

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2010

Ausgegeben am 25. Juni 2010

Teil II

---

**193. Verordnung: Änderung der Einzelhandel-Ausbildungsordnung**


---

### 193. Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft, Familie und Jugend über die Berufsausbildung im Lehrberuf Einzelhandel (Einzelhandel-Ausbildungsordnung)

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 82/2008, wird verordnet:

Die Verordnung über die Berufsausbildung im Lehrberuf Einzelhandel, BGBl. II Nr. 429/2001, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 188/2007, wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 1 Z 2 lautet:

„2. Feinkostfachverkauf,“

2. § 2 Z 2 lautet:

„2. Feinkostfachverkauf:

- a) Bedarf für die Warenbeschaffung und Durchführung der Warenbestellungen in der betriebsüblichen Kommunikationsform ermitteln,
- b) Wareneingänge unter Berücksichtigung der Qualität, der Haltbarkeit, der Frische und des Aussehens der Feinkostwaren (Brot und Backwaren, Käse, Wurst und Fleisch sowie spezielle Feinkostwaren) kontrollieren,
- c) Fleischteile und Nebenprodukte nach ihrer Art und Qualität und nach ihrer Verwendungsmöglichkeit und ihrer Verarbeitungsmöglichkeit beurteilen,
- d) Feinkostsortiment produktgerecht kühlen, fachgerecht lagern sowie pflegen,
- e) das betriebliche Feinkostsortiment vorbereiten, bereitstellen und verkaufsgerecht präsentieren,
- f) Kunden bei der Auswahl, über die Zusammenstellung und Zubereitung, über das Servieren und über den Verzehr von Fleisch, Fleischwaren und Wurstwaren beraten.
- g) Verkaufsgespräche führen und Serviceleistungen anbieten,
- h) Bestellungen und Kundenaufträge entgegennehmen und abwickeln inklusive Rechnungslegung und Zahlungsverkehr,
- i) Garnierungsarbeiten und Herstellen von kalten und warmen Imbissartikeln,
- j) Kundenreklamationen behandeln,
- k) bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene mitwirken.“

3. § 3 Abs. 2 Z 2 lautet:

„2. Feinkostfachverkauf:

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	<b>Der Lehrbetrieb</b>		
1.4	Organisation und Warenwirtschaft		
1.4.6	Grundkenntnisse einer rechnergestützten Erfassung der betrieblichen Warenbewegung		
1.4.7	Grundkenntnisse der Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Warenbewegung		
1.4.8	Grundkenntnisse über die für betriebsbezogene Aufgaben und Funktionen des Rechnungswesens notwendigen Unterlagen		
2.	<b>Warenbeschaffung und -lagerung</b>		
2.1	Einkaufsplanung		
2.1.5	Mitwirken bei der Einkaufsplanung unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Erfordernisse sowie für Feinkostprodukte spezifischer Vorlaufzeiten		

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
2.3	Warenannahme und Warenübernahme		
2.3.4	Kontrolle der Wareneingänge unter Berücksichtigung der Qualität insbesondere der Haltbarkeit, der Frische und des Aussehens der Feinkostprodukte (Brot und Backwaren, Käse, Wurst und Fleisch sowie spezielle Feinkostwaren)		
2.4	Warenlagerung		
2.4.5	Kenntnis des fachgerechten Lagerns von Feinkostprodukten	–	
2.4.6	Lagern der Feinkostprodukte		
2.4.7	–	Beurteilen von Feinkostprodukten nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit	
3.	<b>Verkauf</b>		
3.1	Verkaufsvorbereitung		
3.1.6	Auspacken, Sortieren, Auszeichnen und fachgerechtes, kundenorientiertes Präsentieren von Feinkostprodukten		
3.1.7	–	Fachgerechte Warenplatzierung unter Berücksichtigung von Qualität insbesondere der Frische, der Haltbarkeit und des Aussehens	
3.1.8	–	Laden- und küchenfertiges Herrichten von Feinkostprodukten	
3.1.9	Aufschneiden von Wurstwaren und Käse, einfache Garnierungsarbeiten, Grundzüge des Plattenlegens	–	–
3.1.10	–	Arrangieren, Garnieren und Präsentieren von Aufschnittplatten, Herstellen von kalten und warmen Imbissartikeln	
3.2	Warensortiment		
3.2.4	Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen		
3.2.5	Kenntnis der einzelnen Vieharten, deren Fleischteile, deren Bezeichnung und Verwendung		
3.2.6	Kenntnis der küchenmäßigen Verwendbarkeit und Zubereitung von Feinkostprodukten	–	
3.2.7	Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene		
3.3	Verkaufsförderung und Werbung		
3.3.5	–	Mitwirken bei Dekoration und Thekengestaltung	
3.4	Kundenberatung und Warenverkauf		
3.4.13	Beratung über die praxisgerechte Verwendung von Feinkostprodukten (Zusammenstellung, Mengenbedarf, Aufbewahrung Servieren und Verzehr)		
3.4.14	Erteilen einfacher Ratschläge für die Aufbewahrung, Zusammenstellung und Zubereitung, das Servieren und den Verzehr von Feinkostprodukten		
3.4.15	Entgegennahme und Abwicklung von Kundenbestellungen“		

**Mitterlehner**