

## **Ausbildung mit Zukunft – jetzt bewerben**

Starte Deine Zukunft im Fleischerhandwerk mit einer 3-jährigen Ausbildung bei uns zum

### **Fleischer (m/w/d)**

Lerne bei uns alle Schritte – von der Zerlegung über die Produktion bis zur Verpackung.  
Entdecke die vielfältigen Möglichkeiten dieses traditionellen Handwerks mit Zukunft, das Kreativität und Können verbindet.  
Ein Beruf mit echten Perspektiven, der hohe Wertschätzung genießt.

#### **Was wir Dir bieten**

In einem hilfsbereiten, familiären Team lernst Du Fleisch zu zerlegen und die Fleischqualitäten zu beurteilen. Du kannst selber unter Anleitung Fleisch- und Wurstwaren produzieren, für den Versand und die Auslieferung aufschneiden, verpacken und fertig stellen.

Vor allem aber lernst Du bei uns wie man ohne Chemie und Zusatzstoffe tolle Wurst herstellen kann!

#### **Was du mitbringst**

- Lust auf handwerkliches Arbeiten
- Auch wenn's mal stressig wird, bleibst du cool
- Du arbeitest gern im Team und packst mit an

**Bist du neugierig geworden und möchtest einen handwerklichen Beruf mit echten Perspektiven erlernen? Dann melde dich gern bei uns – wir freuen uns auf dich!**

**Oder schau einfach ganz spontan bei uns vorbei – vor Ort bekommst du den besten Eindruck.**

Bewerbung bitte an:

[Biofleisch NRW eG](mailto:bewerbung@biofleisch-nrw.de)  
[bewerbung@biofleisch-nrw.de](mailto:bewerbung@biofleisch-nrw.de) (Bitte mit Lebenslauf und Zeugnissen)

**Betreff: Bewerbung Ausbildung Fleischer (m/w/d)**

Dr.-Detlef-Timpe-Weg 1  
59192 Bergkamen  
Tel 02389-959 543

#### **Du bist noch keine 16 Jahre alt?**

Aufgrund der Datenschutzbestimmungen sende uns bitte eine Bestätigung mit den Unterschriften Deiner Erziehungsberechtigten per mail, damit wir Deine Daten erfassen dürfen.

