

Mikrobiologie

FASCHIERTES

Lebensmittelkontrolle



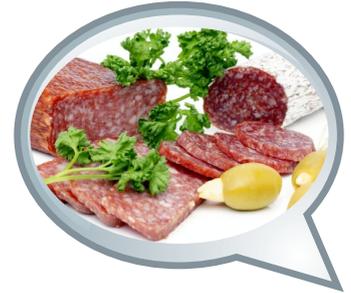
KÄSEKRAINER

Burger



Bratwurst

Hygiene



T-Bone Steak

Vakuum

LMIV

Extrawurst

Dry Aged

Fleischreifung



www.nemetz-fleisch.at



LEHRE ZUM FLEISCHVERARBEITER/IN

bei Nemetz-Fleisch in Böheimkirchen



Alles Fremdwörter? Nicht mehr lange....

Der Beruf des Fleischers hat sich verändert...

zur Geschichte

Der Beruf des Fleischers geht bis in die Frühzeit der Kulturgeschichte zurück. Wie lange genau lässt sich nicht mehr feststellen, es sind jedenfalls viele Jahrtausende.

Der Beruf der Fleischers ist mit Sicherheit älter als jener des Schmieds, Schnitzers oder des Bildhauers.

Es gibt Funde die belegen, dass der Beruf des Fleischers bereits 4.000 Jahre vor Christi Geburt ausgeführt wurde.

Der Fleischer heute - Beruf mit Zukunft

Der Fleischer von damals existiert heute nur noch in sehr ländlichen Gegenden. Heute kommt es mehr und mehr zu Spezialisierungen - Profis mit hochmodernen Maschinen.

Viele Menschen verbinden den Beruf des Fleischers mit schweren körperlichen Arbeiten und "blutigen" Angelegenheiten. Doch die Tätigkeiten der heutigen Fleischereien haben mit denen in schlachtenden Betrieben von früher nur noch wenig gemeinsam. Der von Nemetz-Fleisch führen einen Zerlegebetrieb, das heißt bei uns wird nicht geschlachtet sondern Schlachthälften oder Teilstücke angekauft die anschließend weiterverarbeitet werden. Die ehemals schwere körperliche Arbeit wird heute durch viele moderne und krafteinsparende Maschinen ersetzt. Geräte und Vorrichtungen erleichtern die Arbeit - Hebevorrichtungen, Rohrbahnen, Kutter, Wolf, Füllmaschinen, Eurokisten, etc. sind nur einige Arbeitsbehelfe.

Fleischer sind heute Spezialisten - sie wissen Bescheid über Tierkunde, über Hygienemanagement, über Spezialitäten, über Lebensmittel, über Inhaltsstoffe und Verfahrenstechnologie, über Rezepturen, über Technik und Computer, Serviceleistungen stehen stark im Vordergrund, Kommunikation und Teamfähigkeit sind unerlässlich... Fleischer entwickeln laufend neue Produkte, arbeiten an verschiedenen Rezepturen mit, verfeinern bestehende Rezepturen, probieren neue Gewürze, neue Inhaltsstoffe, versuchen Fettwerte zu verbessern und Fleischqualitäten zu erhöhen, erstellen maßgeschneiderte Produkte in Zusammenarbeit mit den Kunden und entwickeln sich stets weiter wenn es um Tierschutz, Tiergesundheit, Wohlbefinden und Qualität geht.

Kontakt und weitere Information:

NEMETZ-FLEISCH Handels GmbH
Betriebsstraße 19
3071 Böheimkirchen

Ihr Ansprechpartner:

Simona Nemetz, MA
Mail: simona@nemetz-fleisch.at
Tel.: +43 664 534 88 71
Tel.: +43 2743 255 25

Du hast Fragen? Ruf an - jederzeit!
Wir freuen uns auf Dich!



Ausbildung:

3-jährige Lehre im Lehrbetrieb
Landesberufsschule in Hollabrunn

Auszug aus dem Berufsprofil & Tätigkeitsfeld:

... der Lehrling soll befähigt werden, folgende Tätigkeiten fachgerecht, selbstständig und eigenverantwortlich auszuführen:

Maschinen warten, instandhalten, desinfizieren, handhaben | Schlachttierkörper zerlegen, vierteln | Fleisch zerlegen, vorbereiten & herrichten | Fleischteile beurteilen | richtig verpacken, abfüllen und verkaufsfertig vorbereiten | Kenntnisse der Fleischteile der einzelnen Vieharten | Kenntnisse der Hilfsstoffe in der Verarbeitung | Zerlegen, Entbeinen, Entsehen sowie ladenfertiges Herrichten zum Verkauf | Lagern und Kühlen von Fleisch | Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes | Würzen und Marinieren | Verarbeiten von Fleisch zu Fleischwaren | Haltbarmachen, Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, etc. | Lebensmittelhygiene und Vorschriften | Wursterzeugung | Schinkenproduktion | uvm.

Zukunftsaussichten für Fleischer/Innen:

Fleischer/in | Koch/Köchin | Fleischtechniker/in | Betriebswirt/in | Fleischermeister/in | Filialleiter/in | selbstständiger Fleischer/Betriebsleiter/in | Fachtierarzt/in | Berufsschullehrer/in | Lebensmittelingenieur | Lebensmitteleinkauf | Hygienebeauftragter | etc.

Voraussetzungen:

großes Interesse an Lebensmittel & Fleisch
handwerkliches Geschick & körperlich belastbar
selbstständiges Arbeiten
gerne im Team arbeiten
körperlich fit & belastbar
kräftiger Körperbau
technisches Verständnis
keine Scheu vor Blut, Fett, Eiweiß und Gewürzen

Lohn & Verdienst

1. Lehrjahr: 681 €, 2. Lehrjahr: 869 €
3. Lehrjahr: 1.158 €, Stand Juni 2017

MEHR INFOS & VIDEOS ZUR LEHRE ONLINE

www.nemetz-fleisch.at