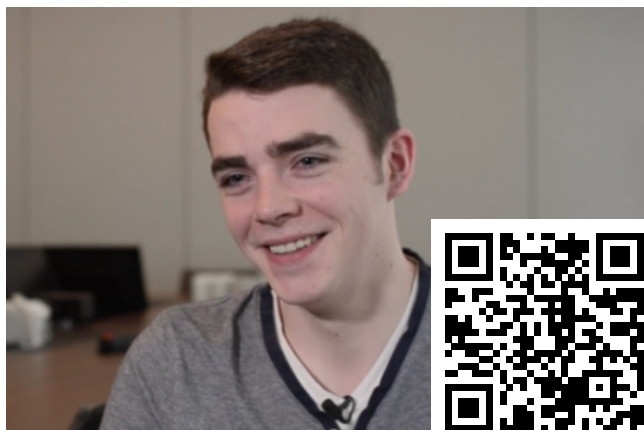


Auszubildender Fleischer



MARCEL BALTES

EDEKA, Bad Neuenahr-Ahrweiler

“Man muss sich selbst treu und authentisch bleiben. Wenn man einen Traum hat, muss man diesen verfolgen - egal was kommt.”



zu meiner Videostory

<https://www.whatchado.com/de/stories/marcel-baltes>

DIE WICHTIGSTEN FAKTEN ZU MEINEM BERUF

SCHULWISSEN	Mathematik, Biologie
SCHULABSCHLUSS	mind. Hauptschulabschluss
UNTERNEHMENSART	Lebensmitteleinzelhandel
ARBEITSUMFELD	im Markt

EIN TYPISCHER TAGESABLAUF

Derzeit mache ich meine Ausbildung zum Fleischer mit Schwerpunkt auf Kundenberatung und Verkauf. Während der Arbeitswoche bin ich entweder hinter der Theke oder in der Produktion. In der Produktion bin ich für die Vorbereitung zuständig und Sorge dafür, dass die Theke voll und die Ware frisch ist. An der Theke kümmere ich mich natürlich vor allem um die Kunden, stelle aber auch Salate und Platten her. Einmal pro Woche bin ich in der Berufsschule und vertiefe die Inhalte theoretisch.

WAS MIR AN MEINEM JOB BESONDERS SPASS MACHT

Edeka kümmert sich sehr um Auszubildende. Es werden viele Weiterbildungen und Seminare angeboten und der Spaß steht an vorderster Stelle. Sehr cool war beispielsweise das Programm "Mega Azubi" bei dem ich mitgemacht und sogar das Finale erreicht habe. Das war eine super witzige aber auch lehrreiche Erfahrung.

WAS MAN AUCH BEDENKEN SOLLTE

Eine Herausforderung ist, mit den Kunden umgehen zu können und alle Wünsche zu erfüllen. Die Frische muss außerdem immer beibehalten werden und bei der Arbeit mit den Messern und Knochensägen muss darauf geachtet werden, dass man sich nicht verletzt und die Maßstäbe beibehält.

MEIN PERSÖNLICHER TIPP AN BERUFSEINSTEIGER

Für die Ausbildung braucht man vor allem Kontaktfreudigkeit und muss mit Kunden umgehen können. Außerdem ist es wichtig auf die Hygiene zu achten, die in der Fleisch- und Wurstabteilung das A und O ist. Und natürlich sollte man auf Pünktlichkeit achten.

