



SFIV

SÄCHSISCHER
FLEISCHER
INNUNGS
VERBAND



www.SFIV.de

**Leidenschaft
ist das beste
Werkzeug**

Gemeinsam sind wir stark

Der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband (SFIV) versteht sich als Interessenvertreter seiner Mitglieder. Unser Ziel ist die nachhaltige Stärkung und Förderung des hiesigen Fleischerhandwerks. Wir bewahren die Tradition unseres Berufsstandes und initiieren Entwicklungsprozesse, um die Wettbewerbsfähigkeit unserer zumeist inhabergeführten Mitgliedsbetriebe zu sichern.



Wir bündeln die gemeinsamen Interessen aller handwerklichen Fleischereien in Sachsen und erzielen somit mehr Stärke und Aufmerksamkeit für unser Handwerk als der Einzelne.

Die Zukunft meistern – mit uns

Verbandsarbeit bedeutet für uns als SFIV eine gelebte Gemeinschaftskultur, unternehmerisch im Denken, zukunftsorientiert im Handeln und stets dem Wohl und Schutz unserer Mitglieder verpflichtet. Hierbei spielt die Zukunft des sächsischen Fleischerhandwerks und die damit verbundene gezielte Nachwuchsförderung eine zentrale Rolle.



Die Welt liegt Dir zu Füßen

Du bist kreativ,

liebst Fleisch und weißt ein
gutes Steak zu schätzen!

Du gestaltest gern mit Deinen
eigenen Händen und bist
eher der Praktiker!

Dann bist Du bei uns

im sächsischen Fleischerhandwerk
genau richtig!



i

Wie die Ausbildung zum/zur Fleischer/-in oder
Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk
genau abläuft, welche Chancen sich für Dich
ergeben und wie Du später einen eigenen Betrieb
für Dich finden kannst, erfährst Du direkt bei uns.

SFIV

SÄCHSISCHER FLEISCHER
INNUNGS VERBAND



Beck
HDL

Hygieneservice
Leistungen



Ihr starker Partner für Oberflächenhygiene von
Hackblöcken und Schneideplatten

Försterweg 2
04425 Taucha

Telefon: 034298-65956
E-Mail: service@beck-hdl.de

WWW.BECK-HDL.DE

VERKAUF VON
PRODUKTEN

Hygienetechnik &
Fleischereibedarf

Mitten im Markt Messe Stuttgart



100% saustark

Die starke Messe für unser Handwerk

Eine saustarke Fachmesse wartet
auf Sie!

Die SÜFFA ist der Branchentreff
für Metzgerinnen und Metzger.
Treffen Sie KollegInnen, Insider-
Innen und Gleichgesinnte.

Entdecken Sie Trends, Innovationen
und finden Sie neue Wege zu Ihrem
Geschäftserfolg. On top bietet das
würzige SÜFFA Rahmenprogramm
die knackigsten Informationen.
Sichern Sie sich jetzt Ihr Ticket!
Wir sehen uns auf der SÜFFA.

Messe Stuttgart

Das ist die SÜFFA!



SÜFFA

Die Fachmesse für
die Fleischbranche

sueffa.de

Unsere Mitgliedsinnungen

▪ Fleischerinnung Erzgebirge

Region Aue
Region Mittleres Erzgebirge
Region Oberes Erzgebirge

▪ Fleischerinnung Dresden

▪ Fleischerinnung Nordostmittelsachsen

Region Chemnitz/Mittelsachsen
Region Leipzig-Nordsachsen
Region Meißen-Riesa-Großenhain
Region Ostsachsen

▪ Direktmitglieder

Region Muldental
Region Sächsische Schweiz
Region Zwickau

Die einzelnen Mitgliedsbetriebe entnehmen Sie bitte unserer Internetseite www.sfiv.de



Hersteller von Tischeinzel- und Doppelclipmaschinen für Wurst, Fleisch, Nonfood und chemische Produkte. Made in Germany. Auch Darmeinziehgeräte und Darmspanngeräte erhältlich. Hochwertige Verbrauchsmaterialien mit strenger Qualitätskontrolle. Produkte, die höchsten Produktionsanforderungen entsprechen.



**Tischeinzelclipper + Tischdoppelclipper + Doppelcliphalbautomaten
Doppelclip-Vollautomaten + Verbrauchsmaterial**

CLIPTECHNIK24.de

Großenhainer Str. 126
01662 Meißen

Telefon: +49 3521 718 361
E-Mail: info@cliptechnik.de

www.cliptechnik.de





Ansprechpartner der einzelnen Innungen:

▪ Fleischerinnung Erzgebirge:



Obermeister
Robert Häußler



Regionalobermeister
Volker Straßberger



Regionalobermeister
André Haustein



Obermeister
Jürgen Müller

▪ Fleischerinnung Dresden:

▪ Fleischerinnung Nordostmittelsachsen:

Chemnitz/Mittelsachsen



Regionalobermeister
Thomas Löbel

Leipzig-Nordsachsen



Regionalobermeister
Franz Richter

Meißen-Riesa-Großenhain



Obermeister
Andreas Münch

Ostsachsen



Regionalobermeister
Heinz Weber

▪ Direktmitglieder:



Regionalobermeister Muldental
Berndt Hildebein

Unser Unternehmen versteht sich als regionaler Partner und Vermittler zwischen landwirtschaftlichen Erzeugern und Fleischerfachgeschäften, Einzelhandel sowie Gastronomie.

Ein hauseigener Fuhrpark, der mit modernsten Kühlfahrzeugen ausgestattet ist, sorgt dafür, dass unsere Partner ihre Produkte zeitnah und pünktlich in Empfang nehmen können.

Unsere Standorte sind durch das BIO-QS-Stiegel, sowie Belgern mit der IFS-Zertifizierung, geprüft und bieten unseren Partnern die größtmögliche Sicherheit und Transparenz beim regionalen Fleischeinkauf.

IHR REGIONALER PARTNER FÜR DIE LOHN- UND BIOSCHLACHTUNG SOWIE DIE GROB- UND FEINZERLEGUNG.



Färber+Co

SCHLACHT- UND ZERLEGE BETRIEB – FLEISCHGROSSHANDEL

Dresdner Straße 1 · 04874 Belgern · Telefon: 034224-4280

Berliner Straße 64 · 14943 Luckenwalde · Telefon: 03371-69400



Die Zukunft fest im Blick – mit Dir!

Fleischer/-in

Fleischer bringen nicht unbedingt das beste Image mit! Ein Vorurteil, das man unserem Handwerk schnell entgegenbringt: Angeblich ist der Beruf kalt, unwirtlich oder auch schmutzig. Aber es ist eben ein Vorurteil von Menschen, die ein Bild haben, aber sich nie damit beschäftigt haben, ob dem so ist.



Daher räumen wir hier mal auf!

Fleischer/Fleischerinnen sind diejenigen, ohne die ein handwerklicher Fleischerberuf gar nicht funktioniert. Sie stellen die Produkte mit den heimischen Besonderheiten und dem besonderen Geschmack her. Und da der Beruf sich in den letzten Jahren komplett gewandelt hat, bildet das ebenfalls der Beruf ab. Man bildet in verschiedenen Schwerpunkten aus, je nachdem aus welcher Richtung man kommt. Natürlich gewinnt man noch den Rohstoff in einzelnen Betrieben beim Schlachten oder zerlegt Fleischteile. Aber man beschäftigt sich mit küchenfertigen Produkten, Grillartikeln, die man selbst herstellen und entwickeln kann, stellt eigene Wurstsorten her oder berät mit dem Schwerpunkt Verkauf mittlerweile auch direkt den Kunden im Laden. Der Fleischer / die Fleischerin ist der Geschmacksexperte. Ohne ihn oder sie geht es nicht.

Was musst Du mitbringen?

- Interesse an Chemie und Mathematik – manchmal geht es nicht ohne
- Interesse für das Lebensmittel Fleisch – an seiner Gewinnung, seiner Herkunft, seiner Be- und Verarbeitung und vor allem auch am Kochen
- Besonderes Interesse an der Herstellung von Wurst und Wurstprodukten und deren besonderen Eigenheiten oder auch deren regionalen Spezialitäten.
- Grundsätzlich ein Empfinden für Ordnung und Sauberkeit.



Perfektion in der Produktion.

Seydelmann Gepr. 1848



Leistungsstarke Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien

Maschinenfabrik Seydelmann KG
Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0 | info@seydelmann.com | www.seydelmann.com



Wo kann es für Dich hingehen?

- Es gibt die unterschiedlichsten Weiterbildungen – zum Fleischermeister oder Fleischsommelier – und andere spannende Abschlüsse an den Fleischerschulen / den Handwerkskammern in Deutschland.
- Du übernimmst oder gründest einen Betrieb im Fleischerhandwerk – Selbstständigkeit ist wichtig für die Zukunft!
- Leitung von Filialen oder Verkaufstheken – mehr Verantwortung für Deinen Betrieb übernehmen.
- Das Ausbilden und Anleiten von Lehrlingen.
- Menschen glücklich machen, denn Essen macht in den meisten Fällen sehr glücklich.

Wo kann man diesen tollen Beruf erlernen?

- Informiere Dich auf SFIV.de oder auch fleischerberufe.de, wo Du einen Ausbildungs- oder Praktikumsbetrieb finden kannst. Oder bei Deiner Handwerkskammer vor Ort.



FACHMESSE FÜR GASTGEWERBE
UND ERNÄHRUNGSHANDWERK

**ISS
GUT!**

LEIPZIGER
MESSE

BEIM BRANCHENTREFF
FÜR FLEISCHER IN
LEIPZIG DABEI SEIN!

Mehr Infos: 

  /issgutleipzig



DER
100%
NACH MEINEN
WÜNSCHEN
AUSBAU

Winter Kühlfahrzeuge®

AUCH FÜR ELEKTRO-TRANSPORTER

KÜHLFAHRZEUG-AUSBAUTEN
HYGIENISCH • INDIVIDUELL • TEMPERATURGEFÜHRT

www.winter-kuehlfahrzeuge.de • Telefon 06659 - 96 46 0





Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei

„Bei uns steht das Qualitätssiegel hinter der Theke.“ So lautete ein Spruch der Handwerkskampagne vor einigen Jahren. Und wer, wenn nicht unsere Fachverkäuferinnen oder unsere Fachverkäufer sind dafür verantwortlich, dass unsere handwerklichen Produkte an den Mann oder an die Frau kommen?

Das Berufsbild hat sich in den letzten Jahren sehr stark verändert und den Gegebenheiten angepasst. Kundenberatung zu Allergien oder auch das Wissen um die Haltung und Herkunft von Fleisch werden zunehmend wichtiger. Oft muss man sich mit Kunden auch in schwierigen Situationen auseinandersetzen. Oder gegebenenfalls auch mal eine Reklamation hinnehmen, wenn es einem Kunden nicht richtig gefallen hat.

Nebenbei muss man ein vielseitiges Wissen und ab und an auch mal psychologisches Talent an den Tag legen. Verkäufer oder Verkäuferin zu sein bedeutet, ebenso kaufmännische Aspekte zu beherrschen, ebenso wie filigrane Tätigkeiten im Bereich Fingerfood und Partyservice. Unsere Kunden haben einen hohen Anspruch an die Qualität, was als Maß für unser Verkäufer und Verkäuferinnen gilt. Daher muss man sagen, einfach den Beruf als Wurstfachverkäuferin wie einst Helge Schneider abzutun, ist grundsätzlich falsch. Hier stehen echte Genussexperten an den Theken dieser Republik. Ihnen sind ihre Produkte und die Message, die sie damit verbreiten können, absolut wichtig und echte Leidenschaft.


KRAMER
LADENBAU

**MEHR RAUM
FÜR GESCHMACK**

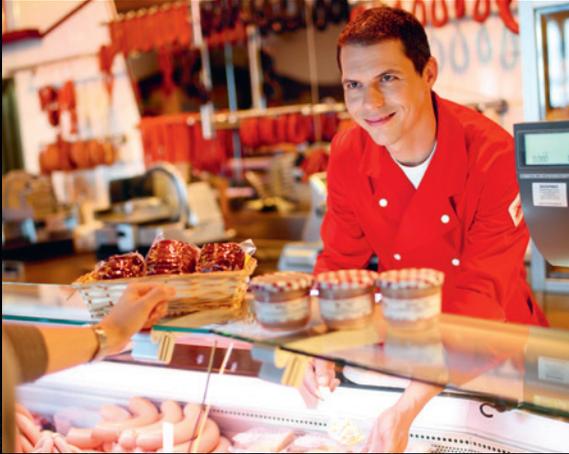
www.kramer-gmbh.com

 **münchener verein**
partner der versorgungswerke
Handwerk. In besten Händen.

**Münchener Verein Landesdirektion
Norddeutschland**

Geschäftsstelle Leipzig
Dresdner Straße 11/13 - 04103 Leipzig

Tel.: 0341/ 21 20 35-0
LD-31-postfach@muenchener-verein.de



Was musst Du mitbringen?

- Interesse an Chemie und Mathematik - manchmal geht es nicht ohne
- Interesse für das Lebensmittel Fleisch - an seiner Gewinnung, seiner Herkunft, seiner Be- und Verarbeitung und vor allem auch am Kochen
- Kommunikation und Allgemeinwissen - man muss Kunden zu nehmen wissen und mit ihnen umgehen können. Daher solltest Du nicht auf den Mund gefallen sein.
- Grundsätzlich ein Empfinden für Ordnung und Sauberkeit.

Wo kann es für Dich hingehen?

- Es gibt die unterschiedlichsten Weiterbildungen: Zum Fleischermeister, Verkaufsleiter und andere spannende Abschlüsse an den Fleischerschulen/ den Handwerkskammern in Deutschland.
- Leitung von Filialen oder Verkaufstheken - mehr Verantwortung für Deinen Betrieb übernehmen
- Das Ausbilden und Anleiten von Lehrlingen
- Menschen glücklich machen, denn Essen macht in den meisten Fällen sehr glücklich

Wo kann man diesen tollen Beruf lernen?

- Informiere Dich auf SFIV.de oder auch fleischerberufe.de wo Du einen Ausbildungs- oder Praktikumsbetrieb finden kannst. Oder bei Deiner Handwerkskammer vor Ort.

HAGESÜD, TASTEMAKERS SINCE 1881

HAGESÜD, IHR PARTNER FÜR GEWÜRZE, MARINADEN UND MEHR...

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH
 Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | +49 (0)7150 942 60 | www.hagesued.eu | info@hagesued.de
 Hagesüd HagesuedInterspace hagesuedinterspacegewuerzwerke2124

SOLINA

Ernst GmbH & Co. KG
 Reinigung und Desinfektionsmittel für die Lebensmittelindustrie

Reinigung Hygiene Desinfektion
 Reinigungstechnik Schulung (HACCP) Service vor Ort

Hygieneprodukte für Fleischereien, Bäckereien, Gastronomen und alle anderen im Lebensmittelhandwerk tätigen Betriebe.

Ernst GmbH & Co. KG
 Hemsack 37b • 59174 Kamen
 Tel. 0 23 07 - 9 24 99-0
 www.ernst-kamen.de

Ihr zuverlässiger Partner seit 1998

Gründung des Sächsischen Fleischer- Innungs-Verbandes (SFIV)



Am 14. Mai 1990 fand in Dresden der Wiedergründungsverbandstag des SFIV unter Beteiligung zahlreicher Ehrengäste, wie dem damaligen Präsidenten des Deutschen Fleischer Verbandes Albert Pröller mit Gattin, statt.

Zum ersten Landesinnungsmeister wurde der Obermeister der Innung Dresden Bernd Wiedemann, zu seinen Stellvertretern Obermeister Werner Thiele (Chemnitz) und Obermeister Peter Hofmann (Leipzig) gewählt. Dr. Stephan Kempe wurde zum Geschäftsführer berufen und Joachim Exner zum Schatzmeister sowie Fritz Poetzsch zum Präsidialmitglied in das Präsidium des SFIV gewählt.

Zur Gründung bestand der SFIV aus folgenden 18 sächsischen Innungen:

Aue/Schwarzenberg, Glauchau, Mittelsachsen/Chemnitz, Plauen, Annaberg, Marienberg, Freiberg, Werdau, Reichenbach, Zwickau, Dresden-Land, Dresden-Stadt, Meißen/Riesa/Großenhain, Ostsachsen, Pirna/Sebnitz, Borna/Geithain, Leipzig, Oschatz/Wurzen/Torgau

Anlässlich des 100. Verbandstages des Deutschen Fleischer-Verbandes in Frankfurt am Main bekennen sich alle 5 Landesinnungsverbände Ostdeutschlands nach 40-jähriger Trennung wieder zum Deutschen Fleischer-Verband und sind diesem wieder zugehörig.

Am 25. Mai 2016 fusionieren die Fleischerinnungen Leipzig/Nordsachsen, Meißen/Riesa/Großenhain, Mittelsachsen/Chemnitz und Ostsachsen zur neuen größeren Innung Nordostmittelsachsen mit dem Obermeister Andreas Münch aus Lommatzsch sowie den Stellvertretern Thomas Löbel, Chemnitz, und Heinz Weber, Neueibau.

Heute gehören die Innung Nordostmittelsachsen, die Fleischerinnung Dresden, die Fleischerinnung Erzgebirge, die Fleischerinnung Sächsische Schweiz, die Fleischerinnung Zwickau sowie die Fleischerinnung Muldental zu unserem Innungsverband.



VEMAG-SPEZIAL

VAKKUMFÜLLER & VORSATZGERÄTE

*KOSTENFREIE WARTUNG VON
ca. 1.200 €



DHV937



LPV802



DAG804



DHV815+LPV
nur mit Robby



Dosenfüllrohr



Wolf985
nur mit HP1



Spießformer



Hackfleischformer



MPF818



Brezelformer

Beim Neukauf eines Vakuumfüllers der Typen HP1 oder Robby erhalten Sie:

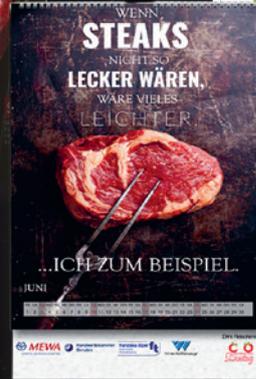
- Logistik, Aufbau und Inbetriebnahme der Maschine
- *Kostenfreie Wartung der Maschine in den ersten 24 Monaten



Andy Alrich
Gebietsverkaufsleiter
andy.alrich@vemag.de | 0151 73014400

Unsere Projekte

- Messe „ISS GUT!“ alle 2 Jahre
- Messe „KarriereStart“
- „Tag des Handwerks“
- Grillfestival - Fleischerei Schempp
- SFIV-Kalender



Wiederkehrende Veranstaltungen:

Qualitätstag - QUALITÄT IS(S)T GUT!

Verkostung sächsischer Fleisch- und Wurstwaren

Sächsische Betriebe des Fleischerhandwerks und Landwirtschaftsbetriebe mit Direktvermarktung erhalten die Möglichkeit, ihre Produkte öffentlichkeitswirksam zu präsentieren und deren Qualität durch eine Expertenjury prüfen und prämiieren zu lassen. Die Produkte werden nach den vorgegebenen Prüfkriterien des Deutschen Fleischer-Verbandes mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Zusätzlich werden das traditionellste sowie das innovativste Produkt aus den Produktgruppen Rohwurst, Brüh- und Kochwurst, Rohpökelwaren und Kochpökelwaren der Prüfung ausgezeichnet. Bei jeder Verkostung wird in einer Sonderwertung der „Beste Sächsische Knacker“ prämiert.



Lehrlingswettbewerb

Der traditionelle Lehrlingswettbewerb des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbandes wird mit Unterstützung von Mitgliedern der Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks durchgeführt. Die Teams können auf die Unterstützung von Mitgliedern der Nationalmannschaft zurückgreifen.



**Ernst Nestler
& Söhne GmbH**

Individueller Ladenbau aus Sachsen

Bergstraße 4 · 08371 Glauchau
Telefon: 03763-71 08 70 und 27 17
info@ladenbau-nestler.de
ladenbau-nestler.de



**Tradition &
Erfahrung**

Familienbetrieb seit 1889

Die Lehrlinge sollen sich Gedanken machen und ihre Produkte in Szene setzen, dabei ist die Kreativität der Lehrlinge gefordert. An diesem Wettbewerb nehmen Auszubildende aus verschiedenen Bundesländern teil.

Ein Team besteht aus:

- 1 Fleischereifachverkäufer/-in
- 1 Fleischer/-in



Schülercup

Im Zuge der Berufsorientierung möchten wir Schülerinnen und Schülern unsere Ausbildungsberufe Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk und Fleischer/-in näher vorstellen. Aus diesem Grund haben wir im Jahr 2019 den Schülercup ins Leben gerufen. In einer Art Workshop können interessierte Schülerinnen und Schüler in kleinen Teams unter der Anleitung und Mithilfe von Mitgliedern unserer Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks Snacks entwickeln, herstellen und später natürlich verkosten. Am Ende der Veranstaltung wird dann ein Schülercup für die kreativste Mannschaft ausgelobt und auf der Bühne überreicht.



Mitteldeutscher Bratwurstcup

Die beliebteste Grillspezialität der Deutschen ist die Bratwurst. Genau aus diesem Grund sucht der Sächsische Fleischer-Innungs-Verband regelmäßig die kreativste Bratwurst aus allen mitteldeutschen Regionen. Fleischereien sowie Betriebe der Fleischwarenproduktion und Direktvermarktung können ihre kreativsten Bratwurstvariationen einreichen und so zeigen, was sie draufhaben. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Die Bratwürste werden vor Ort frisch gegrillt und von einer Fachjury verkostet und bewertet.



SHB

Allgemeine
Versicherung
WVaG

Darf es auch etwas mehr sein?
SBS TOP-Police
Das Rundum-Sorglos-Paket!

Johannes-Albers-Allee 2
53639 Königswinter
www.shbversicherung.de



Rufen Sie uns an:

Tel.: 02223 92170



Einfach besser – die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks



Warum gerade eine deutsche Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks? Brauchen wir sowas denn wirklich? Wofür ist denn das gut? Gibt es überhaupt noch genug Wettbewerbe? Und was genau wird das kosten?

Genau diese Fragen haben wir uns beim DFV auch gestellt und dann haben wir es einfach gemacht. Alles begann mit 4 Teammitgliedern, die der Mannschaft noch heute auf den unterschiedlichsten Wegen verbunden sind. Und diese 4 tollen Menschen unseres tollen Handwerks legten den Grundstein.

Aktuell umfasst die Mannschaft 26 Teammitglieder, 5 Trainer und einen Teamchef – junge Menschen zwischen 18 und 27 Jahren mit ganz unterschiedlichen Berufsabschlüssen im Fleischerhandwerk und Geschichten, die sie mitbringen. Sie vertreten das Fleischerhandwerk nach innen und nach außen und sind unsere Botschafter des guten Geschmacks und einer tollen Ausbildung. Und im nächsten Jahr suchen wir vielleicht Dich!

Erfahrung · Fortschritt · Service

Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH



- Wolfen
- Kuttern
- Füllen



63846 Laufach · Tel.: 06093 9932 -190 · E-Mail: Info@dueker-rex.de



Prime Line

SCHÄRFE, HYGIENE, SICHERHEIT
UND ZUVERLÄSSIGKEIT:
DER PERFEKTE ALLROUNDER!



GIESSER
MADE IN GERMANY

WWW.GIESSER.DE



Was musst Du mitbringen, um Teil der Mannschaft zu werden?

- Du brauchst einen Abschluss in einem der beiden Berufe im Fleischerhandwerk – Fleischergeselle/-gesellin oder Fachverkäufer/-in. Dabei haben Angestellte wie auch Unternehmerkinder die gleichen Chancen.
- Du solltest der Beste oder die Beste sein oder einen Notenschnitt bis max. 2,5 in Deinen Prüfungen haben.
- Ein Wettbewerb schadet nie. Entweder Du fällst den Vertretern Deines Verbandes über Berufswettbewerbe ins Auge oder hast an einer Landes- oder Bundesmeisterschaft teilgenommen.
- Du solltest kommunikativ sein, teamfähig, ein fröhlicher Charakter und Zeit haben. Zeit ist das Wichtigste! Denn Dich erwarten über das Jahr bis zu 5 Termine für den Verband oder auch für Deinen eigenen Landesverband.
- Und Du musst für Deinen Beruf brennen – das Fleischerhandwerk sollte Deine Leidenschaft sein!

Was erwartet Dich?

- Ein tolles Netzwerk aus vielen jungen engagierten Menschen, mit denen Du Dich austauschen und mit denen Du zusammenarbeiten kannst
- Tolle Schulungen – wie das Jahrestreffen und spezielle Veranstaltungen mit unseren Sponsoren
- Die Möglichkeit zu den European oder auch World Skills zu fahren
- Unterwegs sein fürs Fleischerhandwerk – als Jury bei Lehrlingswettbewerben, auf Berufsmessen, Veranstaltungen im Fleischerhandwerk wie z. B. der „ISS GUT!“ oder der „IFFA“
- Sei das Gesicht des Fleischerhandwerks und präge sein Image.



Gleich
ausprobieren!



fleischerei.de/epaper

...meine **Fleischerei** –
immer und überall.

Jetzt Digital-Ausgaben laden –
gratis für alle Abonnenten!

Sie sind noch
kein Abonnent?

-> Jetzt abonnieren und
Vorteilspreis sichern!

-> fleischerei.de/aboshop



SFIV

SÄCHSISCHER
FLEISCHER
INNUNGS
VERBAND



www.SFIV.de

Sächsischer Fleischer-
Innungs-Verband

Steinweg 1 ■ 04451 Borsdorf

Tel.: 034291 269396

Fax: 034291 269398

E-Mail: sfiv@sfiv.de

www.sfiv.de