



Information

Berufsbild des Fleischerhandwerks

Auszug aus der Fleischermeisterverordnung vom 19.06.1996

Tätigkeiten:

- Einkauf, Beurteilung und Transport von Schlachttieren, Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln sowie von Fleischteilstücken
- Schlachtung von Schlachttieren sowie Aufbereitung der Schlachtnebenprodukte
- Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln zur Verarbeitung und zum Verkauf
- Herstellung von Fleischerzeugnissen, insbesondere Wurstwaren, Sülzen, und Pasteten, sowie Feinkosterzeugnissen und Fleisch-, Wurst- und Mischkonserven
- Lagerung, Verpackung und Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Herrichtung, Zubereitung, Verkauf und Präsentation von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten

