

Synergien in der Fleischerausbildung  
EMR. INT III. 1003.- 4.2.53.

Dieses Projekt reagiert grenzüberschreitend auf die neueren Entwicklungen hinsichtlich der Ausbildung im Fleischer- und Metzgerhandwerk sowie von Fleischfachverkäufer/innen und Fertiggerichtzubereiter/innen. Da der Aachener Schlachthof, in dem derzeit die überbetriebliche Ausbildung stattfindet, zum Jahr 2005 geschlossen wird, und da in der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens die Ausbildungskapazitäten für die genannten Berufe nicht ausgelastet sind, haben die zuständigen deutschen und belgischen Institutionen vereinbart, diese Ausbildung an einem einzigen Ort zu konzentrieren. Auf diese Weise wird zumindest ein Ausbildungsstandort in der Region erhalten und die Aachener Betriebe sind nicht gezwungen, ihren Auszubildenden lange Reisen zum nächstmöglichen Lehrstandort Münster zuzumuten. Beabsichtigt ist also, die bestehende Infrastruktur im ZAWM Eupen so auszubauen, dass sie den europäischen Anforderungen im Bereich der Lebensmittelhygiene entspricht. Auf dieser Grundlage wollen die Verantwortlichen in einem Pilotversuch eine gemeinsame überbetriebliche Aus- und Weiterbildung erproben. Hierdurch wird die auch die berufliche Mobilität der Arbeitnehmer verbessert. Mittel- bzw. langfristig sollen die bestehenden nationalen Ausbildungen bis hin zu einem gemeinsamen Meisterkurs aufeinander abgestimmt werden.



Foto: A. Berns

**PROJEKTDAUER:**

2004 – 2006

**KOSTEN:**

Gesamt: 389.710 €

INTERREG: 194.855 €

**ANSPRECHPARTNER:**

Herr T. PANKERT

ZAWM Eupen

Tel. +32-(0)87 59 39 89

**PROJEKTTRÄGER:**

ZAWM Eupen

Handwerkskammer Aachen