

Sie haben die Haupt- oder Real-
schule erfolgreich abgeschlossen?
Sie haben Freude am Handwerk mit
hochwertigen Produkten wie Wurst-
und Fleischwaren?
Sie haben Interesse am Umgang mit
Kunden?

Dann nutzen Sie Ihre Chance und entscheiden Sie sich für eine Aus- bildung in einem modernen Einzelhandelsunternehmen!

Nach abgeschlossener Berufsaus-
bildung besteht die Möglichkeit, sich
noch weiter beruflich fortzubilden.
Die Ausbildung bietet dazu die ge-
eignete Plattform. Die Qualifizie-
rungs- und Spezialisierungsmöglich-
keiten sind vielfältig.

Neben internen Weiterbildungsange-
boten, die über die Personal-
entwicklungsabteilung angeboten
werden, besteht die Möglichkeit sich
zum / zur Fleischer-meister/-in fort-
zubilden.

Der Einzelhandel bietet wie kaum
eine andere Branche die Möglichkeit,
sich bei entsprechendem Einsatz
zügig in verantwortungsvolle Positio-
nen zu entwickeln.

Handeln bedeutet mehr als Verkaufen

Das Unternehmen wird erfolgreich
sein, dem es gelingt, seine Kunden
zufrieden zu stellen. Als Fleischer/-in
sind für Sie daher zufriedene Kunden
das wichtigste Ziel Ihrer beruflichen
Tätigkeit.

Die fachkundige Vor- und Zuberei-
tung der Waren, die kompetente
Bedienung und Kundenberatung sind
dafür unbedingte Voraussetzungen.

Zur Unterstützung erhalten Sie wäh-
rend der Ausbildung ein umfangrei-
ches mehrtägiges Seminarprogramm
mit zur Vorbereitung auf die Zwi-
schen- und Abschlussprüfung.

In jedem Markt steht ein Ausbil-
dungsbegleiter bzw. eine Ausbil-
dungsbegleiterin den Auszubilden-
den als Ansprechpartner zur Seite.

Der enge Kontakt zum Kunden ist es,
der dazu führt, dass im Einzelhandel
tatsächlich kein Tag wie der andere
ist.

Den abwechslungsreichen Alltag im
Team eines Verbrauchermarktes zu
bestreiten, das ist es, was viele junge
Menschen für einen Beruf im Einzel-
handel begeistert.

Wo werden Sie ausgebildet?

Die Ausbildung findet in einem der
über 70 Combi-Verbrauchermärkte in
Ihrer Nähe statt.

Zum Sortiment eines Combi-Marktes
gehören über 25.000 Artikel, vorwie-
gend Lebensmittel aber auch eine
ganze Reihe von sog. Non-Food-
Artikeln wie z. B. Musik-CDs oder
Textilien.

Besonderes Gewicht legen die Com-
bi-Märkte auf das Angebot an fr-
ischer Ware. So finden sich neben
gut sortierten Obst- und Gemüseab-
teilungen weitere Fachabteilungen
für Käse, Wurst und Fleisch - getreu
dem Combi-Slogan „Immer eine
Frische voraus!“

Den Frische-Abteilungen, insbeson-
dere der Fleischabteilung, kommt
damit besondere Bedeutung zu.

Mit dem hochwertigen „Naturwert“-
Sortiment bietet Combi seit Jahren
erfolgreich frische Produkte aus der
Region für die Menschen in der Re-
gion an.

Bäckereien, Schuh-, Foto- und Blu-
menfachgeschäfte, sowie Tabak-
und Zeitschriftenläden runden das
Serviceangebot der Combi-Märkte
ab.

Mehr als 3000 Mitarbeiter/-innen
beschäftigt die Combi Verbraucher-
markt Einkaufsstätte GmbH & Co.
KG, ein Tochterunternehmen der
Unternehmensgruppe Bunting aus
Leer.

Combi wächst weiter und hat ein
grosses Interesse daran, motivierte
Nachwuchskräfte aus eigenen Rei-
hen zu gewinnen – die Ausbildung
bietet dazu beste Möglichkeiten.

Einsatzgebiete und Inhalte während der Ausbildung

In den modernen Bedienungsabtei-
lungen werden Sie u.a. mit folgenden
Ausbildungsinhalten vertraut ge-
macht:

- Warenannahme und

- Qualitätsprüfung
- Zubereitung von Fleisch- und
Wursterzeugnissen
- Überwachung der Hygiene-
Vorschriften zur Verarbeitung und
Lagerung von Fleisch- und
Wursterzeugnissen
- Reinigung und Pflege der
Maschinen
- Bedienung und Verkauf
- Vorbereitung, Bestückung und
Dekoration des Verkaufstresens
- Pfannenfertige Herrichtung von
Fleisch
- Dekoration und Zusammenstel-
lung von Aufschnittplatten
- Zubereitung von Feinkost
- Inventurarbeiten

Wichtiges in Kürze

Dauer der Ausbildung:

3 Jahre (Verkürzung bei entspre-
chender Voraussetzung möglich)

Berufsschule:

ein Schultag pro Woche (im ersten
Lehrjahr zwei)

Prüfungen:

Eine Zwischenprüfung mit schriftli-
chem und praktischem Teil vor Ende
des zweiten Lehrjahres; die Ab-
schlussprüfung, ebenfalls mit schrift-
lichem und praktischem Teil, findet
am Ende des dritten Lehrjahres statt.

Seminare:

Einwöchige Seminare zur Prüfungs-
vorbereitung im II. und III. Lehrjahr

Ausbildungsvergütung:

(brutto)

1. Ausbildungsjahr: 615,- EUR
2. Ausbildungsjahr: 700,- EUR
3. Ausbildungsjahr: 800,- EUR

Ausbildungsbeginn:

Jeweils zum 1. August des Jahres

Wie können Sie sich bewerben?

Senden Sie bitte Ihre schriftliche
Bewerbung mit

- tabellarischem Lebenslauf
- den beiden aktuellsten Schul-
zeugnissen
- aktuellem Farb-Lichtbild

an Combi Verbrauchermarkt
Einkaufsstätte GmbH & Co. KG
Brunnenstr. 37
26789 Leer

Infos im Internet: www.combi.de