

Hintergrund und Ziel der Analyse

Hintergrund der durchzuführenden Analyse ist das Abkommen vom 10. Februar 2021 zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und dem Schweizerischen Bundesrat über die gegenseitige Feststellung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen.¹ Dieses Abkommen ersetzt die bislang gültige Vereinbarung über die gegenseitige Anerkennung handwerklicher Prüfungen² vom 1. Dezember 1937 zwischen der Regierung des Deutschen Reiches und dem Schweizer Bundesrat. Aufgrund der hohen Übereinstimmung der Berufsbildungssysteme sollen berufliche Qualifikationen für vergleichbare berufliche Tätigkeiten² (auch weiterhin) gegenseitig anerkannt werden, um die grenzüberschreitende Mobilität zu fördern. Wesentliche Änderung: Zukünftig wird dieses Abkommen nicht mehr nur auf das Handwerk beschränkt sein.

Um dieses Abkommen und das darauf bezogene Gesetz umzusetzen, sollen als sogenannte Arbeitsinstrumente für die Anerkennungspraxis Entsprechungslisten erstellt werden, in denen die sich entsprechenden beruflichen Abschlüsse in Deutschland und der Schweiz fortlaufend aktualisiert dokumentiert werden. Die vorliegende Analyse dient der Unterstützung dieses Erstellungsprozesses von Arbeitsinstrumenten, die Empfehlungscharakter für die zuständigen Stellen haben.

Analyseschritte

Ziel der Prüfung ist es, in einer wohlwollenden Gesamtsicht festzustellen, inwieweit die Fortbildungen auf eine vergleichbare berufliche Tätigkeit vorbereiten, bzw. hier als wesentlich einzustufende Unterschiede ergeben. Das bedeutet, dass im Rahmen der Prüfung - soweit möglich - ein primärer Fokus auf Kompetenzformulierungen gelegt wird, die größere abgrenzbare Tätigkeitsbereiche bzw. Aufgabengebiete umreißen, wie

¹ Das Abkommen wurde bereits am 7. August in Form eines Gesetzes in deutsches Recht umgesetzt („Gesetz zu dem Abkommen vom 10. Februar 2021 zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und dem Schweizerischen Bundesrat über die gegenseitige Feststellung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen vom 7. August 2021“) Vgl. Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil II Nr. 18, ausgegeben zu Bonn am 12. August 2021, S. 919, online unter http://www.bgbl.de/xaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI&jumpTo=bgbl221s0919.pdf, letzter Zugriff am 16. Dezember 2021.

² Vgl. dazu Artikel 3, Absatz 1 des Abkommens:

„(1) Die Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen wird festgestellt, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die beruflichen Abschlüsse, deren Gleichwertigkeit festgestellt werden soll, befähigen zu vergleichbaren beruflichen Tätigkeiten. In diesen Berufsbildern bestehen keine wesentlichen Unterschiede.
2. Die betreffenden beruflichen Abschlüsse sind systemisch der gleichen Stufe gemäß der Anlage zu diesem Abkommen zugeordnet.
3. Die rechtlichen Grundlagen des beruflichen Abschlusses, zu dem eine Gleichwertigkeit festgestellt werden soll, sind zum Zeitpunkt der Antragstellung auf Seiten der prüfenden Vertragspartei in Kraft.“

sie beispielsweise in Meisterprüfungsberufsbildern oder beruflichen Handlungsfeldern neuerer Verordnungen beschrieben werden.

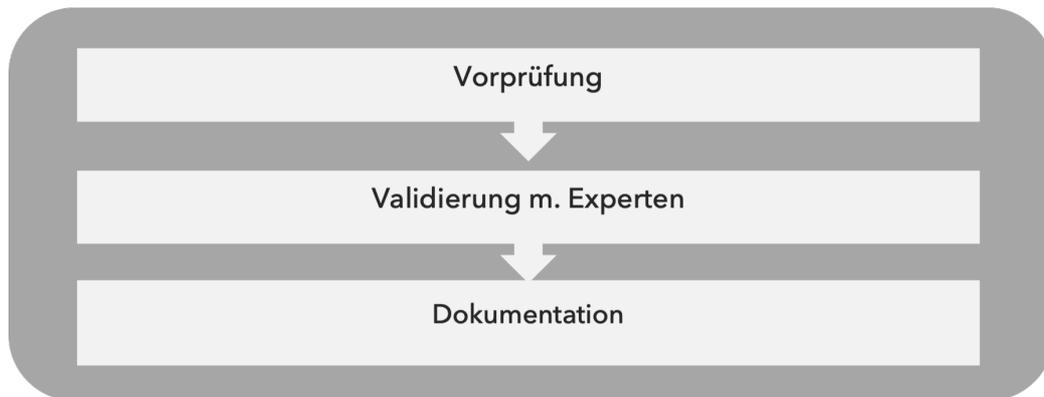


Abbildung 1: Ablauf der Gleichwertigkeitsprüfung

Der erste Schritt des Prozesses besteht in einer Vorprüfung anhand der Unterlagen, insbesondere auf der Basis der im „Berufsbild/Prüfungsberufsbild“ bzw. „Tätigkeitsprofil“ dokumentierten Kompetenzen. Soweit Prüfungsordnungen diese kompetenzorientierten Formulierungen nicht in hinreichender Form enthalten, werden weiterhin (Rahmen-)Lehrpläne oder sogenannte „Wegleitungen“ (CH) hinzugezogen. **Ergebnis dieser Vorprüfung ist eine Ersteinschätzung** durch das Forschungsinstitut für Berufsbildung im Handwerk an der Universität zu Köln.

Im zweiten Schritt wird das Ergebnis der Vorprüfung den Fachexperten der Sozialpartner zur Sichtung vorgelegt. Deren Einschätzung wird dann ebenfalls in dieser Analyse dokumentiert. Ggf. abweichende Einschätzungen sind ausführlich zu erläutern und begründen.

Gleichwertigkeitsprüfung im Fleischer-Handwerk

Der Fokus für diese Begutachtung liegt in der Betrachtung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen auf der Tertiärstufe, d.h. der „höheren Berufsbildung“ (CH) bzw. „beruflichen Fortbildung“ (D).³ Hierbei bezieht sich die konkrete Analyse insbesondere auf die Gleichwertigkeit von deutschen Meisterabschlüssen mit den jeweiligen Pendants im Schweizer Bildungssystem.

Im Fleischer-Handwerk werden aufgrund der innerhalb der Fortbildungsstufe unterschiedlichen Struktur der einzelnen Fortbildungen die folgenden Abschlüsse innerhalb der Tertiärstufe gebündelt betrachtet.

Zu berücksichtigen sind dabei folgende Gegebenheiten:

1. Die deutsche Meisterqualifikation besteht aus 4 Teilen:
 - a. Fachpraxis (Teil I)
 - b. Fachtheorie (Teil II)
 - c. Betriebswirtschaft und Recht (Teil III)
 - d. Berufs- und Arbeitspädagogik (Teil IV)
2. Die Prüfungsanforderungen (Kompetenzen) für die Teile I und II werden in gewerbespezifischen Meisterprüfungsverordnungen geregelt, die Kenntnisse und Fertigkeiten für die Teile III und IV werden für alle Meisterabschlüsse einheitlich in der so genannten „Allgemeinen Meisterprüfungsverordnung - AMVO“ geregelt.
3. In der Schweiz ist der **eidgenössische Fachausweis** nach erfolgreich abgelegter Berufsprüfung (1. Fortbildung) Zugangsvoraussetzung für höhere Fachprüfung, die mit dem **eidgenössischen Diplom** abschließt. Daher bietet es sich an, bei der Betrachtung der Kompetenzen höherer Fachprüfung auch die Kompetenzen in der vorgelagerten Berufsprüfung zu berücksichtigen. Die fachlich-technischen Kompetenzen werden mit der Berufsprüfung nachgewiesen, während sich das Diplom schwerpunktmäßig auf die unternehmerischen Kompetenzen bezieht.
4. Die (arbeits- und berufs-)pädagogische Qualifizierung erfolgt in der Schweiz über einen separaten Qualifizierungsweg zum/zur **Berufsbilder:in in Lehrbetrieben**, der in den Rahmenlehrplänen für Berufsbildungsverantwortliche auf unterschiedlichen Niveaustufen beschrieben ist. Diese wird in dem Qualifizierungsbündel ebenfalls mitberücksichtigt. Die Qualifizierung zum/zur Berufsbildner:in in Lehrbetrieben ist im Fleischer-Handwerk Zugangsvoraussetzung für die eidgenössische Fachprüfung.

³ Zu den Begrifflichkeiten der Stufen vgl. auch Anlage zum Abkommen. Relevant für die Schweiz sind insbesondere der ‚eidgenössische Fachausweis‘ und das ‚eidgenössische Diplom‘.

Betrachtete Fortbildungsabschlüsse

Die Fortbildungsabschlüsse, die für die Begutachtung im XX-Handwerk näher betrachtet wurden, sind in der Tabelle aufgeführt.

Deutschland	Schweiz
Meister:in im Fleischer-Handwerk	Höhere Fachprüfung (HFP) für Metzgermeister:in (eidg. Diplom)
	Berufsprüfung für Betriebsleiter:in Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis (als Zugangsvoraussetzung zur höheren Fachprüfung)
	Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben

Der Analyse zugrunde gelegte Unterlagen

Um die Übereinstimmung beurteilen zu können wurden folgende Unterlagen herangezogen, wobei die primären besonders aussagekräftigen Dokumente fett gedruckt sind. Die Links zu den online verfügbaren Dokumenten finden sich in den Fußnoten.

Deutschland	Schweiz
<ul style="list-style-type: none"> • Verordnung über das Meisterprüfungsberufsbild und über die Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung im Fleischer-Handwerk (Fleischermeisterverordnung - FleiMstrV)⁴ • Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen III und IV im Handwerk und in handwerksähnlichen Gewerben („Allgemeine Meisterprüfungsverordnung - AMVO“)⁵ 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfungsordnung über die Höhere Fachprüfung für Metzgermeister:in⁸ • Prüfungsordnung für die Berufsprüfung für Betriebsleiter:in Fleischwirtschaft (eidg. Fachausweis)⁹ • Wegleitung zur Prüfungsordnung Höhere Fachprüfung für Metzgermeister:in¹⁰ • Wegleitung zur Prüfungsordnung Berufsprüfung für Betriebsleiter:in Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis¹¹ • Rahmenlehrpläne Bildungsverantwortliche (SBFI),

⁴ Online unter: https://www.gesetze-im-internet.de/fleimstrv_2012/FleiMstrV.pdf

⁵ Online unter: <https://www.gesetze-im-internet.de/amstprv/index.html>

⁸ Online unter: <https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2184>

⁹ Online unter: <https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/2190>

¹⁰ Online unter https://www.sff.ch/de-wAssets/docs/bildung/weiterbildung/2.2017_Wegleitung-HFP_-d.pdf

¹¹ Online unter: https://www.sff.ch/de-wAssets/docs/bildung/weiterbildung/2.Wegleitung-d-Version_9.0.pdf

<ul style="list-style-type: none"> • Rahmenlehrplan für die Vorbereitung auf Teil III der Meisterprüfung im Handwerk⁶ • Rahmenplan für die Vorbereitung auf Teil IV der Meisterprüfung im Handwerk (2010)⁷ 	<p>Rahmenlehrplan für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben</p>
--	---

Ergebnis der Vor-Analyse durch das FBH

Empfehlung zur gegenseitigen Anerkennung der Abschlüsse	
Ja	Nein
x	
Begründung	
<ul style="list-style-type: none"> • Bei den Kompetenzprofilen ergeben sich nach meiner Einschätzung keine wesentlichen Unterschiede, die einer gegenseitigen Anerkennung der Abschlüsse entgegen stehen. • Die Fortbildungsbündel (wenn alle drei Schweizer Qualifikationen bzw. alle vier Teile der deutschen Meisterprüfung nachgewiesen werden) bereiten auf eine weitgehend identische berufliche Tätigkeit vor, nämlich die Tätigkeit als selbstständige:r Handwerksunternehmer:in. Dies schließt auch die Möglichkeit ein, als Führungskraft in dem jeweiligen Handwerk angestellt tätig zu sein. Jedoch enthält der Schweizer Abschluss im Gegensatz zur deutschen Meisterprüfung nicht die Tätigkeit des Schlachtens. • Durch Fachexpertise war noch zu bewerten, inwieweit bestehende Unterschiede bedeutsam sind. Folgende Kompetenzen waren aus den Unterlagen zu den Schweizer Abschlüssen nicht ersichtlich <ul style="list-style-type: none"> ○ Schlachttiere beurteilen, auswählen sowie deren Transport bestimmen, ○ Schlachtverfahren unter Berücksichtigung von Tierarten und Tierschutz bestimmen, Schlachttiere schlachten, ○ Produktinformationen unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben erstellen sowie für die Rückverfolgbarkeit der Produkte dokumentieren, • Der Fachverband schließt sich der Einschätzung des FBH an. Es sind keine wesentlichen Unterschiede erkennbar, die einer gegenseitigen Anerkennung entgegen stehen. • Da die Qualifizierung zum/zur Berufsbildner:in in Lehrbetrieben Zugangsvoraussetzung für die Berufsprüfung zum eidgenössischen Fachausweis ist, ist die Gleichwertigkeit auch in Bezug auf die Ausbildertätigkeit mit Nachweis der Berufsprüfung gegeben. 	

⁶ Online unter: https://lfi-muenchen.de/wp-content/uploads/2017/08/2011_gesamtes_Dokument_Rahmenlehrplan-Teil-III-Meisterprüfung.pdf

⁷ Online unter: https://www.fbh.uni-koeln.de/sites/default/files/Rahmenplan_Teil%20IV_2010.pdf

Ermittelte Übereinstimmungen und Unterschiede

Im Detail ergeben sich folgende Übereinstimmungen und Unterschiede, die dargestellt und mit Anmerkungen eingeschätzt werden. Dabei werden die drei Kompetenzbereiche

- berufsspezifische bzw. tätigkeitsspezifische, gewerblich-fachliche Kompetenzen,
- betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzen sowie
- berufsspezifische arbeitspädagogische Kompetenzen

getrennt voneinander betrachtet.

A. Berufsspezifische bzw. tätigkeitsspezifische gewerblich-fachliche Kompetenzen

Die nachfolgend tabellarisch dargestellten Kompetenzen werden für Deutschland aus dem Meisterprüfungsberufsbild und für die Schweiz aus der Wegleitung für die eidgenössische Berufsprüfung dargestellt.

Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 1: Kundenwünsche ermitteln, Kunden beraten, Leistungen kalkulieren und Angebote erstellen, • Pos. 8: Rezepturen für Fleischerzeugnisse und verzehrfertige Speisen entwickeln und dokumentieren, • Pos. 21: durchgeführte Leistungen dokumentieren sowie Nachkalkulationen durchführen und die Auftragsabwicklung auswerten. 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 25: Gastronomie</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene gastronomische Aufträge aller Art kundenorientiert abwickeln • Dienstleistungen planen, organisieren und erbringen, • nach Abwicklung des Auftrags die Ergebnisse und Erfahrungen mit dem Kunden besprechen und die Rechnungsstellung organisieren, • Preise kalkulieren. 	<p>Hier sehe ich eine große Übereinstimmung.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 5: Schlachttiere beurteilen, auswählen sowie deren Transport bestimmen, • Pos. 6: Schlachtverfahren unter Berücksichtigung von Tierarten und Tierschutz 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 14: Fleischverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten Rohmaterial zuweisen, • fachkundige Bewirtschaftung von Rohmaterial und von verarbeiteten und veredelten Produkten sicherstellen, 	<p>Bei diesen Tätigkeiten besteht eine teilweise Übereinstimmung der Abschlüsse. Die Berufsprüfung (CH) und die Meisterprüfung (D) erfordern beide die</p>

<p>bestimmen, Schlachttiere schlachten,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 7: Tierkörper, -hälften, -viertel und Fleischteilstücke nach Handelsklassen beurteilen, zur Verarbeitung und für den Verkauf zerlegen, ausbeinen sowie Fleischteile herrichten und Zuschnitte sortieren, • Pos. 9: Fleischeigenschaften und -reifung prüfen und für die Herstellung von Fleischerzeugnissen beurteilen. 	<ul style="list-style-type: none"> • in dem sachgerechten Zerlegen, Engros- und Fein-Dressur sowie in der Veredelung von Produkten und deren Verkauf Mitarbeitende instruieren. <p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 21: Einkauf/Gewinnung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf professionell durchführen, • Bedarf an Fleisch, Hilfs- und Zusatzstoffen ermitteln, • Produkte und Konditionen der verschiedenen Anbieter vergleichen, 	<p>Verarbeitung von Fleisch, was M.E. den handwerklichen Kern darstellt.</p> <p>Jedoch sieht der schweizer Abschluss im Gegensatz zum deutschen Meister den Einkauf von Fleischware und nicht das Schlachten von Tieren vor.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 13: Fleisch- und Wursterzeugnisse sowie Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven herstellen, • Pos. 20: Qualitätskontrollen durchführen, Fehler, Mängel und Störungen analysieren und beseitigen, Ergebnisse bewerten und dokumentieren. 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 22: Wurstwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brüh-, Roh- und Kochwurstwaren fachmännisch herstellen, • das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung der Wurstwaren analysieren, • Hygiene im Produktionsprozess garantieren, • Produkte planen und Preise kalkulieren. 	<p>Hier sehe ich eine große Übereinstimmung.</p> <p>Die Herstellung von Wurstwaren findet sich sowohl in der Berufsprüfung (CH) als auch der Meisterprüfung wieder.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 13: Fleisch- und Wursterzeugnisse sowie Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven herstellen, • Pos. 14: Fleischgerichte und verzehrfertige Fleischerzeugnisse herrichten und zubereiten sowie haltbar machen und lagern, 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 23: Pökelwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Pökelwaren fachmännisch herstellen, • frühzeitig analysieren, ob das benötigte Material, die Hilfsstoffe, das Personal und die Geräte für die Herstellung der Pökelware vorhanden sind, • Hygiene im Produktionsprozess sicherstellen. 	<p>Hier sehe ich eine große Übereinstimmung.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Pos. 11: Natur- und Kunst-därme nach Eigenschaften und Kaliber beurteilen, Verwendungszwecke bestimmen und begründen, • Pos. 20: Qualitätskontrollen durchführen, Fehler, Mängel und Störungen analysieren und beseitigen, Ergebnisse bewerten und dokumentieren. 		
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 9: Fleischeigenschaften und -reifung prüfen und für die Herstellung von Fleisch-erzeugnissen beurteilen • Pos. 10: Arten und Eigen-schaften zu verarbeitender Gewürze, Zutaten und Zusatzstoffe unterscheiden und beurteilen sowie deren Einsatz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen begründen, • Pos. 14: Fleischgerichte und verzehrfertige Fleisch-erzeugnisse herrichten und zubereiten sowie haltbar machen und lagern, 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 24: Traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung verschiedener Traiteurerzeugnisse, küchen-, pfannen- und tischfertiger Artikel organisieren und den Prozess bis hin zur Verpackung fachmännisch begleiten • Herstellungsprozess begleiten und überprüfen, hergestellte Produkte beurteilen • sachgerechte Verpackung, Deklaration und Lagerung der hergestellten Produkte organisieren 	<p>Hier sehe ich eine große Übereinstimmung der Tätigkeiten.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 1: Kundenwünsche ermitteln, Kunden beraten, Leistungen kalkulieren und Angebote erstellen. 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 32: Veredelung/Verkauf KMU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkte nach Kundenwünschen unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Aspekte veredeln, • Ladengestaltung und Produktauswahl ausrichten, • Kundenreaktionen professionell behandeln, 	<p>Bei diesen Tätigkeiten besteht eine große Übereinstimmung.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p>	<p>BP HF 13: Qualitätssicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> • konsequente und gewissenhafte Einhaltung der Qualitäts-, Umwelts-, 	<p>Hier sehe ich eine große Übereinstimmung der Tätigkeiten, die zur</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Pos. 20: Qualitätskontrollen durchführen, Fehler, Mängel und Störungen analysieren und beseitigen, Ergebnisse bewerten und dokumentieren, • Pos. 12: Lebensmittel- und Oberflächenproben für lebensmittelchemische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren entnehmen und zur Analyse bereitstellen. 	<p>Hygiene- und Sicherheitsvorgaben sicherstellen,</p> <ul style="list-style-type: none"> • einwandfreies Funktionieren der Maschinen und Arbeitsgeräte gewährleisten, • optimale Warenannahme organisieren. 	<p>Erlangung der jeweiligen Abschlüsse gefordert werden.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 15: Produktinformationen unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben erstellen sowie für die Rückverfolgbarkeit der Produkte dokumentieren 	<p>./.</p>	<p>Bei diesen Tätigkeiten sehe ich bei den Schweizer Abschlüssen keine Entsprechung.</p> <p>Zu prüfen ist, wie inwiefern diese Tätigkeit der Meisterprüfung in der allgemeinen Beschreibung der Schweizer bereits enthalten ist.</p>
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos. 3: Auftragsabwicklungsprozesse planen, organisieren und überwachen, • Pos. 4: Aufträge durchführen, • Pos. 16: Verkaufs- und Ladenkonzepte entwickeln und umsetzen, • Pos. 17: Verkaufsräume ausstatten, Fleischerzeugnisse präsentieren, • Pos. 18: Buffets mit Fleischgerichten und Erzeugnissen nach Kundenwünschen planen, herstellen, anrichten, dekorieren und präsentieren. 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 33: Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • im Kundenkontakt überzeugen, • Produkte nach Kundenwünschen und/oder möglichen Absatzpotential veredeln, • verkaufsfördernde Maßnahmen mit den Mitarbeitenden umsetzen, • das Kassenwesen/den Zahlungsverkehr kompetent abwickeln. 	<p>Bei diesen Tätigkeiten besteht eine weitgehende Übereinstimmung der Abschlüsse. Aufgaben des Verkaufs finden sich sowohl in der Berufsprüfung (CH) als auch in der Meisterprüfung (D) wieder.</p>

B. Betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzen (Unternehmensführung)

In Deutschland finden sich die betriebswirtschaftlich-kaufmännischen Kompetenzen

- in Teil III der Meisterprüfung insbesondere in Bezug auf die strategischen Prozesse und gewerke-übergreifend relevante Kompetenzen. Die Kompetenzen in Teil III der Meisterprüfung werden anhand von Handlungsfeldern strukturiert, die sich am Unternehmenszyklus orientieren. Diese werden weiter unterteilt in Handlungssituationen, die für diese Prüfung zur besseren Übersicht teilweise zusammengefasst werden.
- in den Teilen I und II der Meisterprüfung insbesondere in Bezug auf gewerbespezifisch Kalkulationen im Kundenauftrag und operative Managementprozesse. In Teil II und auch in Teil I ist beispielsweise auch die Kompetenz, Angebote für Kunden zu kalkulieren berücksichtigt. In Teil II werden beispielsweise gewerbespezifische Kalkulationen, Kostenrechnungsaspekte, Marketing- und Akquisemethoden, Qualitätssicherungssysteme, Betriebsausstattung sowie Personalentwicklungsmöglichkeiten.

In der Schweiz umfasst die betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzentwicklung

- auf der Ebene der Berufsprüfung eher grundlegende Kenntnisse, die insbesondere in Bezug zu einem einzelnen Auftrag stehen sowie
- auf der Ebene der höheren Fachprüfung komplexe betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kenntnisse zur Betriebsführung und der Durchführung von vollständigen Kundenprojekten.

Be- reiche	Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
Gründung und strategische Positionierung	<p>Teil III, HF 1 (a-c) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ziele, Marktsituation analysieren • Bedeutung Unternehmenskultur & -image bewerten <p>Teil III, HF 2: Gründungs- und Übernahmeaktivitäten vorbereiten, durchführen und bewerten</p>	<p>BP HF 11: Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten und Vertriebspartnern pflegen • In leitender oder unterstützender Funktion in betriebliche 	<p>In den inhaltlichen Grundsätzen besteht eine sehr hohe Übereinstimmung, die sich auch in der Prüfung widerspiegelt: In der Schweiz besteht die</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Voraussetzungen begründen • Bedeutung d. Handwerks bewerten • Beratungsdienstleistungen bei Gründung bewerten • Strategische Entscheidungen zu Standort, Betriebsgröße, Personalbedarf, Einrichtung und Ausstattung treffen und begründen • Marketingkonzept zur Markteinführung entwickeln • Investitionsplan, Finanzierungskonzept, Liquiditätsplanung und Rentabilitätsvorschau erstellen • Rechtsform begründen • Private Risiko- u. Altersvorsorge begründen • Bestandteile Unternehmenskonzept im Zusammenhang darstellen (Business Plan) <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (b,j)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung bei Produkt- und Dienstleistungsinnovationen sowie Marktbedingungen bewerten und daraus Wachstumsstrategien ableiten • Notwendigkeit der Planung einer Unternehmensnachfolge begründen <p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pos 2: Aufgaben der Betriebsführung unter Berücksichtigung der Betriebsorganisation wahrnehmen • Pos. 19: Konzepte für Betriebsstätten einschließlich Betriebs- und Lagerausstattung sowie für logische Prozesse entwickeln und umsetzen 	<p>Projekte einbringen</p> <p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 31: Produktion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereich professionell führen und für die korrekte Ausführung der Arbeiten sorgen • Verantwortung für die Gestaltung und Optimierung der Abläufe übernehmen • Fachkenntnisse und Hinweise von Kunden für die ständige Weiterentwicklung von Produkten und Dienstleistungen nutzen • interne Projekte vertreten • das betriebliche Leitbild, die betrieblichen Leitsätze und Themen wie Kundenorientierung, Swissness, Fleischlabels, regionale Erzeugnisse und Angebote für eine multikulturelle Gesellschaft beim Verkauf von Produkten berücksichtigen 	<p>Diplomarbeit in der Erstellung eines Business-Plans. Dies entspricht den Inhalten für die Klausur in Teil III HF 2 der Meisterprüfung in Deutschland.</p>
---	---	--

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Personalführung</p>	<p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (a, e, f, h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau- und Ablauforganisation beurteilen und Anpassungen vornehmen • Konzepte für Personalplanung, -beschaffung und -qualifizierung erarbeiten und bewerten • Instrumente der Personalführung und -entwicklung darstellen • Bestimmungen des Arbeits- und Sozialversicherungsrechts berücksichtigen <p>Teil IV befasst sich unter anderem auch mit den konkreten Einstellungsprozessen und der Einführung von Mitarbeitenden sowie der Bewertung von Mitarbeiter:innen</p>	<p>BP HF 11: Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal- und Arbeitsplanungen vornehmen • schwierige Situationen in Zusammenarbeit mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden professionell meistern • an der Personaleinsatzplanung beteiligen • einfache Schulungen durchführen und dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden stets umfassend über das betriebliche Geschehen informiert sind 	<p>Insgesamt ist der Bereich Personal in Deutschland in Teil III strategischer ausgerichtet, wobei dies noch um operative Aspekte in Teilen II und IV ergänzt wird</p> <p>Die operative Personalführung scheint in der Schweiz inhaltlich etwas stärker gewichtet, die strategische Führung etwas unterrepräsentiert, Insbesondere mit Blick auf die operative praktische Durchführung von Gesprächen liegt die Stärke des schweizer Abschlusses.</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Kaufmännische Führung</p>	<p>Teil III, HF 1 (d-f) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen (Ziele, Marktsituation)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informationen aus internem und externem Rechnungswesen [...] nutzen • Rechtsvorschriften anwenden <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (d,h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veränderungen des Kapitalbedarfs aus Investitions- Finanz- und Liquiditätsplanung ableiten 	<p>BP HF 2: Kalkulation</p> <ul style="list-style-type: none"> • selbstständig Preise der Produkte berechnen und Zerlegekalkulation erstellen • betriebliche Preislisten aufgrund Marktangebot, Saison etc anpassen • Kostentreiber erkennen, diese 	<p>Hier kann eine weitgehende Übereinstimmung in der Ausrichtung festgestellt werden.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Alternativen der Kapitalbeschaffung darstellen Controlling zur Entwicklung, Verfolgung, Durchsetzung und Modifizierung von Unternehmenszielen nutzen <p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I & II</p> <ul style="list-style-type: none"> Pos 2: Aufgaben der technischen und kaufmännischen Betriebsführung, der Betriebsorganisation, [...] wahrnehmen Pos. 3: Auftragsabwicklungsprozesse planen, organisieren und überwachen. 	<p>proaktiv analysieren, Einsparungsmöglichkeiten ableiten</p>	
Marketing und Verkaufsförderung	<p>Teil III, HF 1 (a-c) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen (Ziele, Marktsituation)</p> <ul style="list-style-type: none"> Unternehmensziele/Marktsituation analysieren <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (c,g)</p> <ul style="list-style-type: none"> Einsatz von absatzmarktpolitischen Marketinginstrumenten begründen Chancen und Risiken zwischenbetrieblicher Kooperationen darstellen 	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, HF 33: Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> verkaufsfördernde Maßnahmen mit den Mitarbeitenden umsetzen 	<p>Marketing findet sich sowohl in der HFP als auch im Meister, wenngleich im schweizer Abschluss in geringerem Maße.</p>

C. Berufsspezifische arbeitspädagogische Kompetenzen

Der Rahmenlehrplan für Berufsbildner:innen in Lehrbetrieben ist über Bildungsziele (BZ 1 - 4) strukturiert und über inhaltliche Themengebiete etwas konkretisiert. Der Rahmenlehrplan für den Teil IV der Meisterqualifikation ist über Handlungsfelder (HF) strukturiert, die sich an Prozessen ausrichten und wird sowohl über Kompetenzbeschreibungen als auch inhaltliche Hinweise konkretisiert. Da die vorliegenden Unterlagen zum schweizer Abschluss deutlich komprimierter sind, bietet sich hier nur eine grobe Prüfung an, die nach Sichtung der Unterlagen als ausreichend für die Einschätzung der weitgehenden Übereinstimmung erachtet wird.

Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
115 Stunden	BBV Art. 44 Abs. 1 Bst. C, 100 Lernstunden	
HF1: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen	BZ 4: Das rechtliche, beraterische und schulische Umfeld erfassen, mit ihm und mit den gesetzlichen Vertretungen umgehen	In beiden Positionen geht es im Wesentlichen um die Erfassung von rechtlichen Grundlagen, die Institutionen in der Berufsbildung, Beratungsangebote <u>im</u> <u>jeweiligen Land</u> .
HF 2: Ausbildung vorbereiten und Einstellung von Auszubildenden durchführen Teilw. HF 4: Ausbildung abschließen in Bezug auf: Schriftliche Zeugnisse auf der Grundlage von Leistungsbeurteilungen erstellen	BZ 3: Auswahl, Beurteilung und Förderung der Lernenden Teilweise BZ 4: rechtliche Umfeld erfassen BZ 2a Ausbildungseinheiten situationsgerecht und mit Bezug auf die Berufspraxis der Lernenden planen,	In der Schweiz scheint das Bildungsziel 3 stärker auf die Auswahl fokussiert. In D werden im Zusammenhang mit dem Einstellungsprozess auch rechtliche Aspekte behandelt (entspricht BZ 4 in der Schweiz)
HF 3: Ausbildung durchführen Teilw. HF 4: Ausbildung abschließen in Bezug auf die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	BZ 2b: Ausbildungseinheiten situationsgerecht und mit Bezug auf die Berufspraxis der Lernenden durchführen und überprüfen BZ 1: Den Umgang mit Lernenden als Interaktionsprozess gestalten	Der Kern der Qualifikationen in beiden Ländern bezieht sich auf die Gestaltung der Lernprozesse.

Die grundlegenden Kompetenzen, nämlich die Befähigung zum Gestalten von betrieblichen Lehr-Lernprozessen, sind in beiden Fortbildungen gleichermaßen gegeben. Auch ist in beiden Qualifikationen der Bezug zum Einstellungsprozess gegeben - insbesondere die Auswahl und die Beurteilung

Die rechtsbezogenen Inhalte beziehen sich auf die rechtlichen Regelungen des jeweiligen Landes, d.h. dass die Kenntnis über Strukturen des Berufsbildungssystems zwar für die bestehenden Institutionen und Regelungen sensibilisiert, allerdings eine

Einarbeitung in das jeweilige andere System erforderlich ist, um tatsächlich in dem jeweils anderen Land hinreichende Grundkenntnisse zu haben. Dieses Wissen könnte ggf. aber auch im Zusammenhang mit der Aufnahme einer Ausbildertätigkeit oder Ausbildungsvertragsschließung nachgeholt werden.

Es ist anzumerken, dass in der Schweiz eine Ausbildungsberechtigung nur nach Durchlaufen eines Kurses erteilt wird – auch Inhaber des deutschen Meistertitels müssten diesen Kurs besuchen.