

NOVEMBER 2025

NEUE PERSPEKTIVEN DANK AUSLANDS- PRAKTIKUM

Einblicke einer Hamburger
Berufsschule

„RICHTIG BOCK AUFS HANDWERK“

Fleischermeister Marco
Boes und Fachlehrer Uwe
Sielaß im Interview

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

Einsatzmöglichkeiten
im Fleischer-
handwerk



Be a Butcher

MAGAZIN FÜR DEN FLEISCHERNACHWUCHS



Moin,

an alle, die überlegen, Fleischer*in oder Fachverkäufer*in zu werden: **Lasst euch nicht entmutigen!** Prüft euren Wunsch auf Herz und Nieren. Macht ein Praktikum in einer Fleischerei und lernt, was es bedeutet mit einem tollen Lebensmittel zu arbeiten.

Ich selbst bin seit über zehn Jahren Fleischermeister, habe Hunderte von jungen Auszubildenden begleitet und weiß, dass Probieren über Studieren geht. Und dies im wahrsten Sinne des Wortes.

Falsch bist du in unserem Handwerk, wenn du gern acht Stunden am Tag im Büro vor dem Bildschirm sitzt und lieber Pixel hin und her schubst, als Dinge einfach mal anzupacken. Wenn du aber gern mit den Händen arbeitest, Lust auf Teamarbeit hast und alle deine Sinne einsetzen und auch mal kreativ sein willst, dann bist du richtig im Fleischerhandwerk.

Welche Perspektiven unser Handwerk bietet, erfährst du in dieser Ausgabe von Be a Butcher. Also: Fass dir ein Herz und schau dir unser Handwerk vor Ort an. Die Fleischerei in deiner Nähe findest du unter: www.fleischer-nord.de

Wir freuen uns auf dich und wünschen viel Vergnügen beim Lesen!



Eurer Nico Cassens
Fleischermeister und Dozent der Ersten Norddeutschen Fleischerfachschule in Hamburg



Inhalt

<u>Weltoffenes Fleischerhandwerk</u>	3
International hoch geschätzt	
<u>Geschmacksexpert*innen</u>	4
Die Ausbildungsberufe im Fleischerhandwerk als Steckbriefe	
<u>Praktikum im Ausland</u>	6
Eine echte Chance für fachliche und persönliche Entwicklung	
<u>Richtig Bock aufs Handwerk</u>	8
Meister Marco Boes und Fachlehrer Uwe Sielaff im Interview	
<u>Künstliche Intelligenz ...</u>	10
... im Fleischerhandwerk	

Weltoffenes Fleischerhandwerk

Viele wissen es gar nicht. Das Fleischerhandwerk ist international geprägt wie kaum ein anderes Gewerk aus der Handwerksfamilie. Und gerade für andere Nationen ist das deutsche Fleischerhandwerk oftmals das Maß aller Dinge. Auf der größten internationalen Fleischerfachausstellung der Welt, der alle drei Jahre stattfindenden IFFA in Frankfurt am Main, präsentierten sich im vergangenen Mai 52 Länder als Aussteller*innen. Die mehrtägige Messe zog Fachbesucher*innen aus 144 Ländern an. Drei Viertel der Besucher*innen kamen aus Amerika, Asien, Australien und den europäischen Nachbarländern.



Präsident Herbert Dohrmann (Mitte unten) mit internationalen Preisträgern des Qualitätswettbewerbs auf der IFFA

Foto: afz

Wachsende Nachfrage nach Fleischer*innen

Weltweit wird eine wachsende Nachfrage nach qualifizierten Fleischer*innen verzeichnet. Gerade deutsche Fachkräfte werden überall auf der Welt mit Kusshand genommen. Es geht aber auch anders herum. Der Deutsche Fleischer-Verband spricht im September darüber, dass die Anzahl der Auszubildenden seit fast 20 Jahren erstmalig wieder angestiegen sei. Die Zahl der Fleischer*innen-Azubis stieg um 5,4 Prozent von 2.309 im Jahr 2023 auf 2.434 im Jahr 2024. Die Zahl der angehenden Verkäufer*innen stieg um 15,7 Prozent von 2.033 im Jahr 2023 auf 2.352 im Jahr 2024.

Ausbildung in Deutschland gesucht

Der Anstieg beruht im Wesentlichen darauf, dass es für viele junge Menschen aus dem Ausland attraktiv ist, eine Ausbildung in Deutschland zu beginnen. Der gute Ruf des deutschen Fleischerhandwerks liegt nicht zuletzt an den

Auftritten der Fleischernationalmannschaft und dem Butcher Wolfpack, das 2022 den Weltmeistertitel bei der World Butchers Challenge in den USA gewann und in diesem Jahr in Paris den Vizeweltmeistertitel errang.

Qualitätsprüfungen als Ritterschlag

Ein Gradmesser der Wertschätzung des deutschen Fleischerhandwerks sind ebenfalls die internationalen Qualitätswettbewerbe. Auf der IFFA reichten Hunderte von internationalen Fleischer*innen ihre Produkte zur Prüfung ein. Ein mit Auszeichnung von deutschen Prüfer*innen getestetes Produkt gilt international als Ritterschlag. Weil die Nachfrage nach deutschen Prüfer*innen anhaltend hoch ist, so dass nicht alle Prüfungen in Frankfurt vor Ort durchgeführt werden konnten, reiste der Deutschen Fleischer-Verband mit Delegationen sogar zur Qualitätsprüfung in die USA, nach Australien und Japan.

Fleischer*innen:

Geschmacksexpert*innen & Tierschützer*innen

Fleischer*innen packen an – meist in der Produktion. Das Besondere an ihrem Beruf liegt in der Verbindung von traditionellem Handwerk und moderner Lebensmittelverarbeitung. Sie wissen, woran man gutes Fleisch erkennt, wo es herkommt, wie es zugeschnitten und veredelt wird sowie welches Teilstück für welches Gericht am besten geeignet ist. Dabei trifft man im Fachgeschäft auf höchste Hygiene- und Qualitätsstandards – begonnen bei der Auswahl der Rohstoffe.

Auch das Thema Nachhaltigkeit spielt eine wichtige Rolle: sei es der umweltschonende Einsatz von Verpackungen oder auch der respektvolle, wertschätzende Umgang mit den Tieren. Darüber hinaus sind Fleischer*innen Expert*innen in Sachen Geschmack und Ernährung. Dieses Wissen teilen sie gern mit ihren Kund*innen.

Ausbildungsdauer

2,5 bis 3 Jahre

Benötigter Schulabschluss

Hauptschulabschluss

Arbeitstage

5-Tage-Woche (montags bis samstags)

Vergütung

1. Lehrjahr: 900 € bis 1100 €
2. Lehrjahr: 1000 € bis 1200 €
3. Lehrjahr: 1100 € bis 1300 €

Lieblingsfächer in der Schule

u. a. Mathe und Biologie

Wünschenswerte Eigenschaften

Teamgeist, Zuverlässigkeit, Sorgfalt,
Leistungsbereitschaft, praktisches Geschick

Ausbildungsinhalte

u. a. Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren,
Begutachten und Zerlegen von Schweinen, Rindern
und Lämmern, Umgang mit Maschinen,
Verkaufsgrundlagen, Verpackungstechniken,
Kochen, auf Wunsch: Schlachten (kein Muss!)

Karrieremöglichkeiten

Fleischermeister*in, Selbstständigkeit (Meistertitel
vorausgesetzt). Techniker*in, Studium (z. B. Lehramt,
BWL, Lebensmittelmanagement und -technologie)



Die Kernkompetenz von Fleischereifachverkäufer*innen liegt im Thekengeschäft. Sie beraten Kund*innen kompetent zu Fleischsorten, Zubereitungsmöglichkeiten und passenden Beilagen. So sorgen sie für ein genussvolles Einkaufserlebnis. Neben Freundlichkeit und Kommunikationsstärke ist auch Fachwissen gefragt, schließlich sind sie meist die ersten Ansprechpersonen im Laden. Sie wissen genauso wie Fleischer*innen über Herkunft, Qualität und Verarbeitung ihrer Produkte Bescheid.

Auch die ansprechende Präsentation der Fleisch- und Wurstwaren in der Theke liegt in ihrem Verantwortungsbereich. Mit all dem tragen sie maßgeblich zum guten Ruf einer Fleischerei bei. Als Organisationstalente kümmern sich Fleischereifachverkäufer*innen außerdem um den Bereich Catering/Partyservice inkl. Bestellannahme, Beratung und Zubereitung.

Fachverkäufer*innen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei: Kreative und Ideenfinder* innen

Ausbildungsdauer

2,5 bis 3 Jahre

Benötigter Schulabschluss

Hauptschulabschluss

Arbeitstage

5-Tage-Woche (montags bis samstags)

Vergütung

1. Lehrjahr: 900 € bis 1100 €

2. Lehrjahr: 1000 € bis 1200 €

3. Lehrjahr: 1100 € bis 1300 €

Lieblingsfächer in der Schule

u. a. Biologie und Deutsch

Wünschenswerte Eigenschaften

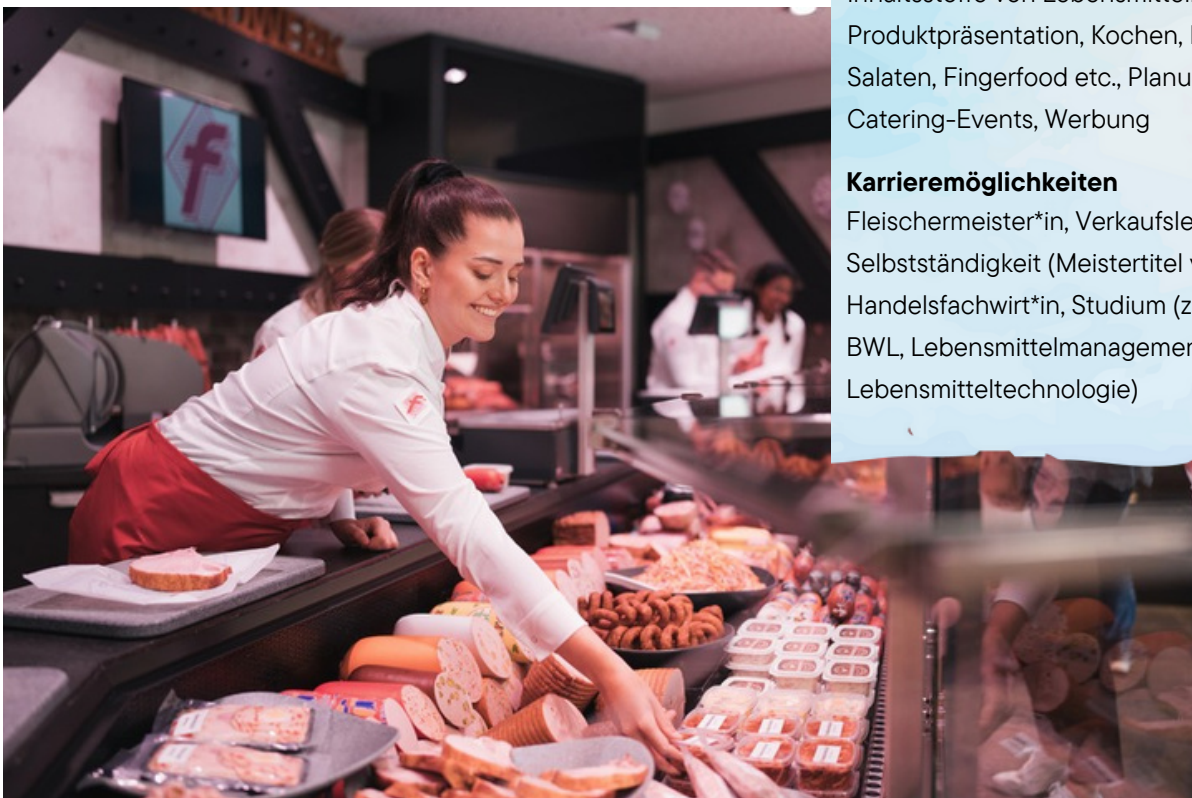
Teamgeist, Zuverlässigkeit, Sorgfalt, Kontakt- und Kommunikationsfreude

Ausbildungsinhalte

u. a. Verkaufen und Kundenbetreuung, Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, Produktpräsentation, Kochen, Herstellen von Salaten, Fingerfood etc., Planung von Catering-Events, Werbung

Karrieremöglichkeiten

Fleischermeister*in, Verkaufsleitung, Selbstständigkeit (Meistertitel vorausgesetzt), Handelsfachwirt*in, Studium (z. B. Lehramt, BWL, Lebensmittelmanagement, Lebensmitteltechnologie)



Welt erleben, Qualität gewinnen



Warum ein Auslandspraktikum auch im Fleischerhandwerk eine starke Erfahrung ist

Ein paar Wochen im Ausland arbeiten. Für viele angehende Fleischer*innen und Fleischereifachverkäufer*innen klingt das verlockend. Ein Praktikum im Ausland verspricht neue Erfahrungen, andere Arbeitsweisen und fremde Märkte sowie internationale Kontakte. Aber wie funktioniert das konkret? Welchen Nutzen bringt es wirklich, was muss man beachten, und wie gelingt die Umsetzung?

Erasmus+ und weitere Programme

Die **Berufliche Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk (BS03)** in Hamburg bietet als eine von vielen Schulen im Rahmen des Erasmus+ Programms dreiwöchige Praktika in EU-Mitgliedsstaaten an – speziell auch für Berufe des Lebensmittelhandwerks wie Fleischer*innen oder Fleischereifachverkäufer*innen. Die Azubis arbeiten in einer Fleischerei in der Produktion oder im Verkauf sowie in den verschiedenen Bereichen der Zubereitung und Verkaufsvorbereitung – ähnlich wie in ihrem Ausbildungsbetrieb. Das ist eine einmalige Gelegenheit für die Auszubildenden, über den beruflichen und kulturellen Tellerrand zu blicken, nationale Spezialitäten zu entdecken, und die Lebens- und Arbeitsgewohnheiten unserer Nachbarländer kennenzulernen.

Finanziert werden diese Projekte über Erasmus+, d. h. Unterkunft, Reise und Betreuung werden größtenteils durch das EU-Stipendium abgedeckt. Der Eigenanteil für die Teilnehmenden liegt bei insgesamt rund 300 Euro.

Ähnliche Projekte sind nicht nur in Hamburg möglich. Auch das Berufsbildungszentrum Plön beteiligt sich seit Jahren erfolgreich an Erasmus+-Projekten und ermöglicht Auslandspraktika für Azubis verschiedener Berufe – darunter auch Fleischer*innen.

Darüber hinaus gibt es an der BS03 Austauschprojekte, z. B. mit Frankreich. Für zehn Tage tauschen die Auszubildenden die Elbe gegen die Cote d'Azur und verbringen eine Woche in Marseille an der Partnerschule der BS03. Hier werden sie im Bereich Catering und Feinkost weitergebildet.

Was bringt es den Azubis – und den Betrieben?

Ein Auslandspraktikum ist für Auszubildende im Fleischerhandwerk weit mehr als ein kurzes Highlight in der Ausbildung: Es ist eine **echte**

Chance für fachliche und persönliche

Entwicklung:

- Es besteht die Möglichkeit, neue Fertigkeiten und Techniken zu erwerben.
- Die Azubis kehren mit neuem Selbstbewusstsein zurück. Sie sind aufgeschlossener, flexibler und reagieren auf neue Situationen gelassener, denn sie hatten die Möglichkeit den Betriebsalltag in einem fremden Land erfolgreich zu bewältigen.
- Es entstehen Kontakte zu Kolleg*innen, Betrieben und Schulen im Ausland, die später bei Weiterbildung oder Jobs von Vorteil sein können.
- Die durch das Praktikum verbesserte Team- und Kooperationsfähigkeit der Auszubildenden wirkt sich positiv auf das Betriebsklima aus.
- Durch das Angebot eines Auslandspraktikums für Auszubildende sind Betriebe für engagierte zukünftige Bewerber*innen attraktiv.

„... in einem anderen Betrieb zu arbeiten, mit neuen Menschen in einer fremden Stadt, war eine super tolle Erfahrung, die ich jederzeit wiederholen würde.“



Fleischereifachverkäuferin **Helen Ottmann** über ihr Praktikum in Wien, Österreich

„Der Austausch in Wien, Österreich, [hat mir] eine andere Perspektive auf diesen Beruf gegeben. Am Anfang war es nicht einfach, da ich in der Schinkenproduktion gearbeitet habe, was das totale Gegenteil zu meinem Job im Edeka-Supermarkt ist. Aber mit Ausdauer beim Lernen, guter Arbeitsweise und Aufmerksamkeit für Details konnte ich mit dem Arbeitstempo meiner Kollegen mithalten.“



Fleischergeselle **Gian Michael A. Rojas** war ebenfalls in Wien

Worauf Lehrkräfte und Betriebe achten sollten

An der BS03 werden die Auslandsaufenthalte durch ein spezielles Team („Internationale Kontakte“) organisiert, welches die Qualität der Maßnahme sicherstellt.

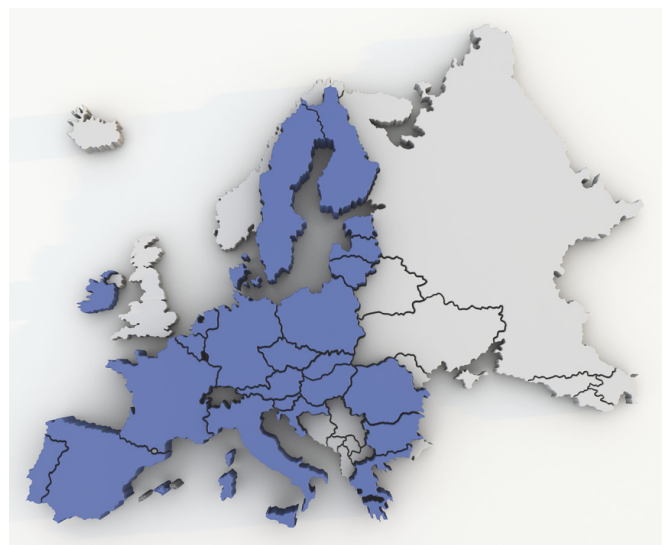
- Voraussetzung für die Teilnahme ist die Volljährigkeit der Auszubildenden.
- Zudem ist die Zustimmung des Betriebs sowie der Klassenlehrkraft bzw. der Auszubildenden erforderlich.
- Wichtig ist außerdem eine frühzeitige Anmeldung, die mindestens zehn Wochen vor dem geplanten Aufenthalt erfolgen sollte.
- Darüber hinaus muss eine Freistellung sowohl von der Berufsschule als auch vom Betrieb organisiert werden, wobei je nach Ausbildungsberuf spezielle Regelungen zu beachten sind.

Neben diesen organisatorischen Rahmenbedingungen leisten Lehrkräfte und Betriebe auch inhaltlich wertvolle Unterstützung. Sonja Krüger, Lehrkraft an der BS03, erklärt: „Bereits in der Vorbereitung begleiten wir die Auszubildenden sprachlich und kulturell und vermitteln Informationen zu den im Zielland geltenden Bedingungen. Während des Aufenthaltes sorgt die enge Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen oder Schulen im Ausland für eine verlässliche Betreuung. Nach der Rückkehr stehen Reflexion und Nachbereitung im Vordergrund: Die Teilnehmenden kommen als gestärkte Persönlichkeiten aus dem Auslandspraktikum zurück und halten ihre Erfahrungen in Berichten oder Präsentationen

fest, die sowohl im Betrieb als auch in der Schule geteilt werden.“

Wohin des Weges

Viele Auszubildende der BS03 haben bereits die Chance ergriffen, um im Rahmen eines Auslandsaufenthaltes wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Beliebte Zielländer sind unter anderem Irland, Italien, Frankreich, Spanien, Griechenland und Österreich, doch auch nach Island hat es bereits einen Fleischer-Azubi gezogen. Grundsätzlich sind mit Erasmus+ Praktika in allen EU-Mitgliedstaaten sowie in Norwegen, Island, Liechtenstein, Nordmazedonien, Serbien und der Türkei förderfähig.



„Richtig Bock aufs Handwerk“

Handwerkliches Können, Lebensmittelwissen und Kreativität – all das wird in der fleischerhandwerklichen Ausbildung vermittelt. Auszubildende lernen Fleisch fachgerecht zu zerlegen, zu verarbeiten und Produkte wie Wurst und Feinkost herzustellen. Hygiene, Nachhaltigkeit und Kundenberatung spielen eine ebenso wichtige Rolle dabei. Neben dem praktischen Teil im Betrieb findet der theoretische Teil der Ausbildung in Berufsschule statt.

Im Interview erzählen Fleischermeister Marco Boes aus Bremen und Uwe Sielaff, Fleischermeister und Berufsschullehrer aus Schleswig-Holstein, was sie sich von ihren Nachwuchskräften wünschen.

Herr Boes, wollten Sie schon immer in den elterlichen Betrieb einsteigen?

Ja, irgendwie schon. Ich bin im Betrieb groß geworden und wenn man sieht, was die Familie über 100 Jahre aufgebaut haben, will man das nicht nur fortführen, sondern weiterentwickeln. Ich wollte nie einfach nur mitlaufen, sondern meine eigenen Ideen miteinbringen.

Würden Sie heute nochmal Fleischer werden wollen?

Auf jeden Fall! Es ist ein schöner Beruf, und wenn Kunden sagen: „Das hat aber richtig gut geschmeckt“, dann weißt du, warum du das machst. Dieses direkte Feedback bekommt man nicht überall.

Wie sieht ein typischer Tag bei Ihnen aus?

Morgens geht's bei mir um 5 Uhr los. Jeder Tag ist anders – das ist das Schöne an meinem Beruf. Ich starte meistens in der Produktion und packe mit an, wo's gebraucht wird. Gegen Mittag geh ich dann ins Büro. Am Wochenende hab ich meistens Partyservice und zwischendurch dreh ich mit meiner Schwester noch Reels für unsere Social-Media-Kanäle. Da kann man gern mal bei [Instagram](#) oder [Facebook](#) reinschauen.

Haben Sie im Moment Auszubildende?

Ja, aktuell habe ich drei Auszubildende:
– eine Auszubildende im zweiten Lehrjahr zur Fleischerei-Fachverkäuferin,
– eine Auszubildende im dritten Lehrjahr zur Fleischerin
– und einen jungen Mann im ersten Lehrjahr als Fleischer.

Was muss ein Azubi im Fleischerhandwerk mitbringen?

Zuverlässigkeit, Ehrgeiz und vor allem Bock. Wer Lust hat, was zu lernen und richtig mitzieht, dem bringe ich alles bei. Aber wenn jemand keine Motivation hat, dann fehlt



Marco Boes, Fleischermeister

mir auch die Lust, Energie reinzustecken – so ehrlich muss man sein.

Was ist Ihnen während der Ausbildung wichtig?

Mir ist wichtig, dass die Ausbildung ehrlich und mit Spaß abläuft. Die Azubis sollen verstehen, was echtes Handwerk bedeutet: Also mit anpacken, Verantwortung übernehmen und stolz auf das sein, was sie schaffen.

Wie wäre Ihr Traum-Azubi?

Mein Traum-Azubi hat richtig Bock aufs Handwerk, ist lernhungrig und will was erreichen. Am besten so motiviert, dass ich ihn irgendwann in die [Nationalmannschaft](#) bringe oder zu den [EuroSkills](#) schicke – das wäre das Ziel.

Welche Aufgaben erledigen Azubis am liebsten?

Das ist unterschiedlich – manche stehen lieber bei der Wurstherstellung, andere am Fleisch oder im Verkauf.

Herr Sielaff, wollten Sie schon immer Berufsschullehrer werden?

Ich habe meinem damaligen Lehrer in der Unterstufe, Johannes Gehling, auf seine Frage „Wie soll eure Zukunft nach der Ausbildung aussehen?“ geantwortet: erst Meister, dann Fachlehrer. 2010 rief mich dann eben dieser Lehrer an und fragte: „Willst du noch Lehrer werden?“ Ich bejahte und wurde anschließend sein Kollege. Ein ungewohntes, aber gutes Gefühl.

Würden Sie heute nochmal Fleischer werden wollen?

Ich habe tatsächlich bisher keinen Beruf kennengelernt, den ich lieber ergreifen würde. Wäre ich nochmal 16 Jahre alt, ich würde nochmal die Ausbildung als Fleischer absolvieren. Diesmal tatsächlich aber in einer privaten Fleischerei und nicht im Einzelhandel.

Wie viele Azubis gibt es momentan in Plön?

Aktuell sind bei uns 41 Fachverkäufer*innen in der Ausbildung, davon 31 im ersten, 6 im zweiten und 4 im dritten Lehrjahr. Bei den Fleischer*innen gibt es sogar 56 Azubis, davon 28 im ersten, 16 im zweiten und 12 im dritten Lehrjahr.

Was muss ein Azubi im Fleischerhandwerk mitbringen?

Flexibilität, körperliche Belastbarkeit, Kreativität, Interesse bzw. Spaß an der Zubereitung, der Verarbeitung sowie dem Verkauf und der Präsentation von Lebensmitteln ... und ein Gesundheitszeugnis.

Uwe Sielaff,
Fleischermeister &
Fachlehrer (BBZ Plön)



„Wäre ich nochmal 16 Jahre alt, ich würde nochmal die Ausbildung als Fleischer absolvieren. Diesmal tatsächlich aber in einer privaten Fleischerei und nicht im Einzelhandel.“

Was ist Ihnen während der Ausbildung wichtig?

Gute Kommunikation mit den Azubis/Betrieben, Leistungszuwachs, strukturierter Unterricht, evtl. eigener Verantwortungsbereich für Azubis im Betrieb, Spaß in Schule und Beruf, Vermittlung der praktischen und theoretischen Inhalte der Lernfelder, Exkursionen zu Dualpartnern oder anderen Betrieben.

Wie funktioniert das duale Ausbildungssystem?

Der Ausbildungsbetrieb und die Schule fungieren als Dualpartner. Es gibt einen engen Austausch mit den Betrieben (E-Mails, Telefonate) über Zeugnisse, Fehlzeiten, Lernzuwachs sowie die Prüfungen der Azubis. Teilweise findet auf Ausbilderabenden und Innungsversammlungen auch ein engerer, persönlicherer Austausch statt.

Wie wäre Ihr Traum-Azubi?

Mein Traum-Azubi hat Spaß am Job, ist pünktlich, kreativ und wissbegierig. Er hat bereits den Führerschein. Außerdem arbeitet er ab dem 2. Lehrjahr selbstständig, setzt wiederkehrende Arbeiten alleine um, bringt zudem eigene Ideen ein und fordert die Lehrkräfte und Meister*innen.

Was macht den Azubis in der Schule am meisten Spaß?

Als Fachlehrer in der Praxis würde ich schon sagen, dass den Azubis das Herstellen von Gerichten, die Zerlegung und das Herstellen von Wurstwaren am meisten Spaß machen.



Künstliche Intelligenz – natürliches Handwerk

Künstliche Intelligenz (KI), ist das Buzzword der Stunde. In einigen Branchen, etwa im Bereich der Medizintechnik, werden KI-gesteuerte Systeme schon lange regelmäßig eingesetzt. Auch immer mehr Handwerksunternehmen, darunter das Fleischerhandwerk, setzen sich mit dem Thema auseinander.

Im Fleischerhandwerk gibt es keine pauschalen Anwendungsmöglichkeiten für KI. Die Betriebe müssen schauen, welche Tools ihnen individuell im Alltag nützen und das Arbeitsleben erleichtern. Die Fleischerei Dohrmann's aus Bremen beispielsweise nutzt einen individuell auf sie zugeschnittenen Algorithmus für die Routenplanung. Unter Berücksichtigung vorgegebener Parameter berechnet die KI die geeignetste Lieferroute durch die Stadt. „Eine echte Arbeitererleichterung und unsere frischen Produkte kommen schnell wie auch sicher an ihr Ziel“, freut sich Herbert Dohrmann, Inhaber des Unternehmens.

Gemeinsam mit der Universität Kassel entwickelte die Landfleischerei Koch aus Hessen ein Verfahren, das mithilfe von KI den Reifeprozess der Ahle Wurst überwacht und optimiert. Per Sensor werden dabei Informationen über Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit oder den PH-Wert der Würste gesammelt und an einen zentralen Rechner übermittelt. Ein Programm errechnet die notwendigen nächsten Schritte. Anhand dieser Vorgaben kann das Personal entsprechend in den Reifungsprozess eingreifen. Eventuelle Rückmeldungen werden anschließend ins System eingespeist und sofort verarbeitet: Die KI lernt.

Darüber hinaus wird KI im Bereich der Personalplanung und Angebotserstellung, der Bestellung und der Qualitätssicherung bereits gewinnbringend eingesetzt. Auch bei der Bedarfsplanung kann KI das Fleischerhandwerk unterstützen. Somit ist der Einsatz dieser neuen Technologie keineswegs ein futuristisches Experiment, sondern jetzt

schon ein praktischer Helfer im werktäglichen Alltag. Sie verbindet traditionelle Handwerkskunst und Innovation. Dinge wie den Klönschnack an der Frischetheke oder die Entwicklung neuer Spezialitäten und die Liebe zum Lebensmittel kann allerdings keine Technologie je ersetzen.



Tradition und Fortschritt im Fleischerhandwerk



FLEISCHERVERBAND NORD
Schleswig-Holstein | Hamburg | Niedersachsen/Bremen





Deine Ausbildung im Fleischerhandwerk - nur einen Klick entfernt!



Unter www.be-a-butcher.de findest du in nur wenigen Schritten deinen Ausbildungsplatz im Fleischerhandwerk. Einfach Postleitzahl eingeben, Betrieb in der Nähe finden, Kontaktformular ausfüllen - wir freuen uns auf dich!



Be a Butcher



FLEISCHERVERBAND NORD

Schleswig-Holstein | Hamburg | Niedersachsen/Bremen



Der Fleischerverband Nord ist der Dachverband der Landesverbände Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen/Bremen. Die rund 410 Mitglieder sind selbstständige Meister*innen im Fleischerhandwerk.

Impressum

Fleischerverband Nord e. V. · Marktstraße 57 · 20357 Hamburg · Tel. 040/35 07 04 00 · info@fleischer-nord.de · www.fleischer-nord.de

Fotos: Deutscher Fleischer-Verband e. V. (1, 4, 5, 11, 12); Fleischerverband Nord e. V. (2, 7); afz (3); Gian Michael A. Rojas (7); Marco Boes (8); Uwe Sielaff (9);

Canva (1, 6, 7, 11); ChatGPT (10)