

Ausbildung zum Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk - Fleischerei

In Süddeutschland werden Brühwürste bevorzugt, im Norden Deutschlands Rohwürste wie Mett oder Salami, der Westen mag am liebsten Schinken und der Osten steht auf die klassische Bratwurst – Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei wissen immer ganz genau, was ihre Kunden für Wünsche haben. So auch, dass rund 30 Prozent ihrer Kundschaft beim Einkaufen überwiegend Fleisch und Wurst aus ökologischer Erzeugung wählen.



Was macht ein Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei?

Fleisch- und Wurstwaren verkaufen - Fachverkäufer im Schwerpunkt Fleischerei stehen hinter der Verkaufstheke und verkaufen Fleisch- und Wurstwaren an Kunden. Sie wiegen das Fleisch ab, verpacken dieses und rechnen das Produkt an der Kasse ab.

Bestellungen entgegennehmen - Häufig werden Bestellungen für besondere Anlässe aufgegeben. Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk nehmen diese entgegen und sind dafür zuständig, dass sie fachgerecht und pünktlich ausgeführt werden.

Kunden beraten - Als Fleischereifachverkäuferin informiert man Kunden über die Verkaufspalette, berät sie bei der Auswahl der Fleisch- und Wurstwaren und gibt Tipps über Verwendungsmöglichkeiten. Auch Infos über die Inhaltsstoffe sind oft erwünscht.

Fleisch und Wurst präsentieren - Für den Verkauf muss die Ware ansprechend präsentiert werden. Dafür dekoriert man als Fachverkäufer in Einzelhandelsgeschäften die Verkaufstheke und in Fleischereien auch die Schaufensterauslage.

Snacks und Feinkostsalate herstellen - Neben dem reinen Verkauf garnieren Fleischereifachverkäufer Wurst- und Käseplatten. Darüber hinaus stellen sie Feinkostsalate her.

Schnellgerichte zubereiten - Verfügt die Fleischerei über einen eigenen Imbissbereich, bereitet man für die sogenannte heiße Theke kleine Schnellgerichte vor oder belegt Brötchen.

Geräte und Verkaufsraum sauber halten - Messer, Aufschnittmaschinen und Fleischwölfe werden regelmäßig gepflegt und gereinigt. Ebenso wischen Fachverkäufer in Fleischereien die Verkaufstheken durch und gegebenenfalls die Imbistische ab.

Organisatorische Aufgaben übernehmen - Gibt es noch genug Warenvorräte? Wird neues Verpackungsmaterial benötigt? Als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei kümmert man sich um einen reibungslosen Verkaufsablauf und bestellt erforderliche Materialien nach.



Warum sollte man Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei werden?

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei können grundsätzlich von einem relativ **sicheren Beruf** profitieren, da die Tradition des Fleischereihandwerkes nach wie vor weiterlebt und Fleischereifachverkäufer immer gebraucht werden.



Wo kann ich als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei arbeiten?

Als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei – arbeitest du in erster Linie in **Einzelhandelsgeschäften** in der Frischfleischabteilung oder in **Fleischerei-Fachgeschäften**. Ebenfalls denkbar ist die Beschäftigung in der **Gastronomie**. Du kannst beispielsweise an den heißen Theken in Imbissbuden tätig werden. Auch denkbar sind **Catering-Services**, wo du für das Anrichten und Garnieren von Platten zuständig bist. Ein weiterer Einsatzort für Fleischereifachverkäufer ist der Verpflegungsbereich in **Hotels**.



Was muss ich für ein Typ sein, um Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei zu werden?

✓ Organisationstalent

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei dekorieren die Verkaufstheke, stellen die Produktpalette zusammen, stellen Feinkostsalate her und bedienen natürlich Kunden – und das alles ohne den Überblick zu verlieren.

✓ Handwerker

Als Fleischereifachverkäufer besitzt du handwerkliches Geschick – was dir das Arbeiten mit Messern, Fleischwölfen und Aufschnittmaschinen erleichtert.

✓ Entertainer

Du solltest kommunikativ und gerne unter Menschen sein – denn im Verkaufsraum kommst du am Tag mit unzähligen Kunden ins Gespräch.



Wie läuft die Ausbildung als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk im Schwerpunkt Fleischerei ab?

Die **duale Ausbildung** als Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei dauert insgesamt **drei Jahre**. Der Berufsschulunterricht findet an der **Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung** an bestimmten Wochentagen statt. Die restliche Zeit verbringt man im Ausbildungsbetrieb, wo man sein erlerntes Fachwissen direkt in die Praxis umsetzen kann. Lernst du in der Berufsschule also etwa die verschiedenen Stücke eines Lammes oder eines Rindes kennen und weißt, für welche Gerichte sich etwa die Schulterpartie eignet, berätst du Kunden mit deinem Wissen im Betrieb und schneidest dementsprechend Fleisch auch fachmännisch zu.

Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/fleischereifachverkaeufferin/>