

# Fleischer/in

**Das Fleischerhandwerk arbeitet mit modernster Technik und Computern. Fleischer von heute sind Dienstleister und überzeugen mit ihren kleinen und großen Köstlichkeiten die Kunden an der Ladentheke. Fleischer sind Experten für Genuss, Frische, Meister und Gesundheitsberater und was von ihnen verarbeitet wird, ist kontrolliert, von bekannter Herkunft und geprüfter Güte. Absolute Hygiene, die richtige Überzeugung, viel Gefühl für Lebens- und Genussmittel sind deswegen die Voraussetzungen für den Beruf. Wer sich dafür entscheidet, wählt aus den folgenden sechs Qualifikationsbausteinen zwei für sich aus: Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Herstellen von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf, Schlachten oder auch Verpacken von Produkten. Fleischer verfügen über ein ausgeprägtes Ästhetik- und Geschmacksempfinden, eine feine Nase und viel handwerkliches Geschick. Mit ihren kleinen und großen Köstlichkeiten überzeugen sie nicht nur den Kunden an der Ladentheke, sondern vor allem auch Spitzenköche, Hoteliers und Gourmets der Sternegastronomie – weltweit.**



**Ausbildungsdauer:** 36 Monate

**Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge pro Jahr:** 1.337

**Mehr Infos:** [www.fleischerberufe.de](http://www.fleischerberufe.de)

### **Aufgaben und Tätigkeiten:**

Der Fleischer sichert die Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ hochwertigem Fleisch und erstellt eine breite Palette unterschiedlicher Fleisch- und Wurstspezialitäten. Durch die gestiegenen Ansprüche der Verbraucher und den härteren Wettbewerb in der Branche hat sich das Tätigkeitsfeld des Fleischers stark verändert. So eröffnet beispielsweise der Party- und Plattenservice, der zunehmend von modernen Fleischerbetrieben angeboten wird, ein breites Feld für kreative Ideen. Der Party-Service garantiert die Belieferung köstlicher kalter und warmer Buffets nach Hause. Der Kunde kann sich so ganz seinen Gästen zuwenden und die Organisation und Zubereitung seinem Fleischermeister überlassen. Außerdem prüft der Fleischer noch selbst das von ihm verkaufte Rind-, Schweine-, Kalb-, Lamm-, Wild- oder Geflügelfleisch. Der Einkauf von Tie-

ren aus bäuerlicher Haltung garantiert gesundes und qualitativ hochwertiges Fleisch. Daneben führen viele Fleischerfachgeschäfte heute auch Lebensmittel wie z. B. Käse oder Fisch in ihrem Produktsortiment. Das Fleischerhandwerk arbeitet mit modernster Technik und Computern, die Zeiten der »Knochenarbeit« sind vorbei. Bei seiner Arbeit hat der Fleischer eine Fülle gesetzlicher Bestimmungen von der Hygieneverordnung bis zum Lebensmittelgesetz ebenso zu beachten wie wirtschaftliche Aspekte.

### **Perspektiven:**

Besonders beim Fleisch achten die meisten Verbraucher längst mehr auf die Qualität und Herkunft, denn auf den Preis. Damit ist mehr denn je die Kompetenz des Fleischers gefragt. Als Lebensmittelexperten liegen sie nachhaltig im Trend.

**Alle weiteren Infos und was du sonst noch  
übers Handwerk wissen musst findest du auf**

**[www.handfest-online.de](http://www.handfest-online.de)**