

Einzelhandel - Lebensmittelhandel (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/1495>

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

Einzelhandelskaufleute im Bereich Lebensmittelhandel verkaufen Lebensmittel und beraten ihre Kundinnen und Kunden. Sie bestellen Waren, übernehmen Lieferungen und sorgen für eine fachgerechte Lagerung. Dabei achten sie auf die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Sie planen verkaufsfördernde Maßnahmen (z. B. Werbung) und setzen diese um. Außerdem dekorieren sie das Geschäftslokal passend zu den jahreszeitlichen Gegebenheiten (Weihnachten, Ostern etc.). Beim Verkauf ihrer Waren wickeln sie den Zahlungsverkehr ab. Für das Erledigen der anfallenden betriebswirtschaftlichen Tätigkeiten beherrschen sie den Umgang mit dem Computer.

Sie arbeiten in Betrieben des Lebensmitteleinzelhandels im Team mit ihren Berufskolleginnen/-kollegen und Hilfskräften und haben Kontakt zu Fachkräften aus anderen Abteilungen und ihren Kundinnen und Kunden.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- Fachkompetenz:
- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Datensicherheit und Datenschutz
- gute Beobachtungsgabe
- gute Deutschkenntnisse
- gutes Gedächtnis
- kaufmännisches Verständnis
- Zahlenverständnis und Rechnen

Sozialkompetenz:

- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungsfähigkeit
- Hilfsbereitschaft
- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

- Verkaufstalent

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Selbstvertrauen / Selbstbewusstsein

Weitere Anforderungen:

- gepflegtes Erscheinungsbild
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- Organisationsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise
- Umgang mit sozialen Medien

Tätigkeiten und Aufgaben

- Bedarf für die Warenbeschaffung und Durchführung der Warenbestellungen ermitteln
- Wareneingänge wie Lebens- und Genussmittel auf Qualität, Haltbarkeit, Frische und Aussehen kontrollieren
- Warenlieferungen koordinieren und administrativ bearbeiten (Protokolle, Listen führen)
- Waren übernehmen, kontrollieren, lagern und pflegen
- betriebliches Warensortiment vorbereiten und verkaufsgerecht präsentieren, Aktionen und Sonderangebote platzieren, Feinkostprodukte arrangieren
- Kundinnen/Kunden über die Aufbewahrung, die Zusammenstellung, die Zubereitung, das Servieren und den Verzehr von Nahrungs- und Genussmitteln beraten
- Kundinnen/Kunden bei der Produktauswahl beraten, Verkaufsgespräche führen, Serviceleistungen (z. B. Hauszustellungen) anbieten
- Bestellungen und Aufträge entgegennehmen und abwickeln; inklusive Rechnungslegung und Zahlungsverkehr
- Reklamationen behandeln
- bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene mitwirken