


AUSBILDUNG · FRISCHE WARE, GUTE BERATUNG

Frischespezialist/in

Du weißt, wie guter Käse riecht und wie frischer Fisch aussieht? Dann ist die Ausbildung zum/zur Frischespezialist/in vielleicht genau dein Ding. Der Beruf heißt oft auch Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk oder Verkäufer/in im Frischerebereich. Du arbeitest an den Frischetheken von Supermärkten, Kaufhäusern, Fachgeschäften oder im Großhandel. Du berätst Kund/innen zu Fleisch, Käse, Fisch und Feinkost. Du gibst ihnen Rezepte und Tipps mit auf den Weg. Du brauchst Freude an Lebensmitteln und am Kontakt mit Menschen. Hier erfährst du, was du als Frischespezialist/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

Was macht ein/e Frischespezialist/in?

Du bist Berater/in, Verkäufer/in, Hygienefachkraft und Präsentationsprofi in einer Person. Du brauchst praktisches Geschick, Produktwissen und Kommunikationsstärke. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Beraten und verkaufen

Das ist deine Kernaufgabe. Du erklärst die Herkunft des Fleisches, die Reifezeit des Käses, die Fangmethode des Fisches oder die Zutaten eines Feinkostsalats. Du gibst Zubereitungstipps und gehst auf Wünsche und Allergien ein.

Wareneingang prüfen

Du kontrollierst Lieferungen auf Qualität, Frische und Menge. Du achtest auf die Kühlkette und die Hygienevorschriften.

Hygiene

Du reinigst und desinfizierst Arbeitsflächen, Geräte und die Theke regelmäßig.

Qualität kontrollieren

Du prüfst Aussehen, Geruch und Konsistenz der Produkte. Ware, die nicht mehr passt, nimmst du aus der Theke.

Ware präsentieren

Du legst die Produkte appetitlich in der Theke aus. Du kümmerst dich um Beschriftung, Dekoration und Beleuchtung.

Produkte vorbereiten

Je nach Bereich schneidest und portionierst du Fleisch und Wurst, bereitest Fisch küchenfertig zu oder schneidest Käse. Dafür nutzt du spezielle Messer und Maschinen.

Bestellen und lagern

Du hilfst beim Bestellen neuer Ware, lagerst sie richtig und behältst den Bestand im Blick.

Verpacken

Du verpackst die Produkte sicher und hygienisch für deine Kund/innen.

Wo arbeitest du als Frischespezialist/in?

Du arbeitest vor allem an Frischetheken im Lebensmitteleinzelhandel, in Kaufhäusern und im Großhandel. Auch Metzgereien, Käsereien und Fischgeschäfte sind mögliche Arbeitsplätze. Du bist jeden Tag von hochwertigen Lebensmitteln umgeben. Und du hast täglich Kontakt zu vielen Menschen.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Frischespezialist/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Frischespezialist/in wirst du oft über eine Spezialisierung innerhalb einer dualen Ausbildung. Das ist entweder die Ausbildung zum/zur Verkäufer/in mit 2 Jahren oder zum/zur Kaufmann/-frau im Einzelhandel mit 3 Jahren. Du lernst in einem Supermarkt, einem Kaufhaus mit Lebensmittelabteilung oder einem Fachgeschäft. Es gibt auch die Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei, Bäckerei, Konditorei oder Feinkost. Im Betrieb lernst du den Umgang mit Lebensmitteln, die Warenpräsentation und die Beratung an der Theke. In der Berufsschule geht es um Lebensmittelkunde, Hygiene, Verkaufstechniken, Warenwirtschaft, Marketing und Kundenkommunikation.

Das lernst du unter anderem:

Lebensmittelkunde

Du lernst Herkunft, Herstellung, Qualitätsmerkmale und Lagerung von Fleisch, Wurst, Käse, Fisch, Obst, Gemüse und Feinkost kennen.

Verkauf und Beratung

Du sprichst Kund/innen an, ermittelst ihren Bedarf und gehst professionell mit Reklamationen um.

Warenwirtschaft

Du bestellst, nimmst an, lagerst und machst Inventur.

Nährwerte und Allergene

Du kennst Inhaltsstoffe, Nährwerte und kennzeichnungspflichtige Allergene.

Hygiene

Du kennst die gesetzlichen Regeln zur Lebensmittelhygiene nach HACCP und vermeidest Kreuzkontaminationen.

Warenpräsentation

Du gestaltest Frischetheken und Verkaufsräume ansprechend.

Geräte

Du bedienst Waagen, Schneidemaschinen, Verpackungsgeräte und Kassensysteme sicher und hygienisch.

Kasse und Abrechnung

Du kassierst korrekt und rechnest Verkaufszahlen ab.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Frischespezialist/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen guten Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- Interesse an Lebensmitteln und ihrer Qualität
- Freude am Umgang mit Menschen und am Beraten
- Kommunikationsstärke und gute Umgangsformen
- eine sorgfältige und hygienische Arbeitsweise
- ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Belastbarkeit, denn du stehst viel, hebst Waren und arbeitest auch zu Stoßzeiten
- Teamfähigkeit
- keine Allergien gegen bestimmte Lebensmittel

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
Jahr	Vergütung
1. Ausbildungsjahr	945 EUR
2. Ausbildungsjahr	1.039 EUR
3. Ausbildungsjahr	1.160 EUR

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Frischespezialist/in zu dir?

Du interessierst dich für Lebensmittel und Ernährung und hast Freude an frischen Produkten? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Frische Produkte

Du arbeitest jeden Tag mit Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Käse.

Abwechslung und Verantwortung

Du bestellst, nimmst Ware an, lagerst, präsentierst, verkaufst und berätst. Du sorgst für Qualität und zufriedene Kund/innen.

Viele Arbeitgeber

Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Wochenmärkte und die Lebensmittelindustrie brauchen Frischespezialist/innen.

Verschiedene Abteilungen

Du kannst in der Obst- und Gemüse-, Fleisch- und Wurst-, Fisch- oder Käseabteilung arbeiten.

Bei der Arbeit trägst du in der Regel Berufskleidung, zum Beispiel einen Kittel und Sicherheitsschuhe.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Frischespezialist/in?

Was du als Frischespezialist/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer gern kocht, beim Einkauf auf Frische und Herkunft achtet oder für Feiern Platten hübsch anrichtet, zeigt Betrieben Interesse an guten Lebensmitteln und Sorgfalt. Wer am Stand auf dem Wochenmarkt aushilft und Kund/innen freundlich berät, beweist dazu Kommunikationsstärke, und ein Teamsport zeigt, dass du zu Stoßzeiten mitziehst. Wenn dich Bäckerei oder Fleischerei reizt, schau dir **Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk** an. Für den Verkauf im ganzen Laden passt **Verkäufer/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ kochst und neue Lebensmittel probierst **Neugier**
- ✓ beim Einkaufen auf Frische und Herkunft achtest **Qualitätsbewusstsein**
- ✓ für Feiern Platten und Buffets hübsch anrichtest **Sorgfalt**
- ✓ am Stand auf dem Wochenmarkt aushilfst **Kundenorientierung**
- ✓ Handball oder Volleyball im Team spielst **Teamgeist**

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 190

Betriebe bilden aus

Platz 93 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder Betrieb

bildet auch Kaufmann/frau Einzelhandel aus.

Jeder 2. bildet auch Fachverkäufer/in
Lebensmittelhandwerk aus.

WO?

Bayern		80
Baden-Württemberg		60
Schleswig-Holstein		20

Die meisten Betriebe: Landkreis Böblingen, Nürnberg,
Landkreis Esslingen

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in
deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Viele Kund/innen achten auf frische, regionale und hochwertige Lebensmittel. Sie schätzen eine kompetente Beratung. Deine Chancen sind gut, wenn du dein Fachwissen und deinen Service ständig ausbaust. Hier kannst du arbeiten:

- an den Frischetheken im Lebensmitteleinzelhandel, etwa in Supermärkten und Kaufhäusern
- in Fachgeschäften wie Metzgereien, Käsereien, Fischgeschäften und Feinkostläden
- im Großhandel und in Cash-and-Carry-Märkten
- im Event-Catering oder in der gehobenen Gastronomie als Produktberater/in
- bei Lebensmittelherstellern im Vertrieb oder in der Produktberatung
- als Selbstständige/r mit einem eigenen Fachgeschäft

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Kaufmann/-frau im Einzelhandel: Nach der 2-jährigen Ausbildung zum/zur Verkäufer/in kannst du das dritte Ausbildungsjahr anhängen.
- Handelsfachwirt/in oder Betriebswirt/in im Handel: für Leitungsaufgaben, zum Beispiel als Marktleiter/in, Abteilungsleiter/in oder Einkäufer/in
- Sommelier/ière: Du vertiefst dein Wissen als Käse-, Bier-, Wein-, Fleisch- oder Fischsommelier/ière.
- Bio-Produkte: Du spezialisierst dich auf ökologisch erzeugte Lebensmittel.
- Ausbilder/in: Du gibst dein Wissen an den Nachwuchs weiter.
- Studium: Mit Hochschulzugangsberechtigung kannst du zum Beispiel Lebensmittelmanagement, Ernährungswissenschaften, Handelsmanagement oder BWL mit Schwerpunkt Handel studieren.

KURZ GESAGT

Fazit: Frische, Qualität und gute Beratung

Als Frischespezialist/in verbindest du Freude an gutem Essen mit Fachwissen und Service. Du sorgst jeden Tag dafür, dass Kund/innen hochwertige Produkte bekommen. Den Weg in den Beruf findest du meist über eine duale Ausbildung im Handel, zum Beispiel als Verkäufer/in oder Kaufmann/-frau im Einzelhandel. Danach kannst du dich spezialisieren oder Leitungsaufgaben übernehmen.

Lust bekommen? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Handel.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de