

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk



Berufsbeschreibung

Beim Bäcker oder Fleischer läuft einem oft das Wasser im Munde zusammen: dieser Anblick, diese Düfte! Das ist auch das Verdienst der Fachverkäuferin und des Fachverkäufers im Lebensmittelhandwerk. Sie dekorieren einfallsreich und sinnfällig, denn das Auge isst immer mit. Sie richten alles appetitlich an und sorgen beständig für den Nachschub an verlockenden Sachen, so dass die Theke immer prall gefüllt ist. Natürlich müssen die Hörnchen und Hühnchen, die Salate und Sandwiches auch wirklich gut schmecken, sonst nützt selbst eine schön hergerichtete Theke nichts.

Die Fachverkäuferinnen stellen ihre Sandwiches, Salate und anderen Waren selbstverständlich absolut hygienisch her. Sie lagern die Rohstoffe und fertigen Produkte sachgerecht und wissen genau, wie lange sie haltbar sind. Natürlich beachten sie dabei auch immer die Ablaufdaten.

Weil die Kundin auch zu Hause noch Freude an dem Gekauften haben soll, packt der Fachverkäufer die Ware sorgfältig ein. Nach Geschäftsschluss meldet er dem Bäcker oder Fleischer, was er von ihnen am nächsten Tag braucht, so dass diese ihre Maschinen für die Produktion des nächsten Tages richtig einstellen können.

Die Beratung der Kunden ist in den letzten Jahren immer anspruchsvoller geworden. Das Beraten ist jedoch die spezielle Fachkompetenz der gut ausgebildeten Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk und bereitet ihr Freude. Wenn in zwei Geschäften die Produkte von gleich guter Qualität sind, sind es nämlich die Freundlichkeit, die Beratung und die Flinkheit der Fachverkäuferinnen, die für die Kunden entscheidend sind.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Belastbarkeit und Ausgeglichenheit, Kontaktfreude, Hygienebewusstsein, gepflegte Erscheinung, Interesse an Ernährung, Genauigkeit, Freundlichkeit, Zuhören können, gesunde Beine und Füße, gute Ausdrucksfähigkeit, Kreativität, gutes Gedächtnis.

Ausbildung

3 Jahre (Handwerk): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

Es gibt 3 Schwerpunkte: Bäckerei, Konditorei und Fleischerei.

Entwicklungsmöglichkeiten

Abteilungsleitung, Filialleitung; Bäcker/in, Fleischer/in, Lebensmitteltechniker/in; Bachelor –

Ökotrophologie, Bachelor of Science –

Lebensmittelchemie, Bachelor of Arts – Food Management und Kulinaristik.