



**FÜR UNSERE
AZUBIS**

DIE ZUKUNFT IHRER AUSBILDUNG BEGINNT HIER

➡➡ MIT DEN WORKSHOPS DER
EDEKA FOOD ACADEMY
STARTER



STARKE AZUBIS. STARKE BETRIEBE.

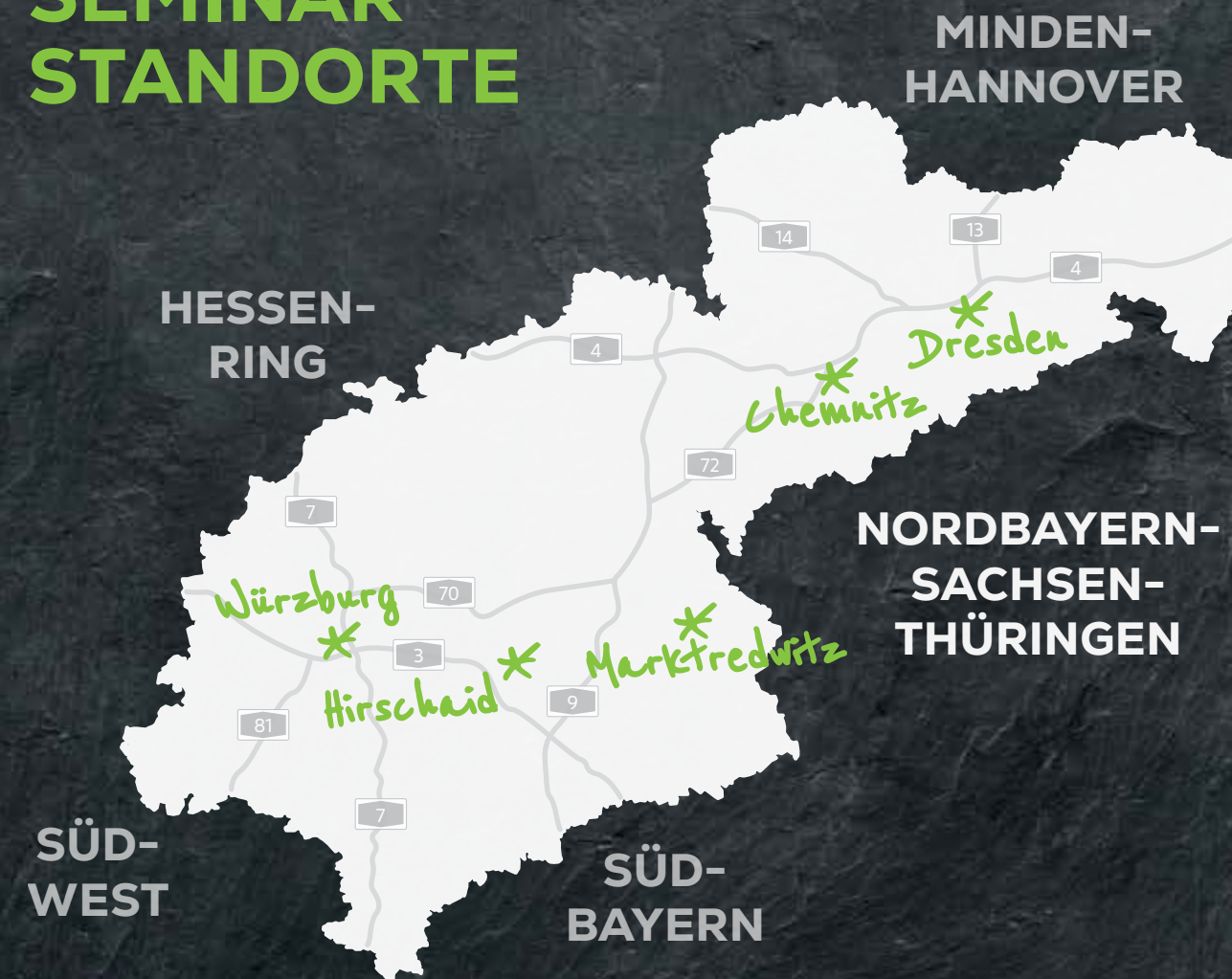
Eine gute Ausbildung ist der Schlüssel zu langfristigem Erfolg – für Ihre Azubis und für Ihren Markt. Mit den Workshops der EDEKA Food Academy Starter investieren Sie gezielt in die Fach- und Persönlichkeitsentwicklung Ihrer Nachwuchskräfte – **MODERN, PRAXISNAH UND MIT ECHTER BEGEISTERUNG.**

UNSERE ⇒⇒ WORKSHOPS SIND MASSGESCHNEIDERT ⇒⇒ FÜR ALLE KAUFMÄNNISCHEN AZUBIS IM EINZELHANDEL

- ⌘ KAUFLEUTE IM EINZELHANDEL
- ⌘ VERKÄUFER/-INNEN
- ⌘ INTEGRIERTE HANDELSFACHWIRTE/-INNEN
- ⌘ FRISCHESPEZIALISTEN/-INNEN

SCHON JETZT SETZEN ÜBER 90 % UNSERER AUSBILDUNGSBETRIEBE AUF DIE EDEKA AUSBILDUNGSSEMINARE (EAS) – mit spürbarem Erfolg. Ihre Auszubildenden profitieren von unseren erfahrenen Trainerinnen und Trainern mit Praxiserfahrung – direkt in Ihrer Region!

UNSERE SEMINAR STANDORTE



IHRE ➡➡➡ **VORTEILE** ALS AUSBILDUNGSBETRIEB

» GEMEINSAMER AZUBISTARTER DAY –

ein motivierender Kick-off für alle neuen Auszubildenden.

» WETTBEWERBSVORTEIL SICHERN –

Auszubildende, die gefördert werden, bleiben motiviert und loyal.

» MEHR QUALITÄT IM MARKT –

Bessere Kundenberatung, höhere Eigenverantwortung, mehr Engagement.

» AKTUELLE UND PRAXISNAHE INHALTE –

Mit modernen Workshopformaten, echten Lernsituationen und spannenden Wettbewerben.

» BLENDED LEARNING UND DIGITALE TOOLS –

für nachhaltigen Lernerfolg auch zwischen den Workshops.



» EINBINDUNG DES AZUBIGUIDES –

zur Förderung der Eigeninitiative.

» UNSERE TRAINER UND TRAINERINNEN ALS FESTE ANSPRECHPERSONEN –

zu allen Themen rund um die Ausbildung: für Sie als Betrieb und für Ihre Azubis.

» PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG INKLUSIVE –

unsere Workshops stärken Selbstvertrauen und Auftreten.

» GEMEINSAM DEN ABSCHLUSS FEIERN –

unsere Absolventenfeier hat schon den ein oder anderen legendären Abend hervorgebracht.

Stefan Legat, Aufsichtsratsvorsitzender & Inhaber EDEKA Legat

„Unsere Azubis kommen oft mit Fragezeichen und gehen mit Ausrufezeichen! Die Workshops bringen nicht nur Fachwissen, sondern auch Mut, Selbstvertrauen und echten Teamgeist. Danach merkt man richtig: Die packen jetzt mit anderen Augen an!“

WARUM ANDERE AUSBILDUNGSBETRIEBE IHRE AZUBIS ZU UNS SCHICKEN

André Fasold, EDEKA Ammon

„Unsere Azubis profitieren von den Workshops, weil sie dort praxisnahes Wissen erhalten, das sie sofort im Kundenkontakt nutzen können. Die Seminare ergänzen unsere betriebliche Ausbildung ideal, weil sie unseren Azubis neue Perspektiven bieten und Themen vertiefen, die im Alltag oft zu kurz kommen. Unsere Nachwuchskräfte entwickeln nach einem Workshop mehr Sicherheit im Umgang mit Kunden und bringen praxisnahes Wissen direkt in ihre tägliche Arbeit ein.“

Elise Wohlgemuth, EDEKA Scheller

„Die Workshops der Food Academy sind für unsere Azubis eine tolle Abwechslung zum Arbeits- und Berufsschulalltag. Sie lernen dort praxisnah, probieren selbst Produkte aus und bauen eine stärkere Bindung zum Thema Lebensmittel auf. Das stärkt nicht nur das Fachwissen, sondern auch die Begeisterung für die Marke EDEKA.“

Kevin Simon, EDEKA Scheller

„Unsere Azubis schätzen besonders den Austausch mit anderen Auszubildenden in der Region. Sie werden gefordert und gefördert, sammeln neue Erfahrungen und wachsen über sich hinaus. Gleichzeitig bietet die Food Academy eine wertvolle Vorbereitung auf die Prüfungen – mit Spaß und echter Relevanz für die Praxis.“

Jenny Beyer, EDEKA Büto

„Unsere Azubis gewinnen durch die Workshops an Selbstvertrauen und Sicherheit. Sie lernen praxisnah und haben danach einfach richtig Lust, ihr Wissen direkt einzubringen. Die Seminare stärken die Kompetenz unserer Nachwuchskräfte und sorgen dafür, dass sie von Anfang an kundenorientiert arbeiten. Das macht sich spürbar im Team und in der Qualität der Arbeit bemerkbar. Unsere Azubis sind nach den Workshops motivierter und viel souveräner im Umgang mit Kunden. Sie übernehmen Verantwortung und bringen frische Ideen mit.“



STEP ONE

1. AUSBILDUNGSJAHR

» DEIN EINSTIEG IN DIE AUSBILDUNG – MIT POWER, PRAXIS UND PERSÖNLICHKEIT

Herzlich willkommen in der Food Academy Starter!

Mit STEP ONE beginnt deine ganz persönliche Azubi-Reise bei EDEKA. Acht interaktive Workshops begleiten dich im ersten Ausbildungsjahr – praxisnah, erlebnisorientiert und mit jeder Menge Teamspirit. Gemeinsam entwickeln wir die wichtigsten fachlichen, persönlichen und sozialen Kompetenzen.

» FÜR EUCH, LIEBE AUSBILDERINNEN UND AUSBILDER:

Mit STEP ONE schaffen wir gemeinsam eine starke Basis für die Ausbildung eurer kaufmännischen Azubis. Die Workshops greifen zentrale Themengebiete der Ausbildung auf, fördern die Eigenverantwortung der Azubis und stärken die Motivation. So entsteht von Anfang an, ein wertvoller Rahmen für Entwicklung und Bindung.



UNSERE WORKSHOPS IM ÜBERBLICK

LEVEL	WORKSHOP-NAME	INHALTE
1	Stark Starten – Ausbildung meistern	Einführung in die Ausbildung, EDEKA kennenlernen, AzubiGuide, Lernmethoden & Erwartungen klären
2	Cool Kommunizieren – Gemeinsam gewinnen	Kommunikationsregeln, Feedback geben & nehmen, Kritik äußern, aktiv zuhören
3	Rechnen & Ernährung – Deine Basis für den Job	Grundlagen des Rechnens im Handel & Einführung in gesunde Ernährung
4	Snack dein Wissen – Zahlen & Ernährung	Vertiefung der Rechenkenntnisse & Ernährungskompetenz
5	Frisch & Fruchtig – O&G erleben	Erlebnis Obst, Gemüse & Kräuter: Warenkunde & Umgang mit Frischeprodukten
6	Cool & Cremig – MoPro & TK verstehen	Wissenswertes zu Milchprodukten & Tiefkühlware, Umgang und Lagerung
7	Saubere Sache – Hygiene & QS in der Praxis	HACCP, Hygienevorgaben, Qualitätssicherung & Vorbereitung Zwischenprüfung
8	Ich kann was! – Stärken entdecken & nutzen	Persönlichkeitsentwicklung mit dem Persolog-Teenagerprofil, Selbstreflexion

STEP TWO

2. AUSBILDUNGSJAHR

DU WÄCHST WEITER – KOMPETENZ, KLARHEIT, KUNDENPOWER

Im zweiten Ausbildungsjahr geht es richtig ans Eingemachte: Du vertiefst dein Fachwissen, schärfst deine Rechen- und Beratungskompetenz und nimmst Kurs auf deine Prüfungen. In acht aufeinander aufbauenden Workshops (Level 1–8) bringen wir dich gezielt weiter – praxisnah, lebendig und auf Augenhöhe.

FÜR EUCH, LIEBE AUSBILDERINNEN UND AUSBILDER:

STEP TWO ist die nächste Entwicklungsstufe für eure Auszubildenden. Die Inhalte sind stärker handlungs- und prüfungsorientiert, stärken Selbstvertrauen und Selbstwirksamkeit. So entsteht eine Ausbildung, die nicht nur begleitet – sondern begeistert.



UNSERE WORKSHOPS IM ÜBERBLICK

LEVEL	WORKSHOP-NAME	INHALTE
1	Kunden verstehen – Beratung, die wirkt	Kundentypen erkennen, Kunden aktiv beraten und einen Kompetenznachweis erarbeiten
2	Von 0 auf Marke – Werbung, die hängen bleibt	Marken- und Werbekompetenz mit Fokus auf Wiedererkennung und Sortimentsverständnis
3	Zahlenschmiede – So kalkulierst du clever	Grundlagen der Kalkulation und Preisbildung im Einzelhandel
4	Waren im Blick – Von der Rampe ins Regal	Logistik verstehen, Wareneingang und Lagerung für die Praxis verstehen
5	Rechnen wie ein Profi – Anwendung in der Praxis	Vertiefung der Kenntnisse im Rechnungswesen mit Fokus auf Kalkulation und Anwendung im Verkaufsalltag – Sortiment „Bier“
6	Verkaufen mit Verantwortung – Spirituosen verstehen	Verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol und kompetente Beratung im Sortiment „Spirituosen“
7	Schriftlich stark – Fit für die Prüfung	Vorbereitung auf die schriftliche Abschlussprüfung
8	Mündlich meistern – Selbstsicher auftreten	Training für die mündliche Abschlussprüfung, Auftreten und Kommunikation



STEP THREE

3. AUSBILDUNGSJAHR

» JETZT WIRD'S PROFESSIONELL –
VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN UND
PRÜFUNGEN MEISTERN

Du bist fast am Ziel! Im dritten Ausbildungsjahr geht es um das große Ganze: betriebswirtschaftliches Verständnis, Führungsverhalten, Prüfungsfitness – und den Übergang vom Azubi zum Profi. Mit STEP THREE machst du dich bereit für den Abschluss – fachlich topfit, mental gestärkt und mit echtem Praxisblick.

» FÜR EUCH, LIEBE AUSBILDERINNEN
UND AUSBILDER:

Mit STEP THREE bereiten wir gemeinsam die letzten Etappen der Ausbildungszeit vor. Ziel ist es, die Azubis in ihrer Eigenverantwortung zu stärken, ihre unternehmerische Perspektive zu erweitern und sie erfolgreich in die Prüfungen zu führen.

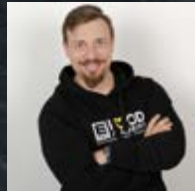


UNSERE WORKSHOPS IM ÜBERBLICK

LEVEL	WORKSHOP-NAME	INHALTE
1	Profis in Action – Handelsprozesse verstehen	Abläufe und Zusammenhänge im Einzelhandel erkennen und gestalten
2	Verträge? Klar geregelt!	Kaufverträge, Störungen und rechtliche Grundlagen praxisnah bearbeiten
3	Erfolg im Blick – Wirtschaftlich mitdenken	Kennzahlen und Erfolgsrechnung verstehen und anwenden
4	Mach dein Ding – Auf dem Weg zur Selbstständigkeit	Grundlage & Vorbereitung unternehmerische Selbstständigkeit
5	Menschen verstehen – Teams gestalten	Mitarbeiterführung, Verhalten erkennen und Teams entwickeln
6	Fit für den Endspurt – Schriftliche Prüfung	Letzte Vorbereitung auf die schriftliche Abschlussprüfung
7	Zeig, was du kannst – Mündliche Prüfung meistern	Selbstsicher und souverän in die mündliche Prüfung starten

DAS FOOD ACADEMY → **STARTER TEAM**

STELLT SICH VOR



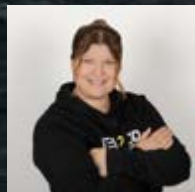
Jonas Hartmann

Personalentwickler
Standort: Nürnberg



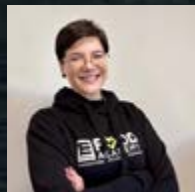
Florian Wirsching

Personalentwickler
Standort: Marktredwitz



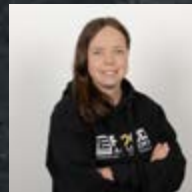
Verena Löhlein

Personalentwicklerin
Standort: Würzburg



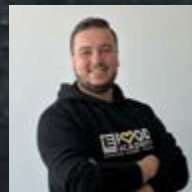
Nina Marx

Personalentwickler



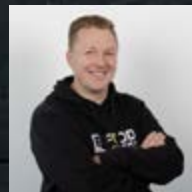
Mirjam Bründl

Personalentwicklerin
Standort: Bamberg



Lukas Gläser

Personalentwickler
Standort: Chemnitz



Marcel Strauß

Personalentwickler
Standort: Dresden



MICHAEL RUFF

Abteilungsleiter
FOOD ACADEMY Starter
& Digitales Lernen



MICHAEL MORITZ

Gruppenleiter
FOOD ACADEMY Starter

FRAGEN ZUR AUSBILDUNG?

nst_ausbildung@edeka.de

DAS FOOD ACADEMY

→ FRESH TEAM

STELLT SICH VOR



Tin Truong Trung

Personalentwickler

DIE
ALLROUNDER



Franz Posley

Personalentwickler



MARINA HOPPENSTOCK

Personalentwicklerin
FOOD ACADEMY Fresh



THOMAS HÄHNEL

Personalentwickler
FOOD ACADEMY Fresh

ONBOARDING

FÜR MARKTAZUBIS – „ES IST THEKENZEIT“

ONBOARDING
FÜR MARKTAZUBIS –
„ES IST THEKENZEIT“



➤ ZIELGRUPPE

- Auszubildende in Markt-Berufen (z.B. Verkäufer/-in oder Kaufmann/-frau im Einzelhandel) im ersten oder zweiten Ausbildungsjahr

➤ WAS PASSIERT:

- Bedeutung der Theke für Kunden und Unternehmen
- Grundlagen des aktiven Verkaufens und der Genusskommunikation
- HACCP, UVV – Erstunterweisungen in der Theke
- Umgang mit „unseren“ Werkzeugen
- Grundlagen in Warenumgang und -pflege
- Richtig schneiden & Verpacken
- In der Abteilung orientieren

➤ WAS BRINGTS:

- Vorbereitung eines Thekenabschnittes in der Ausbildung
- Einfache Fehler vermeiden
- Begleitung eines 3 monatigen Ausbildungsabschnittes durch einen Ausbildungsplan
- Komplettieren der EDEKA- Ausbildung
- Springer qualifizieren
- Verborgene Talente entdecken

➤ SEMINARLEITUNG

Marina Hoppestock, Franz Posley, Sandy Schürer, Tin Truong Trung

➤ SEMINARDAUER

2 Tage

Hier geht es zu den Terminen,
Kosten & der Anmeldung
mit Semiro:



Freshe Insights

HANDS ON MEAT♥

„DEIN EINBLICK IN DIE WARENGRUPPEN
AN DER THEKE“

HANDS ON MEAT♥

„DEIN EINBLICK IN DIE WARENGRUPPEN AN DER THEKE“



» ZIELGRUPPE

- Auszubildende in Markt-Berufen
- Auszubildende in Märkten, mit aktiven Bedienungs-Theken

» WAS PASSIERT:

- Freshe Warenkunde zu Fleisch, Wurst, Käse und Fisch; z.B. praktische Herstellung von Käse, Garen von Fleisch, Herstellung von Wurst
- Einblicke in die Arbeit hinter der Theke
- Viel Warenkontakt mit allen Sinnen

» WAS BRINGTS:

- Erhalt des Warenwissens an der Theke, das nicht mehr automatisch Teil der EAS der EDEKA ist
- Mehr Produktkompetenz im ganzen EDEKA-Markt
- Geeignet als fachliche Ergänzung zum Onboarding für Marktazubis

» SEMINARLEITUNG

Marina Hoppestock, Franz Posley, Sandy Schürer, Tin Truong Trung

» SEMINARDAUER

2 Tage

Hier geht es zu den Terminen,
Kosten & der Anmeldung
mit Semiro:





IM HAND WERK WIRD GELERNT



IM HAND
WERK
WIRD GELERNT



» ZIELGRUPPE

- Auszubildene für Fleischfachverkäufer:in oder verkaufsbetonte:r Fleischer:in

» TOP AUSGEBILDET VON ANFANG AN:

Bereits vom ersten Ausbildungsjahr an begleiten wir sie ergänzend zu Ihrer Ausbildung im Betrieb mit passgenauen und motivierenden Weiterbildungsmodulen. Thematisch sind die Weiterbildungen **so vielfältig wie unsere Frischetheken** und spannen sich thematisch über Ware und Persönlichkeit zum Verkauf. In abwechslungsreichen Formaten unterstützen wir die Begeisterung für den Beruf und EDEKA. Darüber hinaus unterstützen wir die Auszubildenden bei ihren Zwischen- und Abschlussprüfungen.

» 1. AUSBILDUNGSJAHR

- Azubi Starter Day – Willkommen bei EDEKA – 1 Tag
- Onlinemodul „Azubi Guide – digitales Berichtsheft“ – 2 Std.
- Fachlicher Fresh-Kickoff – 3 Tage
- Onlinemodul – Prüfungsanforderungen – 1/2 Tag
- Ausbildungsblock Ware – 4 Tage

» 2. AUSBILDUNGSJAHR

- Ausbildungsblock Ware (3 Tage)
- Prüfungsvorbereitung Fachverkäufer/innen oder Zerlegung Schwein (Fleischer/innen) (3 Tage)
- Trainingslager Verkauf (3 Tage)

» 3. AUSBILDUNGSJAHR

- Trainingslager FleischstarTalent – 3 Tage
- Block Prüfungsvorbereitung – 4 Tage mit Zerlegung Rind (Fleischer) oder das perfekte Menü (Fachverkäufer), Grillen Basis und Stationenlernen je nach Prüfungsanforderungen

Begleitung während der gesamten Ausbildungszeit mit der digitalen Lernplattform next.





**UNSER HERZ SCHLÄGT
FÜR AUSBILDUNG**

Deshalb soll sie ein Abenteuer werden,
das die Sinne berauscht und unsere Azubis
mit Leidenschaft erfüllt.

EDEKA FOOD ACADEMY

Ein Unternehmen der
EDEKA Unternehmensgruppe
Nordbayern-Sachsen-Thüringen
97227 Rottendorf

www.edeka-foodacademy.de

Sie wollen mehr
über die EDEKA
FOOD ACADEMY
wissen?

