# 1. Bayerische Fleischerschule in Landshut bietet beste Fortbildung auf internationalem Niveau

Fleischerschule Landshut präsentiert auf der IFFA in Frankfurt ihre breite Kurspalette von Meister bis Sommelier und Neuheiten von „wilder“ Kulinarik bis zum Grillexperten.

*Power-Team: Barbara Zinkl und Rudolf Jacobs freuen sich auf einen Besuch bei der IFFA. © Beigestellt*

Die Fleischwirtschaft trifft sich vom 14. bis 19. Mai in Frankfurt zur Internationalen Fleischerei-Fachausstellung **IFFA**. Mit einem Infostand – Halle 12.0, Stand C34 – ist natürlich auch die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut vertreten.

Denn die internationale Ausrichtung der 1. BFS ist Teil ihrer DNA: Die 1928 gegründete und weltweit renommierte Meisterschmiede kooperiert nicht nur mit zwei Partnerschulen in Japan und Südkorea, sondern bildet jedes Jahr Fachkräfte aus aller Herren Länder aus; darunter waren auch bereits weit über 100 Meister, Fleischsommeliers etc. aus Österreich.

Am Messestand der Schule 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. Für jede:n hält das Messeteam der 1. BFS Infos und ein kleines Give-away bereit.

## Fleischerschule in Landshut: Hier wird Weiterbildung weitergedacht

„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**. Neben der neuen **Webseite** der 1. BFS sollen in Frankfurt auch mehrere Weiterbildungsneuheiten vorgestellt werden – beispielsweise ein „wilder“ Kulinarik-Workshop am 28./29. Mai, ein Fünf-Tage-Kurs zum „Grillexperten“ ab 5. September und ein Wild-Produkions-Workshop am 17./18. September.

Nicht nur Vertreter großer Firmen der Fleischbranche, prominente Vertreter des Fleischerhandwerks und die Fachpresse hat die 1. BFS zu Gesprächen auf der IFFA eingeladen. Besonders gefragt ist ihr Messestand als Treffpunkt ihres gut 600 Mitglieder zählenden Absolventenverbandes.

Die Vorsitzenden Barbara Zinkl-Funk und Rudolf Jacobs stehen hier zur Diskussion über künftige Exkursionen in fleischwirtschaftliche Betriebe, Organisation möglicher Regionalstammtische und Messetreffs zur Verfügung. Ein

Absolventenstammtisch ist für Samstag, 14. 5., Abends geplant.

*Absolvent & Bildungsbotschafter Marcel Motten vom MK 435 mit seinen Kurskollegen beim Besuch auf der IFFA 2019. © Beigestellt*

Zielgruppe sind laut Barbara Zinkl Profis wie Fleischer- & Küchenmeister, Verkaufsleiter und Caterer, aber auch ambitionierte Grill-Fans mit fundiertem Fleischwissen. Um intensive Wissensvermittlung zu gewährleisten, ist die Teilnehmerzahl auf 20 begrenzt. Nach bestandener schriftlicher und praktischer Prüfung gibt es ein Zertifikat der Fachschule.

Highlight am 1. BFS-Stand ist ein Preisausschreiben, bei dem als Hauptpreis ein Bildungsgutschein für einen Kurs an der 1. BFS im Wert von maximal € 4.995,– zu gewinnen ist – egal, ob Meisterkurs, Sommelier-Lehrgang oder Seminarveranstaltung.

Alle Infos & Anmeldung: ***www.fleischerschule-landshut.de***

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**