

Dufrais

Die Ausbildung
bei Dufrais ist
eine andere Art
des Lernens ...



Dufrais

Rue de Merckhof 110 - 4880 Aubel
Tel: +32 (0) 87 680 620

1. ALLGEMEINE VORSTELLUNG

1967 tritt der jüngste Detry-Bruder Edouard ins Familienunternehmen ein und erweitert es um einen neuen Bereich und zwar dem „Verkauf von Frischfleischprodukten an den Verbraucher“ Die Originalität des Konzepts beruhte auf der Ausübung des Metzger- bzw. Fleischerberufs innerhalb der Supermärkte, was dem Outsourcen der Fleischregale gleichkam.

Diese Marktnische entwickelt sich rasch zu einem großen Erfolg und in den Supermärkten kommt es zu explosionsartigen Umsatzsteigerungen im Bereich „Fleischwaren“, zu einer deutlichen Imageverbesserung der Metzgerei und nicht zuletzt zu einer allgemein höheren Kundenfrequenz. Seitdem bietet Dufrais seinen Partnern ein leistungsfähiges, „schlüsselfertiges“ Metzgereikonzept.

Dufrais verwaltet heute rund 82 Metzgereien in Supermärkten wie AD Delhaize, Carrefour Market, et Carrefour Market groupe Mestdagh. Sei es für den Verkauf über die Ladentheke oder

im Selbstbedienungsregal, die Mitarbeiter von DUFRAIS verarbeiten die Ware und verpacken sie vor Ort (in den Räumen des Supermarktes). Kundenkontakt, Service und Flexibilität des Metzgermeisters sind Dufrais zufolge wesentliche Eigenschaften, die es zu erhalten gilt. Im Jahr 2003 treten die beiden Kinder von Edouard, Manon und Gary ins Unternehmen ein. Heute bietet Dufrais seinen Partnern weit mehr als den Service eines Fachmanns. Zur langjährigen Erfahrung in der Ausübung des Metzgerberufs gilt es, die der Organisation und der Zentralverwaltung hinzuzufügen. Denn die Zusammenarbeit mit Dufrais heißt auch profitieren

- von einem ultra modernen, zentralisierten IT-System, das die Kommunikation deutlich erleichtert;
- der Weiterverfolgung sämtlicher Vorschriften des Nahrungsmittelbereichs (Rückverfolgbarkeit, HACCP);
- einem leistungsfähigen Organigramm.



Die Ausbildung bei Dufrais ist eine andere Art des Lernens...

2. ORGANIGRAMM

Das Team in der Filiale

Der Geschäftsführer ist ein regelrechter Kapellmeister der Metzgerei.

Er ist verantwortlich für die gesamte Verwaltung (Zuschnitt, Verkauf, Bestellungen, Lagerverwaltung, Rückverfolgbarkeit, HACCP-Normen, Arbeitszeiten der Mitarbeiter ...)

Und immer hat er ein offenes Ohr für die Wünsche und Anliegen der Verbraucher.

Bei seinen vielseitigen Aufgaben unterstützt ihn sein Team.

Als Facharbeiter kümmern sich die Metzger um den perfekten Zuschnitt, die Zubereitung und das zur Geltung bringen des Produkts.

Selbstverständlich beschränkt sich ihre Aufgabe nicht nur darauf.

Sie stehen im Dienste der Kunden und beraten diese bei den Mengeverhältnissen, der Vor- und Zubereitung, ...

Verkäufer und Zubereiter von Gerichten spielen eine Schlüsselrolle im Dufrais-Team.

Über ihre spezifische Ausbildung (Kenntnisse der Produkte, Rezepte, Preise, Schneiden, Wiegen, Verpackung ...) hinaus werden sie aufgrund ihrer Tatkraft, Ausstrahlung und Verfügbarkeit dem Kunden gegenüber speziell ausgesucht und geschult.

Betreuer: vor Ort

Die Teams vor Ort werden von Koordinatoren, regelrechten Metzgerei-, Schulungs- und Teammanagement-Experten betreut.

Diese Koordinatoren sind zudem das Bindeglied zwischen den Dufrais-Filialen und der Zentrale.

Ein in der Metzgerei ausgebildetes Team von Aushilfskräften ist ständig auf dem Sprung, um in unseren Filialen auszuhelfen, wenn Not am Mann ist (fehlende Mitarbeiter, punktueller Ereignis usw.).

Die Zentrale

Die Zentrale ist in gewisser Weise der Motor der Organisation.

Sie tätigt die Einkäufe (Material, Rohstoffe ...) bestimmt die Preise, legt die Geschäftspolitik fest, verwaltet das Personal, erledigt die Buchhaltung, verfolgt die jüngsten Bestimmungen des Sektors ...



3. WAS HEIßT AUSBILDUNG?

Die Ausbildung oder Lehre ist eine sogenannte „Duale Ausbildung“. Ziel ist das Erlernen der praktischen Seite des Berufs im Unternehmen und der allgemeinen und beruflichen Theorie in einer Berufsschule.

Im ausbildenden Unternehmen ist ein Ausbildungsleiter für die praktische Ausbildung des Azubis verantwortlich und für die theoretischen Unterrichte sind noch im Beruf befindliche Fachkräfte zuständig.

Der angehende Lehrling muss mindestens 16 Jahre alt sein und die beiden ersten Jahre der Sekundarschule erfolgreich abgeschlossen haben.

Eine Ausbildung dauert 3 Jahre und während dieser Zeit bleibt der Anspruch auf Zulagen bestehen.

Nach Beendigung der Lehre kann der Azubi als Arbeiter eingestellt werden oder seine Ausbildung zum Unternehmensleiter fortsetzen, die ihn auf eine leitende Funktion oder eine selbstständige Tätigkeit vorbereitet.



4. DIE AUSBILDUNG UND DUFRAIS:

Ist das die verkehrte Welt???

Aber ja doch, 1967 ist Herr Edouard Detry, der Chef, der Lehrling seines Arbeiters.

Zu Beginn seiner neuen Tätigkeit möchte Herr Detry das Metzgerhandwerk aus dem Effeff erlernen und deshalb gleichzeitig eine Ausbildung zum Metzger und Manager erhalten.

Damals waren technische Berufe im Aufwind und der Beruf des Metzgers war allgemein bekannt. Große Handelsketten nahmen im Laufe der Zeit explosionsartig zu und zwar auf Kosten der Einzelhändler. Uns wurde die Genehmigung entzogen, Metzger bzw. Fleischer auszubilden, weil wir keine Wurstwaren in den Filialen herstellten. In den 90er Jahren wurde der Mangel an Metzgern spürbar und in den Berufsschulen konnten nur noch wenige Jugendliche für den Metzgerberuf gewonnen werden.

Dufrais und andere Unternehmen des Sektors schlugen die Alarmglocke und bitten das IFAPME (Institut wallon de Formation en Alternance et des Indépendants et des Petites et Moyennes En-

treprises) ihnen wieder zu erlauben, Jugendliche für den Metzgerberuf in Supermärkten auszubilden. Die Bitte wird erfüllt und 1997 stellt Dufrais neue Azubis ein und bildet sie aus.

Seitdem werden bei uns ständig zwischen 25 und 30 junge Leute ausgebildet. Nach Beendigung der Ausbildung werden sie als Arbeiter eingestellt oder sie setzen ihre Ausbildung zum Geschäftsleiter fort. Hier werden sie auf ihre leitende Funktion, d. h. auf die Tätigkeit des Geschäftsführers einer Metzgereifiliale oder einer selbstständigen Metzgerei vorbereitet.

Der Beruf des Metzgers hat sich derzeit weiter entwickelt. Ein bestimmter Teil der Metzgerarbeit wird an sich erzeugernäher erledigt.

Die Arbeit des Metzgers muss nicht mehr auf Blut, Entbeinen oder die Herstellung von Wurst beschränkt sein. In den Metzgereien wird zusammengestellt, hergestellt, vermarktet, bewertet und verpackt. Wir verwalten unsere Lagerbestände und unsere Margen. Wir verwalten Teams und vor allen Dingen beraten wir unsere Kunden, denen wir unsere Produkte verkaufen.

Um dieser neuen Entwicklung unseres Handwerks nachzukommen, haben wir die Einrichtung einer neuen Abteilung beim IFAPME gefordert und zwar einer Abteilung zur Ausbildung von Verkäufern, Fleischverkäufern und Zubereitern von Gerichten.



Der heutige Metzger ist ein vielseitiger Facharbeiter, der nicht nur Frischfleisch verarbeitet sondern auch immer mehr von ihm zubereitete Fertigménüs anbietet.

Darüber hinaus ist er Verwalter, Geschäftsmann, verantwortlich für Mitarbeiter und Marketing.



5. EINE AUSBILDUNG, DIE ZUR EINSTELLUNG FÜHRT

Der Beruf des Metzgers zählt zu den kritischen Tätigkeiten, für die es in Belgien einen Mangel an Fachkräften gibt.

Er bringt nicht genug interessierte Jugendliche, auf der Suche nach einer Ausbildung oder umzuschulende Erwachsene hervor.

Unsere langjährige Erfahrung in diesem Handwerk zeigt, dass es vor allen Dingen für junge Leute in diesem Beruf wirkliche Zukunftsaussichten und Aufstiegsmöglichkeiten gibt.

Unternehmen wie das unsere haben einen ständig wachsenden Bedarf an Fachkräften für die Übernahme der stets höher werdende Zahl an Metzgereien und für die Gewährleistung eines gesunden Wachstums.

Einige Zahlen:

Eine Metzgerausbildung bei Dufrais führt zu unterschiedlichen Funktionen:

- Kaufmännischer Direktor: 1
- Einkaufsleiter: 1
- Technischer Leiter: 1
- Regionalleiter: 9, von denen 4 jünger als 40 Jahre alt sind
- Kundendiensttechniker: 10
- Filialleiter: 81
- Zweitmetzger: 81



Willkommen bei Dufrais,
wir erwarten Sie...

DUFRAIS S.A.
Marie-Ange Putters
rue de Merckhof, 110 - 4880 Aubel
☎ 087/680.620 – 📠 : 087/680.639