

**Herr Klemke, warum ist das Grips&Co-Qualifizierungsprogramm für den Handelsnachwuchs attraktiv?**

Grips&Co bietet eine große Bühne, auf der man sich präsentieren kann. Das hat natürlich positive Auswirkungen auf die Karriere. Außerdem dient der Wettbewerb der persönlichen Weiterentwicklung. Ich habe zum Beispiel große Sicherheit beim Vortragen vor vielen Zuhörern gewonnen.

**Skizzieren Sie uns bitte Ihren Werdegang in der Lebensmittelbranche.**

Ich habe 2012 die Ausbildung zum Verkäufer bei Lidl in Leverkusen begonnen und diese nach zwei Jahren mit der Note eins abgeschlossen. Danach habe ich ein drittes Jahr zum Kaufmann im Einzelhandel drangehängt. Seit Ende meiner Ausbildung im Sommer 2015 arbeite ich in einer Lidl-Filiale in Köln und bin dort seit Dezember 2015 stellvertretender Filialleiter.

**Wie würden Sie potenziellen Nachwuchskräften den Lebensmittelhandel schmackhaft machen?**

Der Handel bietet jeden Tag neue Herausforderungen, vor allem aber gute und schnelle Aufstiegschancen. Mir persönlich gefällt besonders der Kundenkontakt, die Teamarbeit in der Filiale und dass ich so viel Verantwortung tragen darf. Es gibt immer wieder Phasen, in denen ich die Filiale eigenständig führe. Auch die Ausbildung und Förderung neuer Nachwuchskräfte macht sehr viel Spaß.

**Wie stellen Sie sich Ihre berufliche Zukunft vor?**

Ich würde gerne studieren und noch mehr Verantwortung übernehmen. Die Position des Verkaufsleiters bei Lidl würde mich

Heimsieg: Jonas Klemke gewann das Grips&Co-Finale 2015 in Köln.



# AUF DER SONNENSEITE

**Name: Jonas Klemke. Titel: Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel 2015. Alter: 24 Jahre. Arbeitsort: Köln. Position: Stellvertretender Filialleiter bei Lidl.**

sehr reizen. Dieser betreut mehrere Filialen, ist Ansprechpartner für die Filialleiter bei Problemen und für die Weiterentwicklung der Mitarbeiter zuständig.

**Worauf achten Sie, wenn Sie selbst einkaufen gehen?**

Das Gesamtbild eines Marktes ist für mich entscheidend, Sauberkeit und die Platzierung der Ware sind besonders wichtig. Ich achte auch auf das angebotene Sortiment. Bereiche wie Bio oder Convenience verändern sich schnell.

**Wenn Sie sich Ihren idealen Supermarkt basteln könnten, wie würde der aussehen?**

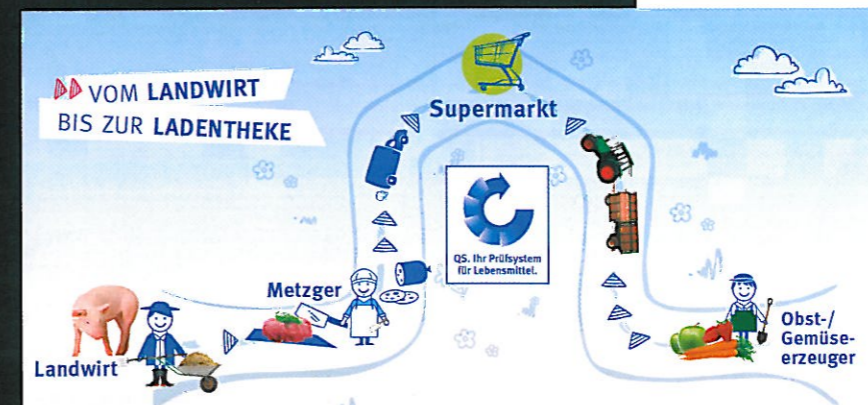
Mein idealer Supermarkt wäre nicht nur ein Ort zum Einkaufen, sondern auch zum Ausruhen, Kaffeetrinken oder um einen Happen zu essen. Er hätte eine Sonnenterrasse, wäre auf dem neuesten Stand der Technik und alle Abläufe wären voll automatisiert. Auch ein Drive-in-Schalter, an dem die Kunden ihre zuvor online bestellten Einkäufe abholen können, dürfte nicht fehlen.

# HALLO, JONAS!

**Herzlich willkommen: Grips&Co-Sieger Jonas Klemke ist eine engagierte Nachwuchskraft im Handel – und QS-live-Qualitätsbotschafter für ein Jahr. Doch wofür steht eigentlich QS?**



Qualitätskontrolle: Einwandfreie Hygiene und die Einhaltung der Kühlkette sind bei frischen Lebensmitteln oberstes Gebot.



Lückenloser Lebenslauf: Futtermittelherzeuger, Landwirte, Schlachthöfe, Obst- und Gemüseerzeuger, Großhändler, Supermärkte – rund 140.000 Partner nehmen am QS-Prüfsystem teil.

**MEHR ZUM QS-PRÜFSYSTEM**

Reinschauen lohnt sich: Im Grips&Co-Markentrainer Qualitätssicherung sind alle wichtigen Informationen rund um das QS-Prüfsystem kompakt und übersichtlich zusammengefasst (neue Auflage im August 2016). Weitere wichtige Informationen für Nachwuchskräfte – auch zu häufigen Verbraucherfragen – liefert die QS-live-Homepage. Dort berichten außerdem verschiedene Systempartner aus ihrem Alltag. [www.qs-live.de](http://www.qs-live.de)



Das QS-live-Team, zu dem nun auch Jonas gehört, sorgt beim Verbraucher für mehr Durchblick, wenn es um die Qualitätssicherung von frischen Lebensmitteln geht: Die EU-geförderte Kampagne „QS-live. Initiative Qualitätssicherung“ kommuniziert auf anschauliche Weise die Anforderungen des QS-Prüfsystems. Innerhalb des QS-Systems erzeugen, verarbeiten und vermarkten die Partner sichere Lebensmittel nach klar definierten Kriterien. QS überprüft und dokumentiert die Prozesse auf allen Stufen der Verarbeitung und Vermarktung – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Im Supermarkt können Kunden sich am blauen QS-Prüfzeichen orientieren. Denn dieses gibt ihnen die Sicherheit, dass die Produkte lückenlos kontrolliert werden.

**Klar definierte Anforderungen**

Futtermittelherzeuger, Landwirte und Tierhalter, Obst- und Gemüseerzeuger, Schlachthöfe, Metzger, Großhändler und Supermärkte: Rund 140.000 Systempartner tragen mit ihrer täglichen Arbeit dazu bei, dass das blaue Prüfzeichen für den Verbraucher ein klares Signal für den Kauf sicherer Lebensmittel ist.

Zu den Kriterien zählen unter anderem die tiergerechte Haltung und Fütterung, einwandfreie Hygiene, die Einhaltung der Kühlkette und die Rückverfolgbarkeit der Produkte. Mehr als 24.000 Märkte des LEH bieten frische Lebensmittel mit dem QS-Prüfzeichen an. Dabei sind Jonas und seine Kollegen im Supermarkt das letzte Glied in der QS-Kette. Das heißt für sie: Einhaltung beziehungsweise Kontrolle der Hygienebedingungen und Temperaturvorgaben von der Anlieferung bis ins Regal. Und das mehrmals täglich.