

1. Bayerische Fleischerschule Landshut: Quereinsteiger nachhaltig weiter qualifizieren

Der Fachkräftemangel an der Verkaufstheke spitzt sich zu.
Ein neuer Kurs in Landshut bereitet Quereinsteiger
praxisnah auf den Verkauf im Fleischerhandwerk vor.



Der Premierenkurs von „Fit für die Verkaufstheke“ findet vom 20. bis 23.01.2025 in Landshut statt. © Beigestellt

Gesunkene Lehrlingszahlen, anstehende Pensionierungen, Ausfälle wegen Krankheit oder beruflicher Umorientierung: Der **Fachkräftemangel** an der Verkaufstheke spitzt sich weiter zu. Daher werden Quereinsteiger:innen heute mit Handkuss empfangen.

Doch es braucht den richtigen Input, damit Branchenneulinge schnell ankommen, die Kundschaft optimal beraten und

erfolgreich das Sortiment verkaufen können.

Im Januar 2025 startet der erste Kurs „Fit für die Verkaufstheke – Basis für **Quereinsteiger**“ an der **1. Bayerischen Fleischerschule** mit einem vielseitigen Programm, um Branchenneulinge und Wiedereinsteiger optimal einzustimmen.

Onboarding entscheidend

„Geeignete Fachkräfte, gerade für die Verkaufstheke im Spezialitätenbereich zu finden, gleicht häufig einer Suche nach der Nadel im Heuhaufen“, stellt **Barbara Zinkl-Funk**, Schulleiterin der 1. Bayerischen Fleischerschule fest. Sollte die Mitarbeitersuche erfolgreich gewesen sein, ist der erfolgreiche Einstieg, also das „Onboarding“ für viele Mitarbeiter:innen entscheidend.

Da Branchenneulinge oft aus der Gastronomie oder anderen Dienstleistungsberufen zum Metzgerhandwerk wechseln, sind Freundlichkeit, Kundenorientierung und Einsatzbereitschaft bereits ausgeprägt.

„Richtig Spaß macht verkaufen allerdings erst, wenn ich das Know-how über die Produkte und das Sortiment habe“, ist sich **Timo Dollinger**, Fachdozent an der 1. BFS, sicher. Doch für eine umfassende Vermittlung zu Warenkunde und Co. ist von Betriebsseite oftmals aufgrund der angespannten Personaldecke nur wenig Zeit.



Auch das Erstellen von dekorativen Wurstplatten steht für die Quereinsteiger auf dem Lehrplan. © Beigestellt

Vier vielseitige, kompakte Kurstage

Der Premierenkurs von „Fit für die Verkaufstheke“ findet vom 20. bis 23.01.2025 in Landshut statt. „Ideal für viele Betriebe nach einem anstrengenden Weihnachtsgeschäft den ruhigeren Januar zu nutzen, um Mitarbeitende für die Ostersaison zu stärken“, wirbt **Fritz Huber**, fachtechnischer Leiter an der 1. BFS. Neben theoretischen Grundlagen wie Waren- und Verkaufskunde wird viel Wert auf die Praxis gelegt: traditionelle und moderne Zuschnitte bei Rind, Schwein und Hühnchen und deren Zubereitung stehen dabei ebenso auf dem Lehrplan wie

das Erstellen von dekorativen Wurstplatten.

Damit an der Wursttheke richtig beraten werden kann, werden gemeinsam mit den Teilnehmenden Brüh-, Koch- und Rohwürste hergestellt. „Die eigene Erfahrung bei der Produktion lässt Kundengespräche und Produktauslobungen ein völlig neues Niveau erreichen“, attestiert Dollinger. Finalisiert wird der Kurs durch aktive Trainings, bei denen das neu erworbene Wissen angewandt wird.

Nachhaltig gedacht

Eine durchdachte Warenpräsentation, die Verwertung und Veredelung von Fleischteilen sowie lösungsorientiertes Handeln in den Läden sind wertvolle Werkzeuge für Quereinsteiger. Doch was passiert im Nachgang wieder in der Praxis angekommen?

Timo Dollinger steht auch nach dem Kurs für Fragen zur Verfügung. Oft kämen konkrete Nachfragen genau dann, wenn man wieder an der Theke steht, erläutert Dollinger. Und falls weiterer Bedarf besteht, kommt Dollinger auch gerne vor Ort, denn „nur nachhaltige Bildung lohnt sich!“, ist Zinkl-Funk überzeugt. „Bei uns lautet das Motto: Bildung all inclusive“, bestätigt Zinkl-Funk.

Zahlreiche Absolvent:innen aus Österreich waren schon in Landshut, um sich weiterzubilden und können von dieser in Landshut gelebten Praxis berichten. Übernachtungsangebote werden ebenso vermittelt, wie auf Wunsch ein Abendprogramm, das den Austausch unter den Teilnehmenden fördert. Denn auch von diesem Netzwerk profitiere man über den Kurs hinaus, bestätigt Huber. „Melden Sie Ihre Quereinsteiger für diesen Kurs an und schaffen Sie Zufriedenheit bei Mitarbeitenden, Kund:innen und natürlich auch für sich!“, rät Zinkl-Funk.

Die hohe Bildungsqualität an der Landshuter Fleischerschule wird nach der DIN ISO 9001:2015 im Rahmen von externen Audits jährlich mit Bestnoten bestätigt. Um den hohen qualitativen Anspruch zu erfüllen, ist der Kurs auf 15 Personen begrenzt.

Weitere Termine

Jänner, Landshut 456. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur

Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.
MK 456 Teile I-IV: 08.01.-30.03.2025

Jänner, Landshut

Fit für die Verkaufstheke - Basis für Quereinsteiger

Fleisch und Wurst sind Ihre Leidenschaft und Sie möchten täglich Ihre Kunden begeistern? Bisher fehlte Ihnen jedoch die Gelegenheit, Ihr Wissen im Bereich Verkauf und Warenkunde zu festigen?

Termin 20.01.-23.01.2025

Februar, Landshut

Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

MK 456 Teile I-IV:

Termine 03.-11.02. & 29./30.03.2025

Februar, Landshut

Wurst- und Schinkensommelier Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und/oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team!

Termin 22.02.-28.02.2025

März, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ, von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte - für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

Termin 24.03.-28.03.2025

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at