



Maximilian Mertens-Eichelmann

Bäckereifachverkäufer Café / Bistro

✉ maximilian.mertens@example.de

☎ +49 69 65432109

📍 Frankfurt am Main, Deutschland



PROFIL

Bäckereifachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (IHK-Abschluss, Schwerpunkt Bäckerei, Note 2,0) mit 7 Jahren Erfahrung in Bäckereien mit Café- und Bistro-Konzept bei Back-Factory und Wiener Feinbäckerei Heberer. Verbinde Theken-Fachverkauf mit Café-Service und Barista-Zubereitung, baute das Snacking-Mittagsgeschäft aus und hob den durchschnittlichen Bon durch Snacking-Zusatzverkauf um 16 %. Hygiene § 43 IfSG und HACCP aktuell.

BERUFSERFAHRUNG

Bäckereifachverkäufer Café / Bistro 05/2020 - heute

Back-Factory GmbH Frankfurt am Main, Deutschland

Bäckerei-Backshop mit Café- und Bistro-Bereich und starkem Snacking-Geschäft

- Theken-Fachverkauf von Backwaren plus Café- und Bistro-Service für bis zu 220 Gäste/Tag
- Einführung eines Snacking-Mittagskonzepts, Mittagsumsatz +28 % über ein Quartal
- Steigerung des durchschnittlichen Bons um 16 % durch Snacking- und Kaffee-Cross-Selling
- Barista-Zubereitung von Kaffeespezialitäten und Bedienung der Siebträgermaschine
- Frische- und Hygienekontrolle der Auslage nach HACCP, Hygiene § 43 IfSG

Bäckereifachverkäufer 08/2018 - 04/2020

Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH Frankfurt am Main, Deutschland

Filialbäckerei mit Café-Ecke

- Verkauf und Beratung an der Theke mit durchschnittlich 230 Kunden pro Tag
- Belegen von Snacking-Artikeln und Kaffee-Ausschank im Café-Bereich
- Aktionsplatzierung und Warenpräsentation nach Filial-Planogramm
- Kassieren, Tagesabschluss und Retouren-Erfassung

AUSBILDUNG

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK) 09/2015 - 07/2018

Berufsschule Frankfurt & Wiener Feinbäckerei Heberer Frankfurt am Main, Deutschland

Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei) 2,0

Mittlerer Schulabschluss 08/2011 - 07/2015

Realschule Offenbach Offenbach, Deutschland

Mittlere Reife GPA: 2,4

FÄHIGKEITEN

- Fachberatung Backwaren
- Café- & Bistro-Service
- Barista &
- Kaffeespezialitäten
- Snacking & Imbiss-Konzept
- Zusatzverkauf & Cross-Selling
- Kassensystem & Tagesabschluss
- Warenpräsentation & Auslage
- Hygiene § 43 IfSG / HACCP

PROJEKTE

Snacking-Mittagskonzept

01/2025 - 04/2025

Einführung eines belegten Brötchen- und Bowl-Mittagskonzepts, Mittagsumsatz +28 % über das Quartal

Barista-Aktionsmonat

09/2024 - 11/2024

Kaffeespezialitäten-Aktion mit Saisonsirup, Heissgetränke-Absatz +1.900 Tassen im Aktionsmonat

ZERTIFIKATE

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK Frankfurt, Note 2,0)

07/2018

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)

02/2025

HACCP-Auffrischung (IHK Frankfurt)

10/2024

Barista-Schulung Kaffeespezialitäten

06/2022

SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B1

Türkisch

B1

STÄRKEN

Verkaufstalent im Snacking

Hebe den durchschnittlichen Bon durch Snacking- und Kaffee-Cross-Selling konstant zweistellig

Gastgeber im Bistro

Verbinde schnellen Theken-Verkauf mit Café-Service, Gastbewertung 4,7/5 über 95 Rezensionen

Frische- und Hygienebewusstsein

Konsequente Frischekontrolle der Auslage und Kaffeemaschinen-Hygiene nach HACCP