

**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

# Azubi Fleischerfachverkäufer (m/d/w)

**Angebotstag:**  
03.06.2022

**Uhrzeit:**  
8:00 bis 18:00 Uhr

## Beschreibung

Als Fleischerfachverkäufer machst du den Kunden die Fleischware schmackhaft, indem du sie appetitlich und dekorativ präsentierst. Du weißt über die Herstellung Bescheid, kennst dich bestens mit den Hygienevorschriften aus und kannst deine Kunden kompetent und individuell beraten. Auch das Auszeichnen der Waren und das Zubereiten von Speisen wie beispielsweise Wurstplatten oder frischen Salaten gehört zu deinen Aufgaben.

**Laschke Christoph e. Kfm.  
Fleischermeister**

Bahnhofstr. 25  
48619 Heek  
DE

## Unternehmensdarstellung:

Familie Laschke ist eine richtige  
Fleischerdynastie

Schon in Schlesien besaßen  
die Laschkes immer eine gut gehende  
Fleischerei nebst Gasthaus.

## Deine Aufgaben

Kunden beraten und informieren  
Fleisch- und Wurstwaren präsentieren und  
verkaufen  
Lebensmittel herstellen und anrichten  
Abrechnen, planen und kontrollieren  
Qualität und Sauberkeit sicherstellen  
Geräte und Maschinen bedienen und pflegen

## Voraussetzungen

Beraten ist Dein Ding  
Du solltest gute Kenntnisse im Rechnen und  
Deutsch haben  
Sauberkeit und Hygiene beachtest Du sehr  
Du arbeitest gern und kreativ mit Lebensmittel  
Du arbeitest gern im Team

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



## KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

wichtiges in Kurzform

Frühester Beginn: 01.08.2021  
Schulabschluss:  
Hauptschulabschluss

Art:  
Klassische duale Berufsausbildung

Dauer:  
3 Jahre (Verkürzung möglich)

Ausbildungsberuf:  
Fleischereifachverkäufer

Durch die Kriegswirren ins Münsterland vertrieben, setzt

Fleischermeister Josef Laschke sich zur Aufgabe, dieses Geschäft in Heek wieder aufzubauen. Sein Sohn, Fleischermeister Lothar Laschke, führte mit seiner Frau Clementine, das Familienerbe, erfolgreich weiter.

Seine Devise: "Qualität, statt Masse", gaben ihm Recht, was zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben belegen. Dieser Tradition hat sich auch Sohn, Fleischermeister Christoph Laschke, verpflichtet. Seit dem Jahre 2000 führen er und seine Frau Petra die Fleischerei mit höchstem Standard.

### Unternehmensgröße:

### Veranstaltungsort:

Bahnhofstr. 25  
48619 Heek

### Berufsfeld:

Dienstleistung

### Anzahl Plätze gesamt:

1

### Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

### **Inhalt/e der Veranstaltung**

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben
- Sonstiges

### **Zusatzinformationen**

festes Schuhwerk bitte mitbringen

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen

