



Scherer's *Tägliche Frische*



Wir  Ausbildung

Ausbildungsbroschüre

Verkäufer/in im Einzelhandel (m/w/d) Kaufmann/frau im Einzelhandel (m/w/d)

Dauer: 2 bzw. 3 Jahre

Fokus: Verkauf, Kunden-/Kundinnenkontakt, Einkauf, Marketing, Lebensmittel

Vorteile: Werde Verkäufer*in weil Superheld kein offizieller Beruf ist!

Als Verkäufer/in bzw. Kaufmann/frau im Einzelhandel bist du das Fundament für den Erfolg in deinem Markt. Dabei steht für dich die Kundschaft im Mittelpunkt. Du bist der/die erste Ansprechpartner*in und ein*e wichtige*r Berater*in für alle Fragen rund um den Einkauf. Dafür musst du dich verdammt gut auskennen. Und wir garantieren dir, dass du täglich viel dazulernst.

- Du bist verantwortlich für Einkauf, Verkauf und Marketing unserer Waren
- Du bedienst die Kassen, machst die Abrechnung & bist für die Datenanalyse zuständig
- Du beaufsichtigst die Warenwirtschaft und die Geschäftsprozesse im Einzelhandel
- Du bist Ansprechpartner*in und wichtige*r Berater*in für unsere Kunden/Kundinnen
- Du wirkst bei der Sortimentsgestaltung mit
- Du führst verkaufsfördernden Warenaufbau selbst durch

Deine Ausbildung dauert zwei (Verkäufer*in) bzw. drei (Einzelhandelskaufmann/*frau) Jahre. Nach bestandener Prüfung hast du das Fundament für deine Karriere geschaffen. Während der Ausbildungszeit durchläufst du abwechslungsreiche Tätigkeitsfelder. Neben der Berufsschule besuchst du Seminare – auch zur gezielten Prüfungsvorbereitung – die in dieser Form nur wir bieten und die dir den Weg für eine steile Karriere ebnen.

Was sollte man dafür mitbringen?

- mind. Hauptschulabschluss
- Freude am Kontakt mit Menschen
- Teamgeist
- Einfühlungsvermögen
- Rasche Auffassungsgabe
- Selbstständigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Angenehmes Auftreten, gepflegtes Äußeres



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.100,- €
2. Lehrjahr	1.200,- €
3. Lehrjahr	1.350,- €



Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Brot/Backwaren (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Fokus: Verkauf, Lebensmittel, Handwerk, Service

Vorteile: Genieße jeden Tag den herrlichen Duft von Kaffee & frischen Backwaren!

Als Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk mit der Fachrichtung Brot und Backwaren kannst du schnell große Brötchen backen. Mit Fachwissen und Freundlichkeit informierst du deine Kundschaft über die Ware und versüßt ihnen so den Tag.

- Du verkaufst Brot & Backwaren sowie Kaffeespezialitäten & Kuchen
- Du pflegst, kontrollierst und präsentierst die Artikel
- Du bestellst Back- und Konditorwaren bei unserer eigenen Backstube
- Du gestaltest die Verkaufstheke verkaufsfördernd und optisch ansprechend

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – wenn du direkt große Brötchen backst, ist unter bestimmten Voraussetzungen auch eine Verkürzung möglich.

Nach bestandener Prüfung bist du Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Brot/Backwaren. Das Besondere an der Ausbildung ist, dass dir die verschiedenen Arbeitszeitmodelle eine individuelle Freizeitgestaltung ermöglichen.

Was sollte man dafür mitbringen?

- mind. Hauptschulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen
- Gute Ausdrucksfähigkeit
- Belastbarkeit und Ausgeglichenheit
- Teamfähigkeit
- Angenehmes Auftreten, gepflegtes Äußeres
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.100,- €
2. Lehrjahr	1.200,- €
3. Lehrjahr	1.350,- €

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Fleischerei (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Fokus: Handwerk, Service, frische Lebensmittel

Vorteile: Lende gut, alles gut!

Als Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk lernst du alles über Qualitätssicherung und Verkaufsförderung und bekommst ein gutes Gespür für die Wünsche deiner Kundschaft. Mit deinen Ernährungs- und Zubereitungstipps machst du ihr Grillfest zu einem vollen Erfolg.

Beratung von Kunden/Kundinnen zu frischen Wurstwaren und Fleischprodukten sowie deren Zubereitung

- Du pflegst, kontrollierst und präsentierst die Ware
- Du lernst, Fleisch richtig zu verarbeiten
- Du gestaltest die Verkaufstheke verkaufsfördernd und optisch ansprechend
- Du entwickelst eigene Kreationen für Plattenservice, Geschenkservice und Fingerfood

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich.

Nach bestandener Prüfung bist du Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Fleischerei. Das Besondere an der Ausbildung ist, dass dir die verschiedenen Arbeitszeitmodelle eine individuelle Freizeitgestaltung ermöglichen. Ist das ganz nach deinem Geschmack?

Was sollte man dafür mitbringen?

- mind. Hauptschulabschluss
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Freude am Kontakt mit Menschen und sprachliches Talent
- Organisationstalent
- Angenehmes Auftreten, gepflegtes Äußeres



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.150,- €
2. Lehrjahr	1.250,- €
3. Lehrjahr	1.500,- €



Fleischer/in (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Fokus: Lebensmittel, Fleisch, Produktion

Vorteile: Sei der Meister der Rippchen, Herr über Proteine und Fette - Zerleger Infernale!

Als Fleischer*in Fachrichtung Produktion lernst du alles über die Herstellung, Verarbeitung und Zerlegung von Fleischwaren. In unseren Produktionsbetrieben zeigen wir dir, wie aus Fleischstücken echte Spezialitäten werden.

- Du produzierst Fleischwaren und lernst die Herstellung von Wurstwaren
- Du bereitest Fleischprodukte für den Verkauf vor
- Du verpackst Fleischwaren
- Du veredelst Fleisch zu Spezialitäten

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – eine Verkürzung ist möglich. Nach bestandener Prüfung bist du Fleischer*in.

Während der Ausbildungszeit lernst du, wie du Fleisch- und Wurstwaren behandelst, wie du mit Lebensmitteln umgehst und wie du Fleisch zu Spezialitäten veredelst – eine Ausbildung, die sich durch tolles Teamwork auszeichnet - mit garantiert sicherem Arbeitsplatz!

Was sollte man dafür mitbringen?

- mind. Hauptschulabschluss
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Geschicklichkeit
- Ordnungssinn
- Rasche Auffassungsgabe
- Organisationstalent



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.150,- €
2. Lehrjahr	1.250,- €
3. Lehrjahr	1.500,- €

Koch/Köchin (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Fokus: Kochen, Lebensmittel, Handwerk, Produktion

Vorteile: Köche sterben nie - Sie geben nur den Löffel ab!

In deiner Ausbildung als Koch/Köchin ist nicht nur Geschmack, sondern auch viel Kreativität gefragt. Du lernst alles über Speisen, Menüregeln und Hygienevorschriften. Du hilfst mit, Veranstaltungen auszurichten & du stehst wie mit kaum einem anderen Beruf für die Philosophie unseres Unternehmens: Frische - Qualität & Service.

- Du kochst für unsere Kundinnen und Kunden
- Du bereitest unterschiedliche Gerichte sowie verschiedene Beilagen & Salate
- Du nimmst Bestellungen entgegen und setzt sie um
- Du lernst systemische Gastronomie kennen

Deine Ausbildung dauert drei Jahre – unter bestimmten Voraussetzungen ist auch eine Verkürzung möglich. Nach erfolgreich bestandener Prüfung bist du Koch/Köchin.

Während der Ausbildungszeit durchläufst du mehrere Tätigkeitsfelder: Du lernst alles über die verschiedenen Bereiche der Speisen- und Getränkekunde und sicherst die Qualität unserer Lebensmittel. Zudem hältst du die gesetzlichen Hygienebestimmungen für Küchen ein. Bei einer Ausbildung in unserem Betrieb garantieren wir dir geregelte Arbeitszeiten.

Was sollte man dafür mitbringen?

- mind. Hauptschulabschluss
- Teamfähigkeit
- Guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Hohe Belastbarkeit
- Hohes Maß an Kreativität



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.000,- €
2. Lehrjahr	1.100,- €
3. Lehrjahr	1.300,- €



Konditor/in (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Fokus: Lebensmittel, Handwerk, Produktion

Vorteile: Besser backen als Mutti!

Als Konditor*in kannst du deiner kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen, denn du lernst alles, was du brauchst, um Torten, Kuchen und viele weitere leckere Konditoreiwaren herzustellen. Klingt lecker, oder?

- Du stellst Konditoreiwaren nach Vorgabe her und nutzt kreativen Spielraum
- Du berechnest Zutaten und teilst sie ein
- Du lernst alles über eine hygienische Produktion
- Du lernst alles über das richtige Timing von Backzeiten

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich. Danach bist du Konditor*in.

Während der Ausbildungszeit lernst du die Eigenschaften von Schokolade und Zucker als Rohstoffe für qualitativ hochwertige Spezialitäten kennen. Du stellst kreative Kuchen- und Tortencreationen sowie weitere Konditoreiwaren nach Saison her. Deine Ausbildung ist zukunftssicher und ist der erste Schritt zum Handwerksmeister/zur Handwerksmeisterin.

Was sollte man dafür mitbringen?

- mind. Hauptschulabschluss
- Handwerkliches Geschick
- Selbstständiges Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Gute sensorische Wahrnehmung
- Sinn für Ästhetik
- Kreativität
- Freude mit Umgang mit Lebensmitteln



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.000,- €
2. Lehrjahr	1.100,- €
3. Lehrjahr	1.300,- €

Bäcker/in (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Fokus: Backen, Handwerk, Lebensmittelproduktion

Vorteile: Freizeit, wenn alle anderen arbeiten!

Die Ausbildung zum/zur Bäcker*in ist nicht nur was für Frühaufsteher*innen: Hier lernst du, wie man frische Brötchen backt. Du erfährst alles über Zutaten, Rezepturen und Herstellungsprozesse verschiedenster Backwaren wie Brot, Brötchen & Gebäck. Du hast eigene Ideen für Backkreationen? Wir freuen uns drauf!

- Du produzierst Teige in all ihrer Vielfalt
- Du stellst Brot und Backwaren nach Vorgabe her und nutzt kreativen Spielraum
- Du berechnest Zutaten und teilst sie ein
- Du lernst alles über eine hygienische Produktion

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – unter bestimmten Voraussetzungen ist auch eine Verkürzung möglich. Danach bist du Bäcker*in.

Durch den Einsatz moderner Maschinen, die den/die Bäcker*in körperlich entlasten, eignet sich die Ausbildung auch sehr gut für Bewerber/Bewerberinnen, die sich das körperlich eigentlich nicht zutrauen. Mit regelmäßigen betriebsinternen Schulungen bereiten wir dich auf die Zukunft vor. So kannst du dich unter anderem zum/zur Meister/in weiterbilden oder zum/zur Abteilungsleiter/in hocharbeiten - ein Extrapbonus, den du jederzeit für dich nutzen kannst!

Was sollte man dafür mitbringen?

- mind. Hauptschulabschluss
- Guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Geschicklichkeit
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Umsicht und Planungsvermögen
- Freude an Gestaltung



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.000,- €
2. Lehrjahr	1.100,- €
3. Lehrjahr	1.300,- €



Kaufmann/frau für Büromanagement (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Fokus: Verwaltungsorganisation, EDV

Vorteile: Werde zur Queen of Termin!

Die Ausbildung zum/zur Kaufmann/frau für Büromanagement macht dich zu einem/einer Allrounder*in in Sachen Bürowirtschaft, Buchhaltung und Rechnungswesen. Eine Aufgabe, die stark von deinen Kommunikationsfähigkeiten lebt und viel Abwechslung im Arbeitsalltag verspricht.

- Du erledigst anfallenden Schriftverkehr
- Du kommunizierst mit internen und externen Kunden und Lieferanten
- Du bist für die Buchhaltung verantwortlich
- Du bearbeitest Aufträge
- Du erstellst Statistiken
- Du planst, organisierst und führst Arbeitsabläufe durch

Deine Ausbildung dauert drei Jahre. Nach bestandener Prüfung bist du Kaufmann/frau für Büromanagement – die Grundlage für branchen- und funktionsübergreifende Tätigkeiten.

Während der Ausbildung erwarten dich abwechslungsreiche Einsätze, bei denen du die Handhabung von Hard- und Software kennlernst. Bei uns als einem großen regionalen Unternehmen erhältst du eine umfassende Ausbildung mit vielen eigenverantwortlichen Tätigkeiten zum/zur Kaufmann/frau für Büromanagement.

Was sollte man dafür mitbringen?

- bevorzugt Mittlere Reife
- Gute Auffassungsgabe
- Gewandtheit im schriftlichen und mündlichen Ausdruck
- Geschick im Umgang mit dem PC
- Selbstständigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Angenehmes Auftreten, gepflegtes Äußeres



Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr	1.100,- €
2. Lehrjahr	1.200,- €
3. Lehrjahr	1.350,- €



Nach deiner Ausbildung



Starte durch mit dem Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP)

Welche Aufgaben hat eine Führungskraft? Was sagen die Geschäftszahlen aus? Wie lassen sich Mitarbeiter motivieren? Und welche Gesetze muss ein Vorgesetzter beachten? Auf diese und andere Fragen bekommst du in unseren Seminaren Antworten, damit du für deine Karriere gut gerüstet bist. Dabei kannst du das in den Seminaren Gelernte stets mit den Eindrücken aus dem Tagesgeschäft deines Arbeitsplatzes kombinieren. Auch der intensive Austausch in deiner Seminargruppe unterstützt die Einordnung der Lerninhalte in die Praxis. Im Markt wirst du – begleitet und mit Unterstützung – erste Erfahrungen als Nachwuchsführungskraft sammeln. Regelmäßiges Feedback hilft dir, dich persönlich weiterzuentwickeln.

Nachdem du das Programm erfolgreich beendet hast, stehen dir bei uns alle Wege offen, weiterzukommen. Du hast die Möglichkeit Leiter/in einer Abteilung / eines Marktes zu werden - wir finden gemeinsam einen Weg und den passenden Arbeitsplatz für dich.

Weiterbildung zum Handelsfachwirt (ADG)

Die Fortbildung zum Handelsfachwirt ist von der Akademie Deutscher Genossenschaften (ADG) zertifiziert. Bei den speziell auf die Bedürfnisse von EDEKA ausgerichteten Inhalten liegt der inhaltliche Fortbildungsschwerpunkt auf dem Bereich Marketing und Vertrieb.

Du erwirbst theoretisches Wissen, schärfst dein analytisches Denken und entwickelst sukzessive Führungskompetenz. Durch das Verstehen und Hinterfragen der Handelsprozesse kannst du eigenverantwortlich im Sinne des Unternehmenserfolgs handeln. So bist du in der Lage, Fach- oder auch Führungsverantwortung zu übernehmen, und qualifizierst dich für leitende Aufgaben.

Als erfolgreicher Absolvent hast du Zugang zum Bachelor-Studium, bei dem dir Teile der Fortbildung anerkannt werden.

Sicher dir dein iPhone 14 Pro - starte deine Ausbildung bei uns!



Bewirb dich jetzt für eine Ausbildung bei uns und sichere dir dein iPhone 14 Pro oder eine attraktive Prämie in Höhe von 800 €!

So geht's: Ausbildungsvertrag unterschreiben, Probezeit bestehen und kassieren. Nach bestandener Probezeit erhältst du die Möglichkeit zwischen einem iPhone 14 Pro (oder einem vergleichbarem Smartphone) ODER einer Megaprämie in Höhe von 800 € zu wählen.

Stand: August 2023 - zu einem späteren Zeitpunkt können neuere verfügbare Modelle gewählt werden.



Immer für euch da:
**In Schnaitsee, Gars,
Tacherting, Engelsberg
& 2 x Trostberg**
❤️ - lich willkommen!



Scherer's *Tägliche Fresche*



Werde Teil unseres Teams und schick uns deine Bewerbung!



Scherer Holding
GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 2
83530 Schnaitsee



personal@edeka-scherer.de
www.edeka-scherer.de





Starte deine Karriere bei uns!

Mit einer Ausbildung bei uns startest du deine Karriere in einem modernen Familienunternehmen mit einem Team von über 300 Mitarbeitern und einem starken Arbeitgeber in der Region. Wenn auch du Teil unseres Teams werden möchtest, dann bewirb dich! Übrigens: Mit einer Ausbildung bei uns spielst du ganz vorne mit, denn unsere Ausbildungsgehälter sind weit über dem Durchschnitt. Gerne bieten wir dir auch die Möglichkeit ein persönliches Praktikum bei uns zu machen und dir den Beruf genauer anzuschauen.

Mit unserer mittlerweile mehr als 115 Jahre dauernden Unternehmensgeschichte bieten wir eine Ausbildung auf höchstem Niveau in aktuell 8 verschiedenen Ausbildungsberufen, welche dir auf den nächsten Seiten genauer vorgestellt werden.

Und wer denkt, nach der Ausbildung ist bei uns Schluss, der irrt sich. Denn wir bieten neben internen Aufstiegsmöglichkeiten und der Besetzung von Führungspositionen auch attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten mit attraktiven Abschlüssen. So bieten wir z. B. interessante Lehrgänge wie die Ausbildung der Ausbilder oder die Weiterbildung zum/zur geprüften Handelsfachwirt*in an.

Lege den Grundstein deiner Karriere mit einer Ausbildung bei uns.

Herzlichst,

Georg Scherer, Geschäftsführer