

## AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

FLEISCHER\*IN (3 JAHRE)

**WIR**

**LIEFERN**

**GESCHMACK,**

**BIST DU DABEI?**





## WER WIR SIND?

Heiner Weiß ist ein familiengeführtes Unternehmen aus dem Oberbergischen Land und hat es sich zur Aufgabe gemacht, Lebensmittel in bester Qualität und absoluter Frische in die Küchen Deutschlands zu bringen!

Seit der Gründung im Jahr 1976 entwickelte sich das Unternehmen zu einem deutschlandweit anerkannten Lebensmittelgroßhändler und Produzenten. Heiner Weiß beliefert neben Restaurants und Hotels auch Großküchen, Cateringunternehmen und Küchen der Gemeinschafts- verpflegung

Kurz zusammengefasst sind wir der regionale Lieferpartner für die Küchen deiner Lieblingsrestaurants.

## BIST DU DABEI?

**praxisnah.** Als Azubi bei Heiner Weiß bist du vom ersten Tag an hautnah dabei, darfst an Produktionsprozessen mitarbeiten und lernst die hauseigenen Rezepturen und Techniken der Fleisch- und Wurstverarbeitung kennen. Übrigens: Bei uns im Hause wird nicht geschlachtet!

**eigenverantwortlich.** In deiner Ausbildung bei Heiner Weiß bist du ein vollwertiges Mitglied des Produktionsteams und darfst schnell eigene Aufgabenbereiche übernehmen.

**handwerklich.** Die Ausbildung bei Heiner Weiß ist keineswegs langweilig. Du kannst dein handwerkliches Geschick in den Arbeitsalltag einbringen und dein Ideenreichtum in verschiedenen Projekten unter Beweis stellen.



## DEINE AUSBILDUNG

Du hast Lust auf eine abwechslungsreiche Ausbildung und willst alle Prozesse hinter der Herstellung von hochwertigen Fleischprodukten kennenlernen? Kein Problem! Im Laufe deiner Ausbildung erfährst du, wie der Alltag in der Produktion bei Heiner Weiß funktioniert. Du lernst, was qualitativ hochwertige Ware ausmacht, wie Rohprodukte zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet werden und wie es uns gelingt, die hohen Ansprüche unserer Kund\*innen zu erfüllen.



In der **Qualitätskontrolle** lernst du die Kriterien zur Auswahl von qualitativ hochwertigem Fleisch und wählst Rohprodukte aus gesicherter und kontrollierter Herkunft aus.



Bei uns wird nicht geschlachtet! Das bedeutet, dass du in deiner Ausbildung lernst, mit speziellem Werkzeug und modernster technischer Ausstattung **Teilstücke zu zerkleinern** und sie zur Weiterverarbeitung oder für den Verkauf vorzubereiten – das alles mit Sorgfalt und handwerklichem Geschick.



In deiner Ausbildung als Fleischer\*in lernst du alles über Wurst- und Fleischwaren: Qualität, Zerlegung, Zubereitung, Präsentation und Verkauf – mit deinem Fachwissen **verarbeitest du hochwertige Rohprodukte** zu traditionellen und innovativen Spezialitäten.

# AUSBILDUNGSVERLAUF





## UND SONST?

**Verkürzung** – Bei uns hast du die Möglichkeit die Ausbildung zu verkürzen.

**Vergütung** – Die Ausbildungsvergütung ist je nach Lehrjahr gestaffelt und liegt bei uns ca. 30% über der Mindestausbildungsvergütung.

**Reflexionsgespräche** – In regelmäßigen Reflexionsgesprächen erhältst du Feedback und planst weitere Schritte für deine Ausbildung.

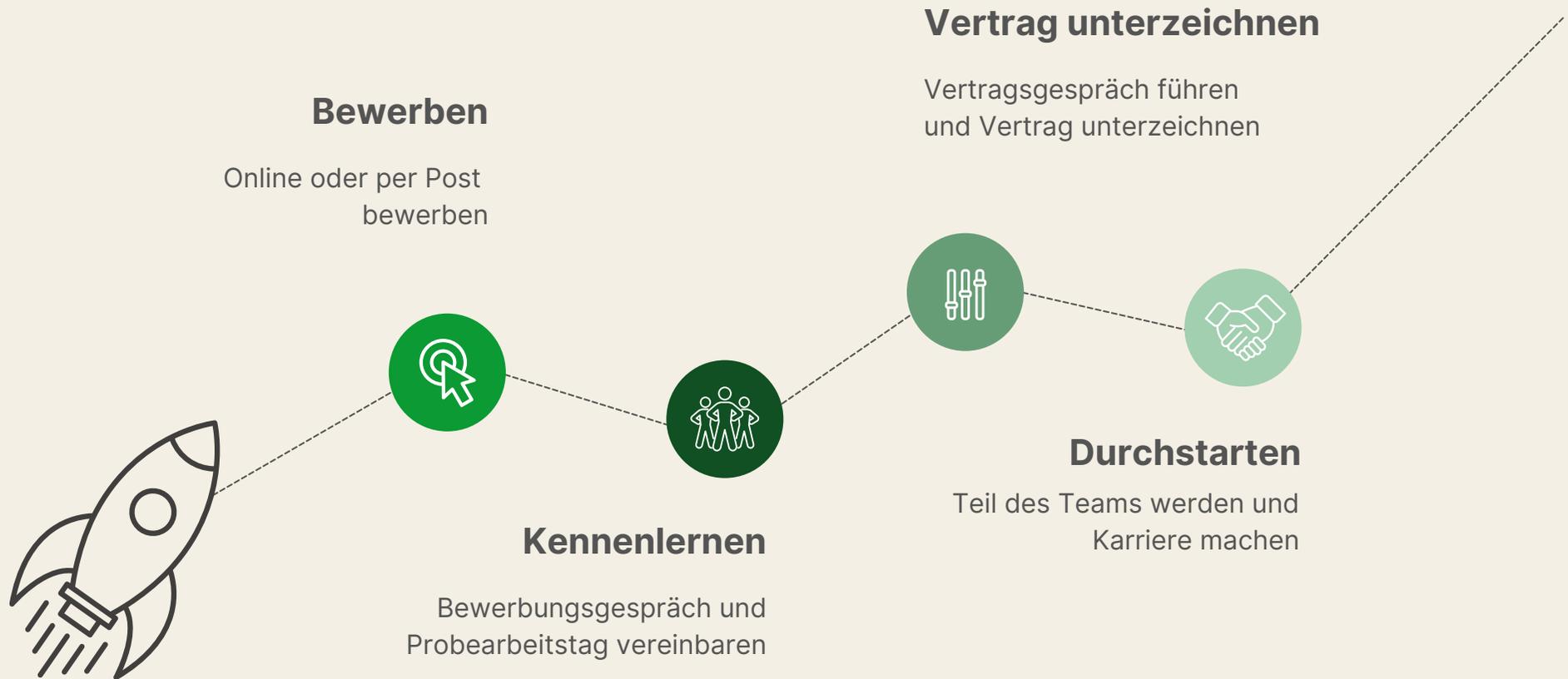
**Struktur** – Mit unserem betrieblichen Ausbildungsplan behältst du während deiner Ausbildung den Überblick und weißt immer, wo die Reise hingeht.

**Prüfungsvorbereitung** - Bei Heiner Weiß wirst du mit deiner Prüfungsvorbereitung nicht alleine gelassen. Wir bieten allen Prüflingen eine qualifizierte Prüfungsvorbereitung und individuelle Betreuung, damit du sicher in deine Abschlussprüfungen gehen kannst.

**Aufstiegchancen** - Viele unserer Mitarbeiter\*innen in verantwortungsvollen Positionen haben auch in unserem Haus die Ausbildung absolviert. Das bedeutet, dass wir vielen unserer Azubis nach der Ausbildung die Möglichkeit geben bei uns ihre Karriere zu starten.

**Benefits** - 30 Tage Urlaub, modernes Familienunternehmen, nettes Team, hochwertige Arbeitskleidung, Sonderzahlungen, kostenlose Mittagsverpflegung, Firmenfeiern, Mitarbeiterrabatte, Prüfungsvorbereitung, interne und externe Schulungen, u.v.m.

# SO WIRST DU TEIL UNSERES TEAMS



## ... JETZT BIST DU DRAN

**Motivation** – Du hast Lust auf eine abwechslungsreiche und aktive Ausbildung im Bereich der Lebensmittelzubereitung? – Perfekt!

**Abschluss** - Du hast mindestens die Berufsreife (Hauptschulabschluss) oder einen höheren Abschluss.

**Talente** – Deine geheimen Talente sind neben einem handwerklichen Geschick auch ein hohes Maß an Sauberkeit und Sorgfältigkeit.

Bewirb dich noch heute als Fleischer\*in und werde Teil unseres großartigen Teams!



Jetzt direkt online bewerben  
oder Kontakt aufnehmen

Tel. 02293-9121-0  
Mail [jobs@heiner-weiss.de](mailto:jobs@heiner-weiss.de)  
Web [karriere.heiner-weiss.de](http://karriere.heiner-weiss.de)

