



CAMPUS



BEDIENTHEKE

# BEDIENTHEKE

## WERDEN SIE SPEZIALIST:IN DER BEDIENTHEKE: IHRE NÄCHSTE STUFE DER EXPERTISE!

Sie sind die Visitenkarte Ihres EDEKA-Marktes an der Bedientheke und wissen genau, wie Sie Kund:innen mit Ihrem Wissen und Charme überzeugen? Sie wollen Ihre Expertise erweitern und in der Beratung sowie im Verkauf noch mehr glänzen? Unsere Fort- und

Weiterbildungen im Bereich Bedientheke sind genau darauf zugeschnitten, Ihnen praxisnahe und fundierte Kenntnisse zu vermitteln. Hier eröffnen sich neue Horizonte in der Welt der Frischetheke!



### INHALT

- 4 JUNIOREN-AUFSTIEGSPROGRAMM BEDIENUNG
- 6 FÜHRUNGSKRAFT BEDIENUNG
- 8 FACHKRAFT FISCH
- 10 FACHBERATUNG BEDIENUNG
- 12 FRISCHESPEZIALIST:IN (IHK)



ALLE WICHTIGEN INFOS



# JUNIOREN- AUFSTIEGSPROGRAMM BEDIENUNG

Ein Angebot der **JUNIORENGRUPPE**

## IHRE KARRIERE HAT GERADE ERST BEGONNEN.

Verkaufstalent hinter der Frischetheke? Ihr Herz schlägt für die Beratung? Immer voll im Einsatz und Lust, Verantwortung zu übernehmen? Dann ist das EDEKA Junioren-Aufstiegsprogramm Bedienung Ihr nächster großer Karriereschritt, um sich beruflich

und persönlich weiterzuentwickeln. Hier fördern und unterstützen wir Ihre berufliche und persönliche Weiterentwicklung. In dieser intensiven Zeit lernen Sie viel Neues und vertiefen Ihre Kompetenzen in vielen unterschiedlichen Bereichen!

ALLE WICHTIGEN INFOS  
ZUM **JUNIOREN-AUFSTIEGS-  
PROGRAMM BEDIENUNG**



## DAS LERNEN SIE

- Mitarbeitendenführung und Motivation
- aktives Verkaufen und Warenpräsentation im Bedienbereich
- betriebswirtschaftliche Kennzahlen und Unternehmensführung
- Personalplanung und Arbeitsorganisation



## SO LÄUFT'S AB

- Start: jährlich am **01. April** und am **01. Oktober**
- Dauer: **zwölf Monate**



## DAS BRINGEN SIE MIT

- abgeschlossene Ausbildung als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (m/w/d) Fachrichtung Fleischerei, Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d), Frischespezialist (m/w/d) oder Fleischer (m/w/d)
- gute Warenkenntnisse und erste Berufserfahrung im Bedienbereich
- Engagement und Ausdauer



## IHRE VORTEILE

### Neueste Blended Learning Standards

Präsenzseminare, Web-Seminare und Selbstlernphasen sind optimal miteinander verzahnt und ergänzen die praktische Fortbildung im Markt.

### Gute Vorbereitung

Vor dem Start nehmen Sie an einem viertägigen Aufbauseminar der EDEKA Juniorengruppe e. V. teil.

### In die Praxis integriert

Kontinuierliche Verbindung zwischen Theorie und Praxis z.B. durch die Bearbeitung des JAPGuide.

### Noch nicht genug?

Nach erfolgreich abgeschlossenem JAP Bedienung können Sie mit dem Führungskraft Bedienung (FKB) so richtig durchstarten.



# FÜHRUNGSKRAFT BEDIENUNG

Ein Angebot der **JUNIORENGRUPPE**

## APPETIT AUF MEHR: FRISCHER INPUT FÜR FÜHRUNGSTALENTE

Sie leiten bereits einen Bedienbereich oder sind auf dem Weg dorthin und haben ein gutes Gespür für Kund:innen und Mitarbeiter:innen? Dann ist diese Fortbildung genau

das Richtige für Sie! Nutzen Sie die Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln und den entscheidenden, nächsten Schritt zu gehen!



### DAS BRINGEN SIE MIT

- abgeschlossene Berufsausbildung im Einzelhandel, z. B. Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk - Fachrichtung Fleischerei (m/w/d), Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d), Fleischer (m/w/d) oder Frischespezialist (IHK) (m/w/d)
- erfolgreicher Abschluss des JAP Bedienung
- alternativ: mehrjährige Erfahrung im Bedienbereich
- erste Führungserfahrung in den Bedienbereichen eines EDEKA-Marktes
- eine gute Portion Ehrgeiz und Lust auf eine Führungsrolle in den Bedienbereichen
- soziale Kompetenz, Belastbarkeit und ein sicheres Auftreten



### DAS LERNEN SIE

- Persönlichkeitsentwicklung und Führung
- Personalmanagement und Arbeitsrecht
- Betriebswirtschaft für Führungskräfte im Bedienbereich
- Absatzwirtschaft und Kundenorientierung
- Betriebsorganisation und Qualitätssicherung
- Ausbildereignung (IHK)



### SO LÄUFT'S AB

- Start: jährlich am **01. Oktober**
- Dauer: **28 Monate**



### IHRE VORTEILE

#### Top Karrierechancen

Unsere Fortbildung unterstützt Sie auf dem Weg zur Leitung eines Bedienbereichs oder des gesamten Frischebereichs in einem EDEKA-Markt.

#### Ständiger Austausch

Profitieren Sie persönlich und in Ihrer Rolle als Führungskraft unmittelbar von der Fachkompetenz Ihrer Seminargruppe.

#### Wertvolle Investition

Durch den Input von eingeladenen Fachexpert:innen erhalten Sie weitere Impulse für Ihre tägliche Arbeit.

#### Perfekt abgestimmt

Präsenzseminare und Online-Elemente sind miteinander verzahnt und ergänzen die praktische Fortbildung im Markt.



ALLE WICHTIGEN INFOS  
ZUR **FÜHRUNGSKRAFT  
BEDIENUNG**



# FACHKRAFT FISCH

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**

Sie haben eine Vorliebe für Fisch und sind besonders stark im Verkauf und der Präsentation von Meeresspezialitäten? Dann ist die Weiterbildung „Fachkraft Fisch“ das Richtige für Sie! Besuchen Sie verschiedene Produzenten und vertiefen Sie so Ihr Waren-

kundenwissen praxisnah und anschaulich. Auch Foodpairing gehört zu den Lerninhalten. Hier lernen Sie, wie Sie die verschiedenen Aromen in der Beratung der Kundschaft und in der Veredelung optimal miteinander vereinen.



## DAS LERNEN SIE

- kundenorientiertes und wirtschaftliches Handeln
- Profilierung der Fischabteilung als Kundenmagnet



## DAS BRINGEN SIE MIT

- eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- oder**
- zwei Jahre Berufserfahrung, davon ein Jahr in der Fischabteilung
- Spaß und Leidenschaft im Umgang mit Fisch und anderen Meeresspezialitäten



## SO LÄUFT'S AB

- Die Weiterbildung findet an **zehn Seminartagen** statt.
- Sie absolvieren eine Prüfung zur Zertifizierung.



ALLE WICHTIGEN INFOS  
ZUR **FACHKRAFT FISCH**



## IHRE VORTEILE

### Entwicklung pur

Werden Sie mit dem erlangten Fachwissen noch wertvoller für Ihr Unternehmen. Setzen Sie das neue Wissen in der Praxis um.

### Intensiver Austausch

In Ihrer Seminargruppe können Sie Erfahrungen sammeln und teilen. Gehen Sie in den Austausch mit anderen.

### Umsatz

Durch die erlangten Kenntnisse bringen Sie Ihre Abteilung nach vorn und steigern Ertrag sowie Gewinn.

### Trends

Erhalten Sie Einblicke in aktuelle Trends und setzen Sie so Impulse für Ihre Abteilung.

# FACHBERATUNG BEDIENUNG

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**



Sie möchten Ihre Kennzahlen zielorientiert beeinflussen, in Ihrer Beratungsfunktion erfolgreicher auftreten, Wissen wirkungsvoll an Ihre Mitarbeitenden vermitteln und Trends an der Theke direkt umsetzen? Dann sollten Sie die Weiterbildung „Fachberatung Bedienung“ besuchen!



## DAS LERNEN SIE

- entspannt Wissen vermitteln
- gut geplant zahlt sich aus
- besser beraten
- Projekte erfolgreich begleiten



## DAS BRINGEN SIE MIT

- Erfahrung als Fachberatung in der Region oder in einem Mehrbetriebsunternehmen
- Fachkenntnisse in den Produktgruppen
- Prozesskenntnisse im Unternehmen



## SO LÄUFT'S AB

- Die Fortbildung findet an **16 Seminartagen** statt.

ALLE WICHTIGEN INFOS ZUR  
FACHBERATUNG BEDIENUNG



## IHRE VORTEILE

### Praxisnah

Wir arbeiten mit echten EDEKA Zahlen – erhalten Sie einen authentischen Einblick.

### Intensiver Austausch

In Ihrer Seminargruppe können Sie Erfahrungen sammeln und teilen. Gehen Sie in den überregionalen Austausch mit anderen.

### Regelmäßiges Feedback

Mit regelmäßigem Feedback helfen wir Ihnen, sich sowohl persönlich als auch beruflich weiterzuentwickeln.

### Perfekt abgestimmt

Das Programm ist an die speziellen Anforderungen in den Frischebereichen angepasst und ermöglicht Ihnen eine qualifizierte Fortbildung.





# FRISCHE SPEZIALIST:IN (IHK)

## DIE ZUSATZQUALIFIKATION FÜR DEN FRISCHEBEREICH

Neben der regulären Ausbildung als Kaufmann/ Kauffrau im Einzelhandel absolvieren die Auszubildenden gleichzeitig eine speziell auf EDEKA abgestimmte Zusatzqualifikation. Diese wird durch die HKBiS (Handelskammer Hamburg Bildungs-Service gemeinnützige GmbH)

zertifiziert und setzt den Fokus auf die Frischebereiche. Die Auszubildenden erlangen zwei Abschlüsse in einer Ausbildung: Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel und Frischespezialist:in (IHK).



## VORAUSSETZUNGEN

- reguläres Ausbildungsverhältnis zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel
- Besuch der EDEKA Ausbildungsseminare (EAS)
- hohes Interesse an frischen Produkten und Freude an der Beratung der Kundschaft



## LERNINHALTE

- im Kundengespräch Begeisterung für frische Lebensmittel vermitteln
- Expertenwissen zu frischen Lebensmitteln und Nährstoffen
- Ernährungsempfehlungen bei bestimmten Ernährungsformen und Allergien geben
- Beratung zu ökologischen und nachhaltigen Produkten
- die optimale Kombination und Zubereitung von frischen Lebensmitteln



## SO LÄUFT'S AB

- Start: jährlich im Frühjahr
- Besuch von fünf Frischemodulen, jeweils mit einem Umfang von einer Seminarwoche
- Bearbeitung des „Praxisplans Frischespezialist:in (IHK)“
- Einsatz in den Frischeabteilungen des Ausbildungsbetriebes
- Absolvieren einer Prüfung



## WICHTIGE INFOS

- Die Anmeldung kann parallel zur Unterzeichnung des Ausbildungsvertrags erfolgen.
- Auszubildende, die im August eine Ausbildung zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel beginnen, können noch bis zum Februar des Folgejahres für die Ausbildung als Frischespezialist:in nachgemeldet werden.
- Eine Verkürzung der Ausbildungszeit auf 2,5 Jahre ist möglich.



## DIE VORTEILE

### Superfresh und top qualifiziert

Die Zusatzqualifikation mit Fokus auf die Frischebereiche ist speziell auf EDEKA abgestimmt.

### Zugeschnitten auf Ihren Markt

Als Ausbildungsbetrieb können Sie vor Ort entscheiden, in welchen Bereichen Sie die Auszubildenden besonders intensiv schulen und einsetzen möchten.

### Eine Ausbildung - zwei Abschlüsse

Die Auszubildenden erwerben nicht nur zwei Abschlüsse mit IHK-Zertifikat, sondern auch eine hohe Beratungskompetenz.

### Perfekt abgestimmt

Die Frischemodule bestehen aus einem Mix aus Theorie und Praxis. Die Wissensvermittlung wird durch digitale Lernangebote unterstützt.



ALLE INFOS ZUM:ZUR FRISCHE SPEZIALIST:IN (IHK)



# WIR LEBEN BILDUNG!

MACHEN SIE DEN  
NÄCHSTEN SCHRITT  
MIT UNS.







**CAMPUS**

[www.campus.edeka](http://www.campus.edeka)

**EDEKA Juniorengruppe e.V.**

Nachwuchsförderung

040 6377 2620

[juniorengruppe@edeka.de](mailto:juniorengruppe@edeka.de)

New-York-Ring 6

22297 Hamburg

**EDEKA Zentrale Handels Stiftung**

Training & Entwicklung

040 6377 3355

[seminare@edeka.de](mailto:seminare@edeka.de)

New-York-Ring 6

22297 Hamburg