

Das wird 2025: Ein Jahr voller Highlights

Neues Jahr, neue Chancen! Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut startet 2025 mit einem vielseitigen Kursprogramm: von Meisterkursen über innovative Seminare bis hin zum MBA in Kooperation mit der FH Burgenland. Highlights sind ein Gewinnspiel für den 500. Sommelier- Teilnehmenden und neue Angebote für Quereinsteiger. Networking-Events und exklusive Vorteile für Mitglieder runden das Jahr ab – jetzt anmelden und durchstarten!



Die 1. BFS feiert den / die 500. Teilnehmer:in des Sommelierkurses mit einem besonderen Gewinnspiel: Es gibt den Kursplatz gratis! Jetzt anmelden! © Beigestellt

Zig Absolventen können stolz auf erfolgreiche Kurse an der **1. Bayerischen Fleischerschule (BFS) Landshut** zurückblicken. Auch im 97. Jahr der Schulgeschichte freut man sich auf ein Jahr voller Kurshighlights und Möglichkeiten zum Netzwerken.

Drei Kompaktlehrgänge 2025

Fest im Terminkalender sind auch 2025 wieder drei

Kompaktvorbereitungslehrgänge verankert, die in zwölf Wochen auf die **Meisterprüfung** vorbereiten. Gleich zu Jahresbeginn startet der erste; zahlreiche Teilnehmende aus Bayern, Nordrhein-Westfalen, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Baden-Württemberg, Brandenburg, Thüringen, Rheinland-Pfalz und Österreich sind bereits angemeldet. Neben den Meisterkursen bietet die 1. BFS innovative Weiterbildungen zum **Sommelier** und **Grillexperten** an. Und eine weitere Besonderheit wartet im nächsten Jahr auf Kursteilnehmende – aufgepasst: Die 1. BFS feiert den 500. Teilnehmer oder Teilnehmerin des Sommelierkurses mit einem ganz besonderen Gewinnspiel: Für ihn oder sie gibt es den Kursplatz gratis! Jetzt anmelden!

Neue Kurse 2025

Auch neue Kurse sind gleich im Jänner am Start: Fit für die Verkaufstheke – Basis für Quereinsteiger. Dieses Seminar ist besonders für jene Personengruppe zugeschnitten, der bis jetzt die Gelegenheit gefehlt hat, ihr Wissen in Verkauf und Warenkunde zu festigen. Diverse spannende Inhalte wie die richtigen Zuschnitte, Präsentation von Waren, aktive Kundenberatung sowie die Vertiefung der Kompetenz werden von erstklassigen Dozenten vermittelt. Ebenso das Seminar Moderne Zuschnitte beim Rind/ Schwein & Grill-Workshop, in dem in drei Tagen das wichtigste Know-how in puncto Gewinnung, Reifung, das Grillen von B-Cuts, Grillgeräte, Temperatursteuerungen und Grillmethoden von unseren hochkarätigen Dozenten vermittelt werden. Perfekt für jeden, der diese Marktlücke für sich nutzen und so mit kompetenter Fachberatung bei seinen Kunden überzeugen möchte.

Kooperation mit der FH Burgenland

Außerdem freut sich die Schule eminent über die Reaktivierung des Master of Business Administration (MBA) – Unternehmensführung an der **FH Burgenland**. Durch das Bestehen der Meisterprüfung werden die Teilnehmenden dazu

befähigt, einen Masterabschluss zu absolvieren und so das eigene Qualifikationsprofil zu verstärken oder aber auch das eigene Vorwissen im wirtschaftlichen Bereich auszubauen. Meister und/oder Betriebswirte können sich obendrein diverse Module anrechnen lassen und die Dauer des Studiums verkürzen. Für Interessierte oder Ehemalige der Schule sind verschiedene Wiedersehen geplant, ob auf dem traditionellen **Salzburger Metzgersprung** am Faschingssonntag, bei der **Ab Hof Messe in Wieselburg** im März oder der **IFFA in Frankfurt** im Mai 2025. Schulleiterin **Barbara Zinkl-Funk** und das gesamte Team freut sich über jeden Interessierten. Zinkl-Funk fügt an: „Und das Beste: Für die Mitglieder der Freunde und Absolventen gibt es natürlich wieder Freikarten.“

Termine

Jänner, Landshut

Fit für die Verkaufstheke - Basis für Quereinsteiger

Fleisch und Wurst sind Ihre Leidenschaft, und Sie möchten täglich Ihre Kunden begeistern?

Termin 20. 1. – 23. 1. 2025

Februar, Landshut

Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen die trendigsten neuen „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

Termin 1.-9. 2. sowie 29./30. 3. 2025

Wurst- und Schinkensommelier

Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/ oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team!

Termin 22. 2. – 28. 2. 2025

März, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ, von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgutkunde und der Erschließung neuer Märkte – für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

Termin 24. 3. -28. 3. 2025

April, Landshut

457. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

MK 457 Teile I-IV:

28. 4. - 20. 7. 2025

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at