

AUSBILDUNG · BERATEN, VERKAUFEN, BEGEISTERN

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei

Du quatschst gern mit Menschen und weißt, welches Stück Fleisch auf den Grill gehört? Dann könnte die Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei zu dir passen. Du arbeitest in Metzgereien und Lebensmittelgeschäften, die Fleisch und Fleischwaren verkaufen. Du stehst am Tresen, berätst Kund/innen und gestaltest die Theke. Du achtest auf Frische und Hygiene. Und manchmal reichst du eine Scheibe Wurst zum Probieren. Hier erfährst du, was du im Beruf machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre
Dauer

dual, Handel
Ausbildung

800 € bis 1.200 €
1. Jahr

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	36 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	18 %
Abitur / Fachabitur	8 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie hieß der Beruf früher?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 2006 heißt er so wie heute.

ab 1949 bis 1985
~~Gewerbegehilfe/in im Fleischerhandwerk~~

1985 bis 2006
~~Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk~~

seit 2006
Fachverkäufer/in in der Fleischerei

Im Alltag sagt man auch: Fleischereifachverkäufer/in, Metzgereifachverkäufer/in, Fleischereiverkäufer/in, Metzgereiverkäufer/in, Fleisch- und Wurstverkäufer/in

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949.

Was macht ein/e Fachverkäufer/in in der Fleischerei?

Du gestaltest den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren. Du berätst im direkten Gespräch, nimmst Bestellungen an und kümmerst dich um die Theke. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Kundenberatung
Du hilfst Kund/innen, sich im Sortiment zurechtzufinden und das Richtige auszuwählen.

Verkauf und Abrechnung
Du wiegst ab, schneidest zu und verpackst die Ware sicher. Zum Schluss kassierst du.

Präsentation
Du sorgst dafür, dass die Fleischtheke ansprechend und übersichtlich aussieht.

Kundenbindung
Du lässt neue Produkte probieren und stellst Angebote vor.

Qualitätsprüfung
Du prüfst Frische und Qualität der Produkte.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Du bist die Schnittstelle zwischen Metzgerei und Kundschaft. Du bist im direkten Kontakt mit den Menschen und berätst sie bei der Auswahl. Du hast Rezepte parat und kennst dein Sortiment. Du bist das vertraute Gesicht hinter der Theke. Wegen dir kommen Kund/innen gern wieder.

Wie läuft die Ausbildung ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist dual. Du sammelst praktische Erfahrung im Verkauf in der Metzgerei und lernst die Theorie in der Berufsschule.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Beratung
Du findest heraus, welches Produkt zu wem passt, und gibst passende Empfehlungen.

Verkauf
Du sprichst Kund/innen an und überzeugst sie. Du packst Ware schnell und sicher ab und kassierst. Mit gutem Service stärkst du die Kundenbindung.

Präsentation und Information
Du richtest die Auslage so ein, dass die Ware lecker aussieht und Kund/innen einen guten Überblick haben. Du gibst alle wichtigen Produktinfos.

Hygiene und Qualitätssicherung
Fleisch verdirbt leicht. Deshalb hältst du Hygienevorschriften ein, machst regelmäßig Qualitätskontrollen und dokumentierst deine Arbeit.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Fachverkäufer/in in der Fleischerei?

Was solltest du mitbringen?

- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundlichkeit und gute Umgangsformen
- Interesse an Lebensmitteln und Fleischwaren
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Sicherheit im Kopfrechnen
- Zuverlässigkeit und Teamgeist

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**800 € bis 1.200 €**
2. Ausbildungsjahr	**900 € bis 1.300 €**
3. Ausbildungsjahr	**1.000 € bis 1.400 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung als Fachverkäufer/in in der Fleischerei zu dir?

Du magst Menschen und gutes Essen? Dann lohnt sich ein genauer Blick. Das spricht für die Ausbildung:

Genuss inklusive
Du arbeitest täglich mit leckeren Delikatessen.

Kontakt mit Menschen
Du hast den ganzen Tag mit Kund/innen zu tun. Ein Lächeln kommt meist zurück.

Einfluss auf den Speiseplan
Mit deiner Beratung bestimmst du mit, was Menschen heute essen.

Vielfältige Arbeitsplätze
Nach der Ausbildung hast du viele Möglichkeiten.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Fachverkäufer/in in der Fleischerei?

Was du als Fachverkäufer/in in der Fleischerei jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer beim Schulfest den Würstchenstand übernimmt, das Wechselgeld im Kopf ausrechnet und für alle ein freundliches Wort hat, zeigt Betrieben Kopfrechnen und Kundengespür. Wer Platten fürs Familienfest hübsch anrichtet oder im Handballteam mitzieht, beweist Sinn für Präsentation und Teamgeist. Wenn dich Brot und Brötchen an der Theke reizen, schau dir **Bäckereifachverkäufer/in** an. Für Torten und Pralinen passt **Fachverkäufer/in Konditorei**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ beim Schulfest den Würstchenstand übernimmst — Kundenorientierung
- ✓ Wechselgeld schnell im Kopf ausrechnest — Zahlengefühl
- ✓ Platten und Buffets hübsch anrichtest — Ästhetik
- ✓ im Nebenjob mit Menschen ins Gespräch kommst — Freundlichkeit
- ✓ im Handballteam mitziehst — Teamgeist

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

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Nach der Ausbildung stehen dir verschiedene Arbeitsplätze offen. Hier kannst du arbeiten:

- in Metzgereien
- in Lebensmittelgeschäften und Supermärkten
- in Fleischabteilungen von Restaurants

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Leitende Verkaufsposition: Mit Erfahrung übernimmst du mehr Verantwortung im Verkauf.
- Vertrieb: Du konzentrierst dich auf den Verkauf an spezielle Kund/innen.
- Fachwirt/in oder Betriebswirt/in für Vertrieb im Einzelhandel: Damit qualifizierst du dich für die Verkaufsleitung im Lebensmittelhandwerk.

KURZ GESAGT

Fazit: Das Gesicht hinter der Fleischtheke

Als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei berätst du Kund/innen und hilfst ihnen bei der Auswahl. Du präsentierst und verkaufst die Ware und trägst Verantwortung für die Hygiene. Du bist das Gesicht des Ladens. Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist dual.

Lust auf Theke statt Schreibtisch? 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