

WorldSkills Lyon 2024 Disziplin: Präsentationsdisziplin Fleischer*in

Name:

Laura Reckmann

Alter:

22

Wohnort:

Stemwede

Bundesland:

Nordrhein-Westfalen

Firma:

Fleischerei Detert GmbH

**Beruf:**

Fleischerin /Fleischermeisterin

Genauere Tätigkeit im Beruf:

Schlachten von Schweinen und Rindern, Zerlegen von Schweinen, Rindern und Schafen, Herstellen von Wurstwaren, Herstellen von Fleischwaren, Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen, Herstellen von Gerichten, Kundenberatung und Verkauf, Herstellen von Fleisch- und Wurstspezialitäten, Herstellen von Feinkostsalaten, Controlling

Hobbies:

Jagd, Jagdhorn spielen, Querflöte spielen, Lesen

Ich selbst würde mich beschreiben als ...

offenen, perfektionistisch und zielstrebig.

Mein Lebensmotto:

Das Leben ist kein Ponyhof.

Beschreibe kurz, wie du zu deinem Beruf gekommen bist:

Ich bin durch meine Familie zu dem Beruf gekommen. Wir führen seit 1910 eine Fleischerei. Ich wurde von Kindesbeinen an in die Arbeit als Fleischerin bzw. Fleischereifachverkäuferin herangeführt. Sie haben mir gezeigt, wie toll der Beruf ist und daraufhin habe ich selbst entschieden, dass ich Fleischerin werden möchte.

„Talente
fördern –
Zukunft
schaffen“



Mein Beruf passt so gut zu mir, weil ...

Ich kann mich auf verschiedenste Wege kreativ verausgaben, egal ob in der Wurstherstellung, bei küchenfertigen Erzeugnissen oder beim Catering wie z.B. beim Fingerfood. Geht nicht, gibt's nicht. Kein Tag ist wie der andere, jeden Tag werden verschiedene Produkte mit unterschiedlichsten Herstellungsverfahren produziert. Zudem gibt es unzählige Arbeitsbereiche und keine Woche ist wie die andere. Ich kann meine fertige Arbeit nicht nur sehen, sondern auch andere damit jeden Tag glücklich machen, indem sie meine Produkte genießen können.

Warum würdest du anderen jungen Menschen deinen Beruf empfehlen? Was macht ihn so einzigartig?

Ich würde den Leuten den Beruf empfehlen aus genau den Gründen, die oben genannt sind. Wir haben einen krisensicheren Job, denn gegessen wird immer! Wir haben die Qualität selbst in der Hand, durch artgerechte Schlachtung ist der erste Schritt zu einer hervorragenden Qualität gesetzt, wir Zerlegen die Tiere fachgerecht und veredeln das Fleisch am Ende mit hochwertigen Zutaten zu einem Produkt von bester Qualität. Wir sind das Bindeglied zwischen den Landwirten und den Endverbrauchern.

Wer hatte Einfluss auf deine Berufswahl?

Meine Familie durch die frühe Prägung, dadurch das drei Generationen Hand in Hand und allesamt begeistert in dem Beruf arbeiten.

Wo möchtest du in 5 Jahren stehen? Was möchtest du erreicht haben?

Ich möchte noch meine Weiterbildung als Fleischsommelier machen. Meinen Betriebswirt des Handwerks machen und den Betrieb gemeinsam mit meinen Eltern leiten.

Warum nimmst du an den WorldSkills Lyon 2024 teil? Was motiviert dich dazu?

Ich möchte anderen Leuten zeigen, wie vielseitig, kreativ und toll unser Handwerk ist. Ich nehme teil, weil meine Trainerin mich dazu anspricht mein Bestes zu geben und mich dadurch motiviert hat, mein Können im Wettbewerb unter Beweis zu stellen.

Welche Vorteile erhoffst du dir von der Teilnahme an dem Wettbewerb?

Öffentliche Aufmerksamkeit, um das Image unserer Branche zu verändern und zu zeigen, wie vielseitig der Beruf ist. Gewinnung von neuen Auszubildenden für unseren Betrieb.

Wie hast du dich für die WorldSkills Lyon 2024 qualifiziert?

Nach dem Auswahlwettbewerb zur Berufung in die Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks wurde ich von meiner Trainerin zu einem Probetraining mit 5 weiteren eingeladen. Schließlich wurde ich nach 1,5 Jahren Training mit 2 weiteren Teammitgliedern von unserer Trainerin als Teilnehmer ausgewählt.



Möchtest du durch deine Teilnahme an den WorldSkills die Wahrnehmung deines Berufsfeldes in der Öffentlichkeit beeinflussen oder verändern? Wenn ja, wie?

Ja möchte ich, unsere Branche hat eher ein negativ behaftetes Image und dieses möchte ich ändern, indem ich den Leuten da draußen zeige, dass es kein reiner Männerberuf ist und wie vielfältig und kreativ wir arbeiten. Dies machen wir als Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks bereits im großen Stil und das möchte ich auch weiter machen.

Die Teilnahme der Deutschen Berufe-Nationalmannschaft
an den WorldSkills Lyon 2024 wird

GEFÖRDERT VOM

