



**Du möchtest mehr über die Fleischerlehre erfahren, brauchst Tipps für deine Bewerbung oder hast noch Fragen?**

Hier findest du mehr:  
[www.noefleischer.at/lehrling-werden](http://www.noefleischer.at/lehrling-werden)  
[www.lehre-respekt.at](http://www.lehre-respekt.at)

**Wo liegen meine Talente und Stärken?**

Eine Potentialanalyse im Berufsinformationszentrum (BIZ) hilft dir weiter!  
Rödlgasse 1, 3100 St. Pölten  
Tel.: 02742 / 851-17690  
[www.wknoe-biz.at](http://www.wknoe-biz.at)

## FLEISCHVERARBEITUNG UND -VERKAUF

Infos zum Lehrberuf



# STARTE DEINE LEHRE

bei den  
Niederösterreichischen  
Fleischern!

Besuche eine Fleischerei in deiner Nähe und erkundige dich nach einer Lehrstelle - sie freuen sich auf dich!

### Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: WKNÖ – Landesinnung Lebensmittelgewerbe, Berufsbranche der Fleischer | Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten | Tel.: 02742/851-19150 und 19152 | Mail: [dienstleister.nahrung@wknoe.at](mailto:dienstleister.nahrung@wknoe.at) | [www.wko.at/noe/lebensmittelgewerbe](http://www.wko.at/noe/lebensmittelgewerbe)  
Gestaltung: Ketchum Publico GmbH | Fotos: WKNÖ Fleischer  
© Wien 2021.





## FLEISCHVERARBEITERIN WERDEN

Du bist motiviert, handwerklich geschickt und an der Zubereitung und Verarbeitung von Fleisch interessiert – dann liegst du mit einer Lehre zum Fleischverarbeiter, zur Fleischverarbeiterin genau richtig! Der Beruf kombiniert im Rahmen der Erzeugung von Fleisch- und Wurstwaren Tradition mit neuester Technik.

### Lehrlinge schätzen an ihrer Ausbildung vor allem die abwechslungsreichen Aufgaben:

- Die Qualität von Tieren beurteilen
- Die Verwendung und Verarbeitung von Fleisch und Fleischnebenprodukten
- Die richtige Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren
- Die moderne Produktion von Wurst und Schinken
- Die Zubereitung nach speziellen Rezepturen
- Die kreative Gestaltung von halbfertigen Fleischprodukten
- Der Umgang mit fachlich bezogenen Werkzeugen, Geräten und Maschinen

## BERUFSSCHULE UND VERGÜTUNG

Die Landesberufsschule Hollabrunn besucht du während deiner Lehrzeit drei Mal je zehn Wochen. Der Unterricht beinhaltet neben den Haupt- auch betriebswirtschaftliche Fächer und Fachunterricht. Dort lernst du Fleischtechnologien kennen und bekommst Einblicke in die Lebensmittel-, Tier- und Fleischkunde sowie die Ernährungslehre.

**Landesberufsschule  
Hollabrunn**  
Sonnleitenweg 2b  
2020 Hollabrunn  
Tel.: 02952 / 24 92  
[www.lbshollabrunn.ac.at](http://www.lbshollabrunn.ac.at)





## FLEISCHVERKÄUFERIN WERDEN

Du schätzt den Kontakt mit KundInnen sowie die Zusammenarbeit im Team und hast Freude am Anrichten von Fleisch und Wurstwaren – dann ist die Lehre als FleischverkäuferIn das Passende für dich!

### Dein abwechslungsreicher Alltag im Verkauf einer Fleischerei:

- Fleischwaren beurteilen und küchenfertig präsentieren
- Fleisch- und Wurstwaren kreativ auf Granit- oder Spiegelplatten anrichten
- Kalte und warme Imbisse nach ausgefallenen und traditionellen Rezepten zubereiten
- KundInnen freundlich bedienen und beraten
- Dekorieren des Schaufensters und Instandhaltung des Verkaufsraumes
- Fachlich bezogene Werkzeuge und Maschinen bedienen und pflegen

FLEISCHVERARBEITERIN ab 1. Juli 2021			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
 <b>Fleischgewerbe</b> Arbeiter	EUR 761,-	EUR 971,-	EUR 1.294,-
FLEISCHVERKÄUFERIN ab 1. Juli 2021			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
 <b>Fleischgewerbe</b> Angestellte	EUR 603,-	EUR 756,-	EUR 992,-

\*Erhöhungen werden jährlich vorgenommen