

Obrecht Technologie AG

# ABZ, der Schritt in die Zukunft ist gemacht!

**Die Fleischfachleute der Zukunft lernen an Bizerba-Produkten aus dem Hause Obrecht Technologie AG.**

Das Ausbildungszentrum in Spiez, kurz ABZ, ist bekannt als Kompetenzzentrum für Fachleute der ganzen Schweizer Fleischwirtschaft. Es betreibt zusätzlich ein Seminarhotel, in welchem im Jahre 2014 insgesamt 11 000 Übernachtungen gebucht wurden. «Gerade wegen der hohen Auslastung hat sich das ABZ zu einem Ausbau mit 22 zusätzlichen Hotelzimmern und neuen Seminarräumen entschlossen», sagt Stephan Weber sichtlich mit Stolz.

Weber ist beim ABZ der Verantwortliche der Einsatzplanung im Bereich Ausbildung sowie Projektleiter und Ausbilder von jungen angehenden Fleischfachleuten. Sein Enthusiasmus und die Begeisterung für die Förderung des Metzger Nachwuchses sind aus seinen Worten richtiggehend herauszuhören, umso mehr, wenn er unvergessliche Anekdoten aus den Klassenzimmern erzählt. Stephan Weber ist ein Ausbilder mit Leib und Seele.

«Die Metzger unterschätzen oft den Wert einer Aus- und Weiterbildung», meint er, um dann zu betonen: «Laufend weiterlernen, Stillstand gleich Rückschritt, immer laufend weiterlernen!»

## Berufsprüfung in realer Umgebung

Zu Schulungszwecken steht im ABZ eine komplette Ladentheke. Bei den Vorbereitungskursen auf die Berufsprüfung wird diese von den angehenden Kaderleuten genutzt, um einen voll funktionierenden Ladenbetrieb zu gewährleisten. Dann heisst es planen, einkaufen, gestalten, werben und schliesslich praxisnah an die Bevölkerung von Spiez und Umgebung verkaufen. «Sogar der Lebensmittelinspektor kommt während der Berufsprüfungen ab und zu vorbei. Da muss der Tagesgeschäftsführer Rede und Antwort stehen, wie im realen Betrieb», hebt Stephan Weber die real-getreue Ausbildung hervor.

Die Ladentheke ist für die Ausbildung und Schulung mit zwei Bizerba-Waagen und einer Bizerba-Ceraclean-Schneidemaschine aus dem Hause Obrecht bestückt. Die modernsten PC-basierten Waagen aus dem Hause Bizerba, ein Highend-Modell KH II 800 und ein Modell XC 800, sind miteinander verbunden und kommunizieren zusammen. «Dass es zwei unterschiedliche Modelle sind, spielt



Das ABZ Spiez ist mit modernsten Waagen ausgerüstet.

(Bild: SFF)

hierbei überhaupt keine Rolle. Es kommt auf die Software an, welche auf der Waage installiert ist, und die ist bei beiden Waagen dieselbe», bemerkt Weber. Beide Waagen sind mit je einem Bediener-Touchscreen-Display und einem Kunden-Display ausgestattet.

«Auf dem Kunden-Display kann geschickt verkaufsfördernde Werbung platziert werden. Wenn der Kunde ein feines Steak kauft, kann man auf dem Kunden-Display automatisch die dazu passende Kräuterbutter erscheinen lassen», berichtet Weber und fügt an: «Die Touchscreen-Waagen von Bizerba sind eben modernste Computer. Wir haben bei der Auswahl neuer Schulungsgeräte an die Zukunft gedacht und damit die jungen zukünftigen Fleischfachleute auf die modernste Schiene gebracht. Es darf nicht sein, dass ein junger Metzgerlehrling ins ABZ in die Schule kommt und wir veraltete Waagen und Schneidemaschinen haben, während er im Lehrbetrieb bereits auf Touchscreen-Waagen arbeitet. Wir wollen auf den modernsten Technologien arbeiten und deren Nutzen zeigen.»

## Die alten Waagen wägen ja auch

«Viele Metzger denken heute noch, dass eine «alte» Waage für weniger Geld ihren Dienst auch noch erfüllt, was grundsätzlich für das Wägen allein auch richtig ist. Vielleicht kommt auch noch eine Etikette raus, aber dann ist Schluss», sagt Weber, um noch anzufügen: «Bei der neuesten Generation der Bizerba-Waagen habe ich die Möglichkeit, eine komplette Teilkosten- oder Vollkostenrechnung zu erhalten. Wie viel Paare Cervelas verkaufe ich? Was kostet mich die Verpackung? Welches sind meine A-, B- und C-Produkte? Erst wenn ich alle Daten beisammen habe, kann ich am Schluss sagen, zu welchem Preis ich meine Produkte Gewinn bringend verkaufen kann. Das ist ein Thema, welches viele Metzger unterschätzen und wo noch sehr viel Potenzial vorhanden ist.»

Zudem hat man bei den neuesten Bizerba-Waagen die Möglichkeit, direkt beim Verkauf an der Theke einen Lieferschein zu drucken. Die Daten werden gleichzeitig gespeichert, und somit ist Ende

Monat das Ausdrucken der Monatsrechnung inklusive Abrechnung per Knopfdruck bereits erledigt. Vorbei sind die Zeiten, in welchen die einzelnen Belege gesammelt und dann mühevoll abgerechnet werden musste.

## Zukunftsweisende Multifunktionsprodukte

Die modernen Touchscreen-Waagen sind heute mehr als nur Waagen. Mit einem Gerät lässt sich heute wägen, auszeichnen, Statistiken erheben, einkassieren, Arbeitszeit erfassen, Lieferscheine und Rechnungen drucken und vieles mehr. «Im Laufe der Jahre zahlt sich die Investition in eine moderne Waage oder einen Waagen-Verbund mehrfach zurück. Eine Waage braucht ja sowieso jeder, da kann man auch direkt in eine moderne Waage investieren, um gleichzeitig alle neuen Möglichkeiten dabei zu nutzen», sagt Stephan Weber.

Walter Obrecht, Geschäftsführer der gesamtschweizerisch tätigen Firma Obrecht Technologie AG, freut sich ganz besonders, dass die aktuellen und vor allem die zukünftigen Fleischfachleute auf den modernsten Bizerba-Waagen aus dem Hause Obrecht lernen: «Mit den zukunftsweisenden Waagen wird die Möglichkeit für eine innovative und Gewinn bringende Führung eines modernen Fleischfachbetriebes praxisnah gezeigt.»

Abschliessend meint Stephan Weber: «Die jungen Fleischfachleute lernen während der Ausbildung im ABZ, wie jetzt und in Zukunft modern gearbeitet wird.»

**Jean Marie Broggi,**  
Obrecht Technologie AG



XC 800



KH II 800

(Bilder: Obrecht Technologie AG)

## Die Zeiterfassung ist obligatorisch – auf der Waage leicht gemacht!

Seit Anfang 2015 gelten gemäss Seco die Arbeitszeitkontrollen. Namentlich müssen Beginn, Dauer und Ende der geleisteten täglichen und wöchentlichen Arbeitszeit sowie Pausen von einer halben Stunde und mehr ersichtlich sein (Art. 73 ArGV 1). Auf den neuen Touchscreen-Waagen aus dem Hause Bizerba ist die Zeiterfassung einfach integriert. Damit spart man sich eine eigene «Stempeluhr». Im ABZ Spiez melden sich die Damen am Empfang mit Hilfe der Bizerba-XC-Waage bei Arbeitsbeginn an und am Abend wieder ab, Pausenerfassung inklusive.