

Im Aussendienst mit Beat Zbinden

«Ich fahre jährlich 40'000 Kilometer»

Wenn in einer Migros-Filiale Fleisch oder Wurst zum Degustieren angeboten wird, steckt Beat Zbinden dahinter. Er arbeitet für die Micarna im Aussendienst.



Beat Zbinden montiert die Theke für die Degustation «Wintergemüse».

VON ANGELA CADRUVI / BEAT ZBINDEN

Wir sind ein Team von drei Leuten: der Leiter Verkaufsförderung, eine Sachbearbeiterin und ich. Dazu kommen noch die Degustantinnen. Zusammen sind wir verantwortlich für sämtliche Promotionen und Degustationen von Fleisch und Wurstwaren in allen Migros-Filialen der ganzen Schweiz. Wir sorgen dafür, dass das Promotions-Material am richtigen Tag zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist. Dazu gehören Displays, Stoffpanelen, Schirme und Tische. Das Material, das ich in Courtepin bereitstelle, wird mit Lastwagen zu den Migros-Filialen gebracht. Wir sind auf viele Leute bei der Micarna angewiesen, wenn unsere Arbeit gelingen soll. Dazu gehören die Produktion, die Vorverpackung und die Logistik. Alles muss zusammenpassen, Teamarbeit ist total wichtig.

Ich bin zuständig für die Umsetzung der Vorgaben von Marketing, Verkauf und auch MGB an der Front. Jeden Montag haben wir Sitzung, um alles zu planen. An zwei bis drei Tagen pro Woche arbeite ich in Courtepin; an den übrigen Tagen besuche ich die Filialen. Manchmal muss ich schon am Vortag anreisen, um einen Grossaufzug vorzubereiten. Am Tag der Degustation prüfe ich, ob alles gut läuft. Wenn es Schwierigkeiten gibt, muss ich diese schnell beheben. Vielleicht fehlt Ware, oder die Materialkiste ist nicht in der Filiale eingetroffen. Am Stand selber steht eine unserer 20 Micarna-Degustantinnen.

In der ganzen Schweiz unterwegs

Im Durchschnitt besuche ich sechs bis acht Filialen pro Tag, die im gleichen Gebiet liegen. So können wir die Fahrkosten auf ein Minimum reduzieren. Wenn ich im Aussendienst bin, fahre ich meistens um 6.15 Uhr von zu Hause los. Meine Arbeitstage sind gut gefüllt und ich habe grossen Spass an meiner Arbeit. Durch meine Aktivität bereise ich oft die ganze Schweiz. Es gibt Tage, an denen ich mir mehr Zeit für Gespräche mit Promotorinnen und Kunden nehmen kann, manchmal läuft alles viel schneller ab. Auch gilt es, die Produkte der Mitbewerber zu beachten. Weil wir die ganze Schweiz betreuen, sitze ich oft im Auto. Ich fahre für die Micarna im Jahr rund 40'000 Kilometer. Das macht mir gar nichts aus – im Gegenteil. Von unterwegs hole ich noch Termine herein, es kommen laufend neue Aufträge dazu.

Mein Job ist sehr abwechslungsreich. Ich kümmere mich um die Administration im Büro, die Lagerbewirtschaftung sowie um das Aufbauen vor Ort und den Kontakt mit den Leuten in den Filialen. Ich bin gelernter Verkäufer und war selber viele Jahre in einer Filiale als Stellvertreter des Marktleiters tätig. Ich habe seit jeher eine besondere Beziehung zu Lebensmitteln. Aber mich interessiert auch, wie die Filialen eingerichtet sind, die Verpackung von feinen Sachen, die Lancierung neuer Artikel auf dem Markt. Und ich esse gern. Das Kochen hingegen überlasse ich lieber meiner Frau.

Ich habe Freude an meinem Job

Und das schon seit sieben Jahren. Es macht mich zufrieden, wenn ich am Abend nach einer Promotion nach Hause komme und sagen kann: Es hat alles bestens geklappt! Schön ist auch, dass wir in den Migros-Filialen immer willkommen sind. Uns darf man ja gerne haben, schliesslich erleichtern wir den Filialen die Arbeit und bringen ihnen fast immer bessere Umsätze.

Wer im Aussendienst Erfolg haben will, muss pflichtbewusst sein, selbständig und ordnungsliebend – und sehr pünktlich. Man muss in den Läden



Die POS-Materialien für die «Wintergemüse-Degustation» werden aus den Transportkisten genommen.



Aufhängen der Micarna-Rotairs für die Degustation mit Tartare aus der Linie Steak & More



Letzte Instruktionen an die Degustantin. Hygiene und kompetente Beratung sind wichtig!

Hilfsbereitschaft zeigen, überzeugen können und ein gutes Verhältnis zu dem Personal aufbauen. Auch Organisationstalent ist gefragt, denn wir von der Micarna sind neben den Degustationen ja auch noch bei Grossanlässen wie dem Murtenlauf, dem Freiburger-Altstadtlauf oder am SlowUp dabei. Um das ganze Catering professionell durchzuführen, sind wir auf die Unterstützung vieler Mitarbeitenden angewiesen. Da muss man die Übersicht bewahren, darf nicht hektisch werden. Es hilft mir im Alltag, dass ich ein ruhiger Mensch bin. Regelmässiger Schlaf ist mir wichtig, damit ich am Morgen fit bin. Ich singe leidenschaftlich gern, einmal pro Woche probe ich mit dem Kirchenchor, dann wird's manchmal spät. Die freien Tage verbringe ich mit meiner Frau beim Wandern oder Schneeschuhlaufen – Hauptsache, wir sind in der Natur.

Mir geht's gut – persönlich und beruflich. Vor einigen Jahren haben meine Frau und ich ein schönes Haus gekauft. Darauf bin ich besonders stolz. Ich hoffe, alles bleibt so – dann bin ich auch in zehn Jahren noch gerne für Micarna unterwegs.

Der Metzgereipersonal-Verband der Schweiz und die Micarna SA: Eine Partnerschaft, die sich lohnt!

Der Metzgereipersonal-Verband der Schweiz – kurz MPV – ist seit seiner Gründung im 1899 der einzige Vertrags- und Sozialpartner der schweizerischen Fleischwirtschaft. In all den Jahren hat er die Anstellungsbedingungen der Mitarbeitenden in dieser Branche auf- und ausgebaut. Er unterhält mit den gewerblichen Betrieben einen zwischenzeitlich allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsvertrag und mit weiteren wichtigen Grossbetrieben hat er Firmenverträge abgeschlossen.

Mit der Gründung der Micarna SA in Courtepin – und seit der Schaffung des ersten Landesgesamtarbeitsvertrages mit der Migros – ist der MPV Vertragspartner. Der MPV steht zu diesem in jeder Hinsicht verbindlichen Vertragswerk, welches den Vergleich im gesamtschweizerischen Wirtschaftsfeld nicht scheuen muss. Zudem ist diese Partnerschaft für den MPV eminent wichtig, kann er doch die Interessen der Mitarbeitenden der Micarna und die der Metzgereien in den Genossenschaften betreuen. In Zusammenarbeit mit den Personalkommissionen werden optimale Ausgangslagen für die Migros-Mitarbeitenden geschaffen.

Beim MPV steht berufliche Weiterbildung an erster Stelle seiner Dienstleistungen. Er offeriert seinen Mitgliedern namhafte Vergünstigungen für den Besuch von Aus- und Weiterbildungskursen. Damit Sie fit für die Ausübung Ihres Berufes bleiben! Dies ist auch ein aktiver Beitrag zur Arbeitsplatzsicherung. Weitere Informationen finden Sie auch auf www.mpv.ch.

Ein Beitritt zum MPV lohnt sich also allweil. Für einen Monatsbeitrag von 12 Franken erhalten Sie alle zwei Wochen das Fleischfach-Journal «metzger+wurster» und profitieren von den vielen Dienstleistungen. Werden auch Sie Mitglied des MPV! Anmeldeformulare liegen auf oder sind in der Personalabteilung erhältlich.

metzger + wurster
le boucher+charcutier il macellaio+salumiere
Das Fleischfach-Journal des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz