



FLEISCHERINNUNG  
BONN • RHEIN-SIEG



**FLEISCHERHANDWERK  
IST ANDERS, ALS DU DENKST**



## FRISCH, FREUNDLICH, FLEXIBEL

Herzlich willkommen bei der Fleischerinnung Bonn • Rhein-Sieg. Wir als Innung unterstützen Fleischerbetriebe beispielsweise bei juristischen oder betriebswirtschaftlichen Fragen; wir organisieren Versammlungen und Seminare und setzen uns politisch für unser Handwerk ein. Denn wir alle gemeinsam sind traditionsverliebt, denken nachhaltig und lassen gerne unserer Kreativität freien Lauf. Natürlich ist uns der fachliche Nachwuchs ein großes Anliegen. Deshalb freuen wir uns sehr über dein Interesse an dieser Broschüre. Gerne unterstützen wir dich bei der Wahl deiner Ausbildung und bieten dir auch später fachliche Hilfestellungen.

### **Abwechslungsreich, anspruchsvoll, appetitlich**

Die Vielseitigkeit unseres Berufes bestimmt den Alltag. So wird es garantiert nie langweilig. Mit modernen Werkzeugen und computergesteuerten Anlagen kümmerst du dich um das fachgerechte Schlachten, Zerlegen und Herstellen von Fleischwaren. Besonders motivierend ist es natürlich, wenn man am Ende des Arbeitstages ein hochwertiges Produkt in den Händen hält – und vielleicht sogar selbst genießen darf. Denn du lernst in der Ausbildung auch die ansprechende Präsentation und den Verkauf der Produkte.





### Du wirst zum Genussexperten

Diesen Genuss gönnen wir uns natürlich nicht nur selbst. Unser Ziel ist es, die Menschen mit Qualitätsprodukten zu verwöhnen, zu beraten und zu versorgen. Du wirst sehen: Nicht selten kommen Personen mit Rezepten zu uns, die sie beispielsweise in einer App gesehen oder gelesen haben, und wollen dann genau deine Meinung, welches Fleischprodukt am besten zu ihrem Kochvorhaben passt. Du bist also nach deiner Ausbildung wahrer Genussexperte und trägst wesentlich zur Lebensqualität deiner Mitmenschen bei.

### Die Ausbildungen

- Fleischer/-in
- Fleischerei-Fachverkäufer/-in

### Die Karrierechancen

Nach deiner Ausbildung stehen dir zahlreiche Weiterbildungen zur Verfügung. Ob du dich zum/zur Meister/-in, Verkaufsleiter/-in im Nahrungsmittelhandwerk, Techniker/-in, oder Handelsfachwirt/-in oder Handelsbetriebswirt/-in entwickeln möchtest oder lieber ein Studium beginnst: Dir stehen nahezu alle Wege offen. Natürlich auch der in die Selbstständigkeit. Mach den ersten Schritt und bewirb dich beim Fleischerbetrieb in deiner Nähe!



### WIR SIND PARTNER FÜR



FLEISCHEREI



CATERING



GROSSVERBRAUCHER



IMBISSBETRIEBE



HOTELLERIE & GASTRONOMIE



LEBENSMITTELEINZELHANDEL



[www.enders.de](http://www.enders.de)

Reiskirchen | Frankfurt | Gerichshain | Isseroda | Koblenz | Laatzten | Steinheim | Ulm

Tel.: 0261 98877 0 / [koblenz@enders.de](mailto:koblenz@enders.de)



# FLEISCHERINNUNG BONN · RHEIN-SIEG



## Fleischerinnung Bonn · Rhein-Sieg

Annostr. 5  
53721 Siegburg

Telefon: 02241 990109  
Telefax: 02241 990100

E-Mail: [jaeger@khs-handwerk.de](mailto:jaeger@khs-handwerk.de)