

„Fachkräfte-Booster“ aus Landshut

Insgesamt 38 Männer und vier Frauen aus Deutschland und Österreich haben kürzlich erfolgreich den 456. Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (1. BFS) bestanden.

Hinter ihnen liegen zwölf intensive Wochen mit über 500 Unterrichtsstunden –

aufgeteilt in vier Theorie- und Praxismodule. Der Lehrplan hatte es in sich. Im praktischen Teil standen unter anderem das Zerlegen und die Wurstproduktion auf dem Programm, während in der Theorie Buchführung, Lebensmittelhygiene, Steuerrecht und Arbeitspädagogik behandelt wurden.

Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, lobte die frischgebackenen Meisterinnen und Meister: „Sie möchten dazu beitragen, dass das Image Ihrer Branche weiter verbessert wird. Sie stehen für bewussten und nachhaltigen Fleischkonsum, für hochwertige Produkte, für Regionalität und Qualität. Sie haben genau die richtigen Visionen und Ideen, um die Zukunft Ihres Handwerks aktiv mitzugestalten.“ Auch die Geschäftsführerin der Flei-

scherschule Katrin Barth gratulierte: „Sie sind der Fachkräfte-Booster, den unser Handwerk so dringend braucht!“

Eine besondere Auszeichnung erhielt Tobias Fiebig:

Als Bester in Theorie und Praxis wurde er mit einem Weiterbildungsgutschein geehrt – zusätzlich zum Meisterbrief und Schulabschlusszeugnis.

www.fleischerschule-landshut.de



Glückwünsche für den Kursbesten Tobias Fiebig (Mitte): Christian Läßle, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz (l.) und Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk.

1.BFS

Stellenangebote

Schweinehalter aus dem Westerwald sucht Metzger für 10-15 Schweine pro Woche.

Haltungsstufe 3/Außenklima. Mobil 0175-6140310

DAS LANDRATSAMT NORDSACHSEN SUCHT

AMTLICHE FACHASSISTENTEN (m/w/d)

Belgern oder Mockrehna

„Schlachtung mit Achtung“ – Wir überwachen die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben für sichere Lebensmittel, hygienische Produktionsabläufe sowie tierschutzrelevante und tierseuchenrechtliche Aspekte.



Bewirb dich jetzt!

- ♥ BGM-Angebote
- € Bezahlung nach TV-Fleisch
- ✓ Berufliche Sicherheit
- 🛖 30 Tage Urlaub
- 🚲 Fahrradleasing
- 🎫 Jobticket



Auch als Ausbildung verfügbar: www.regionshelden.de