

Exzellente Perspektiven für Fleischer/-innen

WANDEL Technik erleichtert Arbeitsabläufe

BAD ZWISCHENAHN/EB – Mit 380 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 155 Mio. Euro ist die „Rügenwalder Mühle“ einer der wichtigsten Arbeitgeber in der Region. „Die qualifizierte, umfassende Ausbildung von engagierten Nachwuchskräften ist für uns von besonderer Bedeutung: So verfügen wir über attraktive

Ausbildungsplätze in modernen Berufsbildern wie beispielsweise Mechatroniker, Elektroniker für Betriebstechnik oder Fachkraft für Lagerlogistik. Einen hohen Stellenwert nimmt natürlich nach wie vor die Ausbildung im traditionellen Fleischerhandwerk ein.“

Dieses Berufsbild – das viele in erster Linie mit dem Schlachten und Wurstmachen verbinden – hat sich in den vergangenen Jahren stark gewandelt: Kriterien wie Fingerfertigkeit, Teamfähigkeit, Hygiene-Bewusstsein und mechanisch-technisches Verständnis mögen auf den ersten Blick nicht auf der Hand liegen, sind jedoch wichtige Voraussetzungen für die Ausbildung und Tätigkeit in diesem Arbeitsfeld.

Der Arbeitsbereich stellt sich heute als ausgesprochen modern und vielseitig dar, wobei vor allem in größeren Unternehmen eine Spezialisierung auf bestimmte Bereiche stattfindet. Bei einem Wurst- und Schinkenhersteller

wie der Rügenwalder Mühle bilden produktionsbezogene Aspekte ebenso wie der Bereich Verpacken von Produkten zentrale Schwerpunkte der Ausbildung.

Neben den genannten praktischen Fertigkeiten stellt der Fleischer-Beruf auch beachtliche theoretische Anforderungen: Dazu gehören Hygiene-, Verarbeitungs- und Kennzeichnungsvorschriften, kaufmännisches Wissen sowie organisatorische Fähigkeiten und EDV-Kenntnisse. Der Fleischer von heute arbeitet mit modernster Technik und Computern – die Zeiten der harten „Knochenarbeit“ sind damit vorbei. So muss er sich beispielsweise auch in punkto Steuerung, Wartung und Reinigung von Maschinen gut auskennen.

Voraussetzung für die Ausbildung zum Fleischer bzw. zur Fleischerin ist in der Regel ein Hauptschul- oder höherer Abschluss. Erwartet werden gute schulische Leistungen besonders in den Fächern Deutsch und Mathematik. Drei Jahre dauert die Lehre normalerweise, die unter bestimmten Umständen auf zwei Jahre verkürzt werden kann. Die Abschlussprüfung umfasst einen schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil.

Das Fleischerhandwerk bietet nicht nur eine große Vielfalt beruflicher Tätigkeitsfelder, sondern auch gute Aufstiegschancen sowie ausgesprochen sichere Arbeitsverhältnisse. Nach der erfolgreichen Absolvierung der Ausbildung besteht die Möglichkeit, die Meisterprüfung abzulegen und den Abschluss als „Betriebswirt des Handwerks“ zu machen oder auch ein Studium an einer Fachhochschule, Technischen Hochschule oder Universität zu beginnen.

→ @ Mehr Infos unter www.ruegenwalder.de

FLEISCHER/IN

Fleischer/innen stellen Fleisch- und Wurstwaren, Feinkostserzeugnisse, Gerichte und Konserven her. In Fleischerläden präsentieren und verkaufen sie die Produkte und beraten Kunden.

Hauptsächlich arbeiten Fleischer/innen in Betrieben des Fleischerhandwerks (Fleischerfachgeschäfte) oder der Fleisch- und Wurstwarenindustrie, in Einzelhandelsgeschäften oder in Fleischgroßmärkten. Aber auch in Schlacht- und Fleischerlegebetrieben können sie tätig sein. Darüber hinaus finden sie in der Gastronomie Beschäftigung, z.B. in Gaststätten mit eigener Metzgerei.

Fleischer/in ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).

Diese bundesweit geregelte 3-jährige Ausbildung wird im Bereich Industrie und Handel sowie im Handwerk angeboten.

QUELLE: WWW.BERUFENET.DE



BILD: RÜGENWALDER

Die Ausbildung im Fleischerhandwerk bietet vielfältige Chancen.

FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK

Ausbildung im Überblick

In fast jedem Unternehmen, welches Produkte herstellt oder handelt, müssen bestimmte Stoffe, Vorprodukte und Waren kurz-, mittel- oder langfristig gelagert werden, um sie später weiterzuverarbeiten oder zu versenden. Egal, wie im Lager gearbeitet wird – gesteuert und kontrolliert wird es von der Fachkraft für Lagerlogistik.

und bei Speditionen. In Ihrer Tätigkeit sind Sie für die Warenannahme, -überprüfung, -organisation, -planung und -lagerung verantwortlich. Sie müssen körperlich fit sein, ein gutes Zahlenverständnis besitzen und Probleme schnell lösen können.

Die Ausbildung dauert drei Jahre. In der Regel wird der qualifizierte Hauptschulabschluss verlangt.

Deshalb ist die Fachkraft