

Fleischerei-Fachverkäufer/in

Der/die Fleischerei-Fachverkäufer/in ist das Bindeglied zwischen Metzgerei und Kunden. Mit genauen Kenntnissen über die Herstellung und Zusammensetzung der Fleisch- und Wurstwaren berät und informiert er/sie die Kunden kompetent und individuell. Freundlichkeit sowie Interesse an gutem Essen und Wissen über die Zubereitung sind dabei wichtig. Sauberkeit und Hygiene stehen über allem!

Welche Aufgaben hat man zu erledigen?

Für den echten Verkaufsprofi steht die Kundenzufriedenheit an erster Stelle. Die setzt eine gute Fachberatung und viel Wissen voraus – immerhin gibt es über 1500 Wurstsorten in Deutschland. Nicht alle kommen fertig in den Laden. Der/die Fleischerei-Fachverkäufer/in legt auch noch oft Hand an, z.B. wenn Hackfleisch gedreht oder Fleisch zu Schnitzeln und Steaks zerlegt werden soll. Auch das Herstellen von Würzungen, Marinaden und Füllungen sowie das Zubereiten und Garnieren spezieller Imbiss- oder Catering-Angebote wie Wurstplatten und Salate gehören zum Aufgabenbereich. Wichtig ist, dass die tägliche Auslage appetitlich und dekorativ arrangiert und präsentiert ist – denn das Auge „kauft mit“.

Welche Interessen sollte man mitbringen?

Neben dem Interesse an gutem Essen und der Ware, ist ein freundlicher, offener Umgang mit Menschen wichtig – das setzt gute Deutschkenntnisse voraus und, dass man auch in Stresssituationen Ruhe bewahrt. Sorgfältiges und sauberes Arbeiten mit Aufschlittmaschine, Fleischwolf und Waage müssen genauso selbstverständlich sein wie mathematische und organisatorische Fähigkeiten: Bestellungen entgegen nehmen und termingerecht ausführen, Warenvorräte und Verpackungsmaterialien prüfen und ergänzen sowie die korrekte Abrechnung der Kassen. Außerdem muss man wissen, dass man viel auf den Beinen ist!

Wie verläuft die Ausbildung?

Die Ausbildung zum/zur Fleischerei-Fachverkäufer/in dauert drei Jahre. Bei besonders guten Leistungen oder mit bestimmter Vorbildung ist es möglich, die Ausbildung zu verkürzen. Es ist eine duale Ausbildung, da heißtt: Die Berufspraxis und Anleitung durch erfahrene Kolleginnen und Kollegen finden in einem Ausbildungsbetrieb statt. Parallel dazu lernt man in der Berufsschule die wichtige Theorie.

Wie viel verdient man während der Ausbildung?

Das kann je nach Bundesland, Region und Betrieb sehr unterschiedlich sein. Als Anhaltspunkte dienen folgende Bruttoangaben für Ausbildungsverhältnisse in Baden-Württemberg:

Ausbildungsjahr: € 805,-

Ausbildungsjahr: € 930.-

Ausbildungsjahr: € 1140.-

Wie sehen die Perspektiven nach dem Abschluss aus?

Fleischereifachverkäufer/-innen haben verschiedene Optionen, sich beruflich weiterzuentwickeln. Zum Beispiel mit ...

einer Weiterbildung zum/zur Betriebswirt/in (HwO)

dem Ablegen der Ausbildereignungsprüfung, um künftig Azubis zu betreuen

einem Kurs zum/zur zertifizierten Fleisch-Sommelier/-Sommelière

einem Fortbildungslehrgang zur/zum „Verkaufsleiter/in“

einer Fortbildung zum/zur „Ernährungsberater/in im Fleischerhandwerk“