

Exkursion zur Firma „LAY“ am 04.06.2026

Ganz in Weiß und hygienisch einwandfrei ausgestattet wurden den Südthüringer Auszubildenden des Fleischerhandwerks sowie den angehenden Fachverkäuferinnen und Fachverkäufern im Fleischerhandwerk des SBBZ Suhl/Zella-Mehlis am 04.06.2026 die Produktionsräume sowie das Technikum der Firma LAY in Queienfeld geöffnet.

Der Begrüßung und den einführenden Worten von Frau Lempio folgte ein Rundgang durch die Produktionshallen. Während der Führung erhielten die Auszubildenden interessante Einblicke in die Herstellung der mehr als 1.500 Produkte der Firma LAY und erfuhren zahlreiche technische Details zu den Produktionsabläufen.

Nach einer Stärkung mit Geflügelleberkäse und frischen Brötchen folgte ein interessanter Fachvortrag rund um die Themen Gewürze, Gewürzmischungen und Marinaden speziell für das Fleischerhandwerk. Die Produktpalette des in 54 Ländern weltweit tätigen Unternehmens reicht von Gewürzmischungen und Marinaden für nahezu den gesamten Lebensmittelbereich, die auch halal und kosher hergestellt werden können, bis hin zu veganen und vegetarischen Produkten.

Die auf der Messe IFFA in Frankfurt vorgestellten Produktneuheiten durften die Auszubildenden bei der Verkostung der eigens für diesen Tag hergestellten Fleisch- und Wurstwaren genießen. Von Frankfurter Geflügelwürstchen über Kochsalami „Chorizo“ bis hin zu Montreal Smoked Meat wurde nicht nur die Herstellung anschaulich erläutert, sondern auch die jeweiligen Rezepturen den Auszubildenden zur Verfügung gestellt.

Darüber hinaus erhielten die Teilnehmenden wertvolle Tipps und Hinweise zur richtigen Verwendung von Marinaden sowie zur Zubereitung von mariniertem Schweine-, Lamm- und Rindfleisch. Dabei reichte die Geschmacksvielfalt von Zitronen-Butter-Marinade über BBQ-Marinade bis hin zu einer Marinade mit Bergkräutern.

Auch für angehende Fachkräfte für Lebensmitteltechnik sowie Maschinen- und Anlagenführerinnen und -führer im Lebensmittelbereich bietet das weltweit aufgestellte Unternehmen vielfältige Möglichkeiten der beruflichen Entwicklung.

