

DEINE CHANCE: ENTFESSLE DEINE LEIDENSCHAFT!



Ausbildung als

- *Fleischer/in*
- *Fachverkäufer/in*
- *Food Manager/in*



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.

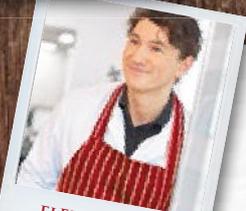
DEINE AUSBILDUNG BEI DER LUDWIG. HIER BIST DU RICHTIG.

Wir bilden Dich aus! Als Fleischer/in, wenn es köstlich werden soll. Als Fachverkäufer/in, wenn es herzlich werden soll. Und als Food Manager, wenn Du richtig tief in unsere Abläufe eintauchen willst. In jedem Fall geht's bei uns darum, allen immer das Beste zu bieten. Wenn Du etwas erreichen willst, bist Du hier genau richtig – und wichtig.



FACHVERKÄUFER/IN

„Ich genieße es, mit unseren Kunden zu sprechen und zu lachen. Und ihnen mit meiner Kreativität die beste Metzger-Qualität zu präsentieren.“



FLEISCHER/IN

„Aus jedem Stück das Beste rausholen. Das ist mein Ding. Und meine eigene Wurst erfinden – wo gibt's das sonst?“



FOOD MANAGER/IN

„Ich interessiere mich einfach für alles, was mit Lebensmitteln zu tun hat – Marketing, Qualitätssicherung, Ernährungswissen und viel mehr. Vom Hof bis zur Gabel bin ich dabei.“

REIN-
SCHNUPPERN?
Mach doch ein
Praktikum!

DAS GIBT'S NOCH ZU WISSEN:

So bewirbst Du Dich

Deine Bewerbung ist der erste Eindruck, den Du bei uns hinterlässt. Deshalb nehmen wir es da ziemlich genau. Tu es richtig, hol Dir unsere Bewerbungstipps: www.richtig-bewerben.tips



#LudwigAzubi

SO SIEHT'S AUS, DAFÜR STEHEN WIR.

IN TRADITION GEMEINSAM ENTWICKELN, VERBESSERN, HANDELN.

Was kommt nach der Ausbildung?

Das, was Du gelernt hast – oder ganz was anderes! Das ist das Beste daran: Deine Möglichkeiten sind enorm. Starte Deine Karriere im Bereich Fleisch – oder werde Betriebswirt/in, Ausbilder/in, Ernährungsberater/in oder entscheide Dich für ein Studium an einer Fachhochschule. Es ist Dein Weg. Die Ausbildung ist nur der Anfang!

Bewirb Dich jetzt!

Hier erreichst Du uns:

Tel: 06661 2133

E-Mail: Bock@Der-Ludwig.de

www.Jobs-Ludwig.de

UNSERE VISION – WAS WOLLEN WIR SEIN?

Eine außersensitiv, hochqualifizierte, handwerklich arbeitende Metzgerei und gleichzeitig eine Pilgerstätte für echte Fleischliebhaber.

UNSERE WERTE – WAS IST UNS WICHTIG?

Bodenständigkeit, Ordnung, Disziplin und Herzlichkeit. Freude bei der Arbeit und ein harmonisches Miteinander.

UNSERE STRATEGIE – WIE WIR UNSERE ZIELE ERREICHEN?

Neugierde und ein auf Erfahrung basierendes Wirken treibt uns an, für unsere Kunden immer neue Herausforderungen zu lösen und unsere Produkte und Dienstleistungen tagtäglich zu verbessern. Wir bieten das beste Fleisch, welches man aus Deutschland erhalten kann.

VERANTWORTUNG

Verantwortungsvoll geführte Bauernhöfe in den herrlichen Landschaften der Rhön, des Vogelsbergs, des Spessarts und Unterfrankens sind die Heimat der Schlachttiere von denen wir unser frisches Fleisch beziehen. Saftiges Gras, gesunde Wiesenkräuter und Getreide bilden die Futtergrundlage. Die Tiere, als Lebewesen zu betrachten und mit ihnen auch so umzugehen ist unser Antrieb. Dabei genießen Sicherheit und nachhaltiges Handeln bei uns höchste Wertschätzung. Wir tragen hierfür die persönliche Verantwortung. Umweltschutz und Ökologie genießen bei uns großes Bewusstsein.



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.

DEINE AUSBILDUNG ALS FLEISCHER/IN



... DAMIT'S
KÖSTLICH WIRD.

Als Fleischer/in bzw. Metzger/in weißt Du, wie man Fleisch fachgerecht zerlegt und verarbeitet – zum Beispiel zu saftigen Steaks oder köstlicher Wurst – und kennst Dich mit der Herstellung von Feinkostwaren und Konserven aus. Im Arbeitsalltag organisierst Du Produktionsabläufe und nutzt dabei hochmoderne Maschinen, Techniken und Verfahren. Du präsentierst unsere Waren und berätst unsere Kunden. Dabei steht immer die Qualität der Produkte im Mittelpunkt.

Mehr Infos unter www.Jobs-Ludwig.de

Auf einen Blick

- Voraussetzungen:** Guter Haupt- oder Realschulabschluss/
mittlere Reife oder (Fach-)Abitur
- Anforderungen:** Sauberkeit und gepflegtes Äußeres, Tatkraft,
Verantwortungsbereitschaft, Teamfähigkeit,
Sorgfalt und Handgeschick
- Dauer:** Drei Jahre, verkürzbar auf bis zu zwei Jahre
- Ablauf:** Tägliche Praxis im Betrieb und an ein bis
zwei Tagen in der Woche theoretischer
Unterricht in der Berufsschule
- Verdienst (brutto):** Im ersten Ausbildungsjahr momentan 500 €/
Monat, im zweiten etwa 610 € und im
dritten rund 740 €
- Fortbildung:** Kostenlose Teilnahme an unseren
wöchentlichen Kursen in der Steakschule,
der einzigartigen Fleischererlebniszentrale.
Viele weitere Möglichkeiten.
Fortbildungsbudget: 400 €/Jahr
- Einstiegsgehalt:** 1.600 € – 1.800 €, mit Berufsjahren steigend
- Karriere-Ideen:** Fleischermeister/in, Ernährungsberater/in
Betriebswirt/in des Handwerks, Ausbilder/in,
duales Studium als Food Manager/in,
Filialleiter/in



www.fleischerberufe.de/berufe/fleischer

DEINE AUSBILDUNG ALS FACHVERKÄUFER/IN



... DAMIT'S
HERZLICH WIRD.

Als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei machst Du den Kunden die Fleischerware schmackhaft, indem Du sie appetitlich und dekorativ präsentierst. Du weißt über die Herstellung Bescheid, kennst Dich bestens mit den Hygienevorschriften aus und kannst Deine Kunden kompetent und individuell beraten. Auch das Auszeichnen der Waren und das Zubereiten von Speisen wie beispielsweise Wurstplatten oder frischen Salaten gehört zu Deinen Aufgaben.

Mehr Infos unter www.Jobs-Ludwig.de

Auf einen Blick

- Voraussetzungen:** Guter Haupt- oder Realschulabschluss/
mittlere Reife oder (Fach-)Abitur
- Anforderungen:** Sauberkeit und ein gepflegtes Äußeres,
Spaß an Beratung, Eigenverantwortung,
Besonnenheit, Kreativität
- Dauer:** Drei Jahre, verkürzbar auf bis zu zwei Jahre
- Ablauf:** Tägliche Praxis im Betrieb und an ein bis
zwei Tagen in der Woche theoretischer
Unterricht in der Berufsschule
- Verdienst (brutto):** Im ersten Ausbildungsjahr momentan 500 €/
Monat, im zweiten etwa 610 € und im
dritten rund 740 €
- Fortbildung:** Regelmäßige kostenfreie Teilnahme
an den Kursen in unserer Steakschaft,
der einzigartigen Fleischerlebniszentrale.
Viele weitere Möglichkeiten
Fortbildungsbudget: 400 €/Jahr
- Einstiegsgehalt:** 1.600 € - 1.800 €, mit Berufsjahren steigend
- Karriere-Ideen:** Betriebswirt/in des Handwerks, Filialleiter/in,
duales Studium als Food Manager/in,
Ausbilder/in, Ernährungsberater/in



www.fleischerberufe.de/berufe/fleischerei-fachverkaeuferein

DEIN DUALES STUDIUM ALS FOOD MANAGER/IN



... DAMIT'S
ERFOLGREICH WIRD.

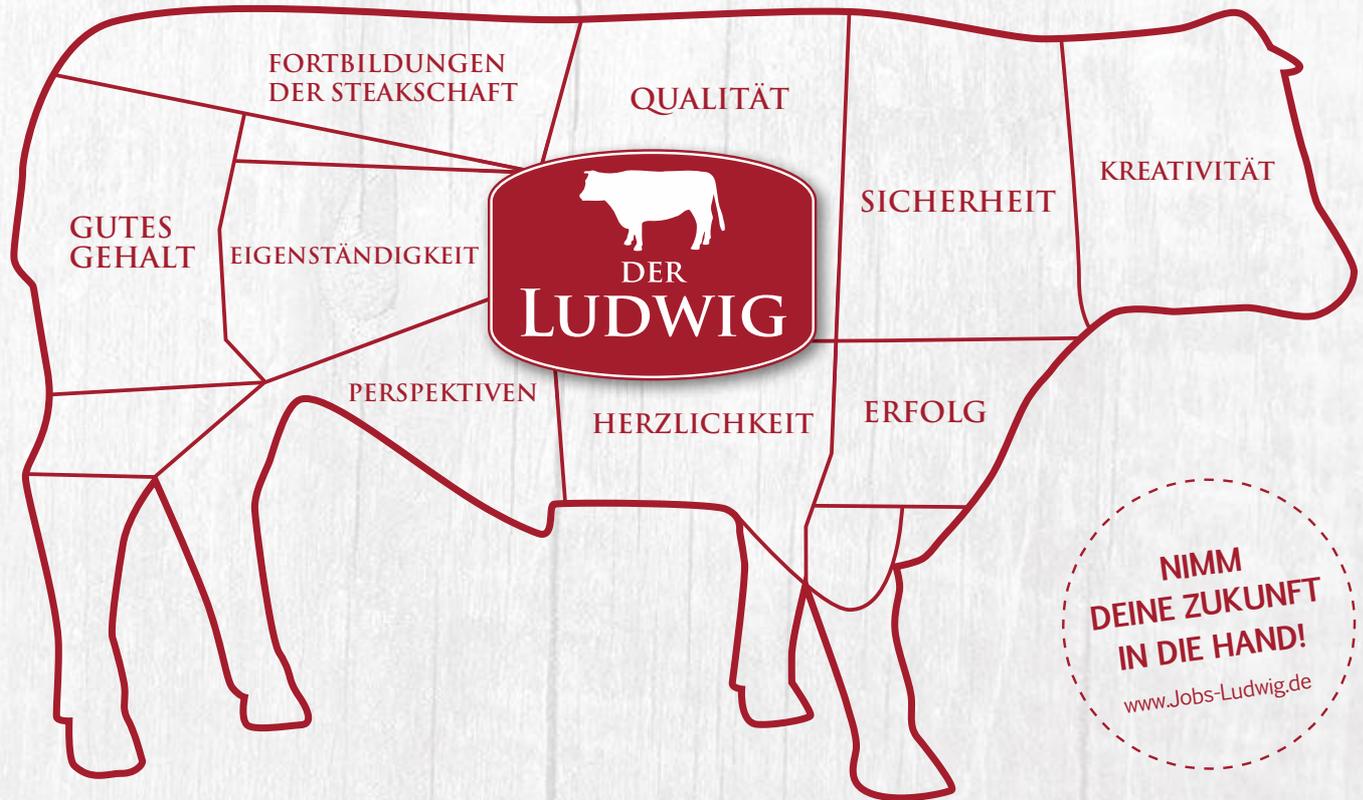
Als Food Manager bist Du überall dort vor Ort, wo Planung, Organisation, Umsetzung und Erfolgswachstum im Unternehmen gefragt sind. Neben Effizienzkriterien beachtest Du verstärkt auch die Besonderheiten von Lebensmittelqualität und Kundenbedürfnissen. Dein dreijähriges duales Studium an der Berufsakademie in Heilbronn findet zur Hälfte im Betrieb und zur Hälfte am Campus statt.

Mehr Infos unter www.Jobs-Ludwig.de

Auf einen Blick

- Voraussetzungen:** Abitur, Fachabitur (Nur mit Studierfähigkeits-test bei der DHBW) oder Meisterabschluss, der zum Hochschulstudium berechtigt
- Anforderungen:** Sauberkeit und gepflegtes Äußeres, Tatkraft, Verantwortungsbereitschaft, Mit-Denker mit Wissensdrang, Organisationstalent, Sorgfalt, selbstständiges Arbeiten
- Dauer:** 6 Semester (3 Jahre)
- Ablauf:** Pro Semester ca. zwölf Wochen Theorie am Campus in Heilbronn und ca. zwölf Wochen Praxis in unserer Metzgerei. Abschluss als Bachelor of Arts (B.A.) in Betriebswirtschaftslehre mit der Vertiefung Food Management
- Verdienst (brutto):** 800 €/Monat
- Fortbildung:** Kostenlose Teilnahme an unseren wöchentlichen Kursen in der Steakschaff, der einzigartigen Fleischererlebniszentrale. Viele weitere Möglichkeiten.
Fortbildungsbudget: 400 €/Jahr
- Einstiegsgehalt:** 1.800 € - 1.950 €
- Karriere-Ideen:** Vielfältige Fach- und Führungsaufgaben in der Lebensmittelwirtschaft, häufig attraktive Übernahmeangebote bei Der Ludwig

MITMISCHEN POSSIBLE. DAS IST FÜR DICH DRIN:



FOLGEN, LIKEN, ABONNIEREN –
UND NICHTS MEHR VERPASSEN!



www.youtube.com/DerLudwigTV



www.instagram.com/Der_Ludwig



www.plus.google.com/+Der-ludwigDe



www.pinterest.com/derludwig



www.twitter.com/der_ludwig



www.facebook.com/DerLudwig



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.