EDEKA FOOD ACADEMY
FRESH



SEMINARE
FÜR DIE FRISCHETHEKE

27

WEIL MENSCHEN DEN UNTERSCHIED MACHEN!

Die Herausforderungen im Handel werden nicht weniger. Um so wichtiger ist es, dass wir bei EDEKA bereits im fünften Jahr auf die Food Academy setzen - aus der festen Überzeugung heraus, dass es die Menschen sind, die den Unterschied machen.



Mit der EDEKA Food Academy an Ihrer Seite wappnen wir uns gemeinsam und bereiten die Menschen, die tagtäglich ihr Bestes für unsere Kundinnen und Kunden geben, bestmöglich vor.

Ob Beratung, Verkauf oder Führung, ob der sichere Umgang mit Lebensmitteln UND den Menschen, die wir lieben: Bei der Food Academy sind Ihre Mitarbeitenden in besten Händen und erhalten das Handwerkszeug, um IHR Unternehmen voranzubringen.

Immer „kasse rückwärts“, immer erlebnisorientiert, praxisnah und abwechslungsreich: Wir inspirieren, wir befähigen – und wir ermöglichen echte Entwicklung.

GEMEINSAM MEHR ERREICHEN!

EDEKA FOOD ACADEMY

FRESH

SEMINARE 2027

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

LERNREISE VOM 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.

FRESH-LING

Gleich zum Einstieg:
Onboarding - Bereit zum Durchstarten bei EDEKA | S. 10

FRESH-LING

Nach dem „Ankommen“, ca. 2./3. Monat:
Grundlagen - kurz und knackig online - Verkauf | S. 14

FRESH-KRAFT

Wenn die Abläufe sitzen, ab einem halben Jahr:
Fleisch mit Profil | S. 18

FRESH-KRAFT

Mit mehr Wissen zur Fackraft, ca 9./10. Monat:
Feine Wurst und Schinken aus aller Welt | S. 34

FRESH-KRAFT

Nach ungefähr einem Jahr:
Eine kulinarische Reise mit Käse | S. 40

FRESH-KRAFT

Rock´ die Küche mit Fisch | S. 50

... am besten ab dem 15./18. Monat



EDEKA FOOD ACADEMY FRESH

SEMINARE 2027

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



NEU!

**FOLGEN,
ENTDECKEN,
DAZULERNEN.**

FRESH DIGITAL



Wizz Up!

LERNEN, SPIELEN. WISSEN PUSHEN!

WizzUp! macht Lernen zum Quiz-Duell. Teste dein Wissen wann und wo du willst - direkt im Browser oder per App.

Mit deinem next-Zugang kannst Du sofort starten und Punkte sammeln.

Bereit für die nächste Challenge!

BLENDED LEARNING

WISSEN, DAS ZU DIR PASST.

Unsere Seminare enden nicht nach dem letzten Seminartag. Mit Blended Learning bekommst du passende Lerninhalte, Videos und Unterlagen direkt vor und nach deinem Seminar.

So kannst du dein Wissen vertiefen, Inhalte wiederholen und das Gelernte sofort im Markt anwenden.

Zugang mit EDEKA-ID & Passwort

EINFACH. FLEXIBEL. DIREKT VERFÜGBAR.

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

@edeka_foodacademy

Frische Einblicke, exklusive Aktionen, spannende Seminare und aktuelle Angebote direkt aus der Food Academy.

Lass dich inspirieren, entdecke neue Lernangebote und bleibe immer auf dem Laufenden.

INHALT

ONBOARDING

01. ONBOARDING - bereit zum Durchstarten an der Theke 10
02. ONBOARDING - Neu als Abteilungsleitende bei EDEKA 12
03. GRUNDLAGEN - kurz und knackig online 14
04. HEIMSPIELSERIE - WEITERBILDUNG IN TEILZEIT 16

FLEISCH

05. FLEISCH MIT PROFIL 18
06. FOOD ACADEMY FRESH - GRILLSCHULE 20-25
07. BRATENSCHULE - „Mehr weiß nur Oma!“ 26
08. MARKTKÜCHE UND IMBISS 28
09. SCHNITT FÜR SCHNITT ZUM PROFI 30
10. MEAT MASTERCLASS - „Von Profis für Profis“ 32

WURST

11. FEINE WURST UND SCHINKEN AUS ALLER WELT 34
12. WERDE FOOD STYLIST (m/w/d) AUF PLATTEN UND FINGERN 36
13. VOLL AUF DIE WURST 38

KÄSE

14. EINE KULINARISCHE REISE MIT KÄSE 40
15. FROMAGE VOYAGE - UNTERWEGS AUF KÄSE-KURS 42
16. FRISCHEMANAGER (m/w/d) KÄSE 44
17. KÄSEGENUSS IM JAHRESKARUSSELL 46
18. KÄSE - MASTERCLASS „High End für Profis“ 48





EDEKA FOOD ACADEMY

FRESH

SEMINARE 2027

FISCH

19. ROCK DIE KÜCHE MIT FISCH 50
20. FRISCHEMANAGER (m/w/d) FISCH 52
21. FISCH HAUTNAH 54

FÜHRUNG & MANAGEMENT

22. FÜHRUNGSTRAINING THEKE 1 56
23. FÜHRUNGSTRAINING THEKE 2 58
24. FÜHRUNGSTRAINING THEKE 3 60
25. MEISTERPFLICHT/BETREIBERPFLICHT 62
26. AUSBILDERSCHEIN (ADA) „Aus einer Hand in die Hand“ 64
27. ALS AUSBILDER AM BALL BLEIBEN 66
28. PROJEKTE FEST IM GRIFF 68
29. LUNAR AN DER THEKE - VERKAUFSMITARBEITENDE 70
30. LUNAR AN DER THEKE - ABTEILUNGSLEITENDE 71
31. FRISCHETHEKE VERSTEHEN 72

AUS- UND WEITERBILDUNG

32. ONBOARDING für Marktazubis - „Es ist Thekenzeit“ 74
33. HANDS ON MEAT 76
34. IM HANDWERK WIRD GELERNT 78
35. UND NACH DER AUSBILDUNG 80



ONBOARDING

BEREIT ZUM DURCH-STARTEN AN DER THEKE

FRESH-LING

ZIELGRUPPE

- Alle neuen Mitarbeitenden an der Theke (gleich zum Start)
- Quereinsteigende
- Mitarbeitende aus dem Markt, die als Thekenspringer qualifiziert werden sollen

SEMINARLEITUNG

Marina Hoppestock, Franz Posley, Sandy Schürer & Team Fresh

SEMINARDAUER

4 Tage + Blended Learning

1 ONBOARDING

BEREIT ZUM DURCH-STARTEN AN DER THEKE

WAS PASSIERT:

- EDEKA SPIRIT Aus welchem Grund ist es besonders, bei EDEKA zu arbeiten und wie liebt man eigentlich Lebensmittel?
- HANDWERKSZEUG für die Theke rund um HACCP, Unfallverhütung, Umgang mit unseren Werkzeugen und Technik (z.B. Waage)
- GRUNDLAGEN zu Warenwissen, Umgang, Lagerung & Pflege, Frischemerkmalen, Verpackung und Verkauf unserer Warengruppen Fleisch, Wurst, Käse & Fisch

WAS BRINGTS:

- Einführung in die Arbeit hinter der Theke ohne Druck und Stress
- Erlernen der wichtigsten „Spielregeln“ unserer Arbeit um einfache Fehler von Beginn an zu vermeiden
- Mit mehr Sicherheit und Selbstvertrauen an die neuen Aufgaben für einen erfolgreichen Start
- Das bestehende Team entlasten und im Anschluss vor Ort im Markt auf einer sicheren Basis beginnen können



TERMINE

Ort: Chemnitz	Ort: Hirschaid
04.01. - 07.01.27	01.02. - 04.02.27
10.05. - 13.05.27	01.03. - 04.03.27
02.08. - 05.08.27	05.04. - 08.04.27
01.11. - 04.11.27	07.06. - 10.06.27
	05.07. - 08.07.27
	06.09. - 09.09.27
	04.10. - 07.10.27
	06.12. - 09.12.27

KOSTEN

499,00 Euro zzgl. Übernachtung

ONBOARDING

NEU ALS ABTEILUNGS-LEITENDE BEI EDEKA

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE

- Neu eingestellte Abteilungsleitungen
- Abteilungsleitungen, die mehr EDEKA-Struktur brauchen können
- Nachwuchskräfte bei ihrer Entwicklung zur Abteilungsleitung

SEMINARLEITUNG

Knut Nürnberger, Thomas Hähnel, Gast-Expertinnen und -experten aus Fachabteilungen

SEMINARDAUER

4 Tage

WAS PASSIERT:

- EDEKA SPIRIT Aus welchem Grund ist es besonders, bei EDEKA zu arbeiten und wie ist unsere Führungs- Fehler und Kommunikationskultur
- HACCP UND UNFALLVERHÜTUNG und wie schule ich meine Mitarbeiter
- BETRIEBSWIRTSCHAFT für deine Theke, Orientierung in Lunar, Deine Hauptkennzahlen und wie du sie beeinflusst
- PRODUKTION & QS – Unsere Leitplanken für Qualität
- ORIENTIERUNG IN SYSTEMEN der EDEKA – Was finde ich wo? was bestelle ich wo? was brauche ich wofür?
- UNTERSTÜTZUNG BEKOMMEN Zusammenarbeit mit unseren Fachberatenden und POS-Trainern
- Einblick in weitere Unterstützungsmöglichkeiten des Großhandels – Wen kontaktiere ich wofür?

WAS BRINGTS:

- Mehr Sicherheit und Effizienz bei der Arbeit „hinten“
- Hilfe zur Selbsthilfe
- Die Systeme der EDEKA schnell und hilfreich einsetzen können



TERMINE

Ort: Chemnitz
14.06. - 17.06.27
01.11. - 04.11.27

Ort: Hirschaid
01.03. - 04.03.27
13.09. - 16.09.27

KOSTEN

799,00 Euro,
kleinere Lerngruppe
mit maximal 10 Plätzen

GRUND-LAGEN ONLINE KURZ UND KNACKIG

FRESH-LING

ZIELGRUPPE

- Mitarbeitende oder Führungskräfte an der Frischetheke, die mehr mit Zahlen arbeiten wollen/sollen oder Führungsaufgaben übernehmen.
- Modul Verkauf: Schritt 2 der „Lernreise für Quereinsteigende“
- Neu-/Wiedereinsteigende oder „alte Hasen“

WAS BRINGTS:

- Das „kleine Einmaleins“ eines Themas besser beherrschen
- Tipps und Tricks zum sofort umsetzen, vielleicht sogar am selben Tag?!
- Impulse und „Startschuss“ zur eigenen Weiterentwicklung
- Grundlage für weitere Seminare und Kompetenzentwicklung

SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Matthias Kellner, Franz Posley

SEMINARDAUER

4 Std. online



3 GRUND-LAGEN ONLINE KURZ UND KNACKIG

VERKAUF

WAS PASSIERT:

- Verkaufsfördernde Sprache und „Körpersprecher“
- Grundlegende Verkaufstechniken
- Ist Verkaufen ein Service oder eine Zumutung?
- Was Kunden wollen…

BETRIEBSWIRTSCHAFT

WAS PASSIERT:

- Keine Angst vor Zahlen und 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

WAS PASSIERT:

- Was ist Führen eigentlich?
- „Spielertrainer“ – Säulen erfolgreicher Führungsarbeit
- Führungsaufgaben kennen und können (Handwerkszeug)
- Woher soll ich eigentlich die Zeit nehmen?

KI – ERSTE SCHRITTE

WAS PASSIERT:

- KI einfach erklärt
- Stolperfallen und Hürden
- praktischer Nutzen für meine Arbeit an der Theke
- erste praktische Übungen, Tipps & Tricks anhand von ChatGPT kennen lernen

Auch online sind alle Seminare auf Mitarbeit ausgelegt. Dafür benötigt jeder Teilnehmende einen eigenen Computer und mindestens ein Mikrofon.



TERMINE

Inhalte: Verkauf
17.03.27 | 01.06.27 | 21.09.27

Inhalte: Betriebswirtschaft
13.04.27 | 07.07.27 | 09.11.27

Inhalte: Führung
26.01.27 | 11.05.27 | 13.10.27

Inhalte: KI – Erste Schritte
09.02.27 | 13.07.27 | 23.11.27

KOSTEN

99,00 Euro je Teilnehmenden; je Seminar, einzeln buchbar

HEIM SPIEL SERIE

WEITERBILDUNG IN TEILZEIT

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE
- Mitarbeitende an den Frischetheken in Teilzeit
- Mitarbeitende an den Frischetheken die lieber mehr kurze Impulse wollen, anstatt eines Seminares im Block

WAS PASSIERT:
- Seminare auf „Fresh-Niveau“ an halben Tagen
- Alle Module sind maximal praxis- und erlebnisorientiert, zeitlich angepasst
- Sie wählen 4 Module aus und Ihr Mitarbeitender erhält somit ein volles „Fresh-Seminar“

WAS BRINGTS:
- Mitarbeitenden in Teilzeit wird Entwicklung vollständig ermöglicht
- Maximale Individualität durch freie Kombination der Module
- Weiterbildung wird durch Wiederholung und Streuung aufs Kalenderjahr konstanter

SEMINARLEITUNG
Team Fresh

SEMINARDAUER
Jeweils 1/2 Tage von 9-13 Uhr

MODULE

MODUL 1: FLEISCH 1
- Fleischteile der Schlachttiere und ihre Verwendung
- Warenbezogene Fragen und Verkaufshinweise

MODUL 2: KÄSE 1
- Käsegruppen kennen und richtig handhaben
- Käse schneiden und verpacken

MODUL 3: WURST 1
- Grundlagen Wurstherstellung -gruppen / -sorten
- Schneiden, Verpacken & Basics des Verkaufsgespräches

MODUL 4: KÄSE 2
- Hochwertige Käse aus aller Welt (Siegel)
- Food Pairing & Sensorik • Geschmacks-Sinnestypen

MODUL 5: WURST 2
- Spezialitäten Rohwurst und Schinken (mit Verkostung)
- Gesetzliche Bestimmungen (Siegel)

MODUL 6: FISCH 1
- Fisch unterscheiden und Frischemerkmale
- Was ist zu tun an der Theke (Früh- u. Spätschicht)

MODUL 7: FLEISCH 2
- Verkaufsaktive Warenpräsentation – Thekengestaltung
- Ziele der Fleischveredelung

MODUL 8: KÄSE 3
- Einfache Käsespezialitäten selbst herstellen
- Aktivitätenplan: Möglichkeiten, die Umsätze zu steigern

MODUL 9: WURST 3
- Hochwertige Wurst- und Schinkenspezialitäten kennen
- Verkaufsfördernde Präsentation & Saisongeschäft

MODUL 10: FLEISCH 3
- Reifeverfahren & Steakkunde
- Ausländische Fleischprogramme /-Marken

TERMINE

Modul 1	
Ort: Chemnitz	01.03.27
Ort: Hirschaid	25.01.27
Modul 2	
Ort: Chemnitz	08.03.27
Ort: Hirschaid	15.02.27
Modul 3	
Ort: Chemnitz	05.04.27
Ort: Hirschaid	22.02.27
Modul 4	
Ort: Chemnitz	27.05.27
Ort: Hirschaid	12.04.27
Modul 5	
Ort: Chemnitz	07.07.27
Ort: Hirschaid	19.04.27
Modul 6	
Ort: Chemnitz	30.08.27
Ort: Hirschaid	19.07.27
Modul 7	
Ort: Chemnitz	29.09.27
Ort: Hirschaid	13.09.27
Modul 8	
Ort: Chemnitz	30.09.27
Ort: Hirschaid	27.09.27
Modul 9	
Ort: Chemnitz	25.10.27
Ort: Hirschaid	18.10.27
Modul 10	
Ort: Chemnitz	18.11.27
Ort: Hirschaid	02.11.27

Nennen Sie bei der Anmeldung Ihren Standort und Ihre 4 Wunsch-module. Z.B. Hirschaid, 1, 4, 7, 10

KOSTEN
4 MODULE → EIN PREIS
399,00 Euro

FLEISCH MIT PROFIL

FLEISCH MODERN VERKAUFEN

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE

- Neue Mitarbeitende an der Frischetheke
- Erfahrene Mitarbeitende zum Auffrischen des Verkaufswissens rund um Fleisch
- Schritt 3 der „Lernreise für Quereinsteigende“
- Auszubildende aus Theke oder Markt, die ihr Wissen vertiefen sollen/wollen

SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Marina Hoppestock, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

SEMINARDAUER

2 Tage + Blended Learning

5 FLEISCH MIT PROFIL

FLEISCH MODERN VERKAUFEN

WAS PASSIERT:

- Haltungsstufen kennen, erleben, verkaufen
- Fleisch: Arten und Zuschnitte kennen und erkennen, Verkaufsargumente bekommen
- Grundlagen zu Umgang, Lagerung, Frischemerkmalen festigen
- Fleisch professionell schneiden und Grundlagen der Spezialitätenherstellung üben
- Fleisch in der Küche: Moderne und klassische Garmethoden erleben, riechen und schmecken

WAS BRINGTS:

- Verkaufsargumente für unterschiedliche Qualitätsstufen von Fleisch haben und einsetzen
- Sicherheit im eigenen Umgang mit Fleisch verbessern und professionalisieren
- Den Kunden passend beraten und mit Extratipps überraschen



TERMINE

Ort: Chemnitz
17.03. - 18.03.27
02.06. - 03.06.27
20.09. - 21.09.27
22.11. - 23.11.27

Ort: Hirschaid
10.02. - 11.02.27
11.05. - 12.05.27
26.07. - 27.07.27
08.11. - 09.11.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

FOOD ACADEMY FRESH

GRILL-SCHULE

ZIELGRUPPE

- Alle Mitarbeitende an der Frischetheke für mehr Verkaufskompetenz
- Führungskräfte der Theke, für Impulse zum „modernen Grillen“

WAS PASSIERT:

- Viel Praxis rund um Grill und Grillgut
- Herstellung der Grillspezialitäten und Beilagen
- Viel Erlebnis mit allen Sinnen
- Einsatz verschiedener Grills und Grilltechniken
- Entwicklung vom Grillen zum „Draußen Kochen“ als Trend verstehen

WAS BRINGTS:

- Mitarbeitende kommen mit „Grillern“ auf Augenhöhe
- Mehr Beratungskompetenz, mehr Verkauf hochwertiger Produkte
- Impulse für das gesamte Grillsortiment oder Sonderaktionen
- Moderne Angebote und Tipps an die Kundschaft bringen

SEMINARLEITUNG

Knut Nürnberger, Jens Bauernfeind & Team Fresh

SEMINARDAUER

1-2 Tage

FOOD ACADEMY FRESH

GRILL-SCHULE

GRILLEN BASIS-KURS – DEIN ERSTER SCHRITT ZUM GRILLKÖNIG (m/w/d)

FRESH-KRAFT

INHALT

- Den Garprozess Grillen verstehen lernen
- Unterschiedliche Grilltechniken und Grills ausprobieren
- Typische Anfängerfehler kennen und vermeiden lernen
- Tipps und Tricks rund um den Grill
- Wir grillen und schmecken zum Beispiel: Fingerfood, Vorspeisen, Hauptgerichte, Das „perfekte“ Steak, Desserts
- Kreation eigener Gerichte
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

TERMINE

Ort: Hirschaid
19.04.27

KOSTEN

149,00 Euro



FOOD ACADEMY FRESH
GRILL-SCHULE

LOW & SLOW – MEISTERKURS FÜR ECHTE BBQ-KLASSIKER

FRESH-ALIST

INHALT

- Die BBQ-Basics: Garen bei niedriger Temperatur – warum „low & slow“ der Schlüssel ist
- Klassiker vom Smoker & Grill: Pulled Pork, Brisket, Spareribs & mehr
- Rubs, Mops & Marinaden – so entstehen Geschmack und Saftigkeit
- Der richtige Umgang mit Smoker, Kugelgrill & Co – Technik trifft Gefühl
- Holz, Rauch & Geduld – Aromen gezielt steuern und Unterschiede schmecken

TERMINE

Ort: Hirschaid
19.05. - 20.05.27

KOSTEN

299,00 Euro
zzgl. Übernachtung

MIT FEUER UND FLAMME ZUM EXPERTENTUM – 100% STEAK

FRESH-ALIST

INHALT

- Unterschiedlichste Grilltechniken können ausprobiert werden.
- Vom Jungbullen, über die Färse bis zum argentinischen Grainfeed Angus Rind
- Wir grillen und schmecken unterschiedlichste Vergleiche
- verschiedene Salzungs- und Würzungsarten
- Mehrere Cuts kennen lernen, zubereiten und schmecken z.B. Steak “Caveman-Style”, Hanging Tender, Skirt Steak
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

TERMINE

Ort: Hirschaid
28.06.27

KOSTEN

149,00 Euro

FOOD ACADEMY FRESH
GRILL-SCHULE



LEICHTES UND GESUNDES LECKER GRILLEN

FRESH-KRAFT

INHALT

- Grilltechniken und Utensilien als Hilfsmittel kennenlernen und ausprobieren
- Geflügel, Käse, Fisch, Gemüse – Grillen ist Vielfalt!
- Geschmacksvergleiche verschiedener Grilltechniken
- Neue Ideen für alternative Produkte auf dem Grill zu T-Bone Steak und Kamm
- Endlich wissen, was man den Partnern der Fleisch-Liebhaber anbieten kann
- Pfiffige Beilagen, schnell gemacht
- Grillen, Schmecken, Erleben, Verkaufen
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

TERMINE

Ort: Hirschaid
31.05.27

KOSTEN

149,00 Euro

GRÜNER GLUTGENUSS DER VEGGIE – GRILLTAG

FRESH-KRAFT

INHALT

- Gemüse kreativ grillen – von Aubergine bis Zucchini mit Biss und Aroma
- Halloumi, Tofu & Co – pflanzliche Alternativen gekonnt inszenieren
- Würzen, marinieren, glasieren – so entsteht Geschmack ohne Fleisch
- Veggie-Spieße, gefülltes Gemüse & Burger-Variationen vom Rost
- Pfiffige Beilagen: Kräuteröle, Dips, Grillbrote und Salate neu gedacht
- Geschmacksvergleich: Veggie pur oder raffiniert kombiniert?
- Grillen, Probieren, Überraschen, Überzeugen
- Transfer: „Wie begeistere ich auch Fleischfans für die grüne Vielfalt am Grill?“

TERMINE

Ort: Hirschaid
01.06.27

KOSTEN

149,00 Euro

FOOD ACADEMY FRESH
6 GRILL-SCHULE



LA GRIGLIATA – ITALIENISCHES GRILL-VERGNÜGEN

FRESH-ALIST

INHALT

- Mediterrane Zutaten und Gewürze entdecken – von Rosmarin bis Zitronenzeste
- Fleisch, Fisch, Gemüse – italienisch grillen mit Raffinesse
- Klassiker vom Rost: Salsiccia, Spiedini, Pollo alla griglia & Co
- Antipasti vom Grill – schnell, leicht und voller Aroma
- Beilagen wie aus der Trattoria: gegrilltes Brot, Kräuteröle, mediterrane Dips
- Genuss in italienischer Leichtigkeit – ganz ohne Schwere
- Transfer: „Wie entführe ich meine Kunden nach Bella Italia?“

TERMINE

Ort: Hirschaid
13.05.27

KOSTEN

149,00 Euro

STREETFOOD VOM ROST – ASIA BBQ FÜR GENIESSER

FRESH-ALIST

INHALT

- Typische Aromen und Zutaten der asiatischen Küche entdecken
- Marinieren mit Soja, Sesam, Ingwer, Limette & Co – so kommt Asien auf den Grill
- Satay, Yakitori, Bulgogi & Bao – fernöstliche Klassiker in der Grillversion
- Kleine Spieße, große Wirkung – Streetfood-Style zum Probieren und Nachmachen
- Saucen, Dips & Beilagen: Von Erdnuss bis Chili-Koriander
- Gemüse & Tofu asiatisch grillen – kreativ, würzig, überraschend
- Grillen, Kombinieren, Staunen, Genießen
- Transfer: „Wie bringe ich asiatische Vielfalt an meine Theke – auch ohne Wok?“

TERMINE

Ort: Hirschaid
30.06.27

KOSTEN

149,00 Euro

FOOD ACADEMY FRESH
6 GRILL-SCHULE

EL FUEGO – GRILLEN IM TEX-MEX-STYLE

FRESH-ALIST

INHALT

- Typische Tex-Mex-Zutaten und Gewürze kennenlernen – von Chili bis Koriander
- Rubs, Marinaden & Co: So bringen wir Feuer und Geschmack ins Fleisch
- Rind, Hähnchen, Mais & Bohnen – Klassiker vom Rost neu interpretiert
- Tacos, Fajitas, Quesadillas & Co direkt vom Grill
- Schärfe mit System – Chili-Variationen im Geschmacksvergleich
- Dips, Salsas und Beilagen: Frisch, feurig, vielfältig
- Streetfood-Feeling am Grill – Inspiration für Theke & Aktionstag
- Grillen, Würzen, Probieren, Begeistern
- Transfer: „Wie bringe ich Tex-Mex-Stimmung in meine Kundenberatung?“

TERMINE

Ort: Hirschaid
01.07.27

KOSTEN

149,00 Euro

WINTERGRILLEN – NUR DIE HARTEN GEHEN IN DEN GARTEN

FRESH-ALIST

INHALT

- Grundlagen des Wintergrillens - was ist anders als im Sommer, welche Grills und welche Grilltechniken eignen sich
- Grillgut im Winter – welche Lebensmittel eignen sich besonders für den Wintergrill
- Wir grillen und schmecken Gerichte vom Eintopf über den Hot-Dog, vom Raclette bis zum Kaiserschmarrn – es wird deftig!
- Tradition trifft Innovation: Wir bekommen Inspiration zum Weihnachtsmenü vom Grill!
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

TERMINE

Ort: Hirschaid
02.12.27

KOSTEN

149,00 Euro

BRATEN SCHULE

„MEHR WEISS NUR OMA!“

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Erfahrene und neue Mitarbeitende an der Frischetheke, mit wenig Koch- und damit Beratungskompetenz
- Mitarbeitende an der Theke, die ihre Verkaufskompetenz für das Bratensortiment entwickeln und Kunden neu begeistern wollen
- Auszubildende an der Theke zur Vertiefung und Ausbau der Beratungskompetenz

SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind & Team Fresh

SEMINARDAUER

2 Tage + Blended Learning

7 BRATEN SCHULE

„MEHR WEISS NUR OMA!“

WAS PASSIERT:

- Technisches Wissen und aktives Üben der Garmethoden Schmoren und Braten
- Entwicklung von Kompetenz rund um passende Beilagen und einfache aber professionelle Soßen
- Fokussierung auf Verkaufswissen, Beratungskompetenz und überraschende „Extratipps“
- Folgende Bräten werden zubereitet:
  - Schmorstücke vom Schwein und Rind wie klassischer Schweinebraten oder Rouladen
  - Krustenbraten/Schäuferla
  - Königsdisziplinen wie magere Bratenstücke oder Gans, Ente, Lamm

WAS BRINGTS:

- Beratungskompetenz für die Bratensaison
- Hochwertiges Fleisch hochwertig verkaufen können
- Mit Extratipps und Rundum Beratung das Kundenerlebnis steigern



TERMINE

Ort: Chemnitz
27.09. - 28.09.27

Ort: Kulmbach
11.10. - 12.10.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

MARKTKÜCHE UND IMBISS

MEHR ALS CURRYWURST UND LEBERKÄS´

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Verantwortliche Mitarbeitende und Führungskräfte am Imbiss, in der Marktküche oder anderen gastronomischen Einrichtungen im Markt
- Mitarbeitende, die ihre Handgriffe und Abläufe optimieren wollen/sollen

SEMINARLEITUNG

Knut Nürnberger, Jens Bauernfeind & Team Fresh
In enger Abstimmung mit den Fachberatern Frische

SEMINARDAUER

2 Tage

MARKTKÜCHE UND IMBISS
MEHR ALS CURRYWURST UND LEBERKÄS´

WAS PASSIERT:

- Definition & Basics einer Imbiss-Küche
- 1x1 der Imbiss-Gerichte
- Re-Use aus der Frischetheke
- Wichtiges zur Einhaltung HACCP und GMP
- Potential der Arbeitsgeräte voll ausschöpfen (z.B. Kombi-Dämpfer)
- Analyse von marktspezifischem Angebot in deinem Markt
- Modernes, frisches und zeitgemäßes Angebot in IHREM Imbiss
- Personaleinsatz durch Prozessoptimierung reduzieren

WAS BRINGTS:

- Marktküche/Imbiss weiter professionalisieren
- Potentiale erkennen und heben können
- Mehr Effektivität UND mehr Effizienz für wirtschaftlichen Erfolg in Imbiss und Marktküche



TERMINE

Ort: Chemnitz
22.09. - 23.09.27

Ort: Hirschaid
10.03. - 11.03.27
02.06. - 03.06.27
20.10. - 21.10.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

SCHNITT FÜR SCHNITT ZUM PROFI

„verlustfreies“ Arbeiten mit Rind oder Schwein

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE

- Neue an- oder ungelernte Mitarbeitende an der Fleischtheke, die hauptsächlich oder auch nur vertretungsweise im Vorbereitungsraum arbeiten
- Quereingestiegene Abteilungsleitungen, die ihre erlernten Fähigkeiten optimieren wollen

SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Knut Nürnberger

SEMINARDAUER

2 Tage

9 SCHNITT FÜR SCHNITT ZUM PROFI
„verlustfreies“ Arbeiten mit Rind oder Schwein

WAS PASSIERT:

- Grundlegende Schnitttechniken für verschiedene Fleischarten
- Teilstücke und welche Verkaufsstücke daraus geschnitten werden können
- Fleischwertsortierung – mehr aus dem Teilstück „herausholen“
- Verarbeitung, Veredelung und Spezialitäten – was geht
- Neue und seltene Cuts kennen lernen
- Praktische Übungen mit direktem Feedback vom Profi

WAS BRINGTS:

- Weiterentwicklung der handwerklichen Fertigkeiten für Nicht-Metzger
- Bessere Zuschnitte, weniger Verluste
- Neue Ideen und Impulse zu Zuschnitten, Teilstücken und Spezialitäten für Sortiment und Ertrag



TERMINE

Ort: Chemnitz
31.05. - 01.06.27 // Rind
18.10. - 19.10.27 // Schwein

Ort: Hirschaid
08.02. - 09.02.27 // Schwein
21.07. - 22.07.27 // Rind

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

MEAT MASTER CLASS „VON PROFIS FÜR PROFIS“

FRESH-MASTER

ZIELGRUPPE
- Fleischexpertinnen und Fleischexperten unter sich
- Gerne Meisterinnen und Meister, Sommeliers und Sommelieren

SEMINARLEITUNG
Karmen Walcher, Jens Bauernfeind & Team Fresh

SEMINARDAUER
4 x 1 Tag

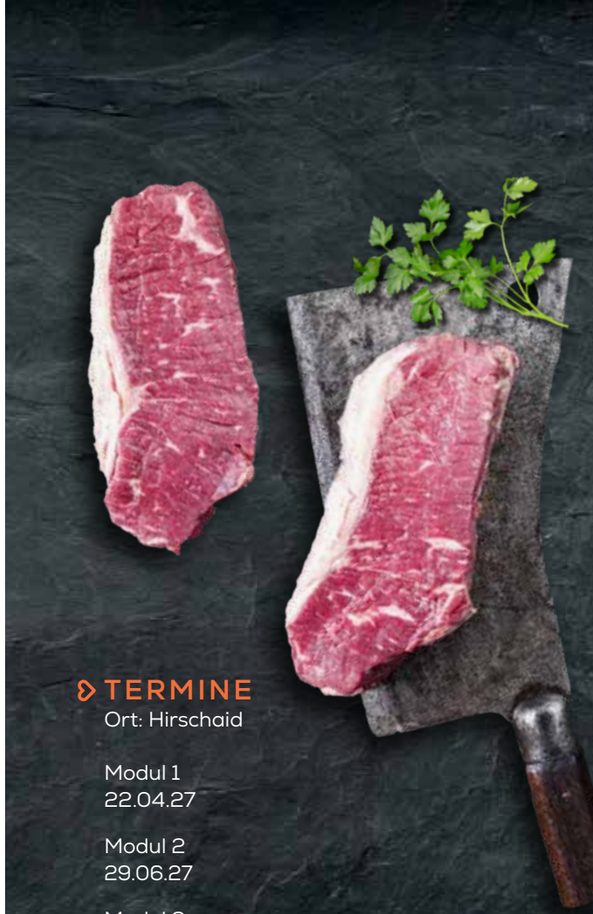
10 MEAT MASTER CLASS „VON PROFIS FÜR PROFIS“

WAS PASSIERT:
- In 4 Modulen werden 5 Schlachttiere thematisiert
- Aktuelle Fleischtrends aufgreifen und gemeinsame Strategien zur Umsetzung im eigenen Markt entwickeln
- Wissen rund um Rassen, Klassen, Haltung, rund um Produkte aus der Premium-Kategorie
- Moderne und internationale Zuschnitte
- In der Veredelung, Reifung das nächste Level erreichen
- Austausch und gemeinsame Entwicklung auf Augenhöhe

WAS BRINGTS:
- Neue Kundengruppen erreichen
- Mehr aus der Abteilung herausholen, Sortimente entwickeln
- Zum Genussbotschafter und Bindeglied zwischen Ware, Kollegschaft und Kund:innen werden
- Hochwertige Ware hochwertig präsentieren und verkaufen

NEU 2027
Je nach Verfügbarkeit, sind die Module auch einzeln buchbar.

KOSTEN PRO MODUL
279,00 Euro



TERMINE
Ort: Hirschaid

Modul 1
22.04.27

Modul 2
29.06.27

Modul 3
22.09.27

Modul 4
30.11.27

KOSTEN
899,00 Euro
für die komplette Serie,
maximal 10 Plätze

FEINE WURST UND SCHINKEN AUS ALLER WELT

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE

- Neue Mitarbeitende an der Frischetheke
- Erfahrene Mitarbeitende zum Auffrischen des Verkaufswissens rund um Wurst
- Schritt 4 der „Lernreise für Quereinsteigende“
- Auszubildende zur Vertiefung ihrer Fach- und Verkaufskompetenz

SEMINARLEITUNG

Marina Hoppestock, Sandy Schürer, Karmen Walcher, Gast-Expertinnen und -Experten

SEMINARDAUER

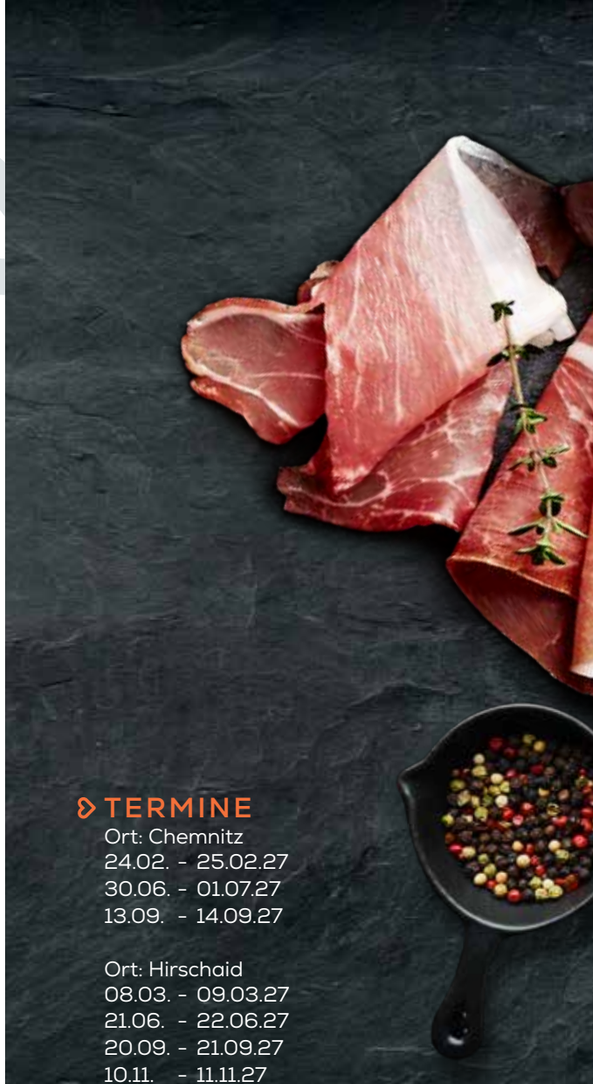
2 Tage + Blended Learning

WAS PASSIERT:

- Herstellung und Geschichte der Wurst in Grundzügen
- Unterschiedliche Wurstgruppen unterscheiden, lagern, pflegen und verkaufen
- Verschiedene Schneide- und Verpackungstechniken und wie funktioniert der „EDEKA-Trick“?
- Degustation hochwertiger Salami oder Schinken-spezialitäten und Verkaufsargumente sammeln
- Wurst in Action: Wurst in Küche und Veredelung besser kennen lernen

WAS BRINGTS:

- Verkaufsargumente für unterschiedliche Qualitäts-stufen von Wurst haben und einsetzen
- Sicherheit im eigenen Umgang mit Wurst verbessern und professionalisieren
- Den Kunden passend beraten und mit Extratipps überraschen
- Gekonnt argumentieren und verkaufen



TERMINE

Ort: Chemnitz
24.02. - 25.02.27
30.06. - 01.07.27
13.09. - 14.09.27

Ort: Hirschaid
08.03. - 09.03.27
21.06. - 22.06.27
20.09. - 21.09.27
10.11. - 11.11.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

WERDE FOOD STYLIST (m/w/d)

AUF PLATTEN UND FINGERN

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Mitarbeitende an der Frischetheke die „mehr“ aus ihren Fähigkeiten machen wollen
- Mitarbeitende im hauseigenen Catering

SEMINARLEITUNG

Karmen Walcher & Team Fresh

SEMINARDAUER

2 Tage + Blended Learning

12 WERDE FOOD STYLIST (m/w/d)
AUF PLATTEN UND FINGERN

WAS PASSIERT:

- Herstellung von effektvollen, trendigen Dekorationen mit schnellen Handgriffen
- Die passende Produktauswahl – Welche Produkte eignen sich für welche Techniken
- Reihenfolge, Präsentationsformen, genussvolle Kombinationen
- Kalkulation von Platten
- Der leckere Verkostungsteller
- Pfiffige Häppchen leicht gemacht und hochwertig präsentiert
- Trendiges Finderfood und VIEL Praxis

WAS BRINGTS:

- Plattenservice über den Standard hinausentwickeln und ein Geschäftsfeld erschließen
- Plattenservice effizienter gestalten und Ertrag erwirtschaften
- Modernes Catering und Fingerfood weiter professionalisieren



TERMINE

Fisch & Käse

21.04. - 22.04.27	Ort: Chemnitz
24.11. - 25.11.27	Ort: Hirschaid

Schinken & Wurst

15.09. - 16.09.27	Ort: Chemnitz
23.06. - 24.06.27	Ort: Hirschaid

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

VOLL AUF DIE WURST

IDEEN, IMPULSE & INSZENIERUNG FÜR DIE THEKE

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE
- Erfahrene Verkäuferinnen und Verkäufer an der Frischetheke
- Erstverkäuferinnen oder (stellvertretende) Abteilungsleitungen mit Verantwortung für die Abteilung Wurst

SEMINARLEITUNG
Sandy Schürer, Karmen Walcher, Team Fresh & Gast-Expertinnen und -Experten

SEMINARDAUER
2 Tage

WAS PASSIERT:
- Sortimentsanalyse und –optimierung nach Wurstgruppen und Saisonalität
- Praktisches Schneidetraining und Präsentation im nächsten Level
- Thekenpräsentation boosten – wie bringe ich besondere Ware groß raus
- Degustation und Verkauf hochwertiger Produkte
- Internationale Schinkenarten im Vergleich
- Entwicklung eigener Thekenaktionen und saisonaler Verkaufsideen

WAS BRINGTS:
- Sortiment Wurst neu beleben
- Impulse zu Sortimentsgestaltung, Präsentation, eigene Aktionen, Saisonalität
- Über Storytelling und Kompetenz Kunden emotional abholen und besser verkaufen
- Mitarbeitende „mit auf die Reise nehmen“



TERMINE
Ort: Chemnitz
14.04. - 15.04.27

Ort: Hirschaid
14.06. - 15.06.27
25.10. - 26.10.27

KOSTEN
299,00 Euro zzgl. Übernachtung

EINE KULINARISCHE REISE MIT KÄSE

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE

- Neue Mitarbeitende an der Frischetheke
- Erfahrene Mitarbeitende zum Auffrischen des Verkaufswissens rund um Käse
- Schritt 5 der „Lernreise für Quereinsteigende“
- Auszubildende zur Vertiefung der Fach- und Verkaufskompetenz

SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Marco Hauenschild, Käsemeister Georg Gründl

SEMINARDAUER

2 Tage

WAS PASSIERT:

- Wir stellen Käse selbst her und lernen so Geschichte und Wertschätzung für das Produkt
- Grundlagen zu Besonderheiten, Umgang, Pflege und Präsentation von Käsegruppen
- Käse schneiden und verpacken, Tipps und Tricks für verkaufsstarke und verlustminimierende Schnitte
- Food Pairing und was man dazu wissen sollte
- Impulse zur Veredelung und Verkaufstipps rund um Käse
- Grundlagen attraktiver Käseplatzierung in SB-Truhen

WAS BRINGTS:

- Besonderheit der Produktgruppe verstehen und wertschätzen
- Sicherheit im eigenen Umgang mit Käse verbessern und professionalisieren
- Den Kunden passend beraten und mit Extratipps überraschen
- Gekonnt argumentieren und über Geschichten verkaufen



TERMINE

Ort: Chemnitz
22.02. - 23.02.27
07.06. - 08.06.27
06.09. - 07.09.27

Ort: Hirschaid
27.01. - 28.01.27
12.07. - 13.07.27
27.10. - 28.10.27

Ort: Kulmbach
14.04. - 15.04.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

FROMAGE VOYAGE

UNTERWEGS AUF KÄSE-KURS

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE
- Mitarbeitende an der Käsetheke
- Teilnehmende des Seminares „eine kulinarische Reise mit Käse“
- Mitarbeitende der Weinabteilung, die ihre Cross-Selling-Kompetenz erweitern wollen

SEMINARLEITUNG
Marco Hauenschild, Thomas Hähnel

SEMINARDAUER
1 Tag

WAS PASSIERT:
- Reise zu einem Käsehersteller und Herstellung vor Ort mit allen Sinnen erleben
- Bedeutung des Handwerks für Käse erfahren und erleben
- Geschmack einordnen und sicher beraten
- Käse und Wein kombinieren und sicher empfehlen können
- Besuch eines regionalen Weingutes

WAS BRINGTS:
- Intensives Erlebnis rund um die Herstellung von Käse führt zu intensiveren Verkaufsgesprächen
- Mehr Sicherheit in Zusatzverkäufen, über die Thekengrenze hinweg
- Erweiterung der Verkaufs- und Sortimentskompetenz
- Wertschätzung gegenüber Mitarbeitenden ausdrücken



TERMINE
Ort: Region Würzburg
05.10. 27

KOSTEN
149,00 Euro

FRISCHE-MANAGER (m/w/d) KÄSE

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE
- Mitarbeitende an der Käsetheke
- Verantwortliche Abteilungsleitungen zur Vertiefung
- Nachwuchskräfte zur Vorbereitung von Verantwortungsübernahme an der Käsetheke

WAS PASSIERT:
- Rund um Ware, Sortiment und Gestaltung der Käseabteilung
- Vertiefung des Fachwissens Käse
- Handreichung von „Werkzeugen“ zur aktiven Gestaltung der Abteilung

WAS BRINGTS:
- Erhöhung der Identifikation & Kompetenz rund um Käse
- Ausstattung mit Handwerkszeug um „Mehr“ aus der Abteilung zu machen
- Entdecken und Heben von Potentialen der Käseabteilung

SEMINARLEITUNG
Marco Hauenschild, Thomas Hähnel, Georg Gründl, Karmen Walcher

SEMINARDAUER
3 x 1 Tag + 2 Tage Erlebnisreise + Blended Learning

16 FRISCHE-MANAGER (m/w/d) KÄSE

MODUL 1

ERWEITERTE FACH-KOMPETENZ KÄSE
- Die europäische Käsewelt hat Kultur. Einfluss von Geographie und Klima auf den Käse
  - Käse verkaufen mit Geschichte – Anekdoten rund um Land, Leute und Traditionen
  - Persönlichkeitstraining: Haltung, Wertschätzung, Selbstbestimmtheit

MODUL 2

RUND UM KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION
- Tipps und Tricks zur Käsepflege
- Thekenpräsentation – Tipps und Tricks direkt vor Ort
- Käse affinieren und veredeln: Herstellung von Käsezubereitungen
- BWL an der Käsetheke: Grundlagen und Einflussmöglichkeiten

MODUL 3 2 TAGE

MIT DER FOOD ACADEMY AUF REISE IN EIN HERZ DER KÄSEHERSTELLUNG
- Exkursion zu einem Käsemeister
- Wir besuchen eine Käserei: Herkunft erleben



MODUL 4

WERDE FOOD-STYLIST!
- Moderne Käseplatten und Garnierungen
- Fingerfood und Käsehäppchen – Käse in Action

TERMINE

Ort: Chemnitz

Modul 1	Modul 3
12.04.27	30.08. - 31.08.27
Modul 2	**Modul 4**
10.06.27	02.12.27

Ort: Hirschaid

Modul 1	Modul 3
18.03.27	27.09. - 28.09.27
Modul 2	**Modul 4**
10.05.27	29.11.27

KOSTEN
799,00 € inklusive Exkursion und kleine Lerngruppe mit maximal 10 Teilnehmenden, nur komplett buchbar

KÄSE-GENUSS IM JAHRESKARUSSELL

„Saisonale Sortiments-gestaltung“

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Mitarbeitende an der Käsetheke
- Teilnehmende des Seminares „eine kulinarische Reise mit Käse“ und/oder Frischemanager Käse, die ihre Kenntnisse weiter vertiefen möchten
- Abteilungsleitungen Käse

SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Thomas Hähnel

SEMINARDAUER

1 Tag

17 KÄSE-GENUSS „Saisonale Sortiments-gestaltung“ IM JAHRESKARUSSELL

WAS PASSIERT:

- Saisonverlauf im Käse kennenlernen
- Individuelle Aktionspläne erarbeiten, inklusive zielführenden Marketings
- Beleben der Käsetheke durch saisonale Highlights und diese richtig in Szene setzen
- Herstellung saisonaler Spezialitäten als Impulse für Sortiment und Verkaufsgespräch
- Vermittlung von einfachen Bausteinen zur Entwicklung der Abteilung
- Mit Food Pairing im Trend – Beratungskompetenz weiter ausbauen

WAS BRINGTS:

- Belebung der Käsetheke durch Einbau von Saisonverlauf
- Individueller Maßnahmen- und Aktionsplan
- Kundenbindung generieren
- Förderung der Motivation und Verkaufskompetenzen



TERMINE

→ NUR ALS FOOD ACADEMY TRUCK-SEMINAR BUCHBAR!

25.02.27	Ort: Hammelburg
13.05.27	Ort: Amberg
09.09.27	Ort: Oschatz
30.11.27	Ort: Gunzenhausen

KOSTEN

229,00 Euro, kleinere Lerngruppe mit maximal 12 Plätzen

KÄSE MASTERCLASS „HIGH END FÜR PROFIS“

FRESH-MASTER

ZIELGRUPPE

- Sommelieren und Sommeliers
- Fromelieren und Fromeliers
- Sehr erfahrene Mitarbeitende an der Käsetheke, welche am Ball bleiben möchten
- Fachtreffen für Käseliebhaberinnen und -liebhaber

SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Thomas Hähnel & Gast-Experinnen und -Experten

SEMINARDAUER

1 Tag

18 KÄSE MASTERCLASS

WAS PASSIERT:

- Käseprofis fachsimpeln – Vernetzung und Erfahrungs austausch
- Workshops: Analysieren, Vergleichen, Beschreiben von ausgesuchten Käse und Weinen
- Feinheiten verschiedener Milcharten differenzieren und im Verkaufsgespräch gekonnt einsetzen
- Materialien und Trends im Umgang mit Käse
- Abstimmung der Käseabteilung zwischen Pre-Pack und aktiver Bedientheke

WAS BRINGTS:

- Neue Impulse zur weiteren Optimierung der eigenen Abteilung
- Trends und Ideen austauschen und aufgreifen
- Mehr Verkaufskompetenz persönlich und für meine Kollegin



TERMINE

Ort: Hirschaid
30.09.27

KOSTEN

229,00 Euro
maximal 12 Plätze

ROCK' DIE KÜCHE MIT FISCH

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE

- Neue Mitarbeitende an der Frischetheke
- Erfahrene Mitarbeitenden zum Auffrischen des Verkaufswissens rund um Fisch
- Schritt 6 der „Lernreise für Quereinsteigende“
- Auszubildende zur Vertiefung ihrer Fach- und Verkaufskompetenz

SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind, Marco Hauenschild, Knut Nürnberger

SEMINARDAUER

2 Tage + Blended Learning

19 ROCK' DIE KÜCHE MIT FISCH

WAS PASSIERT:

- Fische kategorisieren können für ein gutes Sortiment und guten Verkauf
- Fisch in der Küche intensiv kennenlernen und Berührungsängste abbauen
- Profihaft filetieren, verpacken, verkaufen
- Räucherfisch, Fischsalate, Garnelen, Austern – die Welt der Fischtheke vollständig kennenlernen
- Frische halten mit Thekenbau und Warenpflege

WAS BRINGTS:

- Berührungsängste verlieren
- Vielfalt von Fisch als Lebensmittel kennen und verkaufen können
- Sicherer Umgang mit Fisch und sichere Arbeit an der Fischtheke
- Ideen fürs Beratungsgespräch, Fisch mit Genuss verkaufen



TERMINE

Ort: Chemnitz
19.04. - 20.04.27
24.11. - 25.11.27

Ort: Hirschaid
17.02. - 18.02.27
16.06. - 17.06.27
22.11. - 23.11.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

FRISCHE-MANAGER (m/w/d) FISCH

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE
- Mitarbeitende an der Fischtheke
- Verantwortliche Abteilungsleitungen zur Vertiefung
- Nachwuchskräfte zur Vorbereitung von Verantwortungsübernahme an der Fischtheke

WAS PASSIERT:
- Rund um Ware, Sortiment und Gestaltung der Fischabteilung
- Vertiefung des Fachwissens Fisch
- Handreichung von „Werkzeugen“ zur aktiven Gestaltung der Abteilung

WAS BRINGTS:
- Erhöhung der Identifikation & Kompetenz rund um Fisch
- Ausstattung mit Handwerkszeug um „Mehr“ aus der Abteilung zu machen
- Entdecken und Heben von Potentialen der Fischabteilung

SEMINARLEITUNG
Marco Hauenschild, Knut Nürnberger, Jens Bauernfeind & Team Fresh

SEMINARDAUER
3 x 1 Tag + 1 Tag Exkursion + 2 Tage Erlebnisreise + Blended Learning

20 FRISCHE-MANAGER (m/w/d) FISCH

MODUL 1
ERWEITERTE FACH-KOMPETENZ FISCH
- Fisch-Check und Muschelkunde, «Es ist Matjeszeit»
- Fisch auf dem Grill, im Rauch und Beize, in der Küche
- Persönlichkeitstraining: Haltung, Wertschätzung, Selbstbestimmtheit

MODUL 2
AUSFLUG ZUM SÜSSWASSER-FISCH
- Exkursion zu einer Fischzucht
- Schlachten und Räuchern hautnah erleben

MODUL 3
RUND UM WARENPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION
- Tipps und Tricks zur Fischpflege, Herstellung von Fischzubereitungen
- Thekenpräsentation – Tipps und Tricks
- BWL an der Fischtheke: Grundlagen und Einflussmöglichkeiten

MODUL 4 2 TAGE
MIT DER FOODACADEMY ANS MEER ZUM SALZWASSERFISCH
- Exkursion nach Bremerhaven zu einem Umschlagehafen für Fisch, mit Übernachtung

MODUL 5
WERDE FOOD-STYLIST!
- Moderne Fischplatten und Garnierungen
- Fingerfood und Fischhäppchen – Fisch in Action



TERMINE
Modul 1
Ort: Hirschaid
15.03.27

Modul 2
Ort: Exkursion
11.05.27

Modul 3
Ort: Hirschaid
23.09.27

Modul 4
Ort: Exkursion
19.10. - 20.10.27

Modul 5
Ort: Hirschaid
18.11.27

KOSTEN
899,00 € inklusive Exkursion und kleine Lerngruppe mit maximal 10 Teilnehmenden, nur komplett buchbar

FISCH HAUTNAH

IHRE GENUSSREISE NACH BREMERHAVEN

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE
- Mitarbeitende und Führungskräfte die tiefer in das Thema Fisch eintauchen möchten
- Mitarbeitende, die einen „Tapetenwechsel“ bekommen sollen

SEMINARLEITUNG
Knut Nürnberger & Gast Expertinnen & -Experten

SEMINARDAUER
2 Tage Erlebnisreise

21 FISCH HAUTNAH
IHRE GENUSSREISE NACH BREMERHAVEN

WAS PASSIERT:
- Vss. Gemeinsame Anreise mit der Bahn
- Fischbahnhof Bremerhaven: Geschichte und Bedeutung des Fischfangs in Bremerhaven
- Fischkochstudio: Gemeinsam kochen, riechen, schmecken mit Köchen, die Fisch im Blut haben
- Besichtigung der Deutschen See Manufaktur mit exklusiven Einblicken in Verarbeitung, Veredelung und Logistik eines der führenden Fischlieferanten in Deutschland

WAS BRINGTS:
- Unvergessliche Erlebnisse rund um die Warengruppe Fisch
- Identifikation und Emotion für das Produkt
- Impulse zu Optimierung von Sortimenten, Theken und Aktionen
- Fisch auf neuem Niveau verkaufen



TERMINE
19.10. - 20.10.27

KOSTEN
499,00 Euro
inkl. Anreise mit Bus oder Bahn, Übernachtung und Verpflegung vor Ort

Achtung: Für Teilnehmende am „Frischemanager Fisch“ ist die Exkursion inklusive!

FÜHRUNGS TRAINING 1 THEKE

Mit Zahlen Abteilungen und Menschen führen

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Aktuelle und neue Abteilungsleitungen aus der Frischetheke
- Nachwuchskräfte in der Entwicklung zur (stellvertretenden) Abteilungsverantwortung
- Vorheriger Besuch der Seminare Grundlagen online Führung und BWL wird empfohlen

SEMINARLEITUNG

Matthias Kellner, Gast- Expertinnen & -Experten

SEMINARDAUER

2 Tage

WAS PASSIERT:

- Warum mit Zahlen arbeiten – Verständnis für die Arbeit mit Zahlen schaffen
- Wie Zahlen funktionieren – Ein Einblick in die Welt betriebswirtschaftlicher Rechnungen
- Kennzahlen meiner Abteilung kennen und verändern können
- Vom Ich zum Du zum Wir – Wie wir durch Führung Menschen ins Handeln bekommen können
- Mehr Klarheit in Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortungen mit AKV
- Systemgesetze kennen, erkennen und nutzen lernen
- 3 A- Karten guter Führung als schnellen Leitfaden einsetzen

WAS BRINGTS:

- Mehr Zahlen und Führungsverantwortung übernehmen
- Mitarbeitende erfolgreicher mitnehmen und zu Mitgestaltenden machen
- Raus aus der „Schockstarre der Machtlosigkeit“ von Führungskräften



TERMINE

Ort: Chemnitz
08.06. - 09.06.27

Ort: Hirschaid
07.04. - 08.04.27
13.07. - 14.07.27
18.10. - 19.10.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

FÜHRUNGS TRAINING 2 THEKE

Mehr Zahlen, mehr Menschen

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Aktuelle Abteilungsleitende oder Teamleitungen aus der Frischetheke
- **Besuch des Seminares Führung Theke 1 ist Zugangsvoraussetzung**, ein halbes Jahr Abstand und weitere Praxiserfahrung in Führung wird empfohlen

SEMINARLEITUNG

Matthias Kellner, Gast- Expertinnen & -Experten

SEMINARDAUER

2 Tage

WAS PASSIERT:

- Kennzahlen kennen und verändern können vertieft
- Berichte lesen, interpretieren und Maßnahmen einleiten
- Kalkulation von Eigenerzeugnissen in Theorie und Praxis
- Einführung in Planungstechniken: Meine Abteilung strategisch führen
- Vom Ich zum Du zum Wir – Potentiale für mehr Führung erkennen und nutzen
- Stolperfallen in der Führungskommunikation kennen und erkennen, ggf vermeiden
- Mitarbeitende mit PMS fördern
- Mit AKV wirksam delegieren
- Teambesprechungen erfolgreich gestalten

WAS BRINGTS:

- Noch mehr Zahlen und Führungsverantwortung übernehmen
- Mitarbeitende erfolgreicher mitnehmen und zu Mitgestaltenden machen
- Führungskräfte entlasten und dennoch mehr Führung ermöglichen



TERMINE

Ort: Hirschaid
26.04. - 27.04.27
05.10. - 06.10.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

FÜHRUNGS TRAINING 3 THEKE

Mehr Zahlen, mehr Menschen

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Aktuelle Abteilungsleitende oder Teamleitungen aus der Frischetheke
- **Besuch des Seminares Führung Theke 2 ist Zugangsvoraussetzung**, ein halbes Jahr Abstand und weitere Praxiserfahrung in Führung wird empfohlen

SEMINARLEITUNG

Matthias Kellner, Gast- Expertinnen & -Experten

SEMINARDAUER

2 Tage

24 FÜHRUNGS TRAINING 3 THEKE Mehr Zahlen, mehr Menschen

WAS PASSIERT:

- Mit Planzahlen zu mehr Übersicht und kaufmännischer Steuerung kommen
- Lösungsorientierung bei Planabweichung erhalten
- Sortimente & Mitarbeitende strategisch entwickeln
- Eigenen Führungsstil reflektieren und den passenden Stil zum jeweiligen Mitarbeitenden finden
- Erste Schritte in der Entwicklung zur Führungskraft als Coach
- Mit strategischer Kommunikation zu mehr Wirkung im Team kommen
- Konflikte erkennen, vermeiden, auflösen – Eine Einführung Mitarbeitendengespräche zielführend zu gestalten

WAS BRINGTS:

- Die Abteilung mehr und mehr strategisch und mit Zahlen führen können
- Mehr Wirksamkeit durch bewusstes Handeln in der Führung erzielen
- Weniger Retten, mehr Gestalten als Ziel erkennen und sich auf den Weg machen können



TERMINE

Ort: Hirschaid
16.06. - 17.06.27
15.11. - 16.11.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung

MEISTER PFLICHT/BETREIBER PFLICHT

JETZT IN 5 TAGEN!

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.

WAS BRINGTS:

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.

SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Matthias Kellner

SEMINARLEITUNG

5 Tage

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 Wurstherstellung Fachpraxis – Praxisorientiert im fleischverarbeitenden Betrieb
- Rohwurst/Brühwurst/Kochwurst
- Rohschinken und Kochschinken
- Lagerung und Pflege

FACHKOMPETENZ FLEISCH

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

FREITAG

SCHRIFTLICHE UND PRAKTISCHE PRÜFUNG

TERMINE

Ort: Chemnitz
30.08. - 03.09.27

Ort: Hirschaid
31.05. - 04.06.27
22.11. - 26.11.27

KOSTEN

799,00 Euro zzgl.
Prüfungsgebühr der HWK:
ca. 1.300 Euro zzgl. Übernachtung

AUS BILDER SCHEIN (ADA)

„AUS EINER HAND IN DIE HAND“

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Führungskräfte, Nachwuchsführungskräfte, Mitarbeitende, die Ausbildungsverantwortung übernehmen wollen/sollen.

SEMINARLEITUNG

Sebastian Holst, S&T Quickborn

SEMINARDAUER

Präsenzwoche: Mo 14:00 Uhr – Samstag 13:00 Uhr (inkl. beider Prüfungen)
plus Selbstlernphase ab Kick-Off, ca. 6 Wochen vorher online

26 AUS BILDER SCHEIN (ADA)
„AUS EINER HAND IN DIE HAND“

WAS PASSIERT:

- Online-Kick-Off Veranstaltung zu Ablauf und Inhalten des Lehrgangs und den Prüfungen
- Digitale Lern- und Übungsmaterialien zur individuellen Vorbereitung im Vorfeld
- Erlernen der 4 Handlungsfelder der Ausbildung
  - Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
  - Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
  - Ausbildung durchführen
  - Ausbildung abschließen
- Intensive Prüfungsvorbereitung auf die schriftliche und mündliche Prüfung
- Durchführung der beiden Prüfungen direkt im Seminarhotel (Do schriftlich, Sa mündlich)

WAS BRINGTS:

Bei Bestehen der Prüfung, verlassen die Teilnehmenden das Hotel direkt als neue Ausbilder nach AEVO, anerkannt durch IHK/HWK.



TERMINE

Ort: Schotten
22.02. - 27.02.27
28.06. - 03.07.27
04.10. - 09.10.27

KOSTEN

1.799,00 Euro inklusive Übernachtung, Verpflegung und Prüfungsgebühren

ALS AUSBILDER AM BALL BLEIBEN

FRESH-MASTER

ZIELGRUPPE

- Aktive Ausbilderinnen und Ausbilder an der Theke oder im Markt
- Personaler:innen oder Kaufleute sind natürlich herzlich willkommen, aber dieses Angebot richtet sich gezielt an die operativ verantwortlichen Ausbilderinnen und Ausbilder

SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Marina Hoppestock, Michael Moritz, Michael Ruff & Gast-Expertinnen und -Experten

SEMINARDAUER

1 Tag

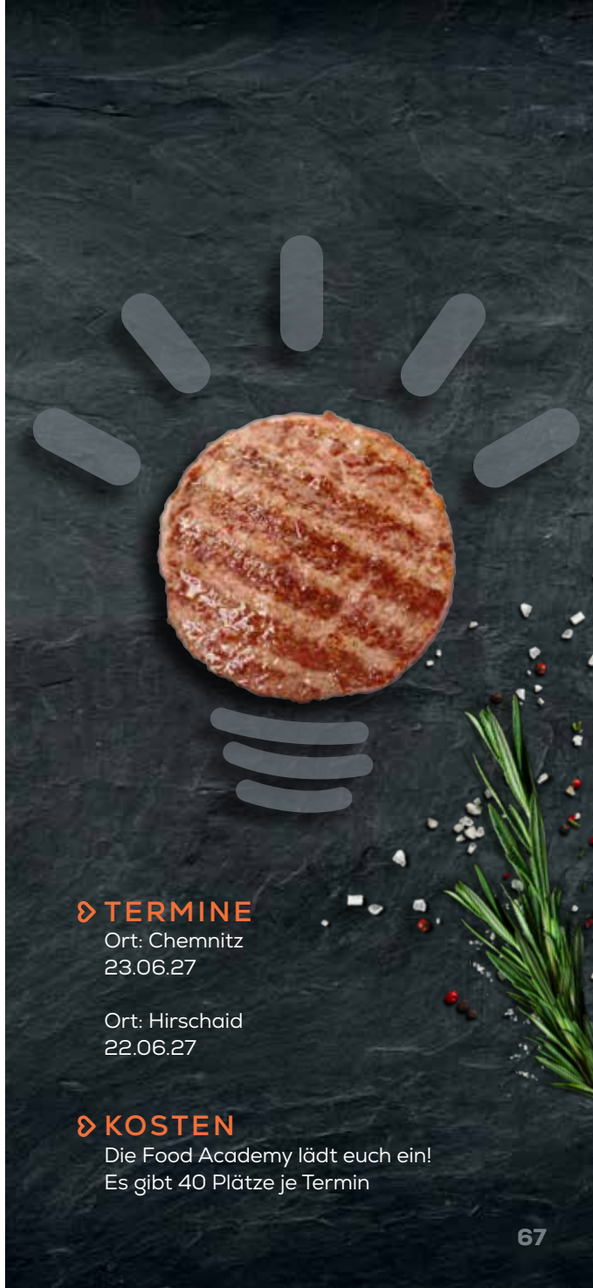
27 ALS AUSBILDER AM BALL BLEIBEN

WAS PASSIERT:

- Neues aus dem Bereich Ausbildung allgemein und EDEKA im Speziellen
- Austausch und Entwicklungsplattform für best practises und neue Ideen
- Methodentraining für moderne Ausbilderinnen und Ausbilder
- Was bewegt junge Menschen – Generation Null Bock?!
- Impulse für neue Ausbildungsprojekte
- Aktuelles rund um Prüfungen, Prüfungsvorbereitung

WAS BRINGTS:

- Impulse für die aktive Ausbildung
- Mehr Verantwortung und Wirkung für die Ausbildung erzielen
- Ausbildungserfolge nachhaltig steigern und Übernahmequoten erhöhen



TERMINE

Ort: Chemnitz
23.06.27

Ort: Hirschaid
22.06.27

KOSTEN

Die Food Academy lädt euch ein!
Es gibt 40 Plätze je Termin

PROJEKTE FEST IM GRIFF

VON DER VERKOSTUNGSAKTION BIS ZUM KUNDENABEND

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Mitarbeitende und Führungskräfte in der Frischetheke, die verantwortlich kleinere und größere Aktionen und Projekte planen und durchführen (sollen)

SEMINARLEITUNG

Karmen Walcher & Team Fresh

SEMINARDAUER

1 Tag

28 PROJEKTE FEST IM GRIFF
VON DER VERKOSTUNGSAKTION

WAS PASSIERT:

- Was ist ein Projekt – Definition und Beispiele aus dem Thekenbetrieb
- Zieldefinition und Nutzen: Für was und wen machen wir das eigentlich?
- Rahmenbedingungen klären: Zeit, Budget, Personal, Materialien
- Planung leicht gemacht – Werkzeuge und Methoden
- Aufgaben verteilen – wer macht was
- Kommunikation und Zusammenarbeit organisieren
- Die Durchführung – Projekte im Alltag umsetzen, auf Hindernisse gekonnt flexibel reagieren
- Projektabschluss – Nach dem Projekt ist vor dem Projekt
- Fallbeispiele: Kundenabend, Grillverkostung, Feiertagsaktion

WAS BRINGTS:

- Ansatzpunkte für eigene Aktionen bekommen
- Projekte sauber und planvoll vorbereiten und durchführen
- Mehr agieren, statt zu reagieren
- Erarbeitung eines konkreten und individuellen Projektplans



TERMINE

→ NUR ALS FOOD ACADEMY TRUCK-SEMINAR BUCHBAR!

24.02.27	Ort: Hammelburg
12.05.27	Ort: Amberg
08.09.27	Ort: Oschatz
01.12.27	Ort: Gunzenhausen

KOSTEN

229,00 Euro
kleinere Lerngruppe
mit maximal 12 Plätzen

LUNAR AN DER THEKE

→ VERKAUFS-MITARBEITENDE

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE
- Mitarbeitende an der Frischetheke ohne Leitungsfunktion

WAS PASSIERT:
- Grundlagen der Bestandsführung & Stammdaten
- Warenbewegungen und Inventur verstehen und buchen
- Einflussfaktoren auf Kennzahlen

WAS BRINGTS:
- Sicherheit im Umgang mit Lunar
- Das System aktiv nutzen
- Bessere Zahlen durch „saubere Arbeit“ mit LUNAR arbeiten

SEMINARLEITUNG
Team Lunar Prozessberatung

SEMINARDAUER
1 Tag

TERMINE

23.02.27	Ort: Chemnitz
06.04.27	Ort: Hirschaid
01.09.27	Ort: Chemnitz
21.10.27	Ort: Würzburg
29.11.27	Ort: Hirschaid

KOSTEN
139,00 Euro

LUNAR AN DER THEKE

→ ABTEILUNGS-LEITENDE

FRESH-KRAFT

ZIELGRUPPE
- Selbständige Kaufleute, Marktleitungen, Abteilungsleitungen der Frischetheke, sowie weitere Mitarbeitende mit Leitungsfunktion

WAS PASSIERT:
- Grundlagen der Bestandsführung & Stammdatenpflege
- Warenbewegungen und Inventur einrichten und freigeben
- Eigenes Berichtswesen erstellen

WAS BRINGTS:
- Mit tieferem Verständnis mehr Einfluss nehmen können
- Stammdaten selbst pflegen
- Analyse und Auswertungen erstellen und interpretieren

SEMINARLEITUNG
Team Lunar Prozessberatung

SEMINARDAUER
2 Tage

Für Tag 2 (Berichtswesen) ist ein funktionierender LUNAR -Portalzugang mit allen nötigen Berechtigungen zwingend erforderlich!

TERMINE

08.03. - 09.03.27	Ort: Hirschaid
26.05. - 27.05.27	Ort: Chemnitz
05.07. - 06.07.27	Ort: Würzburg
28.09. - 29.09.27	Ort: Hirschaid
02.11. - 03.11.27	Ort: Chemnitz

KOSTEN
269,00 Euro

FRISCHE THEKE VERSTEHEN

UND WIRKSAM VON AUSSEN FÜHREN

FRESH-ALIST

ZIELGRUPPE

- Kaufleute, Bezirks- Haus- und Marktleitungen, die mehr Einblick in Besonderheiten der Theke möchten
- Allgemein Führungskräfte, die nicht aus der Theke kommen oder dort arbeiten, aber Verantwortung auch für die Theke übernehmen wollen/sollen

SEMINARLEITUNG

Knut Nürnberger, Karmen Walcher

SEMINARDAUER

2 Tage

31 FRISCHE THEKE VERSTEHEN
UND WIRKSAM VON AUSSEN FÜHREN

WAS PASSIERT:

- Herausforderung Multi-Tasking an der Theke erleben
- Typische Tätigkeiten kennen lernen
- Gezielt Besonderheiten in Hygiene, Arbeitssicherheit, Abläufen erleben und einschätzen
- Identifikation von typischen Schlüsselstellen zur Entwicklung eines eigenen Ansatzes zur Kontrolle
- Schwachstellenanalyse
- Tipps und Tricks zur wertschätzenden Führung OHNE Fachexpertise
- Entwicklung eines individuellen Kontrollplans für die eigene Praxis

WAS BRINGTS:

- Einblicke und Verständnis für Abläufe und Besonderheiten hinter der Theke entwickeln
- Sensibilisierung für Gefahrquellen – worauf muss/sollte ich achten
- Einfache Kontrollen ermöglichen, um Führungsverantwortung wahrnehmen zu können
- Wertschätzung durch Interesse ausdrücken können



TERMINE

Ort: Chemnitz
08.09. - 09.09.27

Ort: Hirschaid
14.04. - 15.04.27
03.08. - 04.08.27

KOSTEN

299,00 Euro zzgl. Übernachtung
Kleine Lerngruppe mit maximal 12 Teilnehmenden



ONBOAR DING

FÜR MARKTAZUBIS – „ES IST THEKENZEIT“

32 ONBOAR DING

FÜR MARKTAZUBIS – „ES IST THEKENZEIT“

EDEKA FOOD ACADEMY FRESH

ZIELGRUPPE

- Auszubildende in Markt-Berufen (z.B. Verkäufer/-in oder Kaufmann/-frau im Einzelhandel) im ersten oder zweiten Ausbildungsjahr

WAS PASSIERT:

- Bedeutung der Theke für Kunden und Unternehmen
- Grundlagen des aktiven Verkaufens und der Genusskommunikation
- HACCP, UVV – Erstunterweisungen in der Theke
- Umgang mit „unseren“ Werkzeugen
- Grundlagen in Warenumgang und –pflege
- Richtig schneiden & Verpacken
- In der Abteilung orientieren

WAS BRINGTS:

- Vorbereitung eines Thekenabschnittes in der Ausbildung
- Einfache Fehler vermeiden
- Begleitung eines 3 monatigen Ausbildungsabschnittes durch einen Ausbildungsplan
- Komplettieren der EDEKA- Ausbildung
- Springer qualifizieren
- Verborgene Talente entdecken

SEMINARLEITUNG

Marina Hoppestock, Franz Posley, Sandy Schürer, Tin Truong Trung

SEMINARDAUER

2 Tage

TERMINE

Ort: Chemnitz
13.01. - 14.01.27
15.02. - 16.02.27
21.06. - 22.06.27

Ort: Hirschaid
04.01. - 05.01.27
11.01. - 12.01.27
14.07. - 15.07.27

KOSTEN

299,00 Euro
zzgl. Übernachtung





HANDS ON MEAT

„DEIN EINBLICK IN DIE WARENGRUPPEN AN DER THEKE“

33 HANDS ON MEAT

„DEIN EINBLICK IN DIE WARENGRUPPEN AN DER THEKE“

EDEKA FOOD ACADEMY FRESH

ZIELGRUPPE

- Auszubildende in Markt-Berufen
- Auszubildende in Märkten, mit aktiven Bedienungs-Theken

WAS PASSIERT:

- Freshe Warenkunde zu Fleisch, Wurst, Käse und Fisch; z.B. praktische Herstellung von Käse, Garen von Fleisch, Herstellung von Wurst
- Einblicke in die Arbeit hinter der Theke
- Viel Warenkontakt mit allen Sinnen

WAS BRINGTS:

- Erhalt des Warenwissens an der Theke, das nicht mehr automatisch Teil der EAS der EDEKA ist
- Mehr Produktkompetenz im ganzen EDEKA-Markt
- Geeignet als fachliche Ergänzung zum Onboarding für Marktazubis

SEMINARLEITUNG

Marina Hoppestock, Franz Posley, Sandy Schürer, Tin Truong Trung

SEMINARDAUER

2 Tage

TERMINE

Ort: Chemnitz
05.07. - 06.07.27

Ort: Hirschaid
28.07. - 29.07.27

KOSTEN

299,00 Euro
zzgl. Übernachtung





IM HANDWERK WIRD GELERNT

34 IM HANDWERK WIRD GELERNT

EDEKA FOOD ACADEMY FRESH

ZIELGRUPPE

- Auszubildene für Fleischfachverkäufer:in oder verkaufsbetonte:r Fleischer:in

TOP AUSGEBILDET VON ANFANG AN:

Bereits vom ersten Ausbildungsjahr an begleiten wir sie ergänzend zu Ihrer Ausbildung im Betrieb mit passgenauen und motivierenden Weiterbildungsmodulen. Thematisch sind die Weiterbildungen **so vielfältig wie unsere Frischetheken** und spannen sich thematisch über Ware und Persönlichkeit zum Verkauf. In abwechslungsreichen Formaten unterstützen wir die Begeisterung für den Beruf und EDEKA. Darüber hinaus unterstützen wir die Auszubildenden bei ihren Zwischen- und Abschlussprüfungen.



1. AUSBILDUNGSJAHR

- Azubi Starter Day – Willkommen bei EDEKA – 1 Tag
- Onlinemodul „Azubi Guide – digitales Berichtsheft“ – 2 Std.
- Fachlicher Fresh-Kickoff – 3 Tage
- Onlinemodul – Prüfungsanforderungen – 1/2 Tag
- Ausbildungsblock Ware – 4 Tage

2. AUSBILDUNGSJAHR

- Ausbildungsblock Ware (3 Tage)
- Prüfungsvorbereitung Fachverkäufer/innen oder Zerlegung Schwein (Fleischer/innen) (3 Tage)
- Trainingslager Verkauf (3 Tage)

3. AUSBILDUNGSJAHR

- Trainingslager FleischstarTalent – 3 Tage
- Block Prüfungsvorbereitung - 4 Tage mit Zerlegung Rind (Fleischer) oder das perfekte Menü (Fachverkäufer), Grillen Basis und Stationenlernen je nach Prüfungsanforderungen

Begleitung während der gesamten Ausbildungszeit mit der digitalen Lernplattform next.



UND NACH DER !AUSBIL DUNG?

35 UND NACH DER !AUSBIL DUNG?

EDEKA FOOD ACADEMY FRESH

JUNIOREN-AUFSTIEGS-PROGRAMM BEDIENUNG (JAP BED.)

Immer voll im Einsatz und Lust, Verantwortung zu übernehmen?

ZIELGRUPPE

Nachwuchsführungskräfte nach der Ausbildung, zum Start in eine Führungskarriere

INHALT

- Ernährungslehre
- Betriebswirtschaft
- Persönlichkeits-, Management- und Führungskompetenz

TERMINE

Start zum 1.4. / 1.10., mit 18,5 Präsenztagen & 4 halben Tagen Onlineseminar in nur 12 Monaten

FÜHRUNGSKRAFT BEDIENUNG (FKB)

Bereit für den nächsten Schritt zur Führungskraft?

ZIELGRUPPE

Absolventen JAP oder Führungskräfte in der Theke mit mind. 4 Jahren Handelserfahrung

INHALT

- Vertiefende Kenntnisse in allen Managementbereichen der Theke inkl. AdA-Schein

TERMINE

Start zum 1.10. , 28 Monate mit 36,5 Präsenztagen und 14 halben Tagen Onlineseminar

IN ZUSAMMENARBEIT MIT EDEKA JUNIORENGRUPPE E.V.

EDEKA CAMPUS

(JAP BED.) (FKB)

WEITERE INFOS & ANMELDUNG



UND WEN SOLL ICH JETZT ZU WELCHEM SEMINAR SCHICKEN ♡?

EDEKA FOOD ACADEMY FRESH

SEMINARE 2027

FÜR DEN OPTIMALEN ERFOLG EINER FORTBILDUNG GEHÖRT DEN RICHTIGEN MITARBEITENDEN BEIM RICHTIGEN SEMINAR ANMELDEN.

Nutzen Sie doch zum Beispiel unser Kompetenzprofil für Thekenmitarbeitende. So können Sie Stärken und Schwächen und somit Entwicklungsbedarf jedes einzelnen Kollegen besser erkennen und das richtige Seminar auswählen.

- Das Formular stellen wir Ihnen gerne blockweise zur Verfügung.
- Sie wünschen Unterstützung bei der Erstellung oder Bearbeitung?
  Dann sprechen Sie uns gerne an.
  Wir beraten Sie persönlich und unterstützen Sie bei der Umsetzung.
- matthias.kellner@edeka.de



EDEKA FOOD ACADEMY

STANDORTE

Dr. Frieda-Freise-Straße 3 | 09111 Chemnitz
In der Röthe 3 | 96114 Hirschaid

Ein Unternehmen der
EDEKA Unternehmensgruppe
Nordbayern-Sachsen-Thüringen
Edekastraße 3 | 97228 Rottendorf
E-Mail: anmeldung-kursprogramm-nst@edeka.de
www.edeka-foodacademy.de

QR-Code scannen und Seminar-anmeldung per E-Mail einsenden:

Hier geht es zur Anmeldung mit Semiro: