

# Wir wollen Dich kennen lernen! Lerne Du unseren Beruf kennen!

**Angebotstag:**

24.06.2025

**Uhrzeit:**

6:00 bis 13:00 Uhr

**Beschreibung**

Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil  
Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze  
Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb

Wie entsteht eigentlich Wurst ? Ihr dürft im Berufsfeld Fleischer/in nicht nur bei der Produktion von Wurstwaren dabei sein - außerdem bekommt Ihr einen Einblick in die Zerlegung von Fleischwaren.

Wer macht eigentlich immer die schönen Wurstplatten bei Feierlichkeiten ? Im Berufsfeld Fleischereifachverkäufer/in dürft Ihr den Fachkräften über die Schulter schauen - und bestimmt auch selber mal eine Platte legen. Wie wird die Wurst am Besten zum Verkauf präsentiert ? Auch dies lernt Ihr in diesem Berufsfeld kennen.

**Veranstaltungsort:**

Püllenweg 15  
41352 Korschenbroich

**Berufsfeld:**

Produktion, Fertigung

**Anzahl Plätze gesamt:**

2

**Anzahl Plätze noch verfügbar:**

2

**Inhalt/e der Veranstaltung**

- Informationen über das Unternehmen und über

**Fleischwaren Sluyßer GmbH**

Püllenweg 15  
41352 Korschenbroich  
DE

**Unternehmensdarstellung:**

Fleischwaren Sluyßer - Wir stellen uns vor

Sie finden unser Unternehmen im Gewerbegebiet Püllenweg in Kleinenbroich. Ursprünglich waren wir eine der ersten dort ansässigen Firmen, doch im Laufe der Zeit haben sich mehrere Discounter in unserer unmittelbaren Nachbarschaft angesiedelt.

Fleischwaren Sluyßer GmbH Püllenweg 15 41352 Korschenbroich. Die Firma Fleischwaren Sluyßer wird durch meine Person, Karl-Heinz Sluyßer, als Geschäftsführer geleitet.

Bereits 1982 bin ich als Geselle in das damalige Unternehmen, Fleischwaren Förster, eingetreten, in dieser ich 1993 Mitgesellschafter wurde. Dazwischen absolvierte ich 1989 meinen Fleischermeister.

Nach einem verheerenden Großbrand und einer damit verbundenen Ruhezeit von 22 Monaten, wurde die Firma nach

## KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Berufe des Berufsfeldes

- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

### Zusatzinformationen

neuesten Erkenntnissen, an der alten Betriebsstätte wieder aufgebaut, so dass wir als erstes Unternehmen im Rhein-Kreis Neuss die EU-Lizensierung erwerben konnten.

Im April 2004 habe ich das Geschäft, zusammen mit meiner Frau Angelika, übernommen.

Da wir auf eine familiäre Atmosphäre großen Wert legen, ist meine Frau für die Verwaltung und die Organisation des Partyservices zuständig. Wir freuen uns ganz besonders darüber, dass sich unser Sohn Sebastian dazu entschlossen hat, uns in unserem Betrieb zu unterstützen. Am 01.01.11 begann er bei uns seine Ausbildung zum "Fleischer", ging im Anschluss zur Frankfurter Fleischerfachschule J.A. Heyne und darf sich seit dem 20.03.2013 "Fleischermeister" nennen .

Neben ihm hilft auch unsere Tochter Yvonne nach der Schule gerne und tatkräftig im Betrieb aus. Unterstützt werden wir zusätzlich durch ein 15-Mann starkes Team.

Unser Unternehmen hat sich sowohl auf den Großhandel, als auch Metzgerei, Partyservice und Schulverpflegung spezialisiert.

Seit 01.04.2016 sind wir Betreiber der Kantine im Finanzamt Mönchengladbach, Am Hockeypark 2.

Mittlerweile zählen viele namhafte Unternehmen, wie "Frankenheim" in

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.

Neuss, die Düsseldorfer  
Sternrestaurants "Victorians", oder  
"Lehmanns Restaurant" in  
Mönchengladbach, um nur einige zu  
nennen, zu unseren Kunden.

Täglich beliefern wir Sterneköche,  
sowie Kantinenbetriebe, mit frischen  
und hochwertigen Fleischwaren.

Mit zunehmendem Erfolg hat sich unser  
hauseigener Fabrikverkauf seit vielen  
Jahren etabliert.

Hier können sie die Frische des  
Herstellers

Donnerstags und Freitags von 9-18 Uhr

Samstags von 8-13 Uhr

direkt vor Ort kaufen. Unsere  
fachkundigen Angestellten gehen gerne  
auf ihre individuellen Wünsche ein.

Neben dem Fabrikverkauf erfreut sich  
auch unser Partyservice großer  
Beliebtheit.

Ob Geburtstage, Hochzeiten,  
Betriebsfeiern oder Grillpartys, hier  
finden sie für jeden Anlass den  
richtigen Ansprechpartner und eine  
individuelle Beratung.

Von der Selbstabholung der  
ofenfertigen Gerichte über Anlieferung  
der fertigen Speisen oder der  
Bereitstellung eines Kochs vor Ort, ist  
alles möglich.

Viel Wert legen wir in unserem Haus  
auf die gesunde Mittagsverpflegung der

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.

Kinder in Schulen und Kindergärten,  
und so versteht es sich von selbst, dass  
wir das Essen täglich frisch zubereiten.

Letztendlich treffen sie unser  
Unternehmen auch auf zahlreichen  
Großveranstaltungen an, wie zum  
Beispiel dem Public Viewing im Schloss  
Rheydt, bei denen wir die Verköstigung  
stellen.

Wir würden uns freuen, sie als unseren  
Kunden, ob privat oder geschäftlich, in  
unserer Firma -Fleischwaren Sluyßer-  
begrüßen zu dürfen.

Ihr Karl-Heinz Sluyßer

**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

