Bildungsangebot der 1. Bayerischen Fleischerschule auf der SÜFFA: Wir freuen uns auf ein Wiedersehen

Die SÜFFA-Messe in Stuttgart bietet die ideale Gelegenheit, sich am Stand 7D80 in Halle 7 der 1. Bayerischen Fleischerschule über interessante Bildungsangebote zu informieren, persönlich beraten zu lassen oder sich über ein Wiedersehen mit dem Schul-Team zu freuen. Gratis-Tickets für Interessierte können ab sofort geordert werden.

„Familientreffen“ am Stand der Fleischerschule: Interessierte und Absolventen mit Barbara Zinkl-Funk (Mitte). © Beigestellt

Dieser Besuch ist für Branchenkenner und Metzgermeister ein absolutes Muss: Kompakt gestaltet ist diese Fachmesse **SÜFFA** Messe vor allem auf das Fleischerhandwerk ausgerichtet und bietet vom Schlachten über das Zerlegen und Verarbeiten bis

zum Verpacken und Verkaufen die Möglichkeit, sich direkt von Lieferanten informieren zu lassen. So auch am Stand der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut** zum Thema Bildung, wo Schul-Geschäftsführerin **Barbara Zinkl-Funk**, die Fachdozenten **Michael Spitzauer** und Timo Dollinger sowie Nicole Knogler vom Office Interessierte willkommen heißen.

Bildungsberatung vor Ort erleben

„Viele Wege führen zum Meister“, stellt Barbara Zinkl-Funk fest. Deshalb ist ihr die persönliche Bildungsberatung ein besonderes Anliegen. „Die Lebenswege unserer Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind vielfältig!“, stellt Zinkl-Funk fest. Ob gelernter **Fleischverarbeiter**, Quereinsteiger oder Absolvent einer Universität – gerne berät das Schulteam live und persönlich am Messe-Stand zu Zulassungen zur **Meisterprüfung** oder auch Befreiungen von Fächern. Ebenso zu den Möglichkeiten **Meisterkurse** kompakt in drei Monaten zu absolvieren oder, ganz nach Lebenssituation, auch blockweise. Auch im aktuellen Herbst-Meisterkurs vertreten drei Berufskollegen das Handwerk aus Österreich: **Stefan Ripper** und **Johann Wimmer** (beide Land Salzburg) sowie Rene Fichtinger (Niederösterreich).

Austro-Power im Meisterkurs 452: Stefan Ripper, Rene Fichtinger, Johann Wimmer mit Barbara Zinkl-Funk (v. l. n. r.) © Beigestellt

Breites, nachhaltiges Bildungsangebot

Ganzheitliche, nachhaltige Bildung steht an der 1. Bayerischen Fleischerschule im Fokus. Ob intensive Beratung im Vorfeld, persönliche Betreuung während des Aufenthalts in Landshut oder das Netzwerken nach erfolgreichem Bestehen – in Landshut ist Bildung mehr als die Übergabe eines Zertifikats. „Es geht um Tradition, aber auch die Weiterentwicklung von erfolgreichen Betrieben. In zahlreichen Veranstaltungen werden Inspirationen geboten, für sich die passende Strategie zu entwickeln“, erläutert Zinkl-Funk. Deshalb werden laufend Kurskonzepte für echtes Fachpublikum entwickelt, wie der „**Fleischsommelier** (BFS)“, der „**Wurst- und Schinkensommelier** (BFS)“ oder auch seit 2023 der „**Grillexperte** (BFS)“. Teilnehmende aus ganz Deutschland, Österreich und Südtirol ermöglichen – neben dem fachlichen Input – ein interessantes Netzwerk.

Bildung neu gedacht

Neben den Sommelier-Kursen ergänzen Tages-Seminare und Coachings die Bildungspalette. „Gerade individuelle Fragestellungen zu Produktion und Vertrieb können bestens auch direkt vor Ort im Betrieb geklärt werden“, sind sich die Fachdozenten Michael Spitzauer und Timo Dollinger einig. Während Spitzauer als erfahrener Praktiker wertvolle Hilfestellung u. a. bei der Produktoptimierung geben kann, ist Dollingers Steckenpferd der Verkauf: „Die Mitarbeitenden sind unsere Erfolgsgaranten“, ist er überzeugt.
Am Messestand wird auch zu diesen individuellen Bildungsangeboten informiert. Abgerundet wird das Bildungssortiment der Landshuter Fleischerschule durch die regelmäßig stattfinden **Gourmet-Safari**s, also Fachreisen, um zu ausgewählten Themen einzig-artige Expertise zu erleben. Für Juni 2024 ist bereits eine Exkursion in die Region Salzburg geplant.

Wirklich herzige Give-aways warten auf die Ladys am Tag der Meisterfrauen.© Beigestellt

Tag der Meisterfrauen

Traditionell stehen am Messe-Montag wieder besondere Give-aways für die Branchen-Ladys zur Verfügung, die sich am Landshuter Stand informieren lassen. „Wir brauchen alle Fach- und Führungskräfte, um die Branche erfolgreich bleiben zu lassen, da sind Frauen ein wichtiger Schlüssel“, ist Zinkl-Funk überzeugt. 25 Prozent der Kurs-Teilnehmenden sind bereits

weiblich, weil – so die eigene Überzeugung – die passende, wertschätzende Lernumgebung bereitgestellt wird.

Fixer Beratungstermin auf der SÜFFA gewünscht?

Dann kontaktieren Sie die Schulverantwortlichen gerne vorab im Schuloffice unter der Telefonnummer **0049-871-72030 oder per Mail info@fleischerschule-landshut.de**

Termine

April und September 2024, Landshut

454. & 455. Meisterkurs. Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg
zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Es gibt noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) in den Meisterlehrgängen
MK 454 Teile I–IV:
8. 4.–30. 6. 2024
MK 455 Teile I–IV:
9. 9.–1. 12. 2024
Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Jänner und Juni, Landshut

Fleischsommelier
Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Mar- keting für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.
Die Termine
27. 1.–4. 2. & 23./24. 3.’24 28. 6.–16. 6. & 29./30. 6.’24

März, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier
Die Wurst- und Schinken- kultur ist vielfältiger denn je! Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/ oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team! Es gibt noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) **Termin** 2. 3.–8. 3.2024

April, Landshut

Zertifizierter Grillexperte
Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ: von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte – für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.
Termin 8. 4.–12. 4.2024

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at