

Amtlich zugelassener Klassifizierer*



Ihre Qualifikation

- Idealerweise Ausbildung in einem lebensmittelnahen Beruf wie Landwirt*, Metzger*, Koch* etc.
- Einstiegsmöglichkeiten auch für engagierte Quereinsteiger* und Berufsanfänger*
- Interesse am Umgang mit EDV

Was erwartet mich?

- Sie erhalten eine Ausbildung zum Sachverständigen* nach dem Fleischgesetz (siehe Seite 2)
- Als Klassifizierer* sind Sie ein neutraler und nach dem Fleischgesetz zugelassener Sachverständiger
- Ihre Aufgaben sind
 - Handelsklasseneinreihung und Verwiegung von Schlachtkörpern
 - Tätigkeiten in der Vor- und Nachbereitung der Klassifizierung, wie z.B. Erfassung
 - Erstellen von Auswertungen und Protokollen
- Die unabhängige Klassifizierung der Schlachtkörper bildet die Basis für die Preisbildung

Ihre Eigenschaften

- Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein
- Interesse an einer Tätigkeit in der Fleischwirtschaft

Amtlich zugelassener Klassifizierer*



Arbeitszeiten und Einsatzort

- Je nach Bedarf Einsatz an verschiedenen Schlachtbetrieben; Flexibilität ist wünschenswert
- Arbeitszeiten richten sich nach den Schlachtzeiten der jeweiligen Betriebe
- Schichtpläne werden i.d.R. mit der Teamleitung vor Ort abgestimmt; persönliche Anliegen werden bestmöglich berücksichtigt

Wie verläuft die Ausbildung?

- Dauer der Ausbildung: ca. 3 – 5 Monate
- Vermittlung der theoretischen Ausbildungsinhalte für die Tierarten Rind und Schwein
- Praktische Heranführung der Anwärter* an Klassifizierungsaufgaben und Umgang mit den EDV-Programmen am jeweiligen Schlachthof
 - Klassifizierung und Schnittführung
 - Verwendung der Messsonde bei der Tierart Schwein
 - gesetzlich vorgegebene Beschaffenheit von Fleisch- und Fettausprägung bei den unterschiedlichen Handelsklassen der Tierart Rind
- Abschluss mit theoretischer und praktischer Prüfung

Weiterbildung und Prüfung

- Laufende Weiterbildungsmaßnahmen
- Alle zwei Jahre Fortbildungsprüfung durch die LfL (Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft)