



Wir begrüßen hier nicht die Azubis, Lehrlinge, Stifte usw.  
 Wir begrüßen hier die angehenden  
 Facharbeiter  
 und vielleicht auch die zukünftigen  
 Entscheidungsträger der  
 Fleischwerke Kaufland

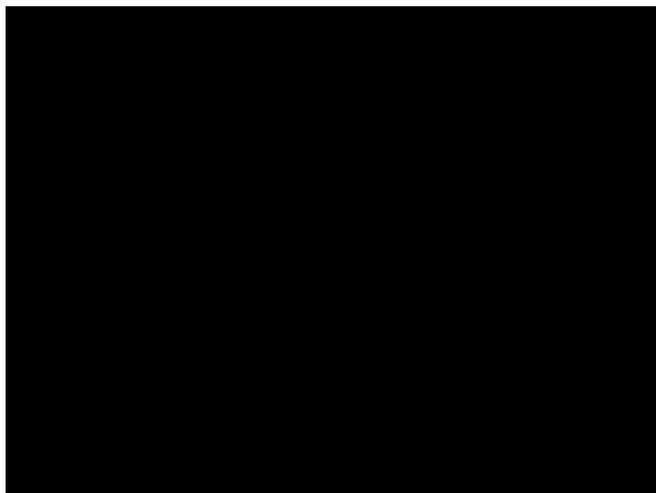
Herzlich Willkommen



[www.lemitec.de](http://www.lemitec.de)  
 Staatl. Fachschule für  
 Fleischtechnik Kulmbach

Lemitec.de

Aus der Praxis – mit der Praxis – für die Praxis



Der Mensch hat dreierlei Wege  
klug zu handeln:  
erstens durch Nachdenken,  
das ist der edelste,  
zweitens durch nachahmen,  
das ist der leichteste,  
und drittens durch Erfahrung,  
das ist der bitterste

Konfuzius

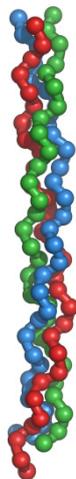


30.03.2016

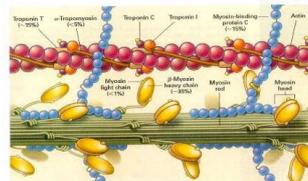
Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

3

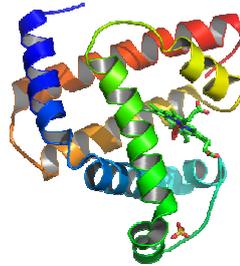
- geplanter Ablauf
  - Vorstellung Fachschule
  - Brotzeit
  - Gruppeneinteilung
  - Besichtigung  
Fleischtechnik
  - Besichtigung  
Verarbeitungstechnik
  - Labor und Lehrinhalte
  - Abschlussdiskussion



+



+



=

?

30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

4

### ➤ Gründungsväter (1974)

- Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie
- Bundesanstalt für Fleischforschung (BUFO – dann BAFF, heute MRI)
- Landkreis Kulmbach



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

5

### ➤ Ausbildungsziel (Kernkompetenz)

- Mittleres bis gehobenes Produkt- bzw. Produktionsmanagement
  - Abstimmung der Ausbildungsinhalte mit den Praxispartnern
  - Zusammenarbeit bei der Umsetzung von Ausbildungszielen mit den Praxispartnern
  - Entwicklungsaufträge zur Unterstützung der Ausbildungskonzeption



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

6

- Schwerpunkte z.B.
  - Praxisrelevante  
Ausbildungskonzeption
  - Konsequente  
Prozessorientierung
  - IT und ERP
  - Verpackungstechnik
    - u.a. auch Fleisch, SB –  
Fleisch und  
Fleischzubereitungen



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

7

- Auswirkungen unterschiedlicher  
Gaskonzentrationen auf die Qualität von  
Frischfleisch
- Farbstabilität von Frisch- und TK-Fleisch
- Restrukturierung von Frischfleisch unter  
industriellen Bedingungen
- Verlängerung der Haltbarkeit von  
marinierten Kammsteaks
- Marinierte Kalbs – Spare – Ribs in MAP –  
Verpackungen



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

8



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

- Voruntersuchungen zur Verringerung der Keimdynamik von marinierten Kammsteaks
- Verringerung der Fleischzähigkeit bei ungereiftem Jungbullenfleisch
- Farbstabilität von SB - Kalbsleber



9

- Verhinderung von Farbveränderungen an Wirbelknochen bei SB- Fleisch
- Hackfleischerzeugnisse auf Kalbfleischbasis
- Einflüsse auf Kondenswasserbildung und mikrobiologischen Verderb in MAP - Verpackungen
- Etikettengestaltung bei Frischfleischverpackungen

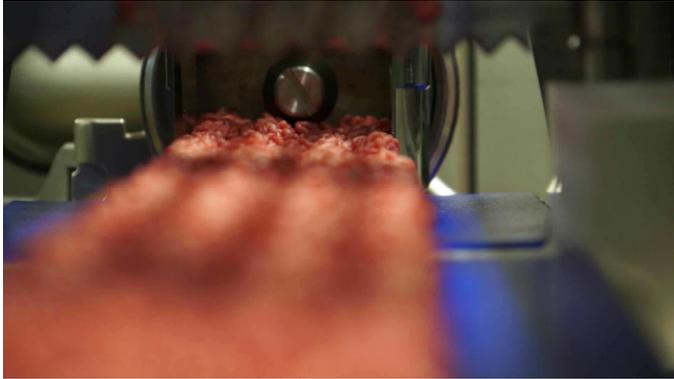


30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



10



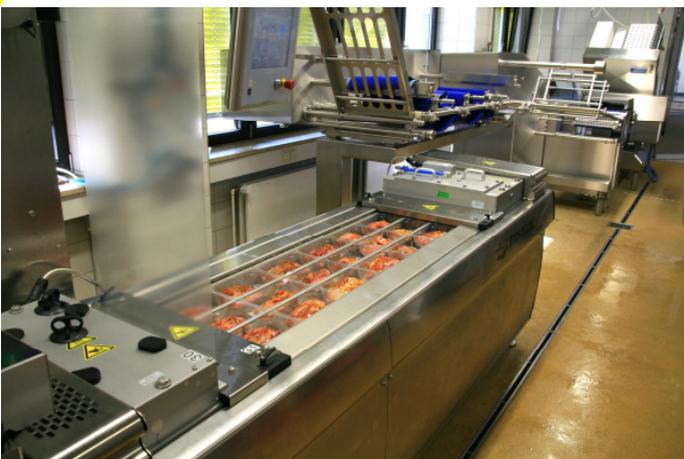
- Kondenswasserbildung in SB  
Frischfleischpackungen
- Wiener Schnitzel für den SB – Bereich
- Einflüsse auf die Tropfsaftbildung bei  
Schweinelachsen
- Farbstabilität von vakuumgereiftem  
Rindfleisch

30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



11



- Messerkonfiguration und Optik  
von Hackfleisch
- Lastaufnahme von  
Servoantrieben bei der  
Hackfleischherstellung
- Gefüllter Kalbsbraten
- Rindersteak in Skinverpackung
- Mylar Cook® Folie

30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



12

- Modellierung des Schneidverhaltens von Brühwurstaufschnitt
- Nitritbilanzen- und Farbstabilität bei Brühwurstaufschnitt
- Beeinflussung der Farbstabilität von Brühwurstaufschnitt durch entsprechende Oberfolien
- Verfahrensuntersuchungen zur Herstellung von böhmischen Bauch
- Herstellung von Landjägern ohne GdL
- Wiener in Glaskonserven
- Döner Kebab aus Kalbfleisch für die Kühltheke



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



13



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



14



### ➤ Chancen unserer Absolventen

- Fleischtechniker/in made in KU
- 99% Prozent der Absolventen bekommen eine Techniker adäquate Startchance
- teuerste Lehrling – zwischen 2500 und 3000 € beim Einstieg
- Einsatzgebiete Produktion, Produktmanagement, Produktentwicklung und QS
- und angrenzende Branchen (von Maschinen und Anlagenbau bis hin zur Zulieferbranche)
- auch öffentlicher Dienst

30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



15

- Warum dies gute Vermarktung?
  - strikte prozessorientierte Ausbildung
    - fünf Diplom Ingenieure (Universität)
  - auch Grundlagenfächer sind konkret auf Ausbildungsschwerpunkte abgestimmt
  - wir bilden den Spezialisten aus
  - auf sehr hohem Niveau
- wir können den Bedarf an Spezialisten für die Prozesse der Fleischbranche nicht decken



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



16



➤ Ausbildungsinhalte

- allgemeine Grundlagenfächer
  - wie Mathe, Deutsch, Englisch, Wiso und Betriebspsychologie
- fachbezogenen Grundlagenfächer
  - wie Chemie, BWL, Mikrobiologie, Rohstoffkunde, IT usw.
- fachspezifische Vertiefungsfächer
  - wie Chemie des Fleisches, LMR, Mikrobiologie des Fleisches usw.
- prozessbezogene Hauptfächer
  - wie Technologie, Produktionstechnik, Betriebsinformatik, Zielkostenrechnung, Prozessplanung, Qualitätssicherung, Kennzeichnungsrecht
- Praktika und Projekte

30.03.2016

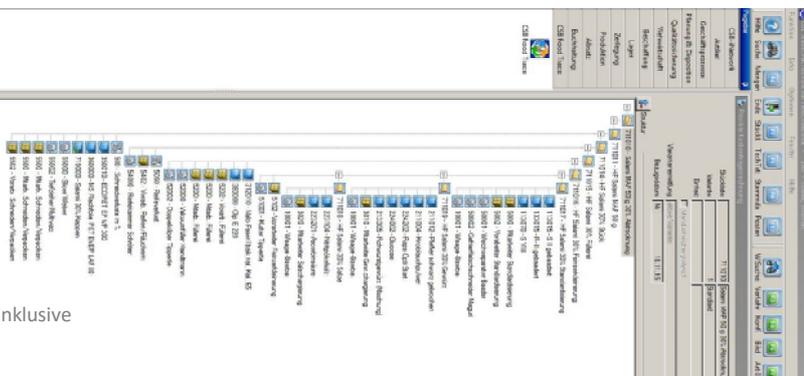
Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



19

➤ Zugangsvoraussetzungen

- obligat
  - Berufsschulabschluss als
    - Metzger/in
    - Fleischfachverkäufer/in
    - FK für LMT
    - kaufmännische Berufe im Fleischsektor
    - und mind. 4 Jahre Praxis, inklusive Lehre
- fakultativ
  - nicht auf den Kopf gefallen



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



20

### ➤ Entwicklungsmöglichkeiten:

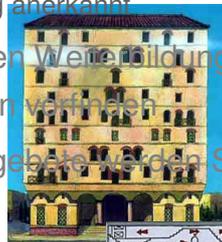
- Heiligenstadt
  - Goldstein, Hirsch
- Osterfelde
  - Kühne, Gebhardt, Stiefel, Philipp,
  - Lochbihler
- Heilbronn
  - Kieser, Seibold, Hecker, Rädcl
- Möckmühl
  - Schlosser
- Tschechien
  - Geisen
- Zentrale



30.03.2016 • Dausch, Pabst, Lamparth, Eben  
Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

21

- Ihre berufliche Ausbildung kann eines der solidesten Fundamente für eine Karriere in der Fleischbranche sein
  - Lehre bei Kaufland ist richtig anerkannt
- bei der anschließenden Weiterbildung werden Sie eine Vielfalt von Angeboten verbinden
- bei der Prüfung dieser Angebote werden Sie sich fühlen, als wenn Sie
  - den Passierschein "A 38", den man an den Schalter 1 erhält, suchen



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen

22

- Sie haben einen Schuss frei, aber nur einen!
- Dabei können Sie sich eine typische heuristische Methode nicht erlauben
  - bezeichnet die Kunst, mit unzureichendem Wissen und zu wenig Zeit zu der richtigen Entscheidung zu kommen



### Versuch und Irrtum oder trial and error

30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



23

- seien Sie Waise bei der Planung Ihrer Zukunft wie



30.03.2016

Duale Ausbildung - der direkte Weg in Führungspositionen



24