

# MEINE HEIMAT . MEINE ZUKUNFT

## DEINE CHANCE . FLEISCHER/-IN

- Innerhalb der dreijährigen Ausbildung *zum Fleischer/ zur Fleischerin* erlernen Sie u.a. folgende Fähigkeiten und Kenntnisse
  - Fleisch beurteilen, klassifizieren und zerlegen
  - Fleischsorten und Teilstücke auswählen, Füllungen herstellen, Fleischstücke portionieren, würzen, marinieren und für den Verkauf vorbereiten
  - Herstellung von Wurst und Schinken in handwerklicher Qualität
  - Rohstoffe und (Halbfertig-)Erzeugnisse fachgerecht lagern
  - Anlagen, Maschinen und Geräte reinigen, vorbereiten und bedienen
  - rechtlichen Vorschriften, z.B. über Lebensmittelhygiene
  - Verkaufs- und Beratungsgespräche mit Kunden
- Anforderungen
  - Sorgfalt/Genauigkeit
  - Lernbereitschaft
  - Zuverlässigkeit
  - Motivation/ Leistungsbereitschaft
  - Teamfähigkeit

- Rahmenbedingungen
  - Ausbildungsdauer 3 Jahre
  - Praktische Ausbildung im Betrieb
  - Theoretische Ausbildung: K. Kollwitz Berufskolleg, Aachen
- Zusätzliche Informationen
  - Gute Übernahmechancen nach der Ausbildung
- Bewerbungsverfahren
  - Gerne laden wir zu einem Kennenlern-Tag von Betrieb und Team ein
  - Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an  
Scholzen GmbH Metzgerei  
Herrn E. Scholzen  
Am Markt 15  
53937 Schleiden  
Ruf: 02445 3231



# MEINE HEIMAT . MEINE ZUKUNFT

## DAS UNTERNEHMEN

- Das sind wir
  - Seit 1897 gibt es in der Eifel die Metzgerei Scholzen – heute in der sechsten Generation.
  - Wir setzen auf Rind- und Schweinefleisch aus der Eifel und bieten regionale Delikatessen.
- Unsere Produkte
  - Etwa 120 verschiedene Wurst- und Schinkenwaren werden im Betrieb produziert und angeboten.
  - Mittagstisch und Catering sind weitere Bestandteile unseres Angebotes
- Wir sind ausgezeichnet
  - Seit 2004 gehört die Metzgerei Scholzen zu den 500 besten Metzgereien Deutschlands, wie die Auszeichnungen des Magazin „Der Feinschmecker“ immer wieder bestätigen.
  - Vielfältige Auszeichnungen zum Beispiel beim Innovationswettbewerb des Fleischerhandwerks

- Beispiel eines traditionellen Verfahrens und hochwertiger Qualität

*Nach alter Handwerkstradition und ohne chemische Zusätze wird beispielsweise der Schleidener Schloss-Schinken hergestellt. Tägliches Umschichten während der Pökelperiode und Kalträucherung sind maßgeblich für den einzigartigen Geschmack.*

