

## Erst Lehre dann Karriere

Starte deine Ausbildung im Fleischerhandwerk!



### Was Dich erwartet:

Ein moderner Betrieb, in dem du das Fleischerhandwerk erlernst und erlebst, denn wir arbeiten handwerklich und mit Leidenschaft!

Als **Fleischer/in** lernst du wie man Schweine und Rinder verlegt und das Fleisch fachgerecht zu Steaks, Braten und unseren hausgemachten Wurstspezialitäten verarbeitet. Dabei nutzt du modernste Techniken und traditionelle Verfahren. Gemeinsam mit deinen Kollegen schaffst du Lebensmittel in höchster Qualität, die schmecken und deine Mitmenschen begeistern.

Bei uns hast du die Möglichkeit nach Wunsch auch Einblick in die Schlachtung zu bekommen, Erfahrungen im Bereich Partyservice, Verkauf und Versand zu sammeln.

### Was wir erwarten:

Als **Fleischer/in** solltest du verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln umgehen können und einen guten Sinn für Sauberkeit und Hygiene haben. Außerdem solltest du teamfähig sein und handwerkliches Geschick mitbringen.



## Der Azubibonus

Praktisch ist beides wertvoll!

Beende deine Ausbildung mit einer guten Berufseingangs-

Praxis 2

Theorie 2

denn erhältst du einen Bonus von 2000€.

Interesse ein Handwerk zu erlernen auf das du stolz sein kannst? Dann bewirb dich jetzt! Noch unsicher? Gern vereinbaren wir einen Termin zum Probearbeiten oder für ein Praktikum.