

## Presseinformation

5. April 2021

### **Neuer Lehrgang Fleischverarbeitung startet an LFS und LBS Hollabrunn**

#### **LR Teschl-Hofmeister: Zukunftsorientierte Ausbildung, die den Anforderungen der Wirtschaft Rechnung trägt**

Im kommenden Schuljahr 2021/2022 startet der einjährige Lehrgang „Fleischverarbeitung“ am neu errichteten Fleischkompetenzzentrum Hollabrunn. Allen Absolventen einer Landwirtschaftlichen Fachschule steht diese neue Ausbildung offen, die mit dem Facharbeiterbrief abschließt.

„Bei der Durchführung des neuen Lehrgangs zur Fleischverarbeitung sind die Landesberufsschule (LBS), die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) und die HTL für Lebensmitteltechnologie federführend beteiligt. Durch diese einzigartige Schulkooperation dreier Schularten wird der Jugend eine zukunftsorientierte Ausbildungsmöglichkeit geboten, die den Anforderungen der Wirtschaft Rechnung trägt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Zudem steht den Schülerinnen und Schülern am Fleischkompetenzzentrum Hollabrunn eine zeitgemäße Infrastruktur zur Verfügung. Erst vorigen Herbst wurde der Neubau der Fleischerwerkstätte der LBS Hollabrunn und die Sanierung der LFS Hollabrunn abgeschlossen“, so Teschl-Hofmeister. Anmeldungen zum Lehrgang Fleischverarbeitung werden an der LBS Hollabrunn ([lbs@hollabrunn.ac.at](mailto:lbs@hollabrunn.ac.at)) und an der LFS Hollabrunn ([www.lfs-hollabrunn.ac.at](http://www.lfs-hollabrunn.ac.at)) gerne entgegengenommen.

„Die Nachfrage nach gut ausgebildeten Fachkräften ist von den fleischverarbeitenden Betrieben sehr groß. Daher bieten wir den neuen Lehrgang an, der den Jugendlichen einen Job mit guten Zukunftsperspektiven bietet“, betonen Direktor Rudolf Reisenberger (LFS Hollabrunn) und Direktor Franz Höfinger (LBS für Fleischverarbeitung). „Die praktische Ausbildung erfolgt im neuen Fleischkompetenzzentrum, wo die Schülerinnen und Schülern mit moderner Technik unter strengen Hygiene- und Sicherheitsstandards arbeiten können“, so Reisenberger und Höfinger.

Die Ausbildung umfasst allgemeinbildende Gegenstände, wie Deutsch, Mathematik, Englisch und Betriebswirtschaft. Fachbezogenes steht mit der Fleischtechnologie, der Tier- und Fleischkunde, der Lebensmittelkunde und der



## Presseinformation

Ernährungslehre auf dem Stundenplan. Im Unterricht kommen Lehrkräfte der Landesberufsschule und der Landwirtschaftliche Fachschule zum Einsatz.

Nähere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail [dieter.kraus@noel.gv.at](mailto:dieter.kraus@noel.gv.at),