

3. Auf Grund dieser Erfahrungen sind jetzt weitere Anlagen in Finnland in Montage:

Karjakunta, Helsinki

Lounais-Suomen Osuusteurastamo, Turku

Osuusteurastamo Karjapohjola, Oulu.

### Über die Ausbildungsfragen im Fleischergewerbe

Mag. T. Rynänen

Die Frage der Ausbildung im Fleischergewerbe ist gegenwärtig sehr aktuell. Als Ergebnis der wissenschaftlichen und technischen Forschungsarbeit hat unsere Branche in den letzten Jahrzehnten eine starke Entwicklungsperiode erlebt, die immer weiter fortzudauern scheint. Allmählich sind wir jedoch in die Lage geraten, wo der Mangel an ausgebildetem und vorurteilsfreiem Personal beginnt ein Hemmschuh der Entwicklung zu sein. Es gibt nur ein Mittel zum Abhelfen dieses Misstandes: Ausbildung und Aufklärung.

Die Ausbildungsfrage des Fleischergewerbes in ihrer Gesamtheit ist ausserordentlich vielseitig. Sie umfasst ja die ganze weite Skala von Hochschulunterricht bis zur Ausbildung der Lehrlinge.

#### 1. Höherer Unterricht.

Mit Bedauern müssen wir feststellen, dass mit Ausnahme der Ausbildung der Tierärzte keine Ausbildung höherer Stufe in Fleischbranche in Europa angeordnet ist. Es ist jedoch sehr wahrscheinlich, dass binnen kurzem die Frage der Spezialausbildung der Ingenieure und Betriebschemiker für Fleischwarenindustrie in den grossen fleischverarbeitenden Ländern aktuell sein wird.

#### 2. Die Arbeitsleiter- oder Meisterausbildung.

Wenn wir die Stellung des Meisters oder Arbeitsleiters in der gegenwärtigen Fleischwarenindustrie denken, so müssen wir feststellen, dass an solche Personen recht grosse Forderungen gestellt werden. Das Beherrschen der Handwerkskunst ist heute nicht mehr

wie einst früher genügend. Um mit der Entwicklung folgen zu können benötigt der Meister vielerlei Grundkenntnisse. Wenn wir in Finnland vor einigen Jahren die Entscheidung bezüglich der Formen und des Umfangs der Meisterausbildung machten, sahen wir ein, dass die einzige richtige Lösung darin besteht, eine regelmässig arbeitende Schule zu gründen, in der die Schüler eine möglichst kompetente und umfangreiche Grundausbildung erhalten.

### 3. Arbeiterausbildung.

Wiederum reicht es durchaus nicht, dass wir kompetente Meister in den Fabriken haben. Ihnen müssen auch geschickte Arbeiter zur Verfügung gestellt werden. In der Industrie ist es am wichtigsten, dass der Arbeiter diejenige Teilarbeit vollständig beherrscht, die er auszuführen hat. Jedem neuen Arbeiter muss systematisch die Ausführungsweise der Arbeit beigebracht werden. Auf diese Weise wird er rasch zu einem effektiven Teil der Arbeitsgesamtheit der Fabrik. Voraussetzung hierfür ist jedoch, dass ein kompetenter Ausbildungsplan vorhanden ist. Ebenso sollten aus den Fachleuten im Werk geeignete Personen ausgesucht werden, denen der Arbeitsunterricht zur Aufgabe gegeben wird.

Zum Schluss betonte der Vortragende, dass Forschung und Ausbildung nebeneinander hergehen und in guter Zusammenarbeit stehen müssen. Nur auf diese Weise können wir damit rechnen, dass wir möglichst gute Arbeitskräfte für die Industrie unserer Branche erhalten.

### Entwicklung der Fleischerfachausbildung in den Niederlanden

Dr. J.W. Baretta

Die Ausbildung von Fleischern in Holland ist gegründet auf dem Lehrlingswesen im Fleischerbetrieb und dem Fleischerfachunterricht in der Ersten Niederländischen Fleischerfachschule in Utrecht oder auf einem Zweigkursus.