

Wussten Sie,...

...dass moderne Fleischer vor allem Veredler sind?



Kaum ein Berufsbild hat sich in den letzten Jahren so stark modernisiert wie das der High-Tech Fleischer-Verarbeiter. Maschinen übernehmen schwere Arbeiten. Der Fleischer selbst entwickelt und produziert Fleisch- und Wurstwaren, erprobt neue Rezepturen, führt Räucherwaren meisterhaft zur Reife und

entwickelt „Hauspezialitäten“, die er selbst oder über den Lebensmittelhandel vermarktet.

...dass wir Österreicher beim Fleischkonsum europaweit den 5. Platz belegen?



Gemäß einer Studie des Deutschen Fleischerverbandes betrug der Pro-Kopf-Verzehr 2007 bei uns jährlich 68,3 kg. In nur vier Staaten der EU war Fleisch noch beliebter: Frankreich (69,5 kg), Portugal (72,9 kg), Dänemark (79,3 kg) und an erster Stelle Spanien (81,8 kg). Der „Österreicher“ isst der Statistik zufolge 2,9 kg mehr Fleischprodukte als der durchschnittliche Europäer.

Quelle: <http://www.fleischerhandwerk.de>

...dass Produktwissen und Herkunft bei Fleisch immer gefragter wird?



Unser Bewusstsein für hohe Fleischqualität steigt, das Thema ist medial präsent. Immer mehr Konsumenten erwarten hohe Qualität bei Herkunft und Verarbeitung ihrer Fleisch und Wurstwaren. Vor diesem Hintergrund genießen modern ausgebildete Fleischer-Verarbeiter einen immer höheren

Stellenwert als Experten des guten Geschmacks.

...dass der Leberkäse nichts mit „Leber“ zu tun hat?



In Wahrheit leitet sich der Name von „Laib“ ab. Der Erfinder des Leberkäses soll das Brät angeblich in einer Brotform ausgebacken haben. Diese Form ist bis heute – zumindest annähernd – erhalten geblieben. Übrigens: der „Käse“ im Wort Leberkäse kommt vom bayerischen Begriff „Kas“, der auch eine feste Fleischmasse bezeichnen kann.

Wirtschaftskammer OÖ, Sparte Gewerbe und Handwerk
Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe, Hessenplatz 3, 4020 Linz
Tel. +43 (0)5 90 909-4151, gewerbe5@wkoee.at
www.wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe



MEISTER
DES GUTEN
GESCHMACKS.

MEISTERHAFTES

AUS

MEINER REGION

OÖ. Fleischverarbeiter und Fleischverkäufer sind gefragt!

Ein echter Geheimtipp für Kreative

Nur die wenigsten wissen es: Das Berufsbild des Fleischers hat sich in den letzten Jahren komplett verändert! Denn du arbeitest als moderner Fleischverarbeiter vor allem in der meisterhaften Veredelung. Mit viel Kreativität, handwerklichem Geschick und auserwählten Gewürzen „zauberst“ du köstliche Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität. Die wirklich harte Arbeit erledigen moderne Maschinen für dich.

Du glänzt gerne mit Wissen?

Erstaune deine Freunde und Verwandten mit deinem einzigartigen Produktwissen. Zeige ihnen, woran man gute Fleischwaren erkennt, was Qualität ausmacht und wie man die köstlichsten Gerichte hinkommt. Tipp: Noch größeres „Rampenlicht“ bekommt dein Wissen als FleischverkäuferIn! Hier beeindruckst du Hunderte Kunden tagtäglich aufs Neue. Außerdem lernst du alles über professionelle Produktpräsentation, managst stolz den Laden und richtest feine Caterings aus. Soviel ist sicher: Echte Lebensmittel-Kenner genießen immer höheren Respekt. Denk einfach an Jamie Oliver oder die vielen anderen Lebensmittel-Profis im TV!

Sichere Karriere, starker Verdienst

Gerade weil der moderne Fleischerberuf (noch) nicht so überrannt ist, erwartest dich hier eine einzigartige Karriere. Denn dein Wissen ist hoch gefragt am Arbeitsmarkt. Das garantiert dir nicht nur eine große Job-Sicherheit, sondern auch ein starkes Gehalt – wie es eben nur Spezialisten verdienen!

Dein Kopf

Mit Fantasie, Cleverness und Produktwissen erschaffst du einzigartige Genüsse und Delikatessen!

Geschickte Hände

Was deine geschickten Hände erschaffen, begeistert jeden Genießer. Eine wirklich schöne Aufgabe.

Dein Verdienst

Volle Taschen sind vorprogrammiert: Denn Meister/innen des Fachs sind hoch begehrt und haben ihren Preis.

Dein Stellenwert

Professionelles Know-how bei Lebensmitteln wird immer wichtiger in der modernen Gesellschaft.



Logoeindruck / Stempel / Aufkleber