



**Bildungszentrum**



## Stellungnahme

zu den Verordnungen über die berufliche Grundbildung und den  
dazugehörigen Bildungsplänen für

Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ und  
Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent EBA

Bern, Januar 2007



## Das Bildungszentrum WWF

Das Bildungszentrum WWF begleitet alle Bildungsreformen, u.a. auch die Reformen Berufsbildungsverordnungen.

Als nationales Kompetenzzentrum für die Aus- und Weiterbildung im Umweltbereich befähigt es Jugendliche und Erwachsene, sich aktiv für den Schutz von Klima, Wasser und Wald sowie den naturnahen Schutz und die naturnahe Bewirtschaftung von Lebensräumen einzusetzen.

Das Bildungszentrum fördert insbesondere

- die Umweltkompetenzen in der Berufswelt und der Berufsbildung
- die Verankerung eines attraktiven, umweltverträglichen und zukunftsfähigen Konsum- und Lebensstils
- die staatsbürgerliche Mitwirkung für Umweltanliegen in der Gesellschaft.

## Ausgangslage: Die globale Herausforderung und die Verantwortung der Berufsbildung

Das Bildungszentrum WWF stützt sich in seinen Aktivitäten auf vier wesentliche Erkenntnisse:

### 1. Die existenzielle Dimension der Umweltbildung

Der Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen ist eines der acht existenziellen „Millenium Development Goals“ der UNO-Weltgemeinschaft und eine globale Herausforderung der Menschheit. Die Verankerung von gesellschaftlichen und persönlichen Grundwerten wie die Erkenntnis, dass die Natur die Lebensgrundlage für menschliches Leben ist und ihre Schutzwürdigkeit im Interesse der Menschen und aller Weltbürger liegt, ist zur weltweiten pädagogischen Mitverantwortung geworden.

### 2. Die rechtsstaatliche und völkerrechtliche Dimension der Umweltbildung

Bildung, Forschung und Technologie sind durch zahlreiche völkerrechtliche und bildungsrechtliche Grundlagen verpflichtet, das Bildungswesen auf allen Stufen nach den Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung auszurichten:

- *Die UNO Bildungsdekade 2005–2014 für eine nachhaltige Entwicklung*  
Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat die Jahre 2005-2014 zur Bildungsdekade für eine nachhaltigen Entwicklung erklärt.
- *Das neue Berufsbildungsgesetz nBBG*  
hat die ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit in den Aufgabenkatalog der Berufsbildung aufgenommen (Art. 15 Abs. c).
- *Die Verordnung des BBT über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung VMAB*  
betont die Förderung von wirtschaftlichen, ökologischen, sozialen und kulturellen Kenntnissen und Fähigkeiten in der Allgemeinbildung für den Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung.

### 3. Die wirtschaftliche Dimension der Umweltbildung

Die Umweltmärkte in der Schweizer Wirtschaft verzeichneten in den letzten 5 Jahren (1998-2002) in vielen Branchen exponentielle Wachstumsraten. Der schweizerische Umweltmarkt erzielte 2002 einen Umsatz von über 20 Milliarden Franken. Das Bildungswesen ist herausgefordert, mit zukunftsfähigen Curricula und verbindlichen Umweltstandards für Berufsschulen einen entscheidenden Beitrag zur Umweltinnovation sowie zur Wettbewerbsfähigkeit in den nachhaltigen Technologiefeldern zu leisten.

### 4. Die pädagogische Dimension der Umweltbildung

- *Die Berufsbildung profitiert von umweltpädagogischen Projekten mehrfach:*  
Positive emotionale Bindung an ein Gemeinwesen ist bei jungen Menschen eine Voraussetzung für positives Handeln. Um sich zu beteiligen, benötigen Jugendliche eine Beziehung zur politisch öffentlichen Gesellschaft. Eine Studie zu Jugend und Politik klassiert die Jugendlichen in der Schweiz im europäischen Vergleich bei der Partizipationserfahrung bei Umweltthemen auf den letzten Rangpositionen.
- *Nutzen von Umweltbildung für innovative und partizipative Lernformen (Berufsbildungs-Delphi):*  
Umweltprojekte fördern die Fähigkeiten zur Interdisziplinarität, Kooperation und Reflexion, Kreativität und Solidarität. Diese Fähigkeiten sind für das Lernen von Sozial- und Gestaltungskompetenzen wichtig. Das schweizerische Berufsbildungs-Delphi hat einen Nachholbedarf bei den neuen Lernformen und Projekterfahrungen ausgewiesen.

## Verordnung über die berufliche Grundbildung und Bildungsplan Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ<sup>1</sup>

### A. Generelle Würdigung

In der **Verordnung** über die berufliche Grundbildung „Fleischfachfrau/-mann EFZ“ wird in Abschnitt 3 über Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Art. 7 Abs. 1) beschrieben, dass „die Anbieter der Bildung (...) den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz“ abgeben und sie ihnen erklären. Art. 7 Abs. 2 schreibt vor, dass diese Vorschriften und Empfehlungen an allen Lernorten vermittelt werden. In Abschnitt 5 (Art. 10 Abs. 3 lit. d) soll überdies gewährleistet werden, dass der Bildungsplan „die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz“ festlegt.

Im **Bildungsplan** Fleischfachfrau / Fleischfachmann finden sich zwei kleine Umsetzungen zu ökologischen Kenntnissen bei den Leistungszielen der Qualitätssicherung (1.4.6.2) und zu Kunde und Branche (1.6.2.4). Im Bildungsplan Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent findet sich gar keine Umsetzung zu ökologischen Kenntnissen.

Das Bildungszentrum WWF würdigt die Fortschritte, die in der Berufsbildung in den letzten Jahren vorgenommen wurden. Die Verordnung über die berufliche Grundbildung für die Fleischfachfrau / den Fleischfachmann hat die Umweltvorschriften als Bestandteil der Ausbildung integriert. Allerdings fehlen Umweltkompetenzen in den verschiedenen Kompetenzbereichen (Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen). Des Weiteren ist die Umsetzung von ökologischen Kenntnissen im dazugehörigen Bildungsplan sehr marginal oder fehlt komplett. So sieht das Bildungszentrum WWF noch einige Verbesserungspotentiale für das Berufsbild Fleischfachfrau / Fleischfachmann.

### B. Anträge zur Verordnung Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ

(Neuerungen kursiv)

#### Art. 1, Abs. 2

Fleischfachleute verfügen über die grundlegenden Kenntnisse und Fähigkeiten, um Fleisch *umweltschonend* zu gewinnen, zu verarbeiten und zu veredeln. Dabei beherrschen sie die entsprechenden Arbeitsmethoden, setzen Rohstoffe und Hilfsmittel fachgerecht ein und richten sich auf die Kundenbedürfnisse aus.

Um die einzelnen Arbeiten kompetent und kundenorientiert ausführen zu können, verfügen Fleischfachleute über soziales Engagement, *ökologische Verhaltensweisen* und Interesse für organisatorische Aufgaben. Sie denken und handeln kundenorientiert und zeichnen sich durch geschicktes und effizientes Arbeiten aus. Sie halten die Vorschriften der Hygiene, Arbeitssicherheit, *des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes* selbständig ein, haben Ehrfurcht vor dem Leben und behandeln Tiere dementsprechend korrekt.

Begründung:

Zu einem modernen Berufsbild und Berufskompetenzen gehören der Umweltbezug und die ökologischen Kenntnisse im Umgang mit den Arbeitsmitteln, bei den Arbeitsabläufen und in der Kundenberatung. Neu revidierte Berufsausbildungen wie die der Auto- und der Elektrobranche sind gute Beispiele dafür, dass die Grundausbildungen auch im Bereich der Umwelt zukunftsorientiert sind.

#### Art. 4, lit. h

Arbeitssicherheit, *Gesundheitsschutz und Umweltschutz*;

Begründung:

Neben der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz gehört auch der Umweltschutz zu den Fachkompetenzen einer Fleischfachfrau / eines Fleischfachmannes. Ökologisches Wissen ist eine Voraussetzung, um für eine nachhaltige Entwicklung, wie sie im nBBG, Art. 2. betont wird, beizutragen. Zudem umfasst der Art. 7 der Bildungsverordnung ebenfalls alle dieser drei Bereiche.

<sup>1</sup> Im Folgenden wird vorwiegend auf die Bildungsverordnung und den Bildungsplan für die Fleischfachfrau/den Fleischfachmann EFZ eingegangen. Die Anträge wie auch Begründungen gelten, den Kompetenzen entsprechend, analog auch für die Ausbildung der Fleischfachassistentin/des Fleischfachassistenten EBA.

## Art. 5 lit h (neu)

Ökologisches Verhalten.

Begründung:

Ökologisches Verhalten am Arbeitsplatz, im Umgang mit den Arbeitsmitteln und in allen Arbeitsprozessen ist aus einem modernen Berufsalltag nicht mehr wegzudenken und gehört zur Grundkompetenz jedes Bildungsplans.

## C. Anträge zum Bildungsplan Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ

### 1.1 Leitziel Basiskompetenzen

#### 1.1.2 Richtziel Fleisch

##### 1.1.2.4 (neu) Leistungsziele Berufsfachschule (alternativ auch üK)

*Fleischfachleute beschreiben Qualitätsmerkmale von Bio-Fleisch und Fleisch anderer Labels.*

Begründung:

Um Kunden kompetent beraten zu können, ist es wichtig, schon in der Ausbildung – gerade wenn der Ausbildungsbetrieb z.B. kein Bio-Fleisch anbietet – Qualitätsmerkmale von Bio-Fleisch und Fleisch anderer Labels kennen zu lernen.

#### 1.1.3 Richtziel Wurstherstellung

##### 1.1.3.1 Leistungsziele überbetrieblicher Kurs

Fleischfachleute sind fähig, Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte unter Anleitung herzustellen. Dabei erkennen sie die Anforderungen einer guten Herstellungspraxis *und lernen traditionelle wie ökologisch-biologische Verarbeitungsweisen anzuwenden.*

Begründung:

Die ökologisch-biologische Verarbeitung von Fleisch wie auch das Wissen über traditionelle Verarbeitung sind Voraussetzungen dafür, dass zukünftige Fleischfachleute sich in verschiedenen Marktsegmenten profilieren können und der Nachfrage von Biofleisch-Produkten gerecht werden können. Das Angebot an verfügbarem Biofleisch im Fleischmarkt ist gross, das Vermarktungspotential aber noch gering. Hier liegt ein Potential für zukünftige Fleischfachleute, sich durch die Verarbeitung von Bio-Fleisch Nischenprodukte zu schaffen.

#### 1.1.8 Richtziel Rückverfolgbarkeit und Warenflusstrennung

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der Rückverfolgbarkeit *und der Warenflusstrennung* von Fleisch, Fleischerzeugnissen und der Hilfs- und Betriebsstoffe bewusst, *kennen die Umstände in der Primärproduktion*, handeln nach gesetzlichen Vorschriften und gemäss den Vorstellungen der guten Herstellungspraxis.

Begründung:

1. Neben der Bedeutung der Rückverfolgbarkeit ist auch eine saubere Warenflusstrennung, gerade zwischen biologisch zertifiziertem, anderst zertifiziertem und nicht zertifiziertem Fleisch, wichtig.
2. Um das Verständnis für die verschiedenen Fleischproduzenten (seien es Mastbetriebe, Biofleischproduzenten etc.) bei den Fleischfachleuten zu fördern, ist es wichtig, dass die Auszubildenden ein Bild davon bekommen, wie die Arbeitsweisen und spezifischen Probleme in den verschiedenen Produktionsbetrieben sind.

##### 1.1.8.1 Leistungsziel Betrieb

Ich setze alle Massnahmen für die Rückverfolgbarkeit von Fleisch und Fleischerzeugnissen in meinem Arbeitsbereich verantwortungsvoll um *und stelle die Warenflusstrennung sicher.*

Begründung:

Neben der Bedeutung der Rückverfolgbarkeit ist auch eine saubere Warenflusstrennung, gerade zwischen biologisch zertifiziertem, anderst zertifiziertem und nicht zertifiziertem Fleisch, wichtig.

### **1.1.8.1 Leistungsziel Berufsfachschule**

Fleischfachleute erklären das Prinzip und die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit *und der Warenflusstrennung* von Fleisch und Fleischerzeugnissen.

Begründung:

Neben der Bedeutung der Rückverfolgbarkeit ist auch eine saubere Warenflusstrennung, gerade zwischen biologisch zertifiziertem, anderst zertifiziertem und nicht zertifiziertem Fleisch, wichtig.

### **1.1.8.1 (neu) Leistungsziele überbetrieblicher Kurs (alternativ auch 1.1.8.3 Betrieb)**

*Fleischfachleute beschreiben die verschiedenen Formen der Primärproduktion und kennen die Umstände in den verschiedenen Primärproduktionsbetrieben.*

Begründung:

Um das Verständnis für die verschiedenen Fleischproduzenten (seien es Mastbetriebe, Biofleischproduzenten etc.) bei den Fleischfachleuten zu fördern, ist es wichtig, dass die Auszubildenden ein Bild davon bekommen, wie die Arbeitsweisen und spezifischen Probleme in den verschiedenen Produktionsbetrieben sind. Dafür eignen sich Ausflüge in die Produktionsbetriebe, die z.B. im Rahmen der überbetrieblichen Kurse durchgeführt werden könnten.

### **1.1.9 Richtziel Entsorgung und Gewässerschutz**

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der korrekten *Behandlung und Entsorgung von Rückständen, tierischen Nebenprodukten und Abwasser aus Schlachtbetrieben und Metzgereien* bewusst und führen die verschiedenen Produkte und Stoffe den richtigen Entsorgungskanälen zu.

#### **1.1.9.3 (neu) Leistungsziele Betrieb**

*Ich führe meine Arbeiten gemäss den gesetzlichen Vorschriften des Gewässerschutzes aus.*

#### **1.1.9.3 (neu) Leistungsziele Berufsfachschule**

*Fleischfachleute erläutern die Bedeutung des Gewässerschutzes für Metzgereien und Schlachtbetriebe.*

Begründung:

Neben der korrekten Behandlung und Entsorgung von den verschiedenen Produkten und Stoffe sind für die Metzgereibetriebe die Gewässerschutzrichtlinien und –gesetze von grosser Bedeutung, da auch über das Wasser viele Stoffe abgeführt werden. Die Relevanz dieser Vorschriften sollen auch die Auszubildenden kennen.

## **1.3 Leitziel Gewerbliche Verarbeitung**

### **1.3.1 Richtziel Wurstwaren**

#### **1.3.1.2 Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**

Fleischfachleute sind fähig nach vorgegebenen Rezepten, regionale Spezialitäten in den Bereichen Brüh-, Roh- und Kochwurstwaren unter Anleitung herzustellen. Dabei setzen sie die Anforderungen einer guten Herstellungspraxis gekonnt um *und lernen traditionelle wie ökologisch-biologische Verarbeitungsweisen anzuwenden.*

Begründung:

Siehe Begründung 1.1.3.1.

#### **1.3.1.3 Leistungsziele Berufsfachschule**

Fleischfachleute sind fähig Zutaten, Zusatzstoffe und ihre Wirkung in der Wurstwarenproduktion *und auf die Ernährung* zu beschreiben. *Dazu gehören auch ökologisch-biologische Zutaten und Zusatzstoffe.*

Begründung:

Für eine ökologisch-biologische Verarbeitungsweise gehört auch das Wissen um die passenden Zutaten und Zusatzstoffen dazu.

Des Weiteren ist es wichtig, dass die angehenden Fleischfachleute auch die Wirkung von Zutaten und Zusatzstoffen auf die menschliche Gesundheit kennen.

### **1.3.5 Richtziel Verkaufsfertige Packungen**

Fleischfachleute zeigen die Verfahrensweisen und Anforderungen für verkaufsfertige Packungen auf und setzen diese durchdacht, *ressourceneffizient und optimal ein*, um die Haltbarkeit und Hygiene fachmännisch sicherzustellen.

Begründung:

Energie- und ressourceneffiziente Verpackungen sind Bestandteil einer ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen Entwicklung.

#### **1.3.5.1 Leistungsziele Berufsfachschule**

Fleischfachleute erläutern anhand von Beispielen die Beschaffenheit, *die ökologische Bilanz* und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und -verfahren.

Begründung:

Energie- und ressourceneffiziente Verpackungen sind Bestandteil einer ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen Entwicklung.

## **1.4 Leitziel Industrielle Verarbeitung**

Die *wirtschaftlich wie auch energie- und ressourceneffiziente*, qualitativ einwandfreie und reibungslose Gestaltung der industriellen Produktion zur Verarbeitung von Rohstoffen stellt für grössere Unternehmen eine bedeutsame Wertschöpfung dar. Fleischfachleute des Wahlpflichtbereichs industrielle Verarbeitung sind deshalb in der Lage, die klassischen Produktionsverfahren anzuwenden, Industriemaschinen in ihrem Arbeitsbereich *energie- und ressourceneffizient* zu bedienen sowie den Einsatz von Verpackungslinien sicherzustellen. Auf der Grundlage ernährungsphysiologischer Daten erläutern sie Haltbarmachungsverfahren und nutzen Warenbewirtschaftungssysteme in ihrem Tätigkeitsbereich.

Begründung:

Energie- und ressourceneffiziente Produktion in der Industrie ist Bestandteil für eine ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen Entwicklung.

### **1.4.4 Richtziel Ernährung/Analytik/Nährwerte**

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Nährwertanalytik, erläutern die Träger der Energiewerte, *kennen die Wirkung von Zutaten und Zusatzstoffen auf die Gesundheit* und berechnen selbständig Nährwerte.

#### **1.4.4.6 (neu) Leistungsziele Berufsfachschule**

*Fleischfachleute beschreiben die Wirkung von Zutaten und Zusatzstoffen auf die Ernährung und Gesundheit.*

Begründung:

Es ist wichtig, dass die angehenden Fleischfachleute auch die Wirkung von Zutaten und Zusatzstoffen auf die menschliche Gesundheit kennen.

## **1.5 Leitziel Veredelung**

### **1.5.6 Richtziel Verkaufen**

#### **1.5.6.1 Leistungsziele Betrieb**

Ich binde meine Kenntnisse über die Menüplanung, saisonale Trends, *Qualitätsmerkmale von Bio- und anderst zertifiziertem Fleisch und Zusatzartikel* in das Beratungsgespräch mit den Kunden ein. Damit stelle ich sicher, dass der Kaufwunsch vollständig erfüllt wird.

#### **1.5.6.6 (neu) Leistungsziele Berufsfachschule**

*Fleischfachleute sind in der Lage, Qualitäts- und Herkunftsmerkmale von Bio- wie auch anderst zertifiziertem Fleisch aufzuzeigen.*

Begründung:

Wie eine Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL zeigt, ist für viele Konsumenten und Konsumentinnen die Qualität und die Herkunft (Rückverfolgbarkeit) des Fleisches ein wichtiges Einkaufskriterium. Kompetente Fleischfachleute, die auch über die Qualitätsmerkmale von Bio-Fleisch wissen, haben deshalb einen Kundenberatungsvorteil.

### **1.5.7 Richtziel verkaufsfertige Packungen und Deklaration**

Fleischfachleute erkennen die Bedeutung der Verfahrensweisen und Anforderungen für verkaufsfertige Packungen. Sie setzen diese durchdacht, *ressourceneffizient* und optimal ein und stellen damit die Haltbarkeit und Hygiene und die gesetzeskonforme Deklaration fachgerecht sicher.

Begründung:

Energie- und ressourceneffiziente Verpackungen sind Bestandteil einer ökologisch wie auch wirtschaftlich nachhaltigen Entwicklung.

## **1.6 Leitziel Fachrechnen / Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation**

### **1.6.2 Richtziel Kunden und Branche**

Fleischfachleute beschreiben die Merkmale und Besonderheiten der Branche und verstehen die Chancen und Gefahren der gegenwärtigen und zukünftigen ökonomischen, *ökologischen* und technologischen Entwicklung, wie auch die Möglichkeiten der Weiterbildung.

Begründung:

Neben der ökonomischen und technologischen Entwicklung ist auch die ökologische Entwicklung im Fleischmarktbereich von Bedeutung. So ist die Bio-Branche eine zukunftsweisende Branche mit Wachstumspotential, gerade auch dann, wenn Konsumenten verunsichert auf Tierkrankheiten, -seuchen, Tierabfälle etc. reagieren.

## **1.8 Leitziel Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz**

Das Verständnis für Arbeitssicherheit, für den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz ist für Fleischfachleute eine Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten. Die Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutz und der Umweltschutz sind ein wesentlicher Faktor, der die Arbeitsleistung bzw. die Arbeitseffizienz direkt beeinflusst und somit wirken sich diese beiden Faktoren direkt auf das Arbeitsklima, die berufliche Ethik und auf die betriebliche Wirtschaftlichkeit aus. Deshalb setzen Fleischfachleute die Regeln der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst um und halten die Grundsätze ein.

### **1.8.1 Richtziel persönliche und betriebliche Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz**

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der Sicherheit, *des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes* im Betriebs- und Nichtbetriebsbereich bewusst. Sie sind fähig, wesentliche Handlungsfelder in Metzgereibetrieben zu analysieren, zu beurteilen und geeignete Massnahmen umzusetzen.

#### **1.8.1.1 Leistungsziele Betrieb**

Ich wende täglich die persönlichen Grundsätze der Sicherheit, *des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes* im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an.

#### **1.8.1.1 Leistungsziele Berufsfachschule**

Fleischfachleute erklären die persönlichen Grundsätze der Sicherheit, *des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes* im Betriebs- und im Nichtbetriebsumfeld.

#### **1.8.1.1 Leistungsziele überbetrieblicher Kurs**

Fleischfachleute wenden die persönlichen Grundsätze der Sicherheit, *des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes* im üK- Bereich gemäss Vorgaben an.

#### **1.8.1.3 Leistungsziele Betrieb**

Ich beurteile regelmässig die *Sicherheit, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz* in meinen Arbeitsprozess und informiere bei besonderen Vorkommnissen meinen Vorgesetzten.

#### **1.8.1.3 Leistungsziele Berufsfachschule**

Fleischfachleute sind fähig, für typische berufliche Situationen eine sicherheitstechnische, *gesundheits- und umweltrelevante* Lagebeurteilung vorzunehmen.

### **1.8.3 Richtziel Umsetzung sicherheitstechnischer, gesundheits- und umweltrelevanter Vorgaben und Integration in das Sicherheitskonzept**

Fleischfachleute sind sich der Bedeutung der sicherheitstechnischen, *gesundheits- und umweltrelevanten* Rahmenbedingungen aus einem Management- bzw. Sicherheitssystem bewusst. Sie arbeiten aktiv an einem betrieblichen Sicherheits-, *Gesundheits- und Umweltkonzept* mit und setzen dieses in ihrem Arbeitsbereich durchdacht um.

#### **1.8.3.1 Leistungsziele Betrieb**

Ich bin fähig, aus dem betrieblichen Sicherheits-, *Gesundheits- und Umweltkonzept* die entsprechenden Rahmenbedingungen zu interpretieren und Konsequenzen für meine Arbeit zu bestimmen.

#### **1.8.3.1 Leistungsziele Berufsfachschule**

Fleischfachleute sind fähig, die sicherheitstechnischen, gesundheits- und umweltrelevanten Rahmenbedingungen eines Managementsystems bzw. eines kleinbetrieblichen Sicherheitskonzeptes zu beschreiben.

### **1.8.4 Richtziel Behördentätigkeit**

Fleischfachleute anerkennen die Bedeutung und die Ziele der gesetzlichen Vorschriften bezüglich der Arbeitssicherheit, *dem Gesundheitsschutz und dem Umweltschutz* und unterstützen deren Umsetzung.

#### **1.8.4.1 Leistungsziele Berufsfachschule**

Fleischfachleute sind fähig, die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit, *zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz*, insbesondere der eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS, zu beschreiben.

#### **1.8.4.2 Leistungsziele Berufsfachschule**

Fleischfachleute kennen die Aufgaben, Pflichten und Rechte der behördlichen Kontrollorgane im Rahmen der Arbeitssicherheit, *des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes* bzw. der kantonalen Arbeitsinspektorate.

Begründung:

Analog Fachkompetenz Art. 4 lit h der Bildungsverordnung.

## **1.9 Leitziel Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien**

### **1.9.1 Richtziel Aufbau und Funktion**

Fleischfachleute sind fähig, den Aufbau und die Funktionsweise von Maschinen, Geräten und Utensilien im Betrieb zu erläutern und sie fachgerecht, *energie- und ressourceneffizient* und sicher einzusetzen.

#### **1.9.1.2 Leistungsziele Betrieb**

Ich setze die Maschinen in meinem Arbeitsprozess sicher, *energie- und ressourceneffizient* und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich ein.

Begründung:

Energie- und ressourceneffizienter Umgang mit den Maschinen, Geräten und Utensilien sind Bestandteil einer ökologisch wie wirtschaftlich nachhaltigen Entwicklung.

Die Methodenkompetenz „*ökologisches Verhalten*“ muss den neuen Richt- und Leistungszielen entsprechend jeweils aufgeführt werden.

Mit bestem Dank für Ihre Würdigung.  
Bildungszentrum WWF

Ueli Bernhard  
Leiter

Kontaktadresse: [ueli.bernhard@bildungszentrum.wwf.ch](mailto:ueli.bernhard@bildungszentrum.wwf.ch)  
Bollwerk 35  
3011 Bern  
031 312 12 62