

Wien, 5. September 2014

## **WIFI Wien: Erster Fleisch-Sommelier-Lehrgang abgeschlossen.**

**Im Juli feierten die ersten sieben Wiener Fleisch-Sommeliers mit WIFI-Diplom ihren Abschluss und nahmen die Zeugnisse von AMA-Marketing und WIFI Wien entgegen.**

*Der Lehrgang Ausbildung zum/zur diplomierten Fleischsommelier/-ière findet in Kooperation mit Agrarmarkt Austria (AMA) statt. Die Diplomfeier mit den ersten Wiener Vertretern/-innen, die sich das WIFI-Diplom abholten fand am 4.7.2014 in den Räumlichkeiten des WIFI Wien am wko campus wien (Währinger Gürtel 97, 1180 Wien) statt. Sieben der zehn Lehrgangsbesucher/-innen traten zur Prüfung an. Alle schlossen positiv ab, vier sogar mit sehr gutem Erfolg. Die Ausbildung liefert gefragte Zusatzkompetenzen für Personen aus dem Handel, der Produktion sowie Gastronomie. Außerdem setzt dieser Schritt ein starkes Zeichen zur Imageprägung von Qualitätsfleisch als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung und der Positionierung von Fachexperten/-innen als Vertreter/-innen und Ansprechpartner/-innen für Konsumenten/-innen. Infos zur Ausbildung unter: [www.wifiwien.at/961604](http://www.wifiwien.at/961604)*

### **Qualität braucht Fachkenntnisse und Beratungskompetenz**

Wer mit Qualitätsprodukten zu tun hat – egal ob im Handel, Verkauf, der Produktion oder der Gastronomie – braucht umfassendes Fachwissen. Daher war es längst erforderlich nach einer Spezialisierung im Bereich Wein, Käse oder etwa Kaffee, auch entsprechende Weiterbildungen bei Fleischwaren anzubieten. Experten/-innen erkennen gutes Fleisch nicht erst am Geschmack. Fleischsommeliers und -sommelièren aus dem WIFI-Lehrgang wissen, wo man es findet und wie man es zubereitet. Die Absolventen/-innen haben mit diesem Lehrgang, der heuer im WIFI Wien erstmalig durchgeführt wurde, ihre Fachkenntnisse zum Thema Fleisch vertieft und weiterführende Kompetenzen im Bereich Feinkost, Küche und Beratung erworben.

### **Steigende Nachfrage an Fleisch erfordert Spezialwissen**

Experten/-innen für Fleisch werden immer wichtiger. Die Nachfrage nach guten Lebensmitteln steigt, nicht nur für den Genuss, sondern auch für die Gesundheit. Auch Konsumenten/-innen fordern mehr Hintergrundwissen und Beratung. Das Wissen rund um das Thema Fleisch wird immer umfassender und kann in keinem der Berufsbilder, die mit Fleisch zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Ausbildung zum/zur diplomierten Fleischsommelier/-ière soll die Vielseitigkeit von Fleisch in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert werden. Das Image des Lebensmittels Fleisch soll durch verbesserten Wissenstransfer gehoben werden. Die wichtigsten Schnittstellen zwischen Produktion und Endkunden (Gastronomie, Lebensmittelhandel, Ernährungsberater) sollen fachlich korrekt beraten und fundierte Informationen weitergeben können.

### **Kompetenz in Theorie und Praxis bietet der WIFI-Lehrgang**

Der WIFI-Lehrgang zur/zum Fleischsommelière/Fleischsommelier besteht aus drei Modulen: Basismodul für Fleischsommeliers - Fleischproduktion für Fleischsommeliers - Modul: Kulinarik für Fleischsommeliers. Hier werden Themen behandelt wie Kulturgeschichte, Fleischprodukte im Überblick, Landwirtschaft und Nutztierhaltung, Fleischmarkt, Fleischkonsum, Ethik in der Tierhaltung, gesetzliche Vorschriften, Qualitätsmanagement, Teilstückkunde in Theorie und Praxis, Produktion der Fleischerzeugnisse, Verkaufsschulung, Ernährung, Konsumverhalten oder Marktforschung. Praxistage in Landwirtschafts-, Schlacht- und Zerlegebetrieben runden die praktischen Erfahrungen der Teilnehmer/-innen ab. Den Absolventen wird neben einem klassischen Fachwissen rund um Fleisch hohe Kompetenz in der Aufbereitung, Präsentation und Beratung vermittelt. Sie sollen sämtliche Fleischteilstücke und -waren bestens zubereiten können und in der Lage sein, Kunden und die Gastronomie in der Auswahl des richtigen Fleisches bestmöglich zu beraten.

# Presseinfo

Die Zielgruppe für diese Ausbildung sind Personen, die bereits fundiertes Wissen und Praxiserfahrung zu diesem Thema vorweisen können wie etwa Fleischer/-innen und Fleischwarenverkäufer/-innen, Köche/Köchinnen oder etwa Ernährungsberater/-innen. Als Trainer/-innen fungieren ausgewiesene Fachleute.

## Ausbildung zum/zur diplomierten Fleischsommelier/-ière

Nächster Kurstermin: 13.04.2015 - 11.06.2015

Kosten: 2.620,00 EUR

Info: [www.wifiwien.at/961604](http://www.wifiwien.at/961604)



**Bildcredit:** Philipp Enders

**Bildtext:** Dr. Rudolf Stückler - Marketingmanager für Fleisch und Fleischwaren, Geflügel und Eier der AMA-Marketing (ganz li.); Petra Kunz - Trainerin am WIFI Wien (2. v. li.); Sigrid Schrammel - Produktmanagerin WIFI Wien (ganz re.) und die sieben Diplom-Fleischsommeliers.

### Rückfragehinweis:

Mag. (FH) Sonja Reutterer, Public Relations

WIFI der Wirtschaftskammer Wien am wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien

Tel.: 01/47677-5316, E-Mail: [reutterer@wifiwien.at](mailto:reutterer@wifiwien.at)