



Friederike Vorbeck-Hagenmaier

Fachverkäuferin Feinkost

friederike.vorbeck@example.de

+49 89 65432108

München, Deutschland

Profil

Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (IHK-Abschluss, Note 1,8) mit 9 Jahren Erfahrung in der gehobenen Feinkost bei Dallmayr München und Feinkost Käfer. Berät Premiumkunden zu Käse, Charcuterie, Antipasti und Delikatessen, führt Verkostungen durch und betreut den Geschenkkorb-Service. Hob den durchschnittlichen Bon der Feinkosttheke um 18 % durch Premium-Beratung und Cross-Selling. LMIV/LMHV-sicher, Hygiene § 43 IfSG aktuell.

Berufserfahrung

Fachverkäuferin Feinkost 04/2019 - heute
Dallmayr KG München, Deutschland

Traditions-Delikatessenhaus mit gehobener Feinkost-Bedientheke

- Premium-Fachberatung zu Käse, Charcuterie, Antipasti und Delikatessen über 120 Spezialitäten
- Steigerung des durchschnittlichen Bons der Feinkosttheke um 18 % durch Beratung und Cross-Selling
- Durchführung von Käse- und Wein-Verkostungen mit Neukunden-Conversion 41 %
- Betreuung des Geschenkkorb-Service inkl. Weihnachtssaison (+34.000 €)
- Kühlketten- und Allergen-Kontrolle nach LMIV/LMHV, Hygiene § 43 IfSG

Fachverkäuferin Delikatessen 08/2016 - 03/2019
Feinkost Käfer GmbH München, Deutschland

Renommiertes Feinkost- und Delikatessenhaus

- Bedientheke für Käse, Wurst und mediterrane Delikatessen mit Fachberatung
- Verkostungs-Service und Beratung anspruchsvoller Privatkunden
- Zusatzverkauf von Wein- und Pralinen-Sortimenten
- Auslagenpflege und Frischekontrolle nach LMHV

Sprachen

Deutsch Muttersprache
Englisch B2
Italienisch A2

Ausbildung

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK)

09/2013 - 07/2016

Berufsschule München & Feinkost Käfer
München, Deutschland

Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk 1,8

Mittlerer Schulabschluss 08/2009 - 07/2013

Realschule München-Schwabing
München, Deutschland

Mittlere Reife GPA: 2,2

Fähigkeiten

Fachberatung Feinkost & Delikatessen, Bedientheke & Auslage, Käse- & Wurst-Warenkunde, Premium-Beratung & Verkostung, Zusatzverkauf & Geschenkservice, Kassensystem & Tagesabschluss, Allergenkennzeichnung LMIV, Hygiene § 43 IfSG / HACCP / LMHV

Projekte

Weihnachts-Geschenkkorb-Service

11/2024 - 12/2024

Konzeption und Verkauf individueller Delikatessen-Geschenkkörbe, Saisonumsatz Geschenkservice +34.000 €

Käse-Verkostungsreihe 03/2025 - 05/2025

Durchführung von 14 Käse- und Wein-Verkostungen an der Theke, Neukunden-Conversion 41 % der Teilnehmer

Zertifikate

**Abschluss Fachverkäufer:in im
Lebensmittelhandwerk (IHK München, Note
1,8)**

07/2016

**Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG
(Gesundheitszeugnis)**

01/2025

**HACCP- und LMHV-Auffrischung (IHK
München)**

09/2024

**Käse-Sommelier Grundkurs (Warenkunde-
Schulung)**

05/2022

Stärken

Premium-Beratungskompetenz

Führe anspruchsvolle Feinkost-Beratungen souverän bis zum Premium-Abschluss, hohe Stammkundenbindung

Warenkunde-Tiefe

Detailwissen zu Reifung, Herkunft und Geschmack über 120 Käse- und Charcuterie-Spezialitäten

Frische- und Hygienebewusstsein

Strenge Kühlketten- und LMHV-Kontrolle der Feinkosttheke, kein Befund bei 4 amtlichen Kontrollen