



CAMPUS



BEDIENUNG & BERATUNG

WIR BEGEISTERN MENSCHEN FÜR EDEKA.

BEDIENUNG & BERATUNG

Fachliche Stärke ausbauen, Beratungskompetenz erweitern

Beratungskompetenz ist ein entscheidender Erfolgsfaktor im Lebensmitteleinzelhandel. Die Weiterbildungen in diesem Bereich verbinden fundiertes Fachwissen mit praxisnahen Methoden und fördern den souveränen Umgang mit Kundschaft, Sortiment und Kennzahlen in den Frischebereichen.



INHALT

- 4 FRISCHESPEZIALIST:IN (IHK)
- 5 JUNIOREN-AUFSTIEGSPROGRAMM BEDIENUNG
- 6 FÜHRUNGSKRAFT BEDIENUNG
- 7 FACHBERATUNG BEDIENUNG
- 8 FACHKRAFT FÜR QUALITÄTSSICHERUNG (NUR INHOUSE)
- 9 INHOUSE-SEMINARE
- 10 WEITERE ANGEBOTE UND DIENSTLEISTUNGEN

HIER GEHT'S
ZUR WEBSEITE



FRISCHESPEZIALIST:IN (IHK)

Ein Angebot der **EDEKA JUNIORENGRUPPE E.V.**

Parallel zur regulären Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d) vermittelt diese Zusatzqualifikation vertiefte Kenntnisse rund um die Frischebereiche. Sie ist von der HKBiS (Handelskammer Hamburg Bildungs-Service gemeinnützige GmbH) zertifiziert und ermöglicht den Auszubildenden, zwei Abschlüsse in einer Ausbildung zu erlangen: Kaufmann/-frau im Einzelhandel und Frischespezialist:in (IHK).



KOMPETENZ IM FOKUS

- 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



ABLAUF

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



MEHRWERT

Eine Ausbildung - zwei Abschlüsse

Die Zusatzqualifikation ist passgenau auf EDEKA und die Frischebereiche abgestimmt.

Zugeschnitten auf den Markt

Ausbildungsbetriebe legen individuell fest, in welchen Bereichen die Auszubildenden besonders intensiv geschult werden.

Mehr als nur zwei Abschlüsse

Neben zwei anerkannten Abschlüssen entsteht eine hohe Beratungskompetenz.

Perfekt abgestimmt

Die Frischemodule kombinieren Theorie, Praxis und digitale Lernangebote.



VORAUSSETZUNGEN

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

HIER GEHT'S ZU DEN
WEITEREN INFOS



JUNIOREN-AUFSTIEGSPROGRAMM BEDIENUNG

Ein Angebot der **EDEKA JUNIORENGRUPPE E.V.**

Das Junioren-Aufstiegsprogramm Bedienung (JAP Bed.) bietet engagierten Talenten im EDEKA Frischebereich den Einstieg in die Führungsverantwortung. Es vertieft Fachkenntnisse, stärkt die Beratungskompetenz und eröffnet neue Perspektiven in den Thekenbereichen.



KOMPETENZ IM FOKUS

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



VORAUSSETZUNGEN

- 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



MEHRWERT

Blended Learning

Aktuelle Lernstandards, Präsenzseminare, Web-Seminare und Selbstlernphasen sind optimal miteinander verzahnt.

Praxisintegration

Theorie und Praxis sind fortlaufend miteinander verknüpft.

Gute Vorbereitung

Ein viertägiges Aufbauseminar mit Trainer:innen der EDEKA Juniorengruppe e.V. bereitet auf den Programmstart vor.

Größere Ziele?

Nach dem Abschluss ist der direkte Einstieg in das Programm **Führungskraft Bedienung (FKB)** möglich.



ABLAUF

- Start: jährlich am **1. April** und **1. Oktober**
- Dauer: **zwölf Monate**

HIER GEHT'S ZU DEN
WEITEREN INFOS



FÜHRUNGSKRAFT BEDIENUNG

Ein Angebot der **EDEKA JUNIORENGRUPPE E.V.**

Appetit auf mehr: Diese Weiterbildung richtet sich an Führungskräfte und Nachwuchsführungskräfte in den Bedienungsbereichen und bereitet auf die Gesamtverantwortung im Frischereich eines Marktes vor.



KOMPETENZ IM FOKUS

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



VORAUSSETZUNGEN

- 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 Bedienungsbereich
- erste Führungserfahrung in den Bedienungsbereichen eines EDEKA-Marktes
- Ehrgeiz und Lust auf eine Führungsrolle in den Bedienungsbereichen
- soziale Kompetenz, Belastbarkeit und ein sicheres Auftreten



MEHRWERT

Top Karrierechancen

Die Fortbildung unterstützt auf dem Weg zur Leitung von Bedien-, oder Frischereichen in einem EDEKA-Markt.

Wertvolle Investition

Fachexpert:innen geben zusätzliche, praxisnahe Impulse für den Arbeitsalltag.

Ständiger Austausch

Die Seminargruppe bietet einen breiten, bereichsübergreifenden Erfahrungsaustausch (Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Backwaren).

Perfekt abgestimmt

Präsenz-, Online-, und weitere Lernangebote sind optimal verzahnt und ergänzen die praktische Fortbildung in den Bedienungsbereichen eines Marktes.



ABLAUF

- Start: jährlich am **1. Oktober**
- Dauer: **28 Monate**

HIER GEHT'S ZU DEN
WEITEREN INFOS



FACHBERATUNG BEDIENUNG

Ein Angebot von **EDEKA TRAINING & ENTWICKLUNG**

Die Fortbildung „Fachberatung Bedienung“ stärkt die Beratungs- und Verkaufskompetenz im EDEKA-Frischereich. Im Fokus stehen der gezielte Einsatz relevanter Kennzahlen, das Vermitteln von Fachwissen an Mitarbeitende und das Erkennen sowie Umsetzen aktueller Trends an der Theke.



KOMPETENZ IM FOKUS

- Wissen wirksam an Mitarbeitende vermitteln
- mit Kennzahlen Abläufe steuern und Zusammenhänge erkennen
- die eigene Beratungsfähigkeit erhöhen und Mitarbeitende im selbstständigen Handeln fördern
- Projekte erfolgreich steuern und begleiten



VORAUSSETZUNGEN

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



MEHRWERT

Praxisnah

Die Arbeit mit echten EDEKA Zahlen bietet einen authentischen Einblick in betriebliche Abläufe.

Intensiver Austausch

Die Seminargruppe ermöglicht den überregionalen Austausch von Erfahrungen und Best Practices.

Regelmäßiges Feedback

Kontinuierliches Feedback unterstützt die persönliche und fachliche Weiterentwicklung.

Perfekt abgestimmt

Inhalte und Methoden sind speziell auf die Anforderungen in den Frischereichen zugeschnitten.



ABLAUF

- Dauer: **vier mal vier Seminartage** innerhalb eines Jahres

HIER GEHT'S ZU DEN
WEITEREN INFOS



FACHKRAFT FÜR QUALITÄTSSICHERUNG

Ein Angebot von **EDEKA TRAINING & ENTWICKLUNG**

Die Fortbildung „Fachkraft für Qualitätssicherung im EH“ ermöglicht den selbstverständlichen Umgang mit dem regionalen Handbuch. Es wird vermittelt, wie Abläufe im Markt optimal strukturiert und gesetzliche Vorgaben kontrolliert und eingehalten werden.



KOMPETENZ IM FOKUS

- Qualitätssicherung in der Praxis
- rechtliche Grundlagen zu HACCP kennen
- Qualitätssicherung als Beitrag zum Unternehmenserfolg



VORAUSSETZUNGEN

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



ABLAUF

- Dauer: **zwei mal zwei Tage**
- Absolvieren einer Prüfung zur Zertifizierung



MEHRWERT

Perfekt abgestimmt

Präsenz- und Online-Inhalte sind eng verzahnt und tragen zu einem optimalen Wissenstransfer bei.

Sicherheit im Frischebereich

Qualität und Sicherheit im Markt werden zum Standard.

Neue Impulse

Tipps und Tricks für die ideale Organisation und Umsetzung der Qualitätssicherung im Unternehmen.

DIESES ANGEBOT
FINDET NUR
INHOUSE STATT.

HIER GEHT'S ZU DEN
WEITEREN INFOS



INHOUSE-SEMINARE

Ein Angebot von **EDEKA TRAINING & ENTWICKLUNG**

Individuelle Seminare, Coachings oder Beratungen, bedarfsgerecht konzipiert – vor Ort im Markt oder online. Die Inhalte werden immer an betriebliche Anforderungen und Teams angepasst. Die regionalen Bildungsabteilungen und die nationale Abteilung Training & Entwicklung erarbeiten individuelle Konzepte.



IM FOKUS

- bedarfsorientierte Themen
- individuelle Zielsetzung
- Transfer in die Praxis des eigenen Unternehmens



ABLAUF

- Anfrage stellen
- Kontaktaufnahme durch unsere Fachtrainer:innen
- die Themenauswahl erfolgt auf Basis unserer vorhandenen Ausschreibungen oder es werden individuelle Lösungen entwickelt
- Ausarbeitung eines individuellen Konzepts
- Abstimmung des Ablaufs



MEHRWERT

Maßgeschneiderte Inhalte

Die Themen richten sich exakt nach den betrieblichen Anforderungen.

Praxisnah

Arbeit an konkreten Aufgabenstellungen aus dem Marktalltag.

Zusammenhalt

Stärkung des Teamgeists und Förderung produktiver Zusammenarbeit.

WIR FREUEN UNS
AUF IHRE ANFRAGE:
SEMINARE@EDEKA.DE

HIER GEHT'S ZU DEN
WEITEREN INFOS




WEITERE ANGEBOTE UND DIENSTLEISTUNGEN


der **EDEKA JUNIORENGRUPPE E.V.** und von **EDEKA TRAINING & ENTWICKLUNG**


Der **EDEKA Campus** ist Servicecenter für Nachwuchsförderung, Personalentwicklung und Arbeitgebermarketing im EDEKA-Verbund. Die EDEKA Juniorengruppe e.V. und das Team EDEKA Training & Entwicklung bieten ein vielfältiges Fort- und Weiterbildungsangebot und haben langjährige Erfahrung im Gepäck.


Wir sind EDEKAner:innen und kennen die individuellen Herausforderungen und Bedürfnisse von selbstständigen Einzelhändler:innen, Personalentwickler:innen, Führungskräften und Nachwuchskräften sowie unseren Mitarbeiter:innen. Wir unterstützen Unternehmer:innen und ihre Mitarbeiter:innen bei der Zukunftsplanung, bilden sie weiter und stehen als Ansprechpartner:innen zur Verfügung.

UNSER PORTFOLIO:

 Ausbildungs- und Personalmarketing

 Berufsbildung

 Nachwuchsförderung

 Fort- und Weiterbildung

 Digitales Lernen



IMMER UP TO DATE SEIN

Anmeldung zum Newsletter:



Anmeldung zur Termininfo:



Webseite des EDEKA Campus:



MEHR EINBLICKE AUCH AUF
INSTAGRAM @edekakarriere





CAMPUS

[campus.edeka](https://campus.edeka.de)

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