

AUSBILDUNG IM  
FLEISCHERHANDWERK

*Anders  
als du denkst*



*Frisch zubereitet –  
für dich!*

Unsere Ausbildungsberufe

X Fleischer/-in

X Fleischerei-Fachverkäufer/-in



## *Das Fleischerhandwerk – für alle, die richtig was auf der Pfanne haben*

Eine abwechslungsreiche Ernährung mit frischen, hochwertigen Lebensmitteln liegt bei jungen Menschen voll im Trend. Kein Wunder, dass sich immer mehr Schulabgänger für eine Ausbildung in diesem Umfeld interessieren. Besonders attraktive Perspektiven bietet dir das Fleischerhandwerk.

### **Aussichten, die dir schmecken werden**

Kaum ein anderer Beruf eröffnet dir so viele Chancen wie diese äußerst spannende und vielfältige Branche. Mit etwas Biss kannst du ganz schnell eine Menge erreichen – zum Beispiel Meister/-in werden, eine Filiale übernehmen oder sogar deinen eigenen Laden führen.



**JAQUELINE WOHLAND**  
**BEI UNS GEHT'S UM DIE WURST**  
**UND UM VIEL, VIEL MEHR!**



**Für**

**Geschmacksexperten**



Du grillst dir mit Vorliebe einen leckeren Fleischspieß. Richtest gern einen Nudelsalat zur Party bei Freunden an. Experimentierst in der Küche mit interessanten Gewürzen. Oder kannst dir vorstellen, das alles einmal auszuprobieren und andere mit deinem guten Geschmack zu überraschen? Willkommen im Fleischerhandwerk!

### **Wissen, was gut schmeckt**

- In deiner Ausbildung hast du es mit einem der beliebtesten Lebensmittel zu tun – und wirst zum gefragten Geschmacksexperten.
- Du lernst, wie man frische Fleischspezialitäten zubereitet sowie Aufschnitt produziert. Hier bringst du auch eigene Ideen ein.
- Als Fleischer/-in weißt du, welches Fleisch perfekt für ein gutes Steak ist.
- Auch bei der Gestaltung kalter und warmer Buffets spielst du dein Können aus.



**F**

**für Traditionsverliebte** 

TIMO SEIBEL

**HANDWERK UND FAMILIE –  
DAS LEBST DU HIER TÄGLICH.**



In einem Familienbetrieb schätzt man dich schon ab dem ersten Tag als Persönlichkeit, die gebraucht wird – und ganz selbstverständlich dazugehört! Nette Kollegen zeigen dir, wie das Geschäft läuft. Wenn du eine familiäre Atmosphäre lieber magst als die Anonymität von Großbetrieben, bist du bei uns genau richtig.

### **Handfeste Perspektiven**

Selbst im Fleischerhandwerk hat sich der Alltag verändert. Trotzdem: Bei uns findest du einen der ursprünglichsten Berufe überhaupt. Denn seit Jahrtausenden sind Fleisch und Wurst fester Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung. Und daran wird sich garantiert nichts ändern. Du siehst: Deine Ausbildung ist eine gute Investition in die Zukunft – und absolut krisensicher.



**für**

**Aupacker**

RONNY FÜSSING  
**MEINEN BERUF SEHE ICH  
AUCH ALS WORKOUT.**



Eine Ausbildung im Fleischerhandwerk ist genau das Richtige für alle, die gern praktisch mit den Händen arbeiten. Dabei wirst du durch modernste Technik entlastet. Deine wichtigsten Aufgaben sind – je nach Ausbildung, für die du dich entscheidest – die Beschaffung von Rohprodukten und Veredelung zu schmackhaften Fleisch- und Wurstwaren, das appetitanregende Anrichten sowie der Verkauf.

### **Pack deinen Aufstieg an**

Nach deiner Ausbildung stehen dir spannende Karrierewege offen.  
Zum Beispiel

- eine Weiterbildung im Bereich Catering und Partyservice
- die Qualifikation als Meister/-in

Oder wie findest du die Vorstellung von deinem eigenen Betrieb? Selbst gut laufende Geschäfte suchen immer mal wieder einen neuen Chef – der gern auch eine Chefin sein darf!



SEBASTIAN BRETZ  
**IN MEINEM LADEN SCHNEIDE  
ICH IMMER GUT AB.**



## **f**ür Verkaufstalente

Du hast Spaß am Kontakt mit anderen Menschen? Freude an Service und Beratung? Dann ist der Platz hinter der Ladentheke vielleicht genau passend für dich. Denn neben dem Beruf des Fleischer oder der Fleischerin gibt es in unserem Handwerk für verkaufsbegabte junge Menschen eine interessante Alternative: die Ausbildung als Fleischer-Fachverkäufer/-in. Mit deinen Fähigkeiten sorgst du dafür, dass der Umsatz saftig ausfällt.

### **Ein Beruf, mit dem du gut im Geschäft bist**

Vom Fleischerhandwerk können sich Supermärkte und Einkaufszentren eine schöne Scheibe abschneiden: Denn hier geht es noch ganz persönlich zu. Du kennst deine Kunden, weißt, was ihnen schmeckt – und legst beim Abwiegen gern noch ein nettes Wort obendrauf. Mit dir läuft das Geschäft!



**F**ür

**Ideenreiche** 

CAROLIN SCHMIDT  
**HIER FREUEN SICH ALLE,  
WENN ICH WAS ANRICHTE!**



Fleischer/-in oder Fleischerei-Fachverkäufer/-in – die Entscheidung, welcher dieser Berufe für dich die beste Wahl ist, können wir dir nicht abnehmen. Dafür versprechen wir aber eines: Wie auch immer deine Wahl ausfällt, bei uns wird dir nie langweilig. Schließlich lebt das Fleischerhandwerk von neuen Ideen – etwa für würzige Grill- und Bratenspezialitäten, Aufschnittvariationen oder feine Salate. Deshalb kommt es hier auf deine Kreativität an!

### **Hier wird Essen zum Event**

Berufe im Fleischerhandwerk sind äußerst vielseitig. Das siehst du allein schon an den Geschäftsfeldern, die neu dazugekommen sind oder die heute viel stärker von den Kunden nachgefragt werden als früher:

- Partyservice für private Feiern
- Veranstaltungsorganisation inklusive Catering
- Kalte und warme Buffets bei offiziellen Empfängen

# Bring Würze in dein Leben!



Ob Fleischer/-in oder Fleischerei-Fachverkäufer/-in – beide Ausbildungsberufe sind heiße Tipps für deinen beruflichen Ein- und Aufstieg. Und ganz anders, als du bisher vielleicht gedacht hast!

- **Werde Geschmacksexperte!** Frische Fleisch- und Wurstwaren, feine Salate und andere herzhaftere Delikatessen stehen hoch im Kurs in Deutschland.
- **Lebe die Tradition!** Das Fleischerhandwerk ist krisensicher und pflegt die persönliche Atmosphäre im familiär geführten Betrieb.

- **Pack selbst an!** Handwerk heißt auch praktisches Arbeiten mit den eigenen Händen. Das macht ebenso viel Spaß wie das Bedienen modernster Technik, die dich unterstützt.
- **Lass die Kasse klingeln!** Im täglichen Kontakt mit netten Menschen, vor allem bei der Beratung von Kunden, im Verkauf und Catering, kurbelst du den Umsatz an.
- **Bring deine Ideen ein!** Kreativität, zum Beispiel bei der Gestaltung von Buffets oder der Entwicklung neuer Rezepte, macht erfolgreich und glücklich.



## Auf den Geschmack gekommen?

Nähere Infos und eine Ausbildungsplatzbörse findest du hier:  
[fleischerberufe.de](http://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

