



Team in Augsburg. Foto: Fleischerschule Augsburg / A. Niedermeyr

## Fleischerschule Augsburg

### Weiterbildung in der Fleischbranche

**Augsburg** Die Fleischerschule Augsburg ist das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks und bietet neben den klassischen Kursen zum Fleischermeister und Verkaufsleiter sowie zum Betriebswirt (Hwk) auch weiterführende Abschlüsse an. Zu diesen gehören: Zertifizierter Fleischsommelier, zertifizierter Wurst- & Schinkensommelier, zertifizierter Wildsommelier, zertifizierte/r Grillmeister/in, Ernährungsberater/in im Fleischerhandwerk, zertifizierter Cortador und zertifizierter Assador. Das Wissen und die Sommelier-Abschlüsse eröffnen dabei nicht nur neue geschäftliche Möglichkeiten.

Die Kurse bieten den Teilnehmern neue Netzwerke und viele Denkanstöße. Das vielfältige Angebot der Augsburger Schule läuft dabei nicht den Trends hinterher – sie setzt diese in Theorie und Praxis

selbst. Das haben Kurse wie der Fleischsommelier, aber auch der Cortador gezeigt.

Internationale Profis aus der jeweiligen Branche unterrichten nicht nur, sondern dozieren aus ihren eigenen Erfahrungen heraus. Sie bringen Anregungen aus anderen Fachgebieten in die Branche und bieten dadurch die Möglichkeit, sich optimal an den Kundenwünschen auszurichten.

Die Fleischerschule Augsburg ist eine verbandseigene Bildungseinrichtung des bayerischen Fleischerhandwerks und blickt auf eine stolze Historie zurück. Trotz ihrem Bestehen seit den 1930er-Jahren sind sowohl die Ausstattung wie auch die Lehrmethoden der Schule topmodern. Im Mittelpunkt steht eine optimale praktische und berufstheoretische Fachausbildung. Lehrgangsteilnehmer werden im eigenen Haus untergebracht.

pr | afz 19/2022

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

## Fleischer-Training

Frankfurt Ob Inhaber, Abteilungsleiter, Fachverkäufer oder Aushilfe, ob Branchenneuling oder Routinier: Weiterbildung ist das A und O im Fleischerhandwerk. Daher haben der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) und die afz – allgemeine fleischer zeitung das Online-Lernportal „fleischer.training“ entwickelt, das die Mitarbeiter mit praxisnahen Kursen und Pflichtschulungen qualifiziert fortbildet.

Die Teilnehmer können lernen, wann und wo sie wollen – ob am Handy oder zu Hause am PC. Ein Zertifikat belegt den erfolgreichen Abschluss. Das einfach zugängliche und gut aufbereitete Fachwissen wird den Teilnehmern mit Unterstützung von Sponsoren kostenfrei zur Verfügung gestellt. Somit ist die Aus- und Weiterbildung über „fleischer.training“ für die Unternehmen nicht nur kosteneffizient, sondern vermindert auch schulungsbedingte Ausfallzeiten.

Das Kursangebot reicht von Themen wie Hygiene und Infektionsschutzgesetz 2022 über Waren- und Sortimentskunde Geflügel, Rind, Gewürze, Schinken und Pökelwaren bis zu Grundlagen der Rohwurstherstellung, dem konventionellen Räuchern wie auch Wursthüllen und deren Verschlüsse. Darüber hinaus gibt es auch Trainingskurse zu den Themen Onlinehandel, „Richtig verkaufen“ und „Snack-Ideen“. Auf der IFFA kann man sich fleischer.training am afz-Stand (Halle 12.0, C21) anschauen.

red | afz 19/2022

[fleischer.training](http://fleischer.training)



Barbara Zinkl-Funk und Rudolf Jacobs. Foto: Fleischerschule Landshut

## Fleischerschule Landshut

### Treffpunkt für die Absolventen

**Landshut** Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (BFS) präsentiert auf der IFFA ihre Kurspalette von Meister bis Sommelier und Neuheiten von „wilder“ Kulinarik bis zum Grillexperten. Die internationale Ausrichtung der BFS ist Teil ihrer DNA: Die 1928 gegründete Meisterschule kooperiert mit zwei Partnerschulen in Japan und Südkorea. Am Messestand heißen Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk und Gesellschafterin Katrin Barth, die Fachlehrer Michael Spitzauer und Fritz Huber sowie die Office-Damen alle Interessenten und Absolventen herzlich willkommen. „Wir wollen auf der IFFA zeigen, dass wir den Begriff Weiterbildung weiterdenken, aber uns in persönlichen Gesprächen auch um unsere ehemaligen und künftigen Schüler kümmern und die Atmosphäre vermitteln, die unsere Schule ausmacht“, verspricht Barbara Zinkl-

Funk. Außerdem werden neue Kursangebote präsentiert. Nicht nur Vertreter großer Firmen der Fleischbranche, prominente Vertreter des Fleischerhandwerks und die Fachpresse hat die BFS zu Gesprächen eingeladen. Besonders gefragt ist der Messestand als Treffpunkt des gut 600 Mitglieder zählenden Absolventenverbands. Die Vorsitzenden Barbara Zinkl-Funk und Rudolf Jacobs stehen hier zur Diskussion über künftige Exkursionen in fleischwirtschaftliche Betriebe, die Organisation möglicher Regionalstammtische und Messetreffs zur Verfügung. Ein Absolventenstammtisch ist für Samstag, 14. Mai, abends geplant. Highlight am Stand der Landshuter ist ein Preisausschreiben, bei dem als Hauptpreis ein Bildungsgutschein für einen Kurs an der BFS zu gewinnen ist – egal, ob Meisterkurs, Sommelier-Lehrgang oder Seminarveranstaltung. pr | afz 19/2022

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

ANZEIGE



Team Fachzentrum Nahrungsmittelhandwerke. Foto: HWK

## Fleischerschule Heyne

### Experten zeigen Handwerkskunst

**Weiterstadt** Die traditionsreiche Frankfurter Fleischer-Fachschule J. A. Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main präsentiert sich als moderner Bildungsanbieter nicht nur mit ihrem Fortbildungsangebot zum Fleischermeister, Fleischsommelier oder Feinkost-Sommelier/Traiteur. Die Experten der Fachschule zeigen an der großen Theke des Deutschen Fleischer-Verbands den neuesten Stand im Fleischerhandwerk.

Das Motto lautet „Handwerkskunst – Kunst im Handwerk“, hier geht es klar um Klasse statt Masse. „Wir wollen vor allem Begeisterung wecken und die Flexibilität hervorheben, mit der wir uns verschiede-

nen Themen widmen. Wir befassen uns naturnah und ganzheitlich mit Ernährungsthemen für alle, ganz gleich ob omnivor oder vegan“, sagt Britta Sickenberger-Schwing, Leiterin des Weiterstädter Fachzentrums Nahrungsmittel, bei dem die Fachschule Heyne in Kooperation mit der Handwerkskammer angesiedelt ist.

Man legt dort in der Aus- und Weiterbildung Wert darauf, Nahrungsmitteln und Tieren Respekt entgegenzubringen, die Bedeutung hochwertiger tierischer Lebensmittel zu würdigen und auf Qualitätsorientierung und Vielfalt zu achten. Mit ihren anspruchsvollen Food-Arrangements wollen die Genuss-Experten Kollegen und Messebesucher inspirieren. pr | afz 19/2022

[www.rhein-main-campus.de](http://www.rhein-main-campus.de)

**WURSTMACHERS LIEBLING**  
Naturdarm

BESUCHEN SIE UNS AUF DER  
**IFFA**  
VOM 14. - 19. MAI 2022  
HALLE 12.1  
STAND C90

DER NATURDARM FÜR SELBERMACHER!

[WURSTMACHERS-LIEBLING.DE](http://WURSTMACHERS-LIEBLING.DE)