

Mach` Deine AUSBILDUNG  
bei einem der besten  
Metzger Deutschlands als

# FEINKOST- FLEISCHER (m/w/d)

in unserem Fleischer-  
Handwerksbetrieb  
in Bramsche



Der Beruf des Feinkost-Fleischers ist ein gutes, altes Handwerk - der Arbeitsalltag besteht heute längst nicht mehr aus schweren körperliche Tätigkeiten. Im Vordergrund stehen viel- mehr kreative Aufgaben wie Einkauf und Auswahl des „Rohmaterials“ einschließlich der Verarbeitung, Veredelung und Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten. Am Ende der Ausbildung bist Du nicht nur Feinkost-Fleischer, sondern auch Ernährungs- berater, Geschmacksexperte, Sauberkeitsfanatiker, Präsentationsprofi, Maschinenexperte, Grillprofi, Fleisch- und Wurstkenner - und wenn Du dich richtig gut auskennst, entwickelst Du vielleicht eine neue Wurstrezeptur und wirst so zum Erfinder einer neuen Wurstsorte.

## Was Du während Deiner Ausbildung lernst:

- das Prüfen des „Rohmaterials“ nach Aussehen, Farbe und Geruch
- das Zerlegen der Tierkörper in die einzelnen Fleischteile
- die Herstellung von Fleischwaren und Wurstspezialitäten
- ein breites Wissen in Ernährungslehre und Lebensmittelkunde
- die fachgerechte Handhabung und Bedienung der Fleischerwerkzeuge und – maschinen
- die gründliche Reinigung und Einhaltung der Hygienevorschriften
- die kundenfreundliche Präsentation der Fleischwaren und Wurstspezialitäten

BEWIRB` DICH PER  
SPRACHNACHRICHT

## Was Du mitbringen solltest:

- bei Ausbildungsbeginn ein Mindestalter von 16 Jahren
- mindestens einen guten Hauptschulabschluss oder Mittlere Reife
- Interesse am Beruf des Fleischers und Lernbereitschaft
- Zuverlässigkeit und eine sorgfältige Arbeitsweise
- die Bereitschaft und Fähigkeit zur Teamarbeit
- Sinn für Sauberkeit

## Was Du von uns erwarten kannst:

- Ausbildungsvergütung über Tarif
- geregelte Arbeitszeiten
- sorgfältige Einarbeitung
- Begleitung während der gesamten Ausbildungsdauer durch einen  
Ausbildungsloten
- nach gutem Abschluss, Möglichkeit der Übernahme und Weiterbildung
- Praktikum bzw. Probearbeiten vorab
- vermögenswirksame Leistungen (VWL)
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Mitarbeiterrabatt
- kostenfreies Frühstück
- kostenfreies Mineralwasser

Die Ausbildungszeit beträgt in der Regel drei Jahre.

Bei uns wird das Fleischerhandwerk noch groß geschrieben - durch unsere hauseigene Schlachtung und der ständigen Qualitätskontrolle werden Frische, Qualität und Geschmack unserer Produkte sowie die Sicherheit für den Verbraucher garantiert. Dafür verarbeiten wir nur ausgesuchte Tiere aus streng kontrollierter Aufzucht und Haltung von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Umgebung von Bramsche - eben mehr KLASSE STATT MASSE!

Wir sind ein FAMILIENBETRIEB mit über 180-JÄHRIGER TRADITION, der nun schon in 6. GENERATION INHABERGEFÜHRT wird. Wir legen Wert auf eine sachliche Kommunikation und eine gute Unterneh- menskultur. Die Geschäftsführung hat für jeden Mitarbeiter ein offenes Ohr. Wir streben eine langfristige Zusammenarbeit mit unseren Auszubildenden und Mitarbeitern an - der Großteil von ihnen ist bereits mehrere Jahrzehnte bei uns tätig.

Gerne erwarten wir Deine Bewerbung an: [bewerbung@sostmann.de](mailto:bewerbung@sostmann.de), als Chat-Bewerbung oder per Post an Sostmann Feinkost-Fleischerei, Münsterstr. 26, 49565 Bramsche, Tel. 05461/99550.

