

## KURZ & BÜNDIG



### DEINE SKILLS

Mit Kreativität, Handwerk und Produktwissen erschaffst du einzigartige Produkte und Delikatessen! Was deine geschickten Hände erschaffen, begeistert jede:n Genießer:in.



### FAKTEN & ZAHLEN

Im Jahr 2022 erlernten 333 Lehrlinge den Beruf als Fleischer:in. Bereits 34, also rund 10 Prozent, der Lehrlinge sind weiblich.



### NACHHALTIG & REGIONAL

Regionale Bioprodukte und Zutaten von unseren Bauern aus der Region sind hoch im Kurs. Regionales Fleisch überzeugt nicht nur anspruchsvolle Konsument:innen, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag für gesunde und ressourcenschonende Ernährung.



### Berufsschule Linz 10

Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz  
0732 77 20 36600  
bs-linz10.post@ooe.gv.at  
www.bs-linz10.ac.at

### WKO Oberösterreich Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe

Hessenplatz 3, 4020 Linz  
05 90909 4151  
lebensmittelgewerbe@wkoee.at  
wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe

**LEBE DEIN  
TALENT**  
DIE LEHRE.



# MEINE LEHRE FLEISCHER:IN



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:

# FLEISCHER:IN



**Du bist ein:e Meister:in des guten Geschmacks und beweist handwerkliches Geschick? Dann ist eine Lehre als Fleischer:in genau das Richtige für dich!**

Kaum jemand weiß es: Das Berufsbild der Fleischer:innen hat sich in den letzten Jahren völlig verändert! Denn heute arbeitest du als moderne:r Fleischverarbeiter:in vor allem in der meisterhaften **Veredelung von Fleisch**.

Mit viel Kreativität, handwerklichem Geschick und ausgewählten Gewürzen „zauberst“ du leckere Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität.

## WICHTIGSTE LEHRINHALTE



- Qualitätskontrolle der Schlachttiere
- Schlachtung und Aufbereitung der Fleischteile
- Aufbereitung des Fleisches für den Verkauf und die weitere Verarbeitung
- Der perfekte Cut für Fleischspezialitäten
- Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren
- Verpackung und Präsentation der Waren

## WUSSTEST DU...



**... dass Österreich beim Fleischkonsum europaweit auf Platz 5. liegt?**

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch der Österreicher:innen liegt 2023 bei knapp 44 kg Fleisch pro Jahr.

**... dass Produktwissen und Herkunft von Fleisch immer gefragter werden?**

Die Konsument:innen zeigen ein immer höheres Qualitätsbewusstsein bei Herkunft und Verarbeitung von Fleisch und Wurstwaren. Vor diesem Hintergrund genießen modern ausgebildete Fleischverarbeiter:innen einen immer höheren Stellenwert als Experten und Expertinnen des guten Geschmacks.

**... dass Leberkäse nichts mit Leber zu tun hat?**

Der Name leitet sich von „Laib“ ab, der bis heute bestehenden Form. „Käse“ kommt vom bayerischen Begriff „Kas“, der auch eine feste Fleischmasse bezeichnen kann.

## WAS DU MITBRINGST...



Du arbeitest gerne mit Lebensmitteln und beste Qualität und feiner Geschmack sind für dich das A und O. Dein **handwerkliches Geschick** und dein **guter Geschmackssinn** lassen kreative Produktkreationen entstehen, die deine Kundinnen und Kunden begeistern.

Neben der Arbeit mit den Fleischwaren hast du auch Freude am **Umgang mit Menschen** im Verkauf und Einkauf. Du hast ein Auge für die perfekte Präsentation von Lebensmitteln - sei es bei der professionellen Warenpräsentation im Laden oder beim Catering.

## KARRIERE CHANCEN



Dein Lehrabschluss und deine Fachkenntnisse sind auf dem Arbeitsmarkt gefragter denn je! Parallel zur Berufsschule mit **dreijähriger Lehrzeit** hast du die Möglichkeit, die **Matura** zu machen.

Nach erfolgreichem Lehrabschluss stehen dir zahlreiche Weiterbildungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten offen. Von der Arbeit als Metzgermeister:in bis hin zum Produktdesign für Fleischwaren - die Karrieremöglichkeiten sind vielfältig.

  
Lehrdauer  
3 Jahre



CHECK DIR  
DEINE LEHRE

