



Für Dich

Genau das Richtige!



Unsere Ausbildungsberufe

X Fleischer/-in

X Fleischerei-Fachverkäufer/-in

www.fleischerberufe.de





Das Fleischerhandwerk: Für alle, die Appetit auf mehr haben



Eine abwechslungsreiche Ernährung mit frischen, hochwertigen Lebensmitteln liegt bei jungen Menschen voll im Trend. Kein Wunder, dass sich viele Schulabgänger für eine Ausbildung in diesem Umfeld interessieren. Besonders spannende Perspektiven eröffnet dir das Fleischerhandwerk. Kaum ein anderer Beruf bietet dermaßen viele Chancen sowie zugleich Abwechslung und Sicherheit. Warum sich der Einstieg in unsere Branche lohnt, wie vielfältig die Tätigkeit dort ist und welche erstklassigen Aussichten du hier hast, zeigen wir in dieser Broschüre.

Aussichten, die dir schmecken werden

Bei den meisten Menschen gehören leckere Fleischgerichte zum Speiseplan – und das wird auch in Zukunft so sein. Wer in unserer Branche durchstartet, braucht sich um seinen Arbeitsplatz garantiert keine Sorgen zu machen. Und das Fleischerhandwerk hat für dich auch künftig goldenen Boden: Viele Meisterbetriebe suchen gut ausgebildete Fachkräfte – und tüchtige Nachfolger. Ob eine sichere Anstellung mit besten Aufstiegschancen dein Traum ist oder sogar dein eigenes Geschäft – hier kannst du ihn schneller wahr machen als anderswo.

Bring Würze in dein Leben!

Zwei Berufe stehen dir zur Wahl:

X Fleischer/-in

X Fleischerei-Fachverkäufer/-in

Wofür auch immer dein Herz mehr schlägt – beide Ausbildungswege sind genau das Richtige für deinen beruflichen Ein- und Aufstieg. Und ganz anders, als du bisher vielleicht gedacht hast! Zum Beispiel, weil es im Fleischerhandwerk längst nicht mehr nur um die Wurst geht – sondern sich der Job immer mehr um Catering, Feinkost und Partyservice dreht.



Jobs aus purer Freude am Genuss!

Du grillst dir mit Vorliebe einen pikanten Fleischspieß und knackige Würstchen oder haust dir ein saftiges Steak in die Pfanne. Richtest gern Frikadellchen, Schnitzel, feuriges Chili con Carne und herzhafte Geflügelsalate zur Party bei Freunden an. Experimentierst in der Küche mit interessanten Gewürzen. Oder kannst dir vorstellen, das alles einmal auszuprobieren, andere mit deinem guten Geschmack zu überraschen und sie mit kalten und warmen Fleisch- und Aufschnittplatten zu begeistern? Dann bist du herzlich willkommen im Fleischerhandwerk! Dein Interesse an genussreichen Speisen ist die beste Zutat für deinen Erfolg in unserer Branche. Alles Weitere lernst du bei uns!

**„LECKERE SNACKS FÜR DEN
MITTAGSTISCH BRUTZELN,
NEUE REZEPTE AUSPROBIEREN,
KUNDEN RUND UMS CATERING
BERATEN – ICH HÄTTE NIE GEDACHT,
DASS MEINE AUSBILDUNG
SO VIELSEITIG IST.“**

Lust auf Abwechslung?

Hier wirst du zum Geschmacksexperten. Denn das Fleischer-Fachgeschäft entwickelt sich mehr und mehr zur Genuss-Boutique: Mittagsmahlzeiten im Ladenlokal und Service Lieferungen außer Haus spielen eine zunehmend wichtige Rolle. Wie eh und je stehen bei den meisten Menschen Fleischprodukte auf der Wunschliste ganz oben – vom Kotelett über Putenmedaillons bis zum Schweinebraten.

Deshalb lernst du nicht nur, wie man frische Fleischspezialitäten und Wurst für Aufschnitt herstellt. Du bringst auch eigene Ideen für neue Kreationen wie beispielsweise würzige Sonntagsbraten oder delikate Fleischpfannen ein und richtest diese appetitlich her – in der Frischetheke, aber auch bei kalten und warmen Buffets im Rahmen interessanter Veranstaltungen.

Lass dich inspirieren!

Schmackhafte Rezeptideen
findest du laufend aktuell unter
fleischerberufe.de/rezepete-more







Groß rauskommen statt kleine Nummer sein

Wo fühlst du dich wohler: In einem anonymen Großunternehmen, wo kaum einer den anderen kennt und deine tollen Leistungen gar nicht richtig wahrgenommen werden können? Oder doch lieber in der sympathischen Atmosphäre eines Familienbetriebs? Dann bist du im Fleischerhandwerk genau richtig.

Hier schätzt man dich schon ab dem ersten Tag der Ausbildung als Persönlichkeit, die gebraucht wird – und ganz selbstverständlich dazugehört. Freundliche Kolleginnen und Kollegen zeigen dir, wie das Geschäft läuft. Von ihrer Erfahrung kannst du dir laufend eine Scheibe abschneiden. Schließlich hält man in einem familiären Unternehmen fest zusammen. Na, fühlt sich das gut an?

„DAS WAR VON ANFANG AN MEIN LADEN. MIT NETTEN KOLLEGEN UND KUNDEN, DIE MITTLERWEILE MEINE FREUNDE GEWORDEN SIND.“

Die Zukunft ... gehört dir!

Tradition und Fortschritt, die Mischung macht's: Seit Jahrtausenden gehören Fleisch und Wurst vollkommen natürlich zu unserer Ernährung. Berufe im Fleischerhandwerk zählen daher zu den ursprünglichsten überhaupt – und weit in die Zukunft hinein zu den krisensichersten.

Zugleich geht unsere Branche mit der Zeit, denn die Geschmäcker wandeln sich. Und dein Job ist es, unseren Kunden immer wieder Appetit auf Neues zu machen. Du siehst: Deine Ausbildung ist für dich eine prima Investition.

Wenn du wissen willst, wie es in einem familiär geführten Fleischerbetrieb zugeht: Unter fleischerberufe.de/berufe kannst du jungen Profis über die Schulter schauen.



Mach was draus!

Nimm dein Leben in die Hand – mit einer Ausbildung, bei der du deine Talente optimal einbringen kannst. Ob Fleischer/-in oder Fleischerei-Fachverkäufer/-in – die Entscheidung, welcher dieser Berufe für dich die beste Wahl ist, können wir dir nicht abnehmen. Aber eines fest versprechen: Auf beiden Wegen wird's bestimmt nie langweilig.

Schließlich lebt das Fleischerhandwerk laufend von frischen Ideen – z. B. für würzige Grillspezialitäten, Aufschnittvariationen oder feine Salate. Deine Kreativität kommt gut an!

**„WAS MIR IN MEINER AUSBILDUNG
AM MEISTEN GEFÄLLT, IST DIE
ABWECHSLUNG. HIER IST KEIN TAG
WIE DER ANDERE UND ICH LERNE
STÄNDIG SPANNENDE SACHEN DAZU.“**

Hier kannst du einiges anrichten

Bei uns kannst du beides ausspielen: Dein praktisches Händchen für kulinarische Spezialitäten – und jede Menge Köpfchen für genussreiche Neuentwicklungen. Schon während der Ausbildung ist dein Aufgabenspektrum äußerst vielfältig. Neben der Beschaffung, Veredelung und Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren sowie feinen Salaten lernst du auch ein für unsere Branche immer wichtigeres Geschäftsfeld kennen: das Catering und den Partyservice für private Feiern, Empfänge oder betriebliche Veranstaltungen. Da zeigt du richtig, was du kannst!

Bleib auf dem Laufenden. Wir
spießen für dich aktuelle Meldun-
gen aus dem Fleischerhandwerk
auf: [fleischerberufe.de/
frisch-aufgespiesst](http://fleischerberufe.de/frisch-aufgespiesst)







für

Aupacker & Co



Du hast alles fest im Griff

Kräftig anpacken ja, Knochenarbeit nein: Eine Ausbildung im Fleischerhandwerk ist die richtige Wahl für alle, die gern praktisch arbeiten. Zwar ist auch heute noch körperlicher Einsatz gefragt. Doch im Gegensatz zu früher ist der Beruf des Fleischers heutzutage kein purer Kraftakt mehr. Deswegen gibt es auch immer häufiger junge Frauen, die diesen abwechslungsreichen Beruf ausüben. Deine Fähigkeit zum Anpacken ist aber natürlich ebenso gefragt, wenn du dich für das Berufsbild Fleischerei-Fachverkäufer/-in entscheidest.

Unterstützt und entlastet wirst du in allen Tätigkeiten – egal, ob bei der Zubereitung oder hinter der Ladentheke – von modernster Technologie. Sie erledigt vieles schon automatisch auf Knopfdruck. Handwerk und Hightech – bei uns findest du beides.

**„VON MORGENS BIS ABENDS IM
BÜRO HOCKEN – DAS IST NICHTS FÜR
MICH. ICH ARBEITE LIEBER PRAKTISCH
UND SEHE, WAS ICH MIT EIGENEN
HÄNDEN GESCHAFFEN HABE.“**

Handarbeit – höchstpersönlich „made by you“

Je nach Ausbildungsberuf sind deine wichtigsten Aufgaben: die Beschaffung von Rohprodukten und Veredelung zu schmackhaften Fleisch- und Wurstprodukten, das appetitanregende Anrichten, die Entwicklung neuer Rezepturen und eigener Spezialitäten sowie deren Verkauf. Klingt spannend? Dann komm zu uns!

Wie es heute in einem modernen
Fleischerbetrieb zugeht? Schau es dir
an unter [fleischerberufe.de/
jobcheck](http://fleischerberufe.de/jobcheck)



Darf's ein nettes Wort extra sein?

Der Umgang mit Menschen macht dir Spaß? Du hast Freude an Service und Beratung? Die ansprechende Präsentation von Produkten und das Herrichten appetitlicher Buffets sind genau dein Ding? Das Berufsbild Fleischerei-Fachverkäufer/-in ist eine spannende Alternative zur Ausbildung als Fleischer/-in. Hier bildet der direkte Kundenkontakt – im Ladenlokal und außer Haus, z. B. bei Empfängen, Konzerten und Feiern – den Schwerpunkt.

Und weil es im Fleischerhandwerk ganz persönlich zugeht, kennst du deine Kunden. Du weißt, was ihnen schmeckt – und legst beim Abwiegen gern noch ein nettes Wort oben drauf.

**„WAREN PLATZIEREN, MIT MENSCHEN
INS GESPRÄCH KOMMEN,
VERKAUFEN – DAS IST GANZ NACH
MEINEM GESCHMACK.“**

Mit dieser Ausbildung bist du gut im Geschäft

Zum Erfolg deines Betriebs trägst du wesentlich bei. Schließlich sorgst du mit deinen verkäuferischen Fähigkeiten dafür, dass der Umsatz tüchtig brummt. Dank deines Talents für schöne Gestaltung läuft der Kundschaft schon beim Anblick der Leckereien das Wasser im Munde zusammen. Mit dir läuft die Sache eben richtig gut!

Tausch dich mit anderen Auszubildenden, Betrieben und uns aus:
Unter [facebook.de/
AusbildungimFleischerhandwerk](https://www.facebook.de/AusbildungimFleischerhandwerk)
findest du Kontakt zu interessanten
Menschen aus unserer Branche.





für
Verkaufs-
talente 



Fleischer/-in: Weil du eine Menge drauf hast!

Dein Typ wird verlangt

Als Fleischer/-in weißt du, woran man gutes Fleisch erkennt, wo man es herbekommt – auch unter Berücksichtigung des Tierschutzes, wie es zugeschnitten werden muss, damit es perfekt gelingt und welches Teilstück für welches Gericht das beste ist. In deinem Alltag nimmst du modernste Maschinen zur Hilfe, brauchst aber neben technischem auch handwerkliches Geschick. Außerdem helfen dir ein ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn sowie Organisationstalent. Eine gute Portion Serviceorientierung und Kreativität runden dein Profil ab.

Alles außer Langeweile

Die dreijährige Ausbildungszeit umfasst die betriebliche Ausbildung sowie Berufsschule und überbetrieblichen Unterricht. Bei entsprechenden Leistungen kannst du aber auch schneller ans Ziel gelangen. Dein Tagesablauf als Fleischer/-in ist äußerst abwechslungsreich, wie das Beispiel von Sebastian zeigt.

Ein typischer Arbeitstag

5.30 Uhr: Ankunft im Betrieb

Sebastian ist diese Uhrzeit gewohnt. Heute fährt er direkt zum Schlachthof. Dort holt er die Schweinehälften ab, die zu Fleischwaren und Wurst weiterverarbeitet werden. Im betriebseigenen Kühltransporter bleibt das Fleisch frisch!

7.00 Uhr: Die Schweinehälften kommen an

Eine Stunde später sind Sebastian und sein Kollege zurück vom Schlachthof. Jetzt wird das Fleisch aus dem Kühlwagen direkt in die Wurstküche transportiert. Damit es schnell geht, verarbeiten alle Kollegen gleichzeitig das Fleisch weiter.

9.00 Uhr: Bratwurst entsteht

Sebastian produziert im Laufe des Vormittags meterweise spanische Bratwurst, eine Spezialität seines Betriebs. Neben Fleisch kommen noch Gemüse, Kräuter und Gewürze hinein. Sebastian hat alle Zutaten genau im Kopf.

10.30 Uhr: Lieferungen an Kunden

Heute benötigt ein Kunde eine größere Fleischmenge für eine Veranstaltung, ein Wurstpaket geht an ein älteres Ehepaar, das nicht mehr so gut laufen kann. Alles in den Transporter und auf geht's quer durch die Stadt. Sebastian kennt die meisten Wege aus dem Kopf.





11.00 Uhr: Mittagspause

12:00 Uhr: Kunden bedienen

In der Mittagszeit hilft Sebastian im Ladengeschäft mit. Er hat sich extra umgezogen! Es ist eine Menge los, denn schließlich gibt's Kassler mit Püree! Bei Kundenfragen zählt jetzt Fachwissen: Welche Wurst ist fettarm, wie lange braucht Geschnetzeltes in der Pfanne und wann gibt's wieder frisches Roastbeef?

13:00 Uhr: Fleisch pökeln

Nach dem Mittagsgeschäft geht für Sebastian die Arbeit in der Wurstküche weiter. Es wird gepökelt, das heißt Fleisch oder Wurst werden mit Kochsalm und Pökellake behandelt und so haltbar gemacht. Sebastian ist froh, dass sein Betrieb eine Pökelsmaschine hat, das spart Arbeit und geht viel schneller!

14.00 Uhr: Sauber machen

Täglich wird die Wurstküche nach der Produktion blitzblank geputzt. Da alle mit anfassen, geht das auch ganz schnell. Hygiene ist das A und O, denn schließlich wollen morgen früh alle mit sauberen Maschinen und Werkzeugen arbeiten.

14.30 Uhr: Feierabend

Geschafft! Feierabend – oder wohl besser Feierabend nachmittag! Schnell noch duschen, umziehen und ab nach Hause. Jetzt hat Sebastian viel Zeit für Freunde und Hobbies.

Das wird dich interessieren

Zusätzlich kannst du dich ab dem zweiten Ausbildungsjahr spezialisieren und dein Können vertiefen. Dafür stehen sechs Qualifikationsbausteine zur Wahl: Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren sowie von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf, Verpacken von Produkten.

Danach geht's schnell aufwärts

Fleischer/-innen sind sehr stark nachgefragte Fachkräfte. Deshalb hast du nach der Ausbildung ausgezeichnete Beschäftigungschancen. Für die weitere Karriere stehen dir viele Möglichkeiten offen, zum Beispiel:

- X Selbstständige/r Fleischermeister/-in**
- X Verkaufs- oder Filialleiter/-in**
- X Betriebswirt/-in**
- X Fachbereichsleiter/-in für Fleisch- und Wurstwaren**
- X Fleischereitechniker/-in**
- X Lebensmitteltechnologe/-technologin**

Noch mehr Informationen zum
Ausbildungsberuf des Fleischers
gibt's hier: [fleischerberufe.de/
berufe/fleischer](http://fleischerberufe.de/berufe/fleischer)

Fleischerei- Fachverkäufer/-in: Damit bist du fein raus!

Das passt zu dir

Der Beruf heißt offiziell „Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei“. Hier weißt du alles über das Lebensmittel Fleisch, bist teamorientiert, kannst auf Menschen zugehen und arbeitest gerne mit anderen zusammen. Einfühlungsvermögen gegenüber den Kunden und ihren Wünschen ist in diesem Beruf ebenso von Vorteil wie ein gepflegtes Äußeres und freundliches Auftreten.

Jede Menge Abwechslung

Auch hier umfasst die dreijährige Ausbildungszeit (Verkürzung möglich) die betriebliche Ausbildung sowie Berufsschule und überbetriebliche Unterweisungen. Der Tagesablauf von Sara zeigt dir, wie abwechslungsreich dein Arbeitstag verläuft.

Ein typischer Arbeitstag

7.00 Uhr: Ankunft im Betrieb

Sara findet's eigentlich früh morgens am schönsten, weil alles noch entspannt ist. Schnell umziehen und los geht's: Wurst muss ins Ladengeschäft transportiert werden!

7.15 Uhr: Theke startklar machen

Die erste Tat: die Theke so herrichten, dass alles wohlgeordnet aufgestellt und dekoriert ist. Die Kollegen helfen mit. Preise und Bezeichnungen zuordnen, fertig! Jetzt können die Kunden kommen!

8.30 Uhr: Glastafel beschriften

Die ersten Kunden haben sich im Laden schon ihr Frühstück geholt. Gerade ist es etwas ruhiger. Nun hat Sara Zeit, die Glastafel zu beschriften – alle aktuellen Angebote auf einen Blick für die Kunden.

10.30 Uhr: Kunden bedienen

Die ersten Stunden hinter der Theke vergehen wie im Flug. Sara hat schon einige Kilo Wurst und Fleisch verkauft. Sie kennt ihre Stammkunden und auch ihre Wünsche oft schon. Neue Kunden berät sie gern und empfiehlt ihnen neue hausgemachte Produkte.

10.45 Uhr: Mittagstisch vorbereiten

Da im Verkaufsraum nicht viel los ist, hilft Sara in der Küche. Auf dem Plan für den Mittagstisch stehen „Wurst-Cordon-bleus“. Diese sind schon vorbereitet und müssen nun gleichmäßig gebraten werden.





Das braucht ein wenig Geduld und Fingerspitzengefühl!

11.00 Uhr: Ein Kunde ruft an

Sara nimmt telefonisch die Wünsche eines Kunden auf. Sie notiert und fragt nach, wie viele Menschen eingeplant sind, zu welchem Termin und an welche Adresse geliefert werden soll.

12.00 Uhr: Pause

Endlich Pause! Heute essen alle Kollegen zusammen. Jeder kann sich aussuchen, ob er warm oder lieber nur ein Brot essen möchte.

14.30 Uhr: Kontrollieren und dekorieren

Zwischendurch kontrolliert Sara, ob noch alles in der Theke und den Kühlschränken ausreichend vorhanden ist und auch gut aussieht. Das Auge isst ja bekanntlich mit!

15.00 Uhr: Kunden bedienen

Weiter geht's! Viel los heute, Sara flitzt zwischen Theke, Waage und Schneidemaschine hin und her.

15.30 Uhr: Schinkenplatte legen

Sara ist wieder in der Küche aktiv, denn heute soll noch ein kleines Buffet mit mehreren Platten und Salaten ausgeliefert werden. Sara legt kunstvoll eine Schinkenplatte. Das will gelernt sein!

16.00 Uhr: Feierabend!

Du zeigst es der Welt!

Mit deiner Ausbildung als Fleischerei-Fachverkäufer/-in hast du hervorragende Perspektiven in der Tasche. Denn viele Betriebe haben Bedarf an deiner Arbeitskraft – und suchen genau jemanden wie dich. Vielleicht reicht dir das aber noch nicht und du möchtest mehr erreichen? Im Rahmen von Fortbildungsveranstaltungen und Seminaren kannst du dich gezielt weiterbilden und eine leitende Stellung erwerben, zum Beispiel als

- X Verkaufs- oder Filialleiter/-in**
- X Betriebswirt/-in des Handwerks**
- X Fachbereichsleiter/-in für Fleisch und Wurstwaren**
- X Leitende/r Mitarbeiter/-in in einem Cateringunternehmen**
- X Selbstständige/r Unternehmer/-in im Bereich Partyservice**

Typisch Fleischerei-Fachverkäufer/-in: In unserem interaktiven Berufsbild siehst du schon jetzt, was dich in diesem Beruf erwartet.
fleischerberufe.de/berufe/
[fleischerei-fachverkaeufferin](#)



Für alle, die mitmischen wollen



Unter fleischerberufe.de findest du zahlreiche nützliche Informationen rund um deinen Ein- und Aufstieg im Fleischerhandwerk, z. B. freie Ausbildungsplätze in deiner Nähe sowie Bewerbungs- und Karrieretipps. Außerdem präsentieren wir dir im Portal eine Vielzahl multimedialer Anwendungen wie Spiele, Videos und interaktive Erfahrungsberichte deiner zukünftigen Kolleginnen und Kollegen. Was dich außerdem erwartet: Rezeptideen für deine nächste Grillparty, aktuelle Meldungen aus der Branche und vieles mehr.

Schau mal rein!

Wir bringen dich weiter

Du siehst: Das Fleischerhandwerk ist anders, als du denkst. Wir freuen uns, wenn du dich nun konkret für eine Ausbildung in unserer Branche interessierst – und besonders darauf, dich vielleicht schon bald bei uns als Nachwuchskraft zu begrüßen. Wenn du Fragen hast – wir sind jederzeit für dich da.



Ausbildung im Fleischerhandwerk – Anders als du denkst



Auf den Geschmack gekommen?

Nähere Infos und eine Ausbildungs-
platzbörse findest du hier:
fleischerberufe.de und [facebook.com/
AusbildungimFleischerhandwerk](https://www.facebook.com/AusbildungimFleischerhandwerk)

Deutscher Fleischer-Verband
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt am Main
Telefon +49 (0) 69/63302-0