

Fleischer/in

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Berufsbildungsgesetz (BBIG) und Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule

Was macht man in diesem Beruf?

Fleischer/innen beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte.

Für den Verkauf bereiten Fleischer/innen zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Sie beraten die Kunden und verkaufen die Waren. Für den Imbissbetrieb bzw. Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu. Abhängig vom Arbeitsschwerpunkt schlachten sie auch Tiere und bereiten die Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung vor. Bei all ihren Tätigkeiten halten Fleischer/innen die gesetzlichen Vorgaben wie Lebensmittelrecht und Hygienevorschriften genau ein, auch beim Reinigen der verwendeten Maschinen und Geräte.

Wo arbeitet man?

Fleischer/innen arbeiten hauptsächlich

- in Betrieben des Fleischerhandwerks
- in Betrieben der Fleisch- und Wurstwarenindustrie
- in Fleischerfach- und Einzelhandelsgeschäften
- in Fleischgroßmärkten

Sie sind in Wurstküchen, Räucherräumen, Ausbein- und Zerlegeräumen, Schlacht- und Produktionshallen oder Kühl- und Lagerräumen tätig. Im Handel arbeiten sie auch in Verkaufsräumen oder mobilen Verkaufswagen.

Worauf kommt es an?

- **Verantwortungsbewusstsein** und **Sorgfalt** sind bei der Arbeit mit Lebensmitteln von besonderer Bedeutung. Damit die Qualität der Fleisch- und Wurstwaren stimmt, müssen die Hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften genau eingehalten werden.
- Kenntnisse in **Mathematik** sind erforderlich, um z.B. die Anteile einzelner Zutaten bei Wurstwaren zu errechnen und Gewichtsangaben zu bestimmen. Interesse an **Biologie** sollte vorhanden sein, da Fleischer/innen ggf. zu schlachtende Tiere begutachten und die Fleischqualität beurteilen.