



# Frischespezialist:in (IHK)

Die Zusatzqualifikation für den Frischebereich

**HK** **BIS**

Zertifikat vergeben durch die **HKBiS**  
Handelskammer Hamburg Bildungs-Service gemeinnützige GmbH





# Die EDEKA-Zusatzqualifikation: Frischespezialist:in (IHK)

## Superfresh und top qualifiziert



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**.

## Zugeschnitten auf Ihren Markt

Als **Ausbildungsbetrieb** können Sie vor Ort entscheiden, in welchen Bereichen Sie die Auszubildenden besonders intensiv schulen und einsetzen möchten, abhängig von der Struktur und dem Bedarf im Markt.

## Eine Ausbildung – zwei Abschlüsse

- Die Auszubildenden erlangen **zwei Abschlüsse** in einer Ausbildung:
  - **Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel**
  - **Frischespezialist:in (IHK)**
- Die Auszubildenden erwerben eine hohe Beratungskompetenz und können auch die Zubereitung und passende Kombinationen von Frischeprodukten empfehlen.
- Die Ausbildung zum Kaufmann/ zur Kauffrau im Einzelhandel läuft regulär ab.
- Die Prüfungen zum/zur Frischespezialist:in werden durch die Handelskammer Hamburg Bildungs-Service gGmbH (HKBiS) abgenommen, die Auszubildenden erhalten ein **IHK-Zertifikat** über ihre Zusatzqualifikation.

## Inhalt

Zusatzqualifikation Frischespezialist:in	3
Voraussetzungen	4
Lerninhalte	5
Ausbildungsablauf – Praxis & Theorie	6
Prüfung	9
Informationen für den Ausbildungsbetrieb	10

# Für wen eignet sich die Ausbildung als Frischespezialist:in?



- Alle Auszubildenden zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel, die für frische Produkte brennen und Beratungsexpert:innen werden möchten, können für die Zusatzqualifikation gemeldet werden.
- Die Anmeldung kann parallel zur Unterzeichnung des Ausbildungsvertrags erfolgen.
- Das erste Frischemodul findet jährlich im Frühjahr statt. Daher ist eine Nachmeldung für die Ausbildung als Frischespezialist:in bis Anfang des Jahres (ca. 6 Monate nach Ausbildungsbeginn) problemlos möglich.

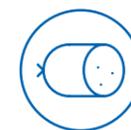
## Voraussetzungen

- Die Auszubildenden befinden sich in einem **regulären Ausbildungsverhältnis** zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel.
- Die Auszubildenden besuchen die EDEKA-Ausbildungsseminare (EAS).
- Die Auszubildenden besuchen **fünf Frischemodule**, in denen zusätzliches Expertenwissen vermittelt wird. Ein Frischemodul hat einen Umfang von einer Seminarwoche.
- Bearbeitung des „**Praxisplans Frischespezialist:in (IHK)**“, der auf die anstehende Prüfung vorbereitet. Die Bearbeitung ist Voraussetzung zur Prüfungsanmeldung.
- In der praktischen Ausbildung im Markt sind Einsätze in den Abteilungen Fleisch und Wurst, Obst und Gemüse, Käse und Feinkost sowie Kasse und Verwaltung vorgesehen und als Pflichtmodule der Ausbildung festgesetzt. Ausbildungsbetriebe müssen den Einsatz der Auszubildenden in diesen Abteilungen sicherstellen, damit das erworbene Wissen in der Praxis vertieft werden kann. Ergänzend können je nach Schwerpunkt im Markt weitere Einsätze in den Abteilungen Fisch, Milch und Molkereiprodukte, Wein und Spirituosen sowie Brot und Backwaren eingeplant werden.

## Was lernen Frischespezialist:innen in der Ausbildung?

- Im Kundengespräch Begeisterung für frische Lebensmittel zu vermitteln.
- Expertenwissen zu frischen Lebensmitteln und Nährstoffen. Frischespezialist:innen können Ernährungsempfehlungen bei bestimmten Ernährungsformen und Allergien geben.
- Zu ökologischen und nachhaltigen Produkten zu beraten.
- Wie sie frische Lebensmittel optimal miteinander kombinieren und zubereiten können. Frischespezialist:innen sind in der Lage, Kochempfehlungen zu geben.

### Frischespezialist:innen sind Expert:innen für:



Fleisch & Wurst



Käse & Feinkost



Obst & Gemüse



Fisch



Wein & Spirituosen



Brot & Backwaren



Milch & Molkereiprodukte

# Ausbildungsablauf

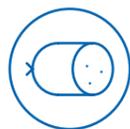
Theorie & Praxis  
sind optimal  
aufeinander  
abgestimmt!

## Praxis im Markt

Die praktische Ausbildung im Markt sieht folgende **Abteilungseinsätze** vor:

### Die Basis

Pflichtabteilungen



Fleisch & Wurst

6–12 Monate



Käse & Feinkost

6 Monate



Obst & Gemüse

4–6 Monate



Kasse & Verwaltung

2 Monate

Die Abteilungseinsätze sind **Voraussetzung für die Ausbildung** als Frischespezialist:in.

### Individuelle Schwerpunkte

Wahlweise in weiteren Abteilungen



Fisch



Milch & Molkereiprodukte



Wein & Spirituosen



Brot & Backwaren

3–6 Monate

Je nach Schwerpunkt im Markt können die Abteilungseinsätze in den Frischereichen wahlweise **vertieft** werden.



## Theorie

In **fünf Spezialblöcken** wird durch EDEKA-Frischeexpert:innen fundiertes Wissen vermittelt.

### Frischemodule

#### 1 Vital-Block



Obst & Gemüse, Molkereiprodukte (inkl. Convenience), Einstieg in die Verkaufs- und Beratungskompetenz

#### 2 Party-Block



Fleisch & Wurst, Schwerpunkt: Kochen und Beratung, Ernährungslehre

#### 3 Gourmet-Block



Käse & Feinkost, Wein & Spirituosen

#### 4 Menü-Block



Fisch, Aufbau Convenience, Kochen und Beratung

#### 5 Fingerfood-Block



Brot & Backwaren, Zubereitung: Fleisch & Wurst/ Käse & Feinkost, Prüfungsvorbereitung

#### Prüfung



Schriftliche und mündliche Prüfung

- Die Frischemodule bauen inhaltlich auf den **EDEKA-Ausbildungsseminaren** auf.
- Die Frischemodule bestehen aus einem **Mix aus Theorie und Praxis**.
- Die Auszubildenden erwerben Expertenwissen über Frischeprodukte, probieren die Produkte und bereiten diese auf unterschiedliche Arten zu.
- Durch **EDEKA next** wird die Wissensvermittlung unterstützt.

#### Dabei liegt der Fokus auf:

- Verkaufs- und Beratungskompetenz,
- lösungs- und kundenorientiertem Arbeiten,
- Ermittlung von Kundenwünschen,
- verkaufsfördernder Gestaltung der Warenbereiche und
- vertieften Warenkenntnissen.



# Prüfung

## Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel

- Der Ausbildungsablauf verläuft **regulär**. Die Auszubildenden absolvieren ihre Prüfungen, genauso wie alle anderen Auszubildenden auch, regulär bei ihrer örtlichen IHK.

## Zusatzqualifikation Frischespezialist:in (IHK)

- Die Prüfung zur Zusatzqualifikation findet **vor der Prüfung zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel** statt, damit die Auszubildenden ausreichend Zeit für die Vorbereitung auf beide Prüfungen haben.
- Die Prüfung besteht aus
  - einer **schriftlichen Prüfung** sowie
  - einer **mündlichen Prüfung**.
- Die Prüfungen finden in der zugehörigen Regionalgesellschaft statt.
- Im Falle einer mündlichen Nachprüfung werden die Prüflinge in den Räumlichkeiten der HKBiS in Hamburg geprüft.

## Schon gewusst?

- 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.

# Informationen für den Ausbildungsbetrieb



## Vertrag

- Für den Ausbildungsgang Frischespezialist:in (IHK) wird zusätzlich zum regulären Ausbildungsverhältnis mit der EDEKA Juniorengruppe e.V. eine **Vertragsanlage** für die Zusatzqualifikation geschlossen.
- Zusätzlich zur Vertragsanlage unterschreiben Ausbildungsbetriebe eine **Selbstverpflichtung** und sichern zu, den wichtigen Anforderungen nachzukommen:
  - ✓ Teilnahme an EDEKA-Ausbildungsseminaren
  - ✓ Einhaltung des FSP-Ausbildungsplanes und der vorgesehenen Abteilungseinsätze
  - ✓ Teilnahme an FSP-Modulen
  - ✓ Zugang zu EDEKA next
  - ✓ Fachliche und persönliche Unterstützung der Auszubildenden
  - ✓ Bearbeitung des „Praxisplans Frischespezialist:in (IHK)“ als Voraussetzung zur Prüfungsanmeldung.

## Marketing

- Für die Stellenausschreibung empfehlen wir folgende Bezeichnung:  
**Ausbildung zum Kaufmann/  
zur Kauffrau im Einzelhandel mit  
integrierter Zusatzqualifikation  
als Frischespezialist:in (IHK).**
- Bieten Sie die Zusatzqualifikation auch geeigneten Auszubildenden an, die sich auf die Regelausbildung zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel beworben haben.
- Zur Bewerbung der Zusatzqualifikation steht Ihnen auch unser Azubi-Marketing-flyer zur Verfügung.



## Fragen?

Ihre **regionalen Ansprechpartner:innen und Programmkoordinator:innen** sind für Sie da:

**NO Nicole Böge**

Nicole.Boege@edeka.de  
Tel.: +49 4321 985 8421  
Mobil: +49 175 589 7330

**MH Melanie Oldemeyer**

Melanie.Oldemeyer@minden.edeka.de  
Tel.: +49 571 802 1902  
Mobil: +49 151 1884 5195

**MH Katrin Neuendorff**

Katrin.Neuendorff@minden.edeka.de  
Tel.: +49 571 802 1902  
Mobil: +49 151 7462 7948

**RR Stefan Herbst**

Stefan.Herbst@edeka.de  
Tel.: +49 2841 209 2124

**HR Lisa-Marie Göbl**

Lisa-Marie.Goebel@edeka.de  
Tel.: +49 5661 72136

**NST Verena Löhlein**

Verena.Loehlein@edeka.de  
Tel.: +49 9302 284 9048

**SW Tobias Marx**

Tobias.Marx@edeka-suedwest.de  
Tel.: +49 7433 305 7541  
Mobil: +49 151 4213 0511

**SW Erika Schwarz**

Erika.Schwarz@edeka-suedwest.de  
Tel.: +49 6203 74 1538  
Mobil: +49 151 6525 2344

**SB Annemarie Sonnenberg**

Annemarie.Sonnenberg@edeka.de  
Tel.: +49 8458 620  
Mobil: +49 151 4248 0915

**EZ Nedal Cindy Veenhuis**

Nedal.Veenhuis@edeka.de  
Tel.: +49 40 6377 3284



ausbildung.edeka

**Frischespezialist:in (IHK):**  
Die Zusatzqualifikation für den Frischebereich

