

Sandra Wieshofer-Brunner

Erstverkäuferin / Substitutin Lebensmittelhandwerk

✉ sandra.wieshofer@example.de

☎ +49 911 6543210

📍 Nürnberg, Deutschland



Profil

Erstverkäuferin (Substitutin) im Lebensmittelhandwerk mit IHK-Abschluss
Fachverkäuferin (Note 1,9) und 9 Jahren Bäckerei-Fachverkauf bei Der Beck und K&U
Bäckerei. Koordiniere ein 6-köpfiges Verkaufsteam in der Schicht, verantwortete Kassen-
Tagesabschluss und Warendisposition und arbeite Auszubildende ein. Senkte die
Retourenquote von 5,1 % auf 3,4 % und hob den Bon durch Snacking-Zusatzverkauf um 13
%. Hygiene § 43 IfSG und HACCP aktuell.

Berufserfahrung

Erstverkäuferin / Substitutin

Der Beck GmbH • Nürnberg, Deutschland • 06/2020 - heute

Große fränkische Filialbäckerei mit Café-Konzept

- Schichtkoordination eines 6-köpfigen Verkaufsteams inkl. Pausen- und Aufgabenplanung
- Verantwortung für Kassen-Tagesabschluss, Geldhandling und Tresorabrechnung
- Warendisposition und Retouren-Steuerung, Retourenquote von 5,1 % auf 3,4 % gesenkt
- Einarbeitung von 3 Auszubildenden mit strukturiertem Einarbeitungsplan
- Frische- und Hygienekontrolle nach HACCP, Hygiene § 43 IfSG, Vorbildfunktion im Team

Fachverkäuferin Bäckerei

K&U Bäckerei GmbH • Stuttgart, Deutschland • 08/2016 - 05/2020

Filialbäckerei der Edeka-Südwest-Gruppe

- Theken-Fachverkauf und Beratung mit durchschnittlich 240 Kunden pro Tag
- Snacking-Zusatzverkauf, Bon-Steigerung um 13 % in der eigenen Schicht
- Stellvertretung der Filialleitung bei Abwesenheit
- Aktionsplatzierung und Warenpräsentation nach Filial-Vorgabe

Ausbildung

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK)

Berufsschule Nürnberg & Der Beck • Nürnberg, Deutschland • 09/2013 - 07/2016

Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei) • 1,9

Mittlerer Schulabschluss

Realschule Nürnberg-Langwasser • Nürnberg, Deutschland • 08/2009 - 07/2013

Mittlere Reife • GPA: 2,3

Projekte

Retouren-Optimierung Filiale

- 02/2025 - 05/2025

Einführung einer datenbasierten Bestellmenge je Tageszeit, Retourenquote von 5,1 % auf 3,4 % gesenkt

Fähigkeiten

Schichtkoordination
Verkaufsteam

Fachberatung Backwaren

Snacking & Zusatzverkauf

Kassenverantwortung &
Tagesabschluss

Warendisposition & Retouren

Azubi-Einarbeitung

Warenpräsentation & Aktionen

Hygiene § 43 IfSG / HACCP

Zertifikate

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK Nürnberg, Note 1,9)

- 07/2016

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)

- 01/2025

HACCP-Auffrischung (IHK Nürnberg)

- 09/2024

Verkaufstraining & Führung in der Schicht

- 03/2023

Azubi-Einarbeitungsplan

- 08/2024 - 10/2024

Erstellung eines strukturierten Einarbeitungsplans für 3 neue Auszubildende, Einarbeitungszeit um 2 Wochen verkürzt

Stärken

Führung in der Schicht

Koordiniere das Verkaufsteam ruhig und klar durch Stoßzeiten und Personalengpässe

Verantwortungsbewusstsein

Zuverlässiger Kassen-Tagesabschluss und Disposition, keine Kassendifferenz über 12 Monate

Frische- und Hygienebewusstsein

Vorbildfunktion bei Frischekontrolle und HACCP-Dokumentation für das gesamte Team

Sprachen

Deutsch

Muttersprache

Polnisch

B1

Englisch

A2