

## Endlich wieder lernen: Mit Maske zum Meisterkurs

Aufatmen an der Fleischerschule Landshut: „Endlich geht es weiter“, freute sich Geschäftsführerin Barbara Zinkl, nachdem die Bayerische Staatsregierung die teilweise Wiederöffnung von Schulen bei Wahrung strenger Schutzmaßnahmen gegen das Coronavirus verkündet hatte. Die 1.BFS führt bereits seit 1. Mai ihren am 13. März unterbrochenen 441. Meisterkurs fort. 37 der 52 Teilnehmer müssen noch zwei Wochen lang im Teil IV Fachwissen in Arbeitspädagogik pauken. Dann trennen sie und ihre Kollegen nur noch die Abschlussprüfungen vom ersehnten Meistertitel.

Um die Fortführung in Zeiten höchster Infektionsschutzvorgaben möglich zu machen, musste die 1928 gegründete Lehreinrichtung eine Gefahrenanalyse und ein umfassendes Sicherheitskonzept erstellen. In enger Absprache mit dem Leiter des Landshuter Gesundheitsamtes, Dr. Dr. Dr. Heribert Stich, wurden die Maßnahmen konkretisiert: So teilte man den Kurs in Gruppen auf, jeder Teilnehmer sitzt an einem Einzeltisch, 1,5 Meter Mindestabstand im Theorie- und Praxisunterricht sind ebenso Pflicht wie das Tra-



Community-Masken, Einzelplätze, Sicherheitsabstand: Die Teilnehmer des Meisterkurses lernen unter besonderen Corona-Schutzbedingungen.

1.BFS

gen eines Mund-Nasen-Schutzes (Community-Maske). Pausen werden zeitversetzt abgehalten, Unterschriftenlisten sind vorerst tabu.

Vor Wiederaufnahme des Kurses hatte jeder schriftlich zu versichern, dass er weder Kontakt mit Covid-19-Infizierten hatte noch selbst unter Quarantäne stehe oder Krankheitssymptome zeige. Für den Schulalltag in Landshut erhielten die Meisterschüler vier DIN-A4-Seiten umfassende Sicherheits-, Verhaltens- und Hygieneregeln. Sie reichen vom regelmäßigen Händewaschen und -desinfizieren über das Mitbringen eigener Verpflegung bis zum Verbot des Austauschs von Arbeitsmaterialien. Auch auf gemein-

same Freizeitaktivitäten müssen die Absolventen momentan verzichten. Schade: Wegen der Gefahren durch SARS-CoV-2 wird die für 17. Mai geplante Meister-Freisprechungsfeier entfallen.

„Sicherheit geht vor!“ betont Barbara Zinkl. Wichtig sei aber, dass mit dem Neustart ein kleiner Schritt zurück zur Normalität gegangen worden sei. Und darüber sei man nach dem „Lockdown“ der letzten Wochen wie viele andere Branchen übergücklich. Auch die Teilnehmer des MK 441, die schon in der „heißen“ Corona-Phase vor Abbruch des Lehrgangs ruhig und besonnen reagiert hatten, freuten sich jetzt über das Wiedersehen und die Chance, in Kürze die

Prüfung ablegen zu können und danach den für die berufliche Karriere so wichtigen Meisterbrief in der Tasche zu haben. Die Vorsicht und Hilfsbereitschaft untereinander seien in den ersten Tagen vorbildlich gewesen, so Zinkl – das mache auch Mut für künftige Kurse, die noch unter erschwerten Rahmenbedingungen stattfinden müssen.

Voraussichtlich bis zum 26. Juli läuft der 442. Meisterkurs in der Schule an der Straubinger Straße 16, vom 14. September bis 29. November der 443. Meisterkurs. Ebenfalls vom 14. September bis 29. November 2020 ist ein Vorbereitungslehrgang zum/zur Geprüften Verkaufsleiter/-in (HWO) geplant. Anfang Juli soll ein Kurs zum Fleischsommelier beginnen.

Ohne Einschränkungen finden parallel Online-Fortbildungslehrgänge etwa zum Master „Unternehmensführung“ mit Schwerpunkt Fleischwirtschaft oder zum „Zertifizierten Ernährungscoach – Fachrichtung Fleisch (BFS)“ und „Zertifizierten Seminartrainer – Fleischbranche (BFS)“ statt.

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)