

# Lebensmittelfachverkäuferin: Ein Job mit Geschmack

Mein Beruf  
ist ...



AUSBILDUNG 2013

21. Mai: Medizinische/r Fachangestellte/r

▶ 28. Mai: Lebensmittelfachverkäufer/in

4. Juni: Florist/in

Wohin nach der Schule?  
Die HAZ weist den Weg  
und stellt jeden Dienstag  
Ausbildungsberufe in der  
Region vor.

**Hildesheim** (hüb). Hausmacher-Mettwürste baumeln hinterm Tresen der Landschlachtere Hanke. Roastbeef, Leberpastete und Salami zieren die Front der Auslage. Wer die Filiale in der Gravelottestraße besucht, wird fröhlich begrüßt – von Angelina Bahr. Die 17-Jährige ist im zweiten Ausbildungsjahr zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, mit dem Schwerpunkt Fleischerei.

„Das ist mein Traumberuf“, sagt die junge Hildesheimerin. Und wie sie da so gut gelaunt hinter der Theke steht, glaubt man es ihr sofort. Dabei wollte sie eigentlich was ganz anderes machen. Ihr Wunsch: Kfz-Mechatronikerin. Doch bei einem Berufsberatungsgespräch in der Handwerkskammer fragte sie der Sachbearbeiter: „Wie wäre denn ein Job mit Fleisch?“ Für die damalige Renataschülerin unbekanntes Terrain, trotzdem absolvierte sie in der zehnten Klasse ein einwöchiges Praktikum bei der Landschlachtere Hanke. Und war ab dem ersten Tag begeistert – vom Team, der Stimmung, den Kunden und besonders von der kreativen Arbeit.

Nach ihrem Realschulabschluss 2011 fing sie deshalb ihre Lehre dort an. Angelina Bahrs Tag fängt um 6 Uhr an, Feierabend ist zwischen 13 und 14 Uhr. „Ich dekoriere die Theke täglich neu und bereite Wurst- und Käseplatten für die Kunden zu“, berichtet sie. Dazu gehört auch, Gemüse wie Gurken oder Möhren als schmückende Beilagen in Form zu schnitzen oder Salamischeiben wirkungsvoll in



Angelina Bahr hat ihren Traumberuf gefunden: Als Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk kennt sie 1000 Wurstsorten und deren Inhaltsstoffe. Foto: Gossmann

Rosen-Optik zu falten und in der Auslage zu drapieren. „Mir macht es Spaß, mich künstlerisch auszuleben“, sagt Angelina Bahr. In ihrer Gestaltung bekommt sie freie Hand.

Doch die 17-Jährige hat nicht nur ein Auge für das Schöne, sondern hat auch geballtes Wissen parat. 1000 Artikel hat die Fleischerei Hanke im Sortiment, dazu kommen etliche Käsesorten. Angelina Bahr kennt die angebotenen Fleischerei- und Molkereierzeugnisse und informiert ihre Kunden über Geschmack, Verwendung, Nährwert und Inhaltsstoffe. Gerade die Zutatenliste spielt eine immer größere Rolle: Denn es gibt mehr und mehr Menschen mit Unverträglichkeiten wie etwa Laktoseintoleranz.

Nach dem Motto „Versuch macht klug“ probiert sich Angelina Bahr selbst durch

die Produktpalette: „Man muss ja wissen, was man verkauft“, sagt sie. Mit der Folge, dass ihr Appetit auf Wurst und Fleisch gewachsen ist. Früher habe sie eher selten zu diesen Lebensmitteln gegriffen, heute gehöre „zum Gemüse immer ein Stück Fleisch“. Nur Aspik-Waren sind immer noch nicht so ihr Ding.

Geekelt hat sich Angelina Bahr nie vor dem Umgang mit Kotelett, Blutwurst und Co. Ihre Großtante hat eine Schlachtere in Peine. Und: „Ich habe früher mit Oma und Opa gekocht, vielleicht habe ich daher keine Berührungsängste“, überlegt sie. Außerdem gehe es in ihrem Berufsalltag sehr sauber zu. Hygiene ist oberstes Gebot. „Mehr als 50 Prozent meiner Tätigkeit ist saubermachen.“ Nicht ohne Grund trägt die junge Frau Kittel und Schürze. Mit speziellen Seifen und Desin-

fektionsmittel bleiben ihre Hände keimfrei. Ein gepflegtes Äußeres ist ein Muss in der Branche. „Wir sehen gerne, wenn eine Mitarbeiterin geschminkt und gut frisiert ist“, sagt Britta Hanke, Assistentin der Geschäftsführung und mit Gisela Göhmann zuständig für die Filialbetreuung. Auch dezente Piercings wie Angelina Bahr eines trägt, sind akzeptabel. Lediglich lackierte, lange Fingernägel mit Strasssteinchen sind aus Gründen der Sauberkeit tabu. Ebenso wie sichtbare Tattoos, etwa an den Unterarmen. „Es gibt eben Kunden, die sich daran stören“, erklärt Hanke.

Die Diplom-Ingenieurin selbst hingegen stört sich nur an einer Sache: Das Fleischerhandwerk hat ein schlechtes Image, findet sie. „Im Krimi ist der Metzger dick, unattraktiv, trägt eine blutige Schürze und ist so intelligent wie ein halber Meter Feldweg.“ Und dieses Bild geistert durch viele Köpfe. Auch im Freundeskreis von Angelina Bahr. Doch sie verteidigt ihre Berufswahl: „Ich habe Spaß an dem was ich mache“, sagt sie. Als fröhlicher Mensch, der viel lacht, schätzt sie vor allem den Umgang mit den Kunden. Wer sich für diesen Beruf entscheidet, sollte daher redegewandt, höflich und geduldig sein, gerade gegenüber älteren Menschen, die manchmal etwas mehr Zeit bräuchten, findet Angelina Bahr. „Ein Miesepeter kommt hier nicht weit.“ Auf die Frage, was ihr nicht so gefällt: „Eigentlich mache ich alles gerne.“ Egal ob es darum geht, die Theke einzuräumen und bei Bedarf nachzufüllen, Schnitzel zu schneiden, Snacks zuzubereiten, mit Kunden Gespräche zu führen oder Bestellungen aufzunehmen. Lediglich das lange Stehen habe ihr anfangs zu schaffen gemacht, sei jedoch „reine Gewöhnungssache“.

Angelina Bahr will nach ihrer Prüfung zunächst weiter arbeiten. Irgendwann

## STECKBRIEF

### AUSBILDUNGSBERUF:

▶ Lebensmittelfachverkäufer/in

### AUSBILDUNGSDAUER:

▶ 3 Jahre, Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich

### SCHULABSCHLUSS:

▶ (Fach-) Abitur, Realschul- oder Hauptschulabschluss

### VERGÜTUNG:

- ▶ 1. Ausbildungsjahr: 430 Euro
- ▶ 2. Ausbildungsjahr: 530 Euro
- ▶ 3. Ausbildungsjahr: 620 Euro

möchte sie den Platz hinterm Tresen allerdings tauschen und ihr Wissen an den künftigen Verkäufer-Nachwuchs weitergeben. Die Zukunftsaussichten sind „gut“, sagt Hanke. „Essen ist krisensicher.“ Ob Filialleitung, Lebensmitteltechniker oder mit Meistertitel in der Berufsschule als Ausbilder arbeiten – es gibt viele Möglichkeiten. Bis zu acht Ausbildungsplätze im Verkauf vergibt die Landschlachtere Hanke. Wer gut ist, hat die Chance, übernommen zu werden.



Alle Teile der Serie finden Sie bei der HAZ im Internet zum Nachlesen unter [www.hildesheimer-allgemeine.de/azubi](http://www.hildesheimer-allgemeine.de/azubi).