

» JETZT NEU!  
REGIONEN-  
ÜBERGREIFEND!

# SEMINARE FÜR DIE FRISCHETHEKE

»» Partnerprogramm  
der EDEKA Nordbayern-  
Sachsen-Thüringen mbH

# WIR LIEBEN ZUSAMMEN ARBEIT

## ▷ GRENZEN GIBT ES NUR IM KOPF

Tradition und Werte sind wichtige Stärken unserer EDEKA. Aber nur wenn wir Begrenzungen in Frage stellen, anstatt sie still zu akzeptieren, sind wir wirklich **gemeinsam stark!**

## ▷ GEMEINSAM AUF LERNREISE GEHEN

Qualifizierung von Quereinsteigenden zu Fachkräften in den Bedienungstheken ist eine unserer größten, gemeinsamen Herausforderungen. Wir bieten einen etablierten Weg, diese Lernreise zu gehen und nehmen eure Mitarbeitenden dabei gerne mit.

## ▷ IN EINER WOCHE ZUR ERFÜLLUNG DER MEISTERPFLICHT

Gemeinsam mit der HWK haben wir ein national anerkanntes Programm, Prüfung und Zertifikat, welches die Teilnehmenden zur Eintragung in die Handwerksrolle qualifiziert. Einfach mitnutzen, statt „selber bauen“.

# SEMINAR STANDORTE

Gefühlt so fern und eigentlich doch so nah.  
Ob mit Auto oder Bahn, schnell bei uns und schnell wieder heim. So unkompliziert kanns sein.

## HESSEN- RING

## SÜD- WEST

## MINDEN- HANNOVER

## NORBAYERN- SACHSEN- THÜRINGEN

## SÜD- BAYERN



# HABEN SIE FRAGEN

## ▷ ZU UNSEREN ANGEBOTEN?

Wenden Sie sich gerne mit allen Fragen an:

 matthias.kellner@edeka.de

## ▷ ZUR ANMELDUNG?

Ihnen stehen folgende Möglichkeiten zur Verfügung:

Bitte mit allen Angaben an:

 anmeldung-kursprogramm-nst@edeka.de

- ✓ Name des Teilnehmenden
- ✓ EdekaID
- ✓ Markt des Teilnehmenden
- ✓ Seminartitel
- ✓ Seminardatum
- ✓ Name des Anmeldenden
- ✓ Rechnungsanschrift



Oder einfach QR-Code scannen und ausfüllen!



Mit der Anmeldung erklären Sie, dass die genannten Teilnehmenden mit der Anmeldung zur genannten Personalentwicklungsmaßnahme einverstanden sind und dass sie bereit sind, an der Personalentwicklungsmaßnahme teilzunehmen. Ebenso erklären Sie, dass die Teilnehmenden mit der Speicherung und der Nutzung ihrer personenbezogenen Daten, die zur Anmeldung und zur Durchführung der Personalentwicklungsmaßnahme erforderlich sind, einverstanden sind.

# MIT DER FOOD ACADEMY FRESH VOM EINSTEIGER ZUM EXPERTEN

- ▷ Um das passende Seminar und Niveau für jeden Mitarbeitenden zu finden, haben wir vier ganz eigene „freshe“ Qualifikationsstufen eingeführt.
- ▷ Jedes Seminar bekommt von uns eine Einschätzung, für welche Qualifikationsstufe wir das Seminar empfehlen.
- ▷ Der Besuch der vorangegangenen Stufen ist keine ausdrückliche Voraussetzung für die Teilnahme an unseren Seminaren.
- ▷ Grundlagen der Vorstufen werden bei höher qualifizierten Seminaren aber vorausgesetzt. So müssen wir nicht jedes Mal „bei Null“ anfangen.
- ▷ Jeder Teilnehmende soll auch im RICHTIGEN Seminar sein.



**FRESH-LING**



**FRESH-KRAFT**



**FRESH-ALIST**



**FRESH-MASTER**

# WIR BEGLEITEN → QUER- EINSTEIGER (m/w/d) ZUR FACHKRAFT → EINE RUNDE SACHE!

Fachkräfte an den Theken sind unverzichtbar. Und wenn wir sie nicht bekommen, machen wir sie uns eben selbst. Hier mal ein Beispiel, wie wir von der Food Academy Fresh Sie und Ihre Quereinsteigenden mit unseren Kursen auf ihrem Weg begleiten können.



Gleich zum  
Einstieg:  
Onboarding -  
Bereit zum  
Durchstarten  
bei EDEKA | S. 08



Nach dem  
„Ankommen“,  
ca. 2./3. Monat:  
Grundlagen -  
kurz und knackig online  
- Verkauf | S. 12



Nach dem  
Abläufe sitzen,  
ab einem  
halben Jahr:  
Fleisch trifft  
Traiteur | S. 14



Wenn die  
Abläufe sitzen,  
ab einem  
halben Jahr:  
Feine Wurst  
und Schinken aus  
aller Welt | S. 16



Mit mehr Wissen  
zur Fachkraft,  
ca 9./10. Monat:  
Feine Wurst  
und Schinken aus  
aller Welt | S. 18



Rock' die Küche  
mit Fisch | S. 20  
... am  
besten ab dem  
15./18. Monat



„Was wenn  
wir sie trainieren und  
sie verlassen uns?“

–  
„Was wenn wir es nicht tun  
und sie bleiben?“



# ONBOARDING →

## BEREIT ZUM DURCH- STARTEN BEI EDEKA



### ▷ ZIELGRUPPE

- Mitarbeitende an der Frischetheke
- Auszubildende
- Quereinsteigende
- Neue Mitarbeitende

### ▷ WORUM GEHT'S:

Willkommen im EDEKA-Kosmos! Hier dreht sich alles um Vielfalt, Frische und Qualität. Doch gerade neuen Mitarbeitenden an der Frischetheke fehlt häufig die Zeit, tiefer einzutauchen – oft werden sie gar nicht richtig eingearbeitet, sondern aufgrund von Personal- und Zeitnot ins kalte Wasser geschmissen. Die Folge: Viele neue Mitarbeitende sind schneller wieder weg, als man „Wurstaufschliff“ sagen kann.

Es kostet viel Kraft und Engagement, neue Mitarbeitende mit EDEKA vertraut zu machen, aber es lohnt sich. Aus Studien ist bekannt, dass der erste Arbeitstag entscheidend ist. Außerdem sind fachlich qualifizierte Mitarbeitende selbstbewusster, freundlicher und motivierter.

In diesem viertägigen, praxisorientierten Seminar lernen neue Mitarbeitende sowohl alle wichtigen Grundlagen über EDEKA als auch grundlegendes **praktisches und schnell anwendbares Wissen zur Arbeit an der Frischetheke**.

### ▷ SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Thomas Hänel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

### ▷ SEMINARDAUER

4 Tage



### ▷ TERMINE

Ort: Mittweida 03.03. - 06.03.25	Ort: Würzburg 13.01. - 16.01.25	Ort: Kulmbach 03.02. - 06.02.25	07.07. - 10.07.25
11.08. - 14.08.25	05.05. - 08.05.25	07.04. - 10.04.25	01.09. - 04.09.25
03.11. - 06.11.25	06.10. - 09.10.25	02.06. - 05.06.25	01.12. - 04.12.25

### ▷ KOSTEN

615,00 Euro zzgl.  
Übernachtung

## TAG 1 **DER EDEKA SPIRIT**

### ▷ INHALT

- Vision-Mission-Kultur – Philosophie
- Führungskultur-Fehlerkultur-Kommunikationskultur
- Wer ist EDEKA mit allen Facetten?
- Wer sind wir in der Branche?
- Was bedeutet „Wir lieben Lebensmittel“ für mein Tun?
- Wähle deine Einstellung – Grundlagen der Zusammenarbeit
- Zum Verkaufen brauchen wir einen Kunden

## TAG 2 **HAND WERKS ZEUG FÜR DIE THEKE**

### ▷ INHALT

- HACCP
- Unfallverhütung
- Wie funktioniert eine Waage?
- Aufbau PLU Liste
- Welche Werkzeuge gibt es?
- Rezepturen anwenden (Bedeutung, Aufbau, wo zu finden?)
- Wie funktioniert Verkaufen?
- Einführung in die digitale Lernplattform next

## TAG 3

# FLEISCH UND WURST

### ▷ INHALT

- Warenkunde Grundlagen
- Lagerung und Pflege verstehen
- Grundlage des Thekenaufbaus Fleisch
- Tiere und Teilstücke erkennen und Fleisch richtig schneiden
- Wurstgruppen unterscheiden
- Grundlagen des Thekenaufbaus Wurst
- Frische erkennen bei Wurst und Fleisch
- Richtiges Verpacken inkl. Wahl des korrekten Verpackungsmaterials
- Mein Gelerntes im Kundenkontakt einbringen

## TAG 4

# KÄSE UND FISCH

### ▷ INHALT

- Warenkunde Grundlagen
- Grobe Sortierung nach Käsegruppen
- Bei Fisch: „Wer kommt aus dem Meer und wer kommt aus Flüssen und Seen?“
- Erste Handgriffe im Verkauf
- Werkzeuge, Verpackungsmittel
- Regeln und Fehler im Umgang mit der Ware
- Frische erkennen bei Käse und Fisch
- Grundregeln Lagerung



# GRUND- LAGEN KURZ UND ONLINE KNACKIG



FRESH-LING



## ▷ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende oder Führungskräfte an der Frischetheke, die mehr mit Zahlen arbeiten wollen/sollen oder Führungsaufgaben übernehmen.

## ▷ WORUM GEHT'S:

Jede Aufgabe wird leichter, wenn man „das kleine Einmaleins“ beherrscht. Und genau darum geht es in diesem Angebot: Grundlagen im Verkauf, Betriebswirtschaft oder Führung, für Neu- oder Wiedereinsteigende oder auch für „alte Hasen“, die mal wieder etwas Auffrischung gebrauchen können. Jeder Teil ist einzeln buchbar, ganz nach ihrem Bedarf. Und das Ganze kurz und knackig online – ohne lange Wege und Gedöns.

Die Teilnehmenden erlernen (oder frischen auf) **die Basics im jeweiligen Thema** und können dieses Wissen sofort in ihrer Arbeit umsetzen. Sie bekommen Handwerkszeug und Sicherheit für ihren Berufsalltag. Sie können an ihrem „mindset“ arbeiten und erhalten Impulse zu neuem Fokus in ihrem Tun.

## ▷ SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Matthias Kellner

## ▷ SEMINARDAUER

4 Std. online



## VERKAUF

### ▷ INHALT

- Das Verkaufsgespräch
- Verkaufsfördernde Sprache
- „Körpersprecher“
- Gespräche mit Fragen steuern
- Grundlegende Verkaufstechniken
- Ist Verkaufen ein Service oder eine Zumutung?
- Was Kunden wollen...

## BETRIEBSWIRTSCHAFT

### ▷ INHALT

- Keine Angst vor Zahlen
- Zahlen verstehen
- Mit Zahlen arbeiten und sie beeinflussen können
- Grundlagen der Kalkulation
- Umsatz, Spanne, Ertrag, Inventur, Abschriften – was ist das und wie hängt das zusammen?

## FÜHRUNG

### ▷ INHALT

- An-Führen, Auf-Führen, Ver-Führen:  
Was ist Führen eigentlich?
- „Spielertrainer“ — Säulen erfolgreicher Führungsarbeit
- Führungsaufgaben kennen und können (Handwerkszeug)
- Mit Wertschätzung mehr erreichen
- Woher soll ich eigentlich die Zeit nehmen?

▷ Auch online sind alle Seminare auf Mitarbeit aus-  
gelegt. Dafür benötigt jeder Teilnehmende einen  
eigenen Computer und mindestens ein Mikrofon.

▷ TERMINE  
Inhalte: Verkauf

19.03.25 | 26.06.25 | 17.09.25 | 27.11.25

Inhalte: Betriebswirtschaft

12.02.25 | 14.05.25 | 13.08.25 | 13.11.25

Inhalte: Führung

22.01.25 | 10.04.25 | 03.07.25 | 22.10.25

▷ KOSTEN  
99,00 Euro je Seminar



# FLEISCH TRIFFT ➔ TRAITEUR



FRESH-KRAFT

## ▷ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

## ▷ WORUM GEHT'S:

Gerade beim Fleisch sind gute Beratung und Kompetenz an der Frischetheke wichtig: Mitarbeitende sollten über Garzeiten, Frische, Zubereitung, Beschaffenheit, Beilagen, Teilstücke, aber auch Herkunft Bescheid wissen und Auskunft geben können. Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs: Wenn die Mitarbeitende an der Frischetheke **kompetent agieren und antworten** können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kunden. Der nächste Schritt für neue Mitarbeitende nach dem Onboarding. Oder auch für erfahrene Mitarbeitende zur Auffrischung und zum Ausbau der Beratungskompetenz gut geeignet.

Bei dem zweitägigen, praxisorientierten Seminar erwerben Ihre Mitarbeitende **fundierte Fachwissen zum Thema Fleisch und Fleischverkauf:** Von der richtigen Zubereitung über Reifung und Servievorschläge bis hin zum erfolgreichen Verkaufsgespräch.

## ▷ SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

## ▷ SEMINARDAUER

2 Tage



## TAG 1

### ▷ INHALT

- Côte de Boeuf oder: Was ist gutes Fleisch?
- Was will auf den Grill?
- Was gehört in den Kochtopf?
- Was gehört in die Pfanne?
- Was gehört in den Beefer?
- Was gehört in den Backofen?
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Fleisch will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Frische erkennen und erhalten
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?

## TAG 2

### ▷ INHALT

- Wie funktioniert das mit der Fleischreifung?
- Garen auf den Punkt
- Welche Steaks gibt es und wo ist der Unterschied?
- Was sagen hier die Leitsätze für Fleisch?
- Schniden von Schnitzel und Steaks
- MHD und seine Folgen
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?
- Mein Wissen vertiefen mit Next

## ▷ TERMINE

Ort: Mittweida  
03.02. - 04.02.25  
16.06. - 17.06.25  
08.09. - 09.09.25

Ort: Würzburg  
19.02. - 20.02.25  
02.06. - 03.06.25  
24.11. - 25.11.25

Ort: Kulmbach  
26.03. - 27.03.25  
21.05. - 22.05.25  
27.10. - 28.10.25

## ▷ KOSTEN

330,00 Euro zzgl. Übernachtung



# FEINE WURST UND SCHINKEN AUS ALLER WELT



FRESH-KRAFT

## ▷ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

## ▷ WORUM GEHT'S:

Gute Beratung und kompetentes Fachwissen sollten an der Frischetheke nicht Wurst sein. Kenntnisse über verschiedene Wurstsorten und ihre Herstellung sowie Haltbarkeit, Serviertipps oder die Zubereitung von Wurstplatten gehören an der EDEKA Frischetheke meist zum guten Service dazu.

Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs: Wenn die Mitarbeitenden an der Frischetheke kompetent agieren und antworten können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kund:innen.

Bei dem zweitägigen, praxisorientierten Seminar lernen Ihre Mitarbeitenden **fundierte Fachwissen zum Thema Wurst und Schinken**: Wie wird Wurst hergestellt? Welche Wurstgruppen gibt es? Wie legt man eine Wurst-Schinken-Platte? Und wie wendet man das neue Wissen im Verkaufsgespräch an?

## ▷ SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Thomas Hänel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

## ▷ SEMINARDAUER

2 Tage



## TAG 1

### ▷ INHALT

- Wie wird aus Fleisch Wurst?
- Mit den Wurstgruppen blickt man schneller durch
- Was sagen die Leitsätze für Fleischerzeugnisse?
- Auch der Schinken braucht eine Struktur
- Wie wird das Fleisch haltbar?
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wurst/Schinken will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?

## TAG 2

### ▷ INHALT

- Grundlagen Wurst-Schinkenplatte
- Filigrane Dekoelemente
- Grundlagen zum Legen einer Wurst-Schinkenplatte
- Hochwertige Ware hochwertig schneiden und verpacken
- Degustation von leckerem Schinken
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?
- Mein Wissen vertiefen mit Next

## ▷ TERMINE

Ort: Mittweida  
08.01. - 09.01.25  
14.05. - 15.05.25  
20.10. - 21.10.25

Ort: Würzburg  
12.03. - 13.03.25  
02.07. - 03.07.25  
03.12. - 04.12.25

Ort: Kulmbach  
31.03. - 01.04.25  
28.07. - 29.07.25  
12.11. - 13.11.25

## ▷ KOSTEN

330,00 Euro zzgl. Übernachtung



# EINE KULINARISCHE REISE MIT KÄSE



## ▷ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

## ▷ WORUM GEHT'S:

Die Welt des Käses ist unglaublich vielfältig. Andere Länder, andere Käsesorten.

Umso wichtiger ist es, dass Mitarbeitenden an der Frischetheke über **gut gereifte Käse-**

**Kenntnisse** verfügen: Welche Käsesorten gibt es, wie schmecken sie, wie werden sie hergestellt, welcher Wein passt zu welchem Käse und wie lege ich eine köstliche Käseplatte?

Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs: Wenn die Mitarbeitenden an der Frischetheke kompetent agieren und antworten können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kunden.

Bei diesem zweitägigen, praxisorientierten Seminar lernen Ihre Mitarbeitenden **fundierte** **Fachwissen zum Thema Käse** und erleben eine kleine kulinarische Reise durch die Käswelt:

Von Käsesorten und Käsegruppen über die Herstellung und spannende Food-Pairings bis zur ersten Käseplatte oder leckeren Käsesalaten.

## ▷ SEMINARLEITUNG

Käsemeister Georg Gründl, Käse-Sommelier Marco Hauenschild, Käse-Sommelier Thomas Hänel

## ▷ SEMINARDAUER

2 Tage



## TAG 1

### ▷ INHALT

- Viele Länder, viele Käsesorten
- Was will der Kunde von diesem Produkt wissen?
- Warum gibt es Käsegruppen?
- Was brauche ich um Käse herzustellen?
- Wir stellen Käse selbst her!
- Cheese Lover, Foodpairing und was man dazu wissen sollte
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Käse will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?



## TAG 2

### ▷ INHALT

- Käseplatte oder Käseveredlung
- Filigrane Dekoelemente
- Grundlagen zum Legen einer Käseplatte
- Vom richtigen Umgang mit Käse
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?
- Mein Wissen vertiefen mit Next

## ▷ TERMINE

Ort: Mittweida

10.03. - 11.03.25

18.08. - 19.08.25

01.12. - 02.12.25

Ort: Würzburg

07.04. - 08.04.25

04.06. - 05.06.25

22.09. - 23.09.25

Ort: Kulmbach

29.01. - 30.01.25

19.05. - 20.05.25

22.10. - 23.10.25

## ▷ KOSTEN

330,00 Euro zzgl. Übernachtung

# ROCK' DIE KÜCHE MIT FISCH



FRESH-KRAFT

## ▷ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

## ▷ WORUM GEHT'S:

Fisch gilt als sehr beratungsintensives Produkt: Angefangen bei der Frische über die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten, das gekonnte Filetieren bis hin zu Serviertipps. Umso wichtiger ist es, dass Mitarbeitenden der Frischetheke über fundiertes Wissen verfügen und Kunden gut beraten können.

Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs: Wenn die Mitarbeitenden an der Frischetheke kompetent agieren und antworten können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kunden.

Bei diesem zweitägigen, praxisorientierten Seminar lernen Ihre Mitarbeitenden **alles, was man über Fisch wissen muss:** Wie sieht ein gutes Fisch-Sortiment aus? Welcher Fisch eignet sich für welche Zubereitungsmethodik? Wie filetiert man wie ein Profi? Welche Fischsalate gibt es? Und wie wendet man das neu erlernte Fisch-Wissen erfolgreich im Verkaufsgespräch an?

## ▷ SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind, Knut Nürnberger, Gast-Expertinnen und -Experten

## ▷ SEMINARDAUER

2 Tage



## TAG 1

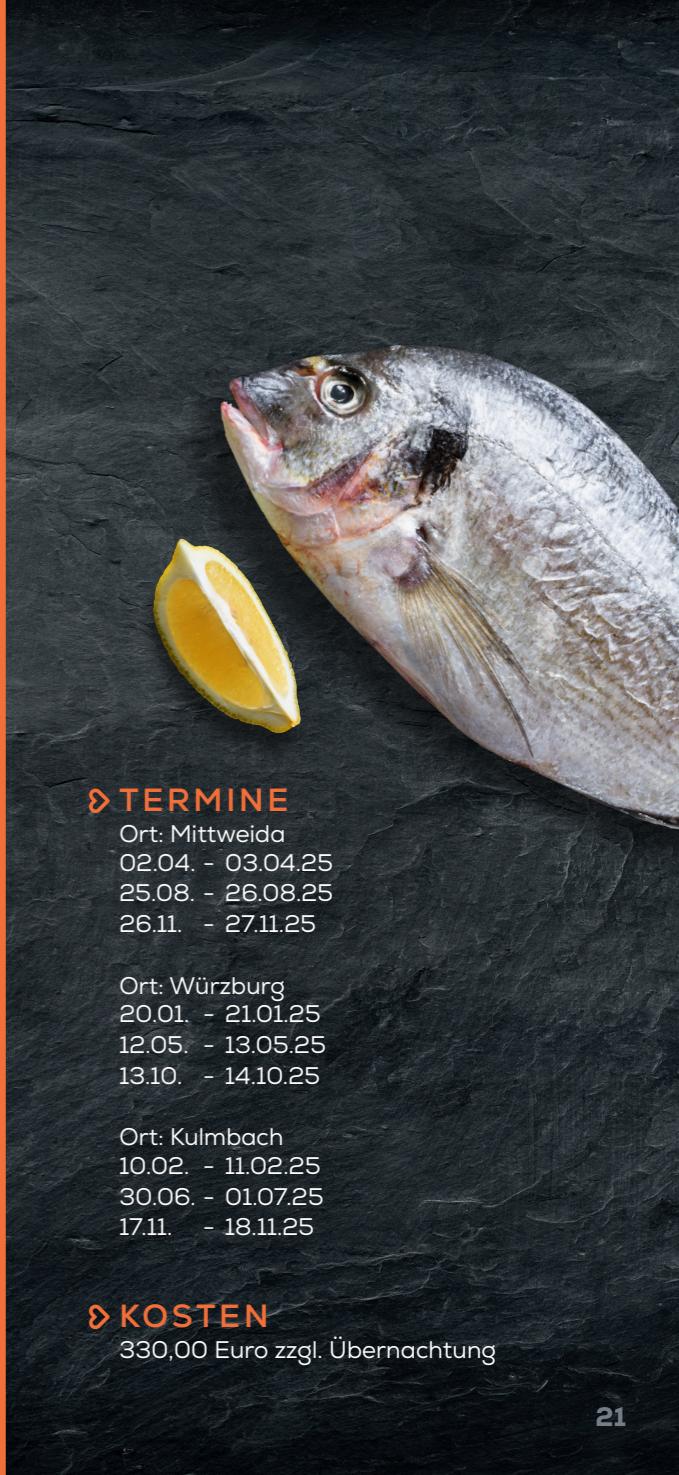
### ▷ INHALT

- Fische aus aller Welt
- Ein gutes Sortiment
- Welcher Fisch eignet sich für welche Zubereitungsmethodik?
- Profihhaft filetieren
- Kleine Gewürzkunde bei Fisch
- Wir lieben Lebensmittel und Fisch natürlich
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Fisch will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?

## TAG 2

### ▷ INHALT

- Wie wird Fisch geräuchert und wie verlängert dies die Haltbarkeit?
- Räucherfisch-Spezialitäten
- Fisch-Salate: Wo ist der Unterschied?
- Garnelen, Austern und Co.
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?



## ▷ TERMINE

Ort: Mittweida  
02.04. - 03.04.25  
25.08. - 26.08.25  
26.11. - 27.11.25

Ort: Würzburg  
20.01. - 21.01.25  
12.05. - 13.05.25  
13.10. - 14.10.25

Ort: Kulmbach  
10.02. - 11.02.25  
30.06. - 01.07.25  
17.11. - 18.11.25

## ▷ KOSTEN

330,00 Euro zzgl. Übernachtung

# MEISTER PFLICHT/BETREIBER PFLICHT



FRESH-MASTER

## ▷ ZIELGRUPPE

Die Qualifizierung richtet sich an Mitarbeitende die als Abteilungsleitung im Sinne der HWO eingesetzt werden sollen oder es bereits sind, jedoch nicht:

- a) über eine einschlägige Berufsausbildung verfügen oder
- b) über einen anerkannten Status einer „langjährigen Tätigkeit“ durch die HWK oder
- c) perspektivisch im Zuge der Nachfolgesicherung als Abteilungsleitende fungieren sollen.

## ▷ WORUM GEHT'S:

Für den Betrieb einer Frischetheke ist die Eintragung in die Handwerksrolle verpflichtend. Voraussetzung dafür ist die fachliche Qualifikation der Abteilungsleitung. Dieser Sachkundenachweis deckt den **Qualifikationsanspruch nach §8 HWO** bei Mitarbeitenden, die nicht auf Grund ihrer vorangehenden Qualifikation, zum Beispiel den Meisterabschluss, den Anspruch erfüllen.

Die EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen nimmt die Notwendigkeit der Pflichtqualifizierung gemäß §8 HWO zum Anlass, den Betrieb Ihrer Frischeabteilung qualitativ weiterzuentwickeln, um Ihrer Kundschaft auch künftig ein hochwertiges Einkaufserlebnis zu garantieren.

Die inhaltliche Ausrichtung gewährleistet die Anforderungen des Sachkundenachweises nach §8 HWO. Das Seminar umfasst eine ganze Woche und endet mit der Ablegung der theoretischen und praktischen Prüfung vor den Prüfern der HWK am Samstag dieser Woche.

## ▷ SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Matthias Kellner

## ▷ SEMINARDAUER

1 x 6 Tage (Präsenzwoche)

## ▷ FACHMATHEMATIK

- Fachmathematik – unternehmerisches Denken und Handeln
- Praxisaufgaben zu jedem Themenfeld
- Mengen- und Preiskalkulation

## ▷ WIRTSCHAFTSKUNDE, FACHTHEORIE UND LEBENSMITTELRECHT

- Relevante gesetzliche Vorgaben in der Fleischerei (HACCP als EDEKA internes Konzept)
- Verbraucherschutz im Fokus
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Verordnung leicht verderblicher Lebensmittel
- Zusatzstoffverordnung
- BWL in der Bedienung – „Spanne/Umsatz/Kosten“

## ▷ ARBEITSSICHERHEIT

- Erarbeitung der Thematik auf Basis von Unterlagen der Berufsgenossenschaft
- Unfallgefahren in der Fleischerei
- Messer, Hackbeil, Schuhwerk
- Die Unfallanzeige
- Hautschutz
- Meine Verantwortung als Führungskraft

## ▷ FACHKOMPETENZ WURST UND SCHINKEN

- Die Wursterstellung Fachpraxis
  - Praxisorientiert im fleischverarbeitenden Betrieb
- Rohwurst/Brühwurst/Kochwurst
- Rohschinken und Kochschinken
- Degustation inkl. Sensorik
- Lagerung und Pflege
- Verkaufsgespräche

## ▷ FACHKOMPETENZ FLEISCH

- Fleischteile der Schlachttiere und deren Verwendung
- Rind/Schwein/Kalb/Lamm/Geflügel
- Rindfleischkettenkettierung
- Garmethoden
- Kundenberatung und Verkauf
- Einsatz von vor- und nachbereitenden e-learning-Einheiten

## TAG 6

## ▷ SCHRIFTLICHE UND PRAKTISCHE PRÜFUNG



## ▷ TERMINE

Ort: Kulmbach  
17.03. - 22.03.25  
01.12. - 06.12.25

Ort: Chemnitz  
25.08. - 30.08.25

## ▷ KOSTEN

930,00 Euro zzgl.  
Prüfungsgebühr der HWK:  
ca. 1.300 Euro zzgl.  
Übernachtung

„Zusammenkommen ist ein Beginn,  
Zusammenbleiben ein Fortschritt,  
Zusammenarbeiten ein Erfolg.“

*Henry Ford*

## EDEKA FOOD ACADEMY

Ein Unternehmen der  
EDEKA Unternehmensgruppe  
Nordbayern-Sachsen-Thüringen  
97227 Rottendorf  
[www.edeka-foodacademy.de](http://www.edeka-foodacademy.de)

Sie wollen mehr  
über die EDEKA  
FOOD ACADEMY  
wissen?

