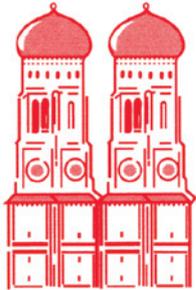




Für Leib und Seele in München



Metzger-Innung München

Die Metzger-Innung

Ausbildung im Metzgerhandwerk

Der Fleischerband Bayern





Metzger-Innung München



*Seit 40 Jahren steht die
Marke der Fleischer-Fach-
geschäfte in ganz Deutsch-
land für die Qualität und*

Leistungsfähigkeit des Fleischerhandwerks.

*Führen darf sie nur, wer strenge Kriterien
und Vorgaben erfüllt – und sich mit Fug
und Recht Handwerksmeister nennen darf.*

Die Metzger-Innung – traditionell modern

Die Metzger-Innung war im letzten Jahrhundert die konsequente Weiterentwicklung der 800 Jahre alten Tradition der Münchner Zünfte. Sie ist der freiwillige Zusammenschluss selbstständiger Metzger in München zur Vertretung ihrer fachlichen und wirtschaftlichen Interessen. In den ersten Jahrzehnten bestand ihre hauptsächliche Aufgabe als Basisorganisation des Metzgerhandwerks in der Vertretung des Berufsstandes im Gesamtgewerbe und auf gesellschaftlicher Ebene. Heute hat sich das Aufgabenspektrum der Metzger-Innung in wesentlichen Zügen verändert und erweitert.

Das Aufgabenspektrum im kurzen Überblick:

- ◆ Pflege von Gemeingeist und Berufsehre
- ◆ Regelung und Überwachung der Lehrlingsausbildung gemäß den Vorschriften der Handwerkskammer
- ◆ Abnahme der Gesellenprüfungen
- ◆ Einrichtung und Förderung von Weiterbildungsmaßnahmen
- ◆ Mitwirkung bei der Verwaltung der Berufsschulen
- ◆ Förderung des Genossenschaftswesens im Handwerk
- ◆ Unterstützung handwerklicher Organisationen
- ◆ Durchführung von Vorschriften und Anordnungen der Handwerkskammer
- ◆ Beratung öffentlicher Stellen bei der Vergabe von Lieferungen und Leistungen



Für Leib und Seele in München

Bei Unstimmigkeiten zwischen Innungsmitgliedern oder Differenzen mit Auftraggebern/ Kunden versucht die Innung vermittelnd zu unterstützen. Wenn nötig, empfiehlt die Innung fachlich versierte Rechtsbeistände.

Über diese traditionellen Aufgaben hinaus ist die Metzger-Innung im Lauf der Jahrzehnte mehr und mehr zum Vertreter des Berufsstandes in den Medien geworden. Die Kommunikation von berufsspezifischen Inhalten in der Öffentlichkeit ist zu einer wichtigen Aufgabe gewachsen – und ebenso werden im Gegenzug gesellschaftliche Inhalte, die für den Berufsstand wichtig sind, den Innungsmitgliedern vermittelt.

Die Innung fasst Ihre Entschlüsse in der Innungsversammlung und wird von einem Vorstand geleitet. Geführt wird die Metzger-Innung von einem Obermeister, den die Metzgermeister Münchens in regelmäßiger Abstimmung wählen.

 **MÜNCHENER VEREIN**
VERSICHERUNGSGRUPPE
Der Generationen-Versicherer

Altersversorgung, die alles kann!



Sie brauchen eine Altersversorgung, die Sicherheit, Rendite und die Nutzung aller staatlichen Fördermittel verbindet.

Wir bieten Ihnen:

MV bAV invest mit Brutto-Beitragsgarantie, Haftungssicherheit für Arbeitgeber und Vorsorgegarantie für Arbeitnehmer – und einen zertifizierten Beratungsprozess.



MÜNCHENER VEREIN Versicherungsgruppe
Regionaldirektion Südbayern
St.-Pauls-Platz 9, 80336 München
Tel. 089/51 52-1471, www.muenchener-verein.de



Ausbildung im Fleischerhandwerk – mit Qualität und Verantwortung

Ausbildung zum Fleischer/-in:

Das Berufsbild des Fleischers/der Fleischerin oder – je nach Region - des Metzgers/der Metzgerin unterlag in den letzten Jahren einem enormen Wandel. Schwere körperliche Tätigkeiten beherrschen heute längst nicht mehr den Arbeitsalltag. Im Vordergrund stehen kreative (Dienstleistungs-)Aufgaben wie Einkauf und Auswahl des „Rohmaterials“ einschließlich Verarbeitung und Veredelung, Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten oder küchenfertiger Produkte sowie Arbeiten im Platten- oder Party-Service. Das Schlachten – früher Pflicht für alle angehenden Fleischer – ist heute einer von sechs Wahlpflichtbausteinen, aus denen künftige Gesellen und Gesellinnen zwei auswählen können:

- ◆ Schlachten
- ◆ Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
- ◆ Herstellen von Gerichten
- ◆ Veranstaltungsservice
- ◆ Kundenberatung und Verkauf
- ◆ Verpacken von Produkten

Überbetriebliche Ausbildung

Die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) dient als Ergänzung und Unterstützung der betrieblichen Ausbildung. Die ÜLU-Kurse sind berufsspezifische, praktische Unterrichtseinheiten im 2. und 3. Ausbildungsjahr. Sie werden im Technikum der Metzger-Innung München für jeweils eine Woche (Montag bis Freitag) in Vollzeitunterweisung durchgeführt.

Die Anforderungen, die eine zeitgemäße Ausbildung an Ausbildungsbetriebe, Ausbilder und Auszubildende stellt, nehmen ständig zu. Viele Betriebe können nicht in erforderlichem Umfang an High-Tech-Arbeitsplätzen ausbilden. Die ÜLU greift hier ergänzend ein und gewährleistet ein einheitlich hohes Ausbildungsniveau für alle Lehrlinge.



Ausbildung mit Herz

Ausbildung zum Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei:

In dieser 3-jährigen Ausbildungsrichtung des Fleischerhandwerks werden u.a. folgende Fähigkeiten und Kenntnisse vermittelt:

- ◆ Fachgerechter Umgang mit Fleisch
- ◆ Herstellung von Spezialitäten und Salaten
- ◆ Lebensmittelkunde und Ernährungslehre
- ◆ Kaufmännische und kalkulatorische Kenntnisse
- ◆ Warenpräsentation, Dekoration
- ◆ Organisation, Abwicklung von Veranstaltungen
- ◆ Verkauf, Beratung und Service
- ◆ Partyservice, Feinkost, Salate
- ◆ Kochkenntnisse
- ◆ Herstellung von Buffets, Menüs und Convenienceprodukten
- ◆ Werbung, Verkaufsförderung, Marketing

Am Ende des zweiten Lehrjahres muss eine Zwischenprüfung absolviert werden. Innerhalb der Fleischerausbildung erfolgt nach zweieinhalb Jahren eine Spezialisierung auf einen der gewählten Schwerpunkte. Nach dem dritten Lehrjahr folgt in beiden Berufen dann die aus einem schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil zusammengesetzte Abschlussprüfung.

*"Das Auge
isst mit"*

METZGEREI AUGENTHALER

METZGEREI • IMBISS • PARTYSERVICE

**Aubingerstrasse 4a
82166 Lochham
Tel. 089 876 040
www.metzgerei-augenthaler.de**

- Optimale Prüfungsvorbereitung
- Wissensvorsprung durch den Fleischerverband
- Lernen, Wohnen und Essen in einem Haus



Bildungszentrum des Fleischerhandwerks
FLEISCHERSCHULE AUGSBURG

Meisterprüfung

Der Abschluss am Bildungszentrum des Fleischerhandwerks ist in Fachpraxis und Fachtheorie ein Aushängeschild für Qualität und Kompetenz. Eine Besonderheit der Fleischerschule: Auch der betriebswirtschaftliche Bereich orientiert sich an den fachspezifischen Notwendigkeiten im Metzgerhandwerk.

Betriebswirt/in (HWK)

Top-Lehrgang für Führungskräfte im Metzgerhandwerk zum Erwerb der notwendigen persönlichen und fachlichen Kompetenz.

Verkaufsleiter/in

Fortbildungslehrgang für Fachverkäufer/innen, die leitende Aufgaben übernehmen, selbstständig eine Filiale führen und Verkaufslehrlinge ausbilden wollen.

Ernährungsberater/in

Die Beratung an der Theke ist und bleibt das Alleinstellungsmerkmal des Fleischerhandwerks. In diesem 14-tägigen Lehrgang zum/zur Ernährungsberater/in im Fleischerhandwerk werden unter anderem die Bereiche Warenkunde, Diätkunde, Ernährungslehre, Nahrungsmittelallergien, Verkaufstraining und Unverträglichkeiten von Fachreferenten eingehend behandelt. Zum Abschluss des Kurses erhalten die Teilnehmer ein Diplom.

Praxisseminare

Neben unserer schuleigenen Metzgerkalkulation „Kosten im Griff“ bieten wir Ihnen ständig aktuelle Seminare zu den Themen: Partyservice, Verkauf, Kochen, Produktion und Ernährungslehre.

Wir senden Ihnen gern unsere ausführlichen Schulunterlagen zu. Rufen Sie uns an!

ProvierstraÙe 5 • 86153 Augsburg • Tel. (0821) 568 61 - 21 • Fax. (0821) 568 61 - 40
www.fleischerschule.de • info@fleischerschule.de



**FLEISCHERVERBAND
BAYERN**

**Der Fleischerverband
– gemeinsam stark**

Fleischerinnung und seine Mitglieder vertritt der Fleischerverband die Interessen des Berufsstandes in Politik und Wirtschaft. Er nutzt seine starke Position, um im Meinungsaustausch Themen und Anliegen in die verantwortlichen Gremien zu tragen.

Ein wichtiger Aspekt der Arbeit des Fleischerverbands ist die Nachwuchswerbung. So wurde in Zusammenarbeit mit der Internationalen Handwerksmesse eine erfolgreiche Kampagne unter dem Motto „going future“ ins Leben gerufen – mit positiver Resonanz unter den jugendlichen Besuchern, die hier hautnah das Berufsbild des Metzgerhandwerks kennenlernen können.

Über die innerfachlichen Themen hinaus arbeitet der Fleischerverband mit den Verbänden der Bäcker, Konditoren, Müller und Brauer eng zusammen, um die Position des Ernährungshandwerks in Bayern weiter zu stärken. Der Fleischerverband Bayern erarbeitet zusammen mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuß-Gaststätten (NGG) die tariflichen Bestimmungen für das Handwerk.



Metzger-Innung mit der Lehrwerksstätte München

Thalkirchnerstr. 76
80337 München

Tel. 089 45 21 37-0
Fax 089 45 21 37-27

E-Mail info@metzgerinnung-muenchen.de
Web www.metzgerinnung-muenchen.de

Herzlich Willkommen

Fleischerverband Bayern mit der Fleischerschule Augsburg

Landesinnungsverband für das bayerische
Fleischerhandwerk

Proviantbachstr. 5
86153 Augsburg

Tel. 0821 5 68 61-0
Fax 0821 5 68 61-40

E-Mail info@fleischerverband-bayern.de
Web www.fleischerverband-bayern.de

 **IKK classic**

www.ikk-classic.de

Metzgereitechnik

Metzgereibedarf

Verpackung

Kompetenz in allen Bereichen

089 / 746 131-0

info@niederberggergbmh.de
www.niederberggergbmh.de

**Nieder
berger**

Gastrotechnik

Ladenbau

Wägetechnik

HÖCHSTE QUALITÄT XXL-GESCHMACK



MAGNUS BAUCH

Feinste bayerische Fleisch- und Wurstspezialitäten



Wir bilden aus:
Metzger/-innen & Verkäufer/-innen
Jetzt bewerben!



WEIL ES NICHT WURST IST - WAS IN DER WURST IST !

THALKIRCHNER STRASSE 61- 65 · 80337 MÜNCHEN · TEL.: 089-725 80 98 · FAX: 089-725 98 16
MAIL: WURST@MBWASSONST.DE · WWW.MBWASSONST.DE