



CAMPUS



MARKT & PRAXIS

FACHQUALIFIKATIONEN

FACHQUALIFIKATIONEN MARKT & PRAXIS

WISSEN ALS BASIS FÜR IHREN KARRIEREWEG!

In einer Branche, die sich ständig weiterentwickelt, ist es von entscheidender Bedeutung, immer auf dem neuesten Stand zu bleiben. Der EDEKA Campus bietet Ihnen ein abwechslungsreiches Fort- und Weiterbildungsprogramm, welches Ihnen genau das ermöglicht!

Lernen Sie laufend neue Verkaufsstrategien kennen, verbessern Sie Ihre Fähigkeiten im Kundenservice, erweitern Sie Ihre Produktkenntnisse – und treiben Sie dadurch Ihre Karriere weiter voran!



INHALT

- 4 QUALIFIX
- 6 FACHKRAFT SERVICE/INFO/KASSE
- 8 FACHKRAFT PERSONAL
- 10 FACHBERATUNG BEDIENUNG
- 12 FACHKRAFT FÜR QUALITÄTSSICHERUNG IM EH
- 14 FACHKRAFT FISCH

ALLE WICHTIGEN INFOS



QUALIFIX

Ein Angebot der **JUNIORENGRUPPE**

DIE PERFEKTE BASIS FÜR IHREN KARRIEREWEG!

Egal, ob Sie als ausgebildeter Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d) oder als Quereinsteiger:in durchstarten möchten – das Qualifix hilft Ihnen dabei neue Perspektiven zu entdecken, mehr Verantwortung zu übernehmen und die vielen Facetten des Einzelhandels zu verstehen und für sich zu nutzen.



DAS LERNEN SIE

- betriebswirtschaftliches Basiswissen
- Verkaufsförderung und Sortimentspolitik
- Arbeitsorganisation und Qualitätssicherung
- kundenorientierte Kommunikation und Kundenbindung



DAS BRINGEN SIE MIT

- Interesse an der eigenen persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung
- persönliche Verantwortungs- und Leistungsbereitschaft
- Produkt- und Sortimentskenntnisse
- kaufmännisches Denkvermögen
- Die **wichtigste Voraussetzung** für die Teilnahme am Qualifix ist eine Anstellung im EDEKA-Einzelhandel.



SO LÄUFT'S AB

- Die Inhalte der Seminarreihe sind in **drei aufeinander folgende Blöcke** mit je drei Seminartagen gegliedert, in Kombination aus Präsenz- und Onlineseminaren.

ALLE WICHTIGEN INFOS
ZUM QUALIFIX



IHRE VORTEILE

Basis für Ihre Karriere

Qualifix liefert Ihnen wichtige Grundlagen und konzentriertes Basiswissen aus allen relevanten Bereichen des Einzelhandels.

Wertvoller Austausch

Hier treffen unterschiedliche Vorkenntnisse, Erfahrungen und Ziele aufeinander – davon profitieren alle Teilnehmer:innen.

So flexibel, wie Sie selbst

Drei aufeinander aufbauende Blöcke und eine überschaubare Dauer: Qualifix lässt sich ideal in den Arbeitsalltag integrieren.

Perfekt abgestimmt

Sie erweitern nicht nur Ihr Wissen, sondern auch Ihre Fähigkeiten, z. B. durch das Präsentieren von erarbeiteten (Gruppen-)ergebnissen.

FACHKRAFT SERVICE/INFO/ KASSE

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**

Ihr Arbeitsalltag stellt Sie manchmal vor schwierige Situationen, die Sie professionell und souverän meistern. Ihr professionelles Verhalten ermöglicht nicht nur den kompetenten und freundlichen Kontakt mit Kund:innen, sondern fördert außerdem die kollegiale

Zusammenarbeit in sämtlichen Prozessen. Sie unterstützen Ihre Mitarbeiter:innen sowohl während der Einarbeitung, als auch bei alltäglichen Herausforderungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Know-how auf das nächste Level zu bringen!



DAS LERNEN SIE

- professioneller Umgang im Kontakt mit Kund:innen
- Prozess der Kassenorganisation optimieren
- Mitarbeitende einarbeiten und qualifizieren
- internen Wissenstransfer gestalten



DAS BRINGEN SIE MIT

- eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- oder**
- zwei Jahre Berufserfahrung, davon ein Jahr im Bereich Service, Info oder Kasse



SO LÄUFT'S AB

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

ALLE WICHTIGEN
INFOS ZUR **FACHKRAFT
SERVICE/INFO/KASSE**



IHRE VORTEILE

Perfekt abgestimmt

Die Fortbildung sorgt mit einer Verbindung aus Präsenz und Online-Inhalten für einen noch besseren Wissenstransfer.

Intensiver Austausch

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

Entwicklung pur

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

Neue Impulse

Erhalten Sie Impulse für die Organisation und Entwicklung Ihres Teams.



IHRE VORTEILE

Entwicklung pur

Praxisnahe Lösungen für die direkte Umsetzung!

Intensiver Austausch

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

Perfekt abgestimmt

Die Fortbildung sorgt mit einer Verbindung aus Präsenz und Online-Inhalten für einen noch besseren Wissenstransfer.

Impulse

Erhalten Sie Ideen und Impulse rund um die Themen Personalmanagement und Recruiting.

FACHKRAFT PERSONAL

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**

Die Aufgaben und Herausforderungen für Personalverantwortliche im Einzelhandel entwickeln sich kontinuierlich weiter. Von der Personalgewinnung bis zur Personalentwicklung werden gemeinsam Antworten entwickelt. Sie werden so künftig als Arbeitgeber noch stärker und positiver wahrgenommen.



DAS LERNEN SIE

- Stärken der Arbeitgebermarke
- Aktuelles aus der Rechtsprechung
- Ausbau Ihrer Rolle als Personalentwickler:in

ALLE WICHTIGEN
INFOS ZUR
FACHKRAFT PERSONAL



DAS BRINGEN SIE MIT

- eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- oder**
- zwei Jahre Berufserfahrung, davon ein Jahr in der Personalabteilung



SO LÄUFT'S AB

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



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.



FACHKRAFT FÜR QUALITÄTSSICHERUNG IM EH

Ein Angebot von **TRAINING & ENTWICKLUNG**

Die Weiterbildung „Fachkraft für Qualitätssicherung im EH“ ermöglicht Ihnen den selbstverständlichen Umgang mit dem regionalen Handbuch. Sie strukturieren den optimalen Ablauf im Markt, lernen die gesetzlichen Vorgaben zu kontrollieren und einzuhalten.



DAS LERNEN SIE

- Recht und Ordnung
- Qualitätssicherung in der Praxis



DAS BRINGEN SIE MIT

- eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- oder**
- zwei Jahre Berufserfahrung, davon ein Jahr in einer Frischeabteilung



SO LÄUFT'S AB

- Diese Fortbildung findet an **zwei mal zwei Tagen** statt.
- Aufgrund der regionalen Unterschiede bieten wir dieses Seminar über Ihre jeweilige regionale Großhandlung an.
- Sie absolvieren eine Prüfung zur Zertifizierung.

ALLE WICHTIGEN INFOS
ZUR **FACHKRAFT FÜR
QUALITÄTSSICHERUNG
IM EH**



IHRE VORTEILE

Perfekt abgestimmt

Die Fortbildung sorgt mit einer Verbindung aus Präsenz und Online-Inhalten für einen noch besseren Wissenstransfer.

Intensiver Austausch

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

Sicherheit im Frischebereich

Mit dieser Fortbildung sorgen Sie für Qualität und Sicherheit in Ihrem Markt.

Neue Impulse

Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie das Thema QS in ihrem Unternehmen ideal organisieren und umsetzen.

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 Fortbildung 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.



CAMPUS

www.campus.edeka

EDEKA Juniorengruppe e.V.

Nachwuchsförderung

040 6377 2620

juniorengruppe@edeka.de

New-York-Ring 6

22297 Hamburg

EDEKA Zentrale Handels Stiftung

Training & Entwicklung

040 6377 3355

seminare@edeka.de

New-York-Ring 6

22297 Hamburg