

# Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk

**Das Aufgabenspektrum der Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk ist groß: Warenkunde und Verkaufsgespräch, Kassieren und Abrechnen, Präsentieren und Dekorieren, Qualitätskontrolle, der Umgang mit Gerätschaften, Planung und Organisation, Catering, Gestaltung von Schaufenstern und Verkaufsräumen sowie eine schnelle und direkte Kommunikation mit den Bäckern, Fleischern oder Konditoren. Dazu kommen immer ein offenes Ohr und ein Lächeln für die Kunden, denn Fachverkäufer sind das Gesicht des Betriebs. Sie repräsentieren und entwickeln ein Gespür dafür, was gut beim Kunden ankommt oder welche Rezeptur dringend einer Überarbeitung bedarf. Sie sind Allroundtalente, kennen den Produktionsprozess und wissen genau, welche Zutaten in welchem Lebensmittel verarbeitet wurden. Mit viel Leidenschaft und Sympathie sowie der Liebe zum Detail behalten sie selbst dann den Überblick, wenn das Geschäft voll ist. Höflich, routiniert und gewissenhaft beraten sie, stellen neue Kreationen vor, immer mit einem persönlichen Wort, die Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk.**



**Ausbildungsdauer:** 36 Monate

**Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge pro Jahr:** 6.522

**Mehr Infos:** [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de) | [www.fleischerberufe.de](http://www.fleischerberufe.de) | [www.konditoren.de](http://www.konditoren.de)

### **Aufgaben und Tätigkeiten:**

Fachgerechte Kundenberatung ist für den Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei kein Problem, denn er kennt die Rohstoffe, aus denen seine Backwaren sind und kann somit auf die Wünsche der Kunden eingehen. Damit auch das Auge verwöhnt wird, kann er die Ware außerdem ästhetisch arrangieren. Der Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit der Fachrichtung Bäckerei wird von nahezu jedem Bäckermeister ausgebildet.

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit der Fachrichtung Konditorei kennen die gesamte Vielfalt des köstlichen Süßigkeitenangebots. Für die ausführliche Kundenberatung nehmen sie sich gern Zeit. Sie wissen, welche Rohstoffe zur Herstellung

der Produkte verwendet wurden und können Diabetiker sachkundig beraten. Außerdem richten sie die prachtvollsten Eisbecher an, präsentieren die Waren ästhetisch und garnieren sie dekorativ. Sie werden in vielen Konditoreien ausgebildet.

Wer die Fachrichtung Fleischerei wählt, kennt sich mit der Vielfalt des Fleisch- und Wurstangebots und dessen Zubereitung aus und kann alle Fragen der Kunden zufriedenstellend beantworten. Der Fachverkäufer im Fleischereihandwerk kann aber noch einiges mehr: In der Ausbildung lernt er neben der Kundenberatung, die Salatherstellung, die appetitliche Dekoration von Fleisch- und Wurstplatten und die verkaufs- und küchengerechte Herrichtung von Fleisch. Die Ausbildung kann in fast jeder Fleischerei gemacht werden.

**Alle weiteren Infos und was du sonst noch  
übers Handwerk wissen musst findest du auf**

**[www.handfest-online.de](http://www.handfest-online.de)**