

Berufsfelderkundung auf dem Stautenhof // Metzgerei-Produktion

Angebotstag:

24.04.2023

Uhrzeit:

6:00 bis 14:00 Uhr

Beschreibung

"Die Metzgerei des Stautenhof ist ein Handwerksbetrieb, in dem im kleinen Team aus drei Metzgermeistern, einem Gesellen und einem Auszubildenden hochwertige Fleisch- und Wurstwaren produziert werden. Hier gibt es weder Fließbandarbeit, noch Massenabfertigung. Das gesamte Fleischsortiment im Hofladen stammt aus unserer eigenen Aufzucht und Haltung. Die Schlachtung der Tiere geschieht vor Ort ohne Stress und Akkord, sondern so, wie es jedes Tier verdient hat, mit Ruhe und Respekt durch unsere eigenen Mitarbeiter. Nach ausgewählten Rezepten verarbeiten unsere Metzger mit viel Liebe und großem handwerklichen Geschick das Fleisch zu feinen Fleisch- und Wurstwaren. Bei uns kaufen Sie Fleisch, das Sie mit gutem Gewissen genießen können."

An einem Tag in der Metzgerei des Stautenhofs begleitetest Du unsere beiden Metzgermeister und zwei Metzgergesellen bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren.

Du benötigst saubere Gummistiefel und eine saubere Kopfbedeckung. Frühstück und Mittagessen bekommst Du auf dem Hof.

Veranstaltungsort:

Darderhöfe 1
47877 Willich-Anrath

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

1

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Beate Leiders e.K. // Stautenhof

Darderhöfe 1

47877 Willich-Anrath

DE

Unternehmensdarstellung:

Ökologischer Landbau mit eigener Metzgerei, Hofbäckerei, Hofladen mit Obst- und Gemüsebereich, Käsetheke und Bistro. 100% Bio- Fleisch (Schwein, Rind, Lamm, Geflügel) aus eigener Aufzucht und Schlachtung, Bio-Eier, Kartoffeln und vieles mehr.

Zu unserem Biohof gehören ein großer Hofladen mit eigener Metzgerei mit Fleisch- und Käsetheke, eine Hofbäckerei, einen Gemüseladen und ein Bistro mit Frühstück, täglich wechselndem Mittagstisch (immer ein vegetarisches Gericht) und Kuchentheke.

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union

Kofinanziert von der
Europäischen UnionMinisterium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Unsere Felder bewirtschaften wir nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Auch unsere Tierhaltung unterliegt diesen Anforderungen, wodurch eine artgerechte Haltung garantiert ist.

Im Hofladen bieten wir folgende Ausbildungsplätze an

- Einzelhandelskaufmann/ -frau,
- Fachverkäufer:in im Nahrungsmittelhandwerk Fachrichtung Fleischerei
- Fleischer:in

Zusatzinformationen

Du möchtest Dir Deine Arbeitsstätte vorher einmal ansehen und Deine Kollegen kennenlernen? Kein Problem, ein Probetag oder ein wöchentliches Praktikum sind jederzeit möglich, auch im Rahmen der Berufsfelderkundungen.

Wir freuen uns über Deine Bewerbung an pr@stautenhof.de
(Ansprechpartnerin: Anika Launert)

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

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



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

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

