

KONSUM[♥]
Akademie



Seminarmagazin
2023/24

„Erfolg bedingt lebenslanges Lernen.“

Dr. Robert Schumann

Inhalt



Allgemeines

Unsere Mission	8
Unser Programm im Überblick	11



Pflichtseminare

Ersthelfer-Ausbildung	14
Grundlagen-Schulung	15
Ersthelfer-Training	15
Brandschutzhelfer	16
Datenschutz	17
Datenschutz am Computer	17
Hygiene	17
Sachkundeschulung LMHV & 4 (Hygiene-Schulung)	17
Schulungen für Neueinsteiger	18



Produktschulungen

Obst und Gemüse	22
Obst und Gemüse – Grundlagen	22
Obst und Gemüse – Qualitätswissen	22
Obst und Gemüse – Exoten	23
Demeter: Qualität und Marke	23
Backwaren	24
Backwaren – Grundlagenseminar	24
Snack-Workshop	24
Molkereiprodukte	25
Molkereiprodukte – Grundlagen	25
Theke	26
Theke und Imbiss – Qualitätswissen	26
Wurstplatten	26
Käse	27
Käse – Grundlagen	27
Käseplatten	27
Getränke	28
Wein	28
Bier	28
Ernährungsservice	29
Vegane und vegetarische Ernährung	29



Arbeitsorganisation

Kassenschulung für Neueinsteiger	32
Update Kasse	33
Lotto	34
Diebstahl	34
Mitgliedschaft	35
Category Management – Grundlagen	36
Computerkenntnisse	37
Service-Offensive	37



Betriebliches Gesundheitsmanagement

Resilienz	40
-----------	----

Programme

Impuls – das Führungskräfteprogramm	44
Filialeleiterentwicklung – das Talentprogramm	45
Prüfungsprogramm	46

Ausbildung

Azubi-Tage	50
Azubi-Tag	50
Azubi-Gesundheitstag	50
Modulpläne	51
1. Lehrjahr (Verkäufer)	51
2. Lehrjahr (Verkäufer)	52
3. Lehrjahr (Einzelhändler)	53

Anmeldung

Hinweise	56
Anmeldung	56

Hinweis

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Seminar magazin auf die geschlechtsspezifische Schreibweise verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen im Magazin sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.



Allgemeines



Unsere Mission: Weiterbilden für die Zukunft!

01

Wir bilden kompetent
und mit Herz aus.

02

Wir leisten fachkundige
Bildungsarbeit und zukunftsfähige
Personalentwicklung.

03

Wir vermitteln berufliches Wissen
schnell und unkompliziert.

04

Wir setzen auf generationsbezogene
Lernmethoden.

05

Wir ermöglichen ein
ressourcenschonendes Lernen.

06

Wir kennen die Bedürfnisse unserer
Mitarbeiter und den Bedarf der
Genossenschaft und entwickeln
daraus die Inhalte für das Akademiejahr.

07

Wir steigern unsere Qualität
durch regelmäßige Evaluierungen
unserer Bildungsarbeit und
Feedbackgespräche.

Unsere KONSUM Akademie

Die KONSUM Akademie ist der Ort, an dem unsere Mitarbeiter ihr Wissen erweitern und ihre Fähigkeiten schärfen können. Unser Ziel ist es, unseren Mitarbeitern das nötige Rüstzeug zu geben, um in einer zunehmend wettbewerbsorientierten Branche erfolgreich zu sein.

Die von uns angebotenen Schulungen decken eine breite Palette von Themen ab. Wir arbeiten mit erfahrenen Trainern und Experten zusammen, welche über umfangreiches Fachwissen und praktische Erfahrungen verfügen. Dadurch können wir sicherstellen, dass unsere Schulungen praxisnah und relevant sind. Außerdem bieten wir auch maßgeschneiderte Schulungen an, die speziell auf die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter zugeschnitten sind.

Die KONSUM Akademie ist nicht nur ein Ort des Lernens, sondern auch ein Ort des Austauschs und der Zusammenarbeit. Wir glauben an die Kraft des gemeinsamen Lernens und fördern den Dialog und die Interaktion zwischen unseren Mitarbeitern. Durch den Austausch von Best Practices und die Zusammenarbeit können wir voneinander lernen und unsere Fähigkeiten weiterentwickeln.



Michaela Peter

Mitarbeiterin KONSUM Akademie
Weiterbildung

0341 4984-240
michaela.peter@konsum-leipzig.de



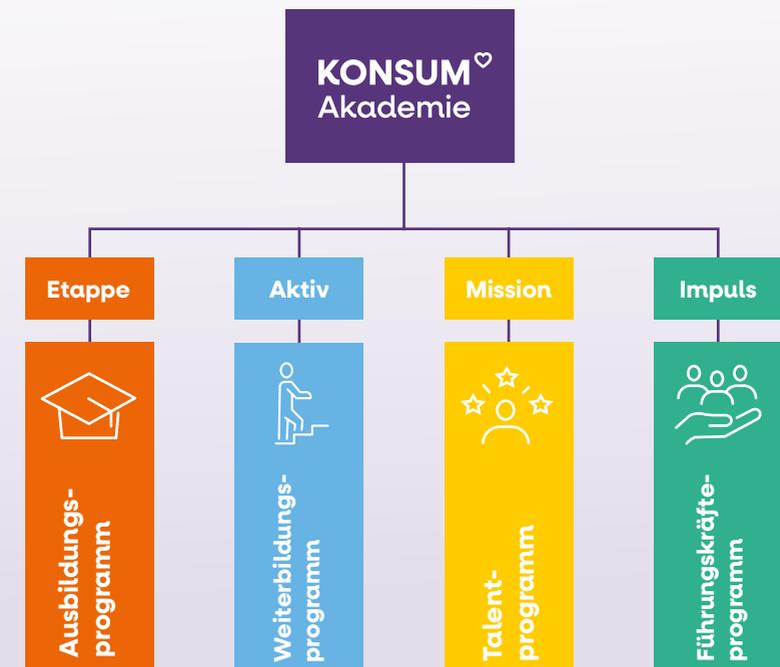
Martin Weber

Mitarbeiter KONSUM Akademie
Ausbildung

0341 4984-385
martin.weber@konsum-leipzig.de

Säulen und Standards

Unsere KONSUM Akademie basiert auf vier grundlegenden Säulen, die Grundlage für unsere Bildungsprogramme sind. Jede Säule hat ihre eigenen Standards und Richtlinien, die sicherstellen, dass wir qualitativ hochwertige Bildungsangebote anbieten können. Durch unser Ausbildungsprogramm ermöglichen wir jungen Menschen ins Berufsleben einzusteigen und die dafür notwendigen grundlegenden Fähigkeiten und Kenntnisse zu erwerben. Unser Weiterbildungsprogramm bietet die Möglichkeit, Wissen und Fähigkeiten kontinuierlich zu erweitern und auf dem neuesten Stand zu bleiben. Das Talentprogramm zielt darauf ab, vielversprechende Mitarbeiter zu identifizieren und ihnen gezielte Entwicklungsmöglichkeiten zu bieten, um ihr Potenzial voll auszuschöpfen. Schließlich unterstützt unser Führungskräfteprogramm angehende und bestehende Führungskräfte dabei, ihre Führungsqualitäten zu stärken und ihre Fähigkeiten zur effektiven Mitarbeiterführung weiterzuentwickeln.





Pflichtseminare

Als Lebensmitteleinzelhandelsunternehmen unterliegen wir verschiedenen gesetzlichen Rahmenbedingungen und Vorschriften. Wir sehen es als unsere Verpflichtung an, unsere Mitarbeiter entsprechend regelmäßig zu schulen.



Ersthelfer-Ausbildung

Anzahl der betrieblichen Ersthelfer

In der Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“ (BGV A1) ist die Anzahl der erforderlichen Ersthelfer konkret geregelt:

- Bei **2 bis zu 20** anwesenden Versicherten muss mindestens ein Ersthelfer zur Verfügung stehen.
- Bei **mehr als 20** anwesenden Versicherten muss die Zahl der Ersthelfer
 - a) in Verwaltungs- und Handelsbetrieben 5%,
 - b) in sonstigen Betrieben 10% der anwesenden Versicherten entsprechen.

Hinweis

Die Anzahl der Ersthelfer geht von anwesenden Versicherten aus, d.h. auch bei Schichtbetrieb müssen die erforderlichen Ersthelfer anwesend sein. Diese Regelung gilt ebenso während der Urlaubszeit. Deshalb muss die Zahl der Ersthelfer in einem Unternehmen mit Sicherheit größer sein als die Zahl, die sich allein durch die rechnerische Ermittlung aus der Gesamtbelegschaft ergibt.

Grundlagen-Schulung

Inhalte:

- Absichern der Unfallstelle
- Auffinden einer Person
- Kontrolle der Vitalfunktionen
- Absetzen des Notrufes
- Stabile Seitenlage
- Beatmung
- Herz-Lungen-Wiederbelebung
- Wundversorgung
- Umgang mit Knochenbrüchen
- Verbrennungen/Verätzungen
- zahlreiche praktische Übungsmöglichkeiten

Zielgruppe: alle Mitarbeiter

Hinweise: nach Vorgabe der Berufsgenossenschaft und des DRK: 12 Teilnehmer

Trainer: DRK-Ausbildungsteam

Termine: auf Anfrage

Ersthelfer-Training

Der Kurs Erste-Hilfe-Training richtet sich an Personen, die in ihrem Unternehmen als betriebliche Ersthelfer eingesetzt sind und regelmäßig eine Fortbildung benötigen. Voraussetzung ist die Teilnahme an einem Erste-Hilfe-Lehrgang oder Erste-Hilfe-Training, welches nicht länger als 2 Jahre zurückliegen darf. Ziel der Fortbildung ist es, die Kenntnisse und Fertigkeiten des Ersthelfers aufzufrischen und Änderungen bzw. neue Erkenntnisse zu vermitteln.

Inhalte:

- Absichern der Unfallstelle
- Auffinden einer Person
- Kontrolle der Vitalfunktionen
- Absetzen des Notrufes
- Stabile Seitenlage
- Beatmung
- Herz-Lungen-Wiederbelebung
- Defibrillation
- Wundversorgung
- Themen nach Bedarf
- zahlreiche praktische Übungsmöglichkeiten

Zielgruppe: alle Mitarbeiter, 2 Jahre nach der Grundausbildung oder dem letzten Training

Hinweise: nach Vorgabe der Berufsgenossenschaft und des DRK: 12 Teilnehmer

Trainer: DRK-Ausbildungsteam

Termine: auf Anfrage

Brandschutz Helfer

Brandheißes Wissen für den Notfall.

Inhalte:

- Rechtsgrundlagen: ArbSchG, ArbStättV, ASR 2.2, BGV A1, DGUV 205-023
- Aufgaben des Brandschutz- und Evakuierungshelfers
- Verhalten bei Räumungen
- Verhalten bei Bränden
- Verantwortung der Aufgabe
- Betriebliche Brandschutzorganisation
- Brandschutzordnung
- Brennen und Löschen in Theorie und Praxis
- Details über Feuer
- Gefahren durch/von Bränden
- Löschmittel
- Brandbekämpfungseinrichtungen im Unternehmen
- Wirkungsweise von Feuerlöschern
- praktische Übung am Feuertrainer
- Löschversuch mit Handlöscher

Zielgruppe: alle Mitarbeiter

Trainer: extern

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.



Datenschutz

Datenschutz am Computer

Inhalte:

- E-Mail und Viren – Woran erkennt man eine Phishing Mail, Verschlüsselung von E-Mail Anhängen, Gefahr von Ransomware
- Sicherheit von Passwörtern
- Sicherer Arbeitsplatz – Gefahr von Social Engineering im Unternehmen
- Sicherheit unterwegs – Gefahren und Hinweise für Geschäftsreisende

Zielgruppe: alle Mitarbeiter der Zentrale, Filialleiter und Leitungsteam

Trainer: extern

Ort: online

Zeit: 20 bis 30 Minuten



Hygiene

Sachkundeschulung LMHV & 4 (Hygiene-Schulung)

Inhalte:

- Eigenschaften und Zusammensetzung der jeweiligen Lebensmittel
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle
- Haltbarkeitsprüfung
- Kennzeichnungen
- Betriebliche Eigenkontrolle und Rückverfolgbarkeit
- Aufgaben im Krisenmanagement
- Abfallentsorgung
- Reinigung und Desinfektion

Zielgruppe: Abteilungsleiter Theke, Mitarbeiter Theke

Trainer: Steffen Böker

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.



Schulungen für Neueinsteiger

Unsere neuen Mitarbeiter der Filialen erhalten im Zuge Ihrer Einarbeitung folgende Schulungen.

*Mitarbeiter des Leitungsteams, einschließlich Filialleiter erhalten außerdem eine Schulung unseres Warenwirtschaftssystems
Neue Filialleiter nehmen dazu noch am Impuls-Führungskräfteprogramm teil.*

Grundlagen-Schulung

Inhalte:

- Obst- und Gemüse-Grundlagen-seminar
- Backwaren-Grundlagenseminar
- Kassenschulung
- Schulung zur Mitgliedschaft

Zielgruppe: alle neuen Mitarbeiter

Trainer: Trainerteam





Produktschulungen

Unsere Kunden erleben und finden in unseren Filialen eine vielfältige Produktpalette und auf dem Markt existieren immer mehr Neuerungen und spannende Food Trends. Getreu unserem Motto „Nah. Frisch. Freundlich.“ möchten wir unsere Mitarbeiter fachlich fit machen, so dass sie unsere Mitglieder und Kunden vor Ort immer professionell und serviceorientiert beraten können.



Obst und Gemüse

Obst und Gemüse – Grundlagenseminar

Inhalte:

- Obst- und Gemüsegruppen
- Basiswissen Obst
- Basiswissen Gemüse

Zielgruppe: Mitarbeiter ohne Obst- und Gemüsekenntnisse

Termine: auf Anfrage

Obst und Gemüse – Qualitätswissen

Inhalte:

- Bedeutung der Obst- und Gemüseabteilung
- Obst- und Gemüsegruppen
- Saison-Sortiment
- Verkostungen vorbereiten
- Verkaufsargumente
- Grundsätze der Warenpräsentation,
- Warenpflege und Warenlagerung

Zielgruppe: Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilung

Termine: auf Anfrage

Obst und Gemüse – Exoten

Inhalte:

- Was sind Exoten?
- Warenkunde exotischer Früchte
- Verkaufsfördermöglichkeiten
- Warenpräsentation
- Warenpflege und Warenlagerung

Zielgruppe: Mitarbeiter der Obst- und Gemüseabteilung

Termine: auf Anfrage

Demeter: Qualität und Marke

Demeter ist der älteste Bioverband in Deutschland. Demeter-Produkte stehen für Genuss, Geschmack, Anspruch und Verantwortung. Sie werden mit Respekt vor Mitmenschen, Tieren, Pflanzen und Boden erzeugt und verarbeitet. Sie erfahren, was die Demeter-Landwirtschaft und die Demeter-Verarbeitung ausmacht. Mit dieser Schulung durch einen anerkannten Schulungspartner erfüllen Demeter-Händler die Schulungsverpflichtung ihres Unternehmens gemäß der Vertriebsgrundsätze bzw. Richtlinie.

Inhalte:

- Unterschied zwischen biologischer und konventioneller Landwirtschaft und Tierhaltung
- Hof-Organismus und seine Bedeutung
- Zusatzstoffe in Demeter-Produkten
- Biodynamische Pflanzenzüchtung mit dem Wissen über samenfeste Sorten
- Vorgeschriebene biodynamische Präparate
- Unterschied zwischen Demeter- und EU-Bio-Richtlinien

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.



Backwaren

Backwaren – Grundlagenseminar

Inhalte:

- Was gehört zu Backwaren?
- Zusammensetzung von Brot, Brötchen und feinen Backwaren
- Zutaten, Backverfahren und Inhaltsstoffe
- Aufbewahrung
- Warenpräsentation
- Warenpflege
- Warenlagerung

Zielgruppe: Mitarbeiter der Filialen

Termine: auf Anfrage

Snack-Workshop

Inhalte:

- Zubereitung leckerer Snacks
- Fladenbrote, Wraps, Bagels und Co. – Beleg-Rezepte
- Produktqualität
- Warenpräsentation
- Warenlagerung

Zielgruppe: Mitarbeiter, die Snacks zubereiten

Termine: auf Anfrage



Molkereiprodukte

Molkereiprodukte – Grundlagen

Inhalte:

- Grundlagen
- Warenkunde, Inhaltsstoffe
- Aufbewahrung
- Verkaufsfördernde Platzierungen
- Abschriften-Reduzierung
- Reklamationen

Zielgruppe: Mitarbeiter der MoPro-Abteilung

Termine: auf Anfrage



Theke

Theke und Imbiss – Qualitätswissen

Inhalte:

- Warenkunde
- Inhaltsstoffe
- Tipps und Tricks zur Weiterverarbeitung von Thekenware
- Lagerbedingungen
- Produktempfehlungen
- Warenpräsentation

Zielgruppe: Thekenmitarbeiter von Imbissfilialen

Termine: auf Anfrage

Wurstplatten

Inhalte:

- Fachgerechtes Belegen von Wurstplatten
- Hilfsmittel
- Garnierelemente
- Legetechniken
- Anlassgerechtes Belegen
- Aufbewahrung
- Präsentation

Zielgruppe: Thekenmitarbeiter

Termine: auf Anfrage



Käse

Käse – Grundlagen

Inhalte:

- Ursprung und Käseherstellung
- Käseverordnung, Käsegruppen, Fett in der Trockenmasse
- Umgang mit Bio-Käse
- Käsewerkzeuge
- Schneiden und Verpacken von Käse
- Warenpräsentation
- Warenlagerung

Zielgruppe: Thekenmitarbeiter

Termine: auf Anfrage

Käseplatten

Inhalte:

- Umgang mit Käse
- Fachgerechtes Belegen von Platten
- Werkzeug
- Garnierelemente
- Legetechnik
- Anlassgerechtes Belegen
- Warenpräsentation
- Warenlagerung

Zielgruppe: Thekenmitarbeiter

Termine: auf Anfrage



Getränke

Wein

Inhalte:

- Geschichte des Weins
- Weinsorten
- Anbauggebiete
- Weinproduktion
- Inhaltsstoffe
- Weinrecht
- Wechselwirkung mit anderen Lebens- und Genussmitteln
- Lagerung
- Präsentation

Zielgruppe: Mitarbeiter der Weinkompetenzfilialen

Termine: auf Anfrage

Bier

Inhalte:

- Geschichte des Bieres
- Biersorten
- Bierstile
- Zutaten, Produktion
- Speisen zum Bier
- Lagerung
- Präsentation

Zielgruppe: Mitarbeiter der Getränkeabteilung

Termine: auf Anfrage

Ernährungservice

Vegane und vegetarische Ernährung

Inhalte:

- Food Trends
- Beweggründe der Ernährungsformen
- Zahlen und Fakten
- Vegetarische Ernährung
- Vegane Ernährung
- Produktübersicht
- Verkostung
- Rezepte
- Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
- Filialrundgang
- Warenpräsentation

Zielgruppe: alle Mitarbeiter

Termine: auf Anfrage





Arbeits- organisation

Der Arbeitsalltag wird mit der zunehmenden Digitalisierung immer komplexer und bringt viele Herausforderungen mit sich. Wir möchten unsere Mitarbeiter auf diese geänderten Anforderungen mit entsprechenden Seminaren vorbereiten und unterstützen. Im Austausch mit Kollegen lernen sie die ein oder anderen Tipps und Tricks, so dass der Alltag leichter fällt.

Kassenschulung für Neueinsteiger

Inhalte:

- Verantwortungsbewusstsein an der Kasse
- Entstehungsmöglichkeiten von Inventurdifferenzen
- Manipulationsmöglichkeiten beim Ladendiebstahl
- Echtheitsmerkmale der Banknoten
- Zahlungsmöglichkeiten
- Altersbeschränkungen/Jugendschutz
- Sonstige Einnahmen
- Getränkepfand
- Mitarbeiterkarte
- Mitgliederkarte
- LVZ Abo Card
- Kassenordnung
- Arbeitsplatzanweisungen

Zielgruppe: Mitarbeiter, die an der Kasse arbeiten

Trainer: Trainerteam

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.

Hinweis
6 Teilnehmer



Update Kasse

Inhalte:

- Training an der Kasse
- Auffrischung der Kassenschulungsinhalte
- Kassenordnung
- Arbeitsplatzanweisungen

Zielgruppe: Mitarbeiter, die an der Kasse arbeiten

Trainer: Trainerteam

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.

Lotto

Die Berechtigung zum Verkauf von Lotto-Produkten haben nur Mitarbeiter, die erfolgreich an einer Online-Lotto-Schulung teilgenommen haben. Der Zeitaufwand wird mit 6 Stunden angesetzt.

Diese Schulung kann derzeit nur online absolviert werden. Die Teilnehmer müssen eine eigene E-Mail-Adresse angeben. Die Anmeldung erfolgt über die KONSUM Akademie.

Inhalte:

- Modul 1 Lotto
- Modul 2 Eurojackpot
- Modul 3 Terminalbedienung
- Modul 4 Jugendschutz am Terminal

Zielgruppe: Mitarbeiter, die Lotto-Produkte verkaufen

Trainer: Lotto-Team

Termine: Terminunabhängig, eine Anmeldung ist jederzeit möglich. Nach Zusendung der Unterlagen durch Lotto wird ein Zeitraum zur Bearbeitung der Module von ca. einer Woche vorgegeben.

Diebstahl

Inhalte:

- Dem Diebstahl präventiv vorbeugen
- Den Täter erkennen
- Richtiges Verhalten bei Raubüberfällen
- Umgang mit Tätern
- Rechtliche Grundlagen

Zielgruppe: Mitarbeiter der Filialen

Trainer: Oliver Gentzik

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.



Mitgliedschaft

Inhalte:

- Die KONSUM Leipzig eG im Überblick
- Was ist eine Genossenschaft?
- Aufbau unserer Genossenschaft
- Mitgliedschaft
- Dividende/Rückvergütung
- Mitgliederkarte
- Nachbuchungsanträge
- Vorteile der Mitgliedschaft
- Wer kann Mitglied werden?
- Wie werde ich Mitglied?
- Geschäftsguthaben
- Beteiligungserklärung
- Ende der Mitgliedschaft

Zielgruppe: alle Mitarbeiter

Lernen im Arbeitsprozess:

Die Unterlagen finden Sie im Intranet unter KONSUM Akademie → Schulungsunterlagen → Mitgliedschaft in unserer Genossenschaft.





Category Management – Grundlagen

Inhalte:

- Allgemeine Grundsätze des Category Management
- Grundlagen und Erläuterung der Sortiments- und Platzierungskonzepte
- Basiswissen des Gesamtprozesses (Rollenverständnis zu den Warengruppen, Markenhierarchie und Top-Marken)
- Hintergründe und Erläuterung zur Umsetzung vor Ort

Lernen im Arbeitsprozess:

Die Unterlagen finden Sie im Intranet unter KONSUM Akademie → Schulungsunterlagen → Category Management → BO 5.3.

Computerkenntnisse

Inhalte:

- Excel
- Word
- Powerpoint
- Outlook

Zielgruppe: Mitarbeiter der Zentrale, Filialleiter und Leitungsteam

Termine: auf Anfrage

Service-Offensive

Kunden kaufen am liebsten von Menschen!

Inhalte:

- In Gruppenarbeiten werden gemeinsam kreative Formulierungen für das Kundengespräch entwickelt und an konkreten KONSUM-Produkten geübt
- Kraft der Gemeinschaft: im Kurs wird kritisch hinterfragt, wie es um das WIR-Gefühl im Filialteam steht und was jeder dazu optimal beitragen kann
- Die praktische Übersetzung in den Alltag wird an dem Praxistag in einer Filiale umgesetzt und in echten Verkaufssituationen geübt
- Die Teilnehmer profitieren im Training vom gegenseitigen Erfahrungsaustausch und können die Erkenntnisse unterschiedlicher Perspektiven aus anderen Filialen in das eigene Team tragen

Zielgruppe: Mitarbeiter der Filialen

Trainer: eleanto | die Talentmanufaktur

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.

Hinweis

1. Tag: Theorie
2. Tag: Praxis vor Ort in einer Filiale



Betriebliches Gesundheits- management



Resilienz

Inhalte:

In insgesamt vier Einheiten lernen die Teilnehmer gelassener mit dem umzugehen, was täglich auf sie einprasselt und auch mit dem, was sie persönlich vielleicht schon lange belastet.

Trainer Lucas Hännsen verspricht eine spannende Zeit mit vielen Aha-Erlebnissen. Die Frauen und Männer werden viel über sich selbst

lernen und herausfinden, wo sie ansetzen müssen, um weniger gestresst zu sein.

So viel sei schonmal verraten: In diesem Seminar geht es nicht darum, Stress durch Entspannungsübungen abzubauen, sondern vor allem darum, insgesamt widerstandsfähiger zu werden, damit der Stress erst gar nicht entsteht.

Trainer: eleanto, Lucas Hännsen

Ort: KONSUMzentrale – KONSUM Akademie – Seminarraum

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.





Programme

Wir wollen als KONSUM Leipzig unsere Mitarbeiter fördern und weiterentwickeln und haben dazu eigene Programme für die unterschiedlichen Zielgruppen entwickelt. Ein wichtiges Programm ist unser Führungsprogramm, welches sich an alle Führungskräfte im KONSUM Leipzig richtet. Für unsere Talente, welche gute Leistungen zeigen, haben wir ein eigenes Programm zur Bindung an das Unternehmen entwickelt.





Filialleiterentwicklung – das Talentprogramm

Inhalte:

Sie werden in 6 Monaten zum Filialleiter weiterentwickelt. Verschiedenste Akademie-Schulungen und Verkaufsfachthemen stehen auf Ihrem Programm, z.B.

- Impuls
- Einstellungsgespräche führen
- PC-Kenntnisse
- DRK/ brandschutz
- Deeskalation
- CM
- Warenwirtschaftssystem
- und vieles mehr ...

Während der gesamten Zeit werden Sie durch einen Mentor betreut.

NEU!

Zielgruppe:

- ausgelernter Kauffrau/Kaufmann im Einzelhandel
- Talente
- mind. ein Jahr in der KONSUM Leipzig eG tätig

Trainer: Trainerteam und extern

Ort: Der Ort wird gesondert bekannt gegeben.

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.

Impuls – das Führungskräfteprogramm

Der Werkzeugkoffer für unsere Führungsgrundsätze und eine Unterstützung, um sich den Anforderungen der Führungsrolle zu stellen.

Inhalte:

- Modul I: Persönlichkeit – Rolle als Führungskraft
- Modul II: Gesprächsführung – Wie führe ich das Mitarbeiterbeurteilungsgespräch?
- Modul III: Feedback als Führungsinstrument und der Umgang mit Konflikten

Zielgruppe: Führungskräfte der KONSUM Leipzig eG (Abteilungsleiter, Bezirksleiter, Referenten und Filialleiter)

Trainer: Kai Fiukowski, Cornelia Mayrle

Ort: Alte Schlosserei

Termine: Die Termine werden gesondert bekannt gegeben.

Stellen Sie Ihre Fragen gern an Herrn Michael Hähle (Bezirksleiter) oder senden Sie Ihre Bewerbung gleich per Post an die Konsum Akademie oder per E-Mail an schulung@konsum-leipzig.de.



Prüfungsprogramm

NEU!

Sie arbeiten bereits seit 3 bis 5 Jahren im Einzelhandel und haben keinen Berufsabschluss? Dann besteht für Sie die Möglichkeit den Abschluss als Verkäufer oder den Abschluss als Kauffrau/Kaufmann im Einzelhandel nachzuholen.

Damit Sie Ihr Ziel erreichen ermöglichen wir Ihnen eine intensive Vorbereitung auf die Prüfung. Dafür werden Sie in 6 Monaten einmal in der Woche die Schulbank drücken und fleißig lernen. Sie erhalten Ihr Gehalt für diesen Tag weiter und wir übernehmen auch die Prüfungsgebühren für Sie.

Unsere Voraussetzung zur Teilnahme am Programm ist, dass Sie mindestens ein Jahr der Berufserfahrung im KONSUM gemacht haben. Die IHK benötigt Nachweise für Ihre Tätigkeit im Einzelhandel. Für die KONSUM eG erbringen wir das und für eventuelle Tätigkeiten in anderen Einzelhandelsunternehmen müssten Sie Zeugnisse bringen.

Möchten Sie Ihren IHK-Abschluss machen und an unserem Programm zur Prüfungsvorbereitung teilnehmen? Senden Sie Ihre Bewerbung an schulung@konsum-leipzig.de mit dem Betreff: IHK-Prüfung.

Für weitere Informationen zum Programm wenden Sie sich gern an Frau Peter, KONSUM Akademie, unter 0341 4984-240 oder an schulung@konsum-akademie.de.



Inhalte:

- Modul I: Persönlichkeit – Rolle als Führungskraft
- Modul II: Gesprächsführung – Wie führe ich das Mitarbeiterbeurteilungsgespräch?
- Modul III: Feedback als Führungsinstrument und der Umgang mit Konflikten.

Zielgruppe:

- Mitarbeiter ohne Berufsabschluss als Verkäufer oder Kauffrau/Kaufmann im Einzelhandel
- 3–5 Jahre Tätigkeit im Einzelhandel
- mind. ein Jahr in der KONSUM Leipzig eG tätig

Trainer: extern

Ort: Der Ort wird gesondert bekannt gegeben.

Termine:

- Vorbereitung von November 2023 bis April 2024
- Prüfungen im Mai/Juni 2024



Ausbildung

Die Ausbildung in unserem Unternehmen wird entsprechend den Vorgaben der IHK absolviert. Unsere Auszubildenden erlernen in zwei Jahren den Beruf des Verkäufers. Die besten Auszubildenden haben danach die Möglichkeit in einem weiteren Jahr den Abschluss als Kauffrau/Kaufmann für Einzelhandel zu erlangen. Durch viele zusätzliche fachliche und betriebsinterne Seminare, Trainings, Projekte und Prüfungsvorbereitungen werden unsere Auszubildenden sehr umfangreich ausgebildet und auf ihre spätere Tätigkeit vorbereitet.



Azubi-Tage

Azubi-Tag

Seit vielen Jahren stellen die Auszubildenden der KONSUM eG ihr Können an einem Azubi-Tag unter Beweis. Das 3. Lehrjahr der Einzelhändler leitet die Filiale, das 2. Lehrjahr berät die Kunden und kassiert und das 1. Lehrjahr packt an, räumt ein und hilft, wo es gebraucht wird.

Die Auszubildenden der Zentrale beraten zum Thema Mitgliedschaft und beantworten gern die Fragen der Kunden und Gäste. Weiterhin können interessierte zukünftige Azubis den Ausbildungsbetrieb KONSUM Leipzig kennenlernen.

Azubi-Gesundheitstag

Wir möchten unsere Auszubildenden auch an das Thema Gesundheit herantführen und bieten einmal im Jahr einen Azubi-Gesundheitstag an.

Modulpläne

1. Lehrjahr (Verkäufer)

Lehrjahreseröffnung

August

Einführungstage

Markt

August–Oktober

Einführungstage

Backwaren

November–Dezember

- Backwaren-Seminar
- Harry-Brot-Besichtigung

Obst und Gemüse

Januar–Februar

- Obst- und Gemüse-Seminar
- Food Trends

Kasse

März–Mai

- Kassentraining
- Kundenfreundlichkeit

Alkoholfreie Getränke

Juni–Juli

- Getränke-Seminar
- Besichtigung Getränkefirma

2. Lehrjahr (Verkäufer)

Molkereiprodukte

August–September

- Besichtigung Landhof Nemt

Verkauf & Werbung

Oktober–Dezember

- Verkaufstraining
- Genossenschaft/Mitglieder
- Professionelles Auftreten
- Food Trend

Theke

Januar–März

- Theke DRK-Lehrgang
- Käse Lehmann Seminar
- Käse Lehmann Besichtigung
- Theken-Schulung

Spirituosen/Wein/Bier

April–Juli

- Spirituosen- und Wein-Schulung
- Bier-Schulung
- Brauereibesichtigung

Prüfungsvorbereitung

März–Juni

- zur schriftlichen Prüfung
- zur mündlichen Prüfung

3. Lehrjahr (Einzelhändler)

Soft Skills

August–Oktober

- Kommunikationsschulung
- Professionelles Auftreten
- Der richtige Umgang mit Kunden

Spezialisierung I

November–Dezember

- Platten-Schulung
- Exoten-Schulung
- Snack-Workshop

Spezialisierung II

Januar–Februar

- Lotto-Schulung
- Was macht ein Schichtleiter?-Seminar

Prüfungsvorbereitung

April–Juli

- zur schriftlichen Prüfung
- zur mündlichen Prüfung



Anmeldung



Hinweise

Aufgrund der Bauarbeiten in der KONSUMzentrale kann es zu Änderungen des Veranstaltungsortes und/oder der Veranstaltungszeit kommen. Die entsprechenden Informationen erhalten Sie rechtzeitig vor dem Seminar.

Hinweise zur Anmeldung

Bitte melden Sie Ihre Mitarbeiter per E-Mail an schulung@konsum-leipzig.de zur gewünschten Schulung an.

Notwendige Daten des Teilnehmers:

- Seminartitel
- Seminartermin (wenn bekannt)
- Filiale/Abteilung
- Personalnummer
- Name
- Vorname

Nur bei Lotto:

- Private E-Mail-Adresse

Hinweise zur Stornierung bzw. Ummeldung

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig vor dem Seminar, wenn ein Teilnehmer nicht zum Seminar kommen kann. Wenn möglich, senden Sie einen anderen Mitarbeiter. Dies ist grundsätzlich möglich, außer, es wird durch die Teilnahmebedingungen ausgeschlossen.

Senden Sie uns eine E-Mail an schulung@konsum-leipzig.de.

Sollte ein Teilnehmer unentschuldig zum Seminar fehlen, werden ihm eventuell entstandene Fremdkosten in Rechnung gestellt.

Hinweis zur Teilnehmeranzahl

Seminare finden mit mindestens 6 Teilnehmern und höchstens 10 Teilnehmern statt. Sollte die Gruppengröße nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, das Seminar abzusagen. Gilt bei bestimmten Seminaren eine andere Teilnehmerzahl, dann ist dies direkt in der Veranstaltung vermerkt. Seminare auf Anfrage werden ab 6 Anfragen angeboten und schnellstmöglich terminiert. Der Zeiträumen ist abhängig vom Trainer. Die Anfrage bei externen Trainern kann länger dauern. Ziel ist es, diese Seminare innerhalb von 3 Monaten durchzuführen.



Herausgeber:
KONSUM Leipzig eG
Industriestraße 95
04229 Leipzig
www.konsum-leipzig.de

Redaktionsschluss:
26.09.2023

Abbildungen:
Shutterstock.com (S.14,16,20/21,24,29,36,42/43,48/49), KONSUM Leipzig eG
(S.3,6/7,18/19,28,33,35,44,50), unsplash.de (S.8/9,22,25,27,32,38/39,45,47,54/55),
iStock (S.12/13,30/31,40/41,57)

Gestaltung:
KOCMOC brand GmbH