstellung im Management eines Unternehmens absolut notwendig. Mir hat vor allem die Vielseitigkeit der Themen gefallen von IT über QM, Marketing, ökonomische Grundlagen wie BWL und VWL, Wirtschaftsrecht, Organisation und Projektmanagement bis hin zur Personalwirtschaft ist alles abgedeckt. Persönlich fand ich die Module strategisches Management und Unternehmensführung sehr interessant.

Auf jeden Fall ich denke, es ist sinnvoll für alle, die etwas erreichen wollen und von der Basis kommen, also Berufsausbildung/höhere Berufsausbildung und nicht von der Schule direkt auf eine FH oder Universität gegangen sind. Diese Ausbildung rundet das Profil eines berufserfahrenen Handwerkers hinsichtlich Titel und wirtschaftlichem Denken sehr gut ab.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at