

**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule - Beruf in NRW gestalten.

# Berufsfelerkundung mit Geschmack - Fleischer

## Angebotstag:

### Uhrzeit:

7:00 bis 15:00 Uhr

### Beschreibung

Was kommt eigentlich in die Wurst und wie wird sie gemacht? Das hat Dich schon immer mal interessiert und Du möchtest gerne einen Blick in die Produktion eines großen Lebensmittelbetriebes werfen? Dann komm uns besuchen und lerne den Ausbildungsberuf "Fleischer/in" kennenlernen!

Unsere erfahrenen Ausbilder und Auszubildenden verbringen zusammen mit dir den Tag und zeigen Dir unseren Betrieb und den typischen Arbeitsalltag eines/einer Fleischers/Fleischerin. Du darfst selber einmal am Kutter stehen und Brät für eine Wurst zusammenstellen. So erhältst Du viele Informationen zum Beruf und zur Ausbildung in unserem Hause und hast die Möglichkeit, alle Deine Fragen zu stellen.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deinen Besuch!

### Veranstaltungsort:

Stockmeyer-Straße 1  
48336 Sassenberg

### Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

### Anzahl Plätze gesamt:

2

### Anzahl Plätze noch verfügbar:

2

### Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



### Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH

Stockmeyer-Straße 1  
48336 Sassenberg  
DE

### Unternehmensdarstellung:

Fair, verlässlich, innovativ

Die Westfälische Fleischwarenfabrik Stockmeyer GmbH ist mit über 650 Mitarbeitern am Standort in Sassenberg-Füchtorf ein sehr erfolgreich agierendes Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Bereits seit über 100 Jahren profitieren unsere Kunden von unserer Erfahrung in der Produktion von Wurstwaren sowie dem Know-how bei der Entwicklung neuer Produkte und der Erforschung neuer Geschmackstrends. Hinter unserem erfolgreichen Unternehmen stehen viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich mit Hingabe und Spaß ihren Aufgaben widmen. Nur sie ermöglichen es uns, die Produkte in bester Qualität herzustellen und den Geschmack des Kunden zu treffen.

Wir bieten unseren Mitarbeitern daher alles, was sie benötigen: Anspruchsvolle und attraktive Aufgaben mit kurzen Entscheidungswegen in einem familiären Arbeitsklima. Dies wird ergänzt durch gezielte Aus- und

## KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Ausgestaltung der Arbeitsplätze

- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Weiterbildung, um die persönliche und fachliche Entwicklung unserer Mitarbeiter zu fördern. Wer Qualität will, muss qualifizieren, das ist unser Standpunkt!

**Unternehmensgröße:**

### Zusatzinformationen

Bitte morgens beim Pförtner melden, hier wird Dein Ansprechpartner Dich abholen.

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen

