

# Frederik Pfaffenroth-Stein

## Fachverkäufer Fleischerei

frederik.pfaffenroth@example.de +49 511 6543210 Hannover, Deutschland

### Profil

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (IHK-Abschluss, Schwerpunkt Fleischerei, Note 2,1) mit 8 Jahren Erfahrung an der Fleisch- und Wurst-Bedientheke bei Metzgerei der Region und Wilhelm Brandenburg Frischetheke (Rewe). Berät zu über 70 Wurst- und Fleischsorten, betreut den Mittagstisch-Imbiss und kennt Allergen- und Kennzeichnungsrecht nach LMIV und LMHV. Senkte den Warenverlust an der Theke von 4,2 % auf 2,8 %. Hygiene § 43 IfSG, HACCP und LMHV §4 aktuell.

### Berufserfahrung

Fachverkäufer Fleischerei / Frischetheke 05/2019 - heute

Wilhelm Brandenburg (Rewe Group) Hannover, Deutschland

Bediente Fleisch- und Wurst-Frischetheke im Rewe-Markt

- Fachberatung und Bedienung an der Fleisch- und Wurst-Frischetheke mit über 70 Sorten
- Senkung des Warenverlusts von 4,2 % auf 2,8 % durch tägliche Bedarfsdisposition
- Betreuung des Mittagstisch-Imbiss mit warmen Theken-Spezialitäten
- Allergen- und Kennzeichnungsauskunft nach LMIV sowie Kühlketten-Dokumentation nach LMHV
- Kassen-Tagesabschluss und Geldhandling, Hygiene § 43 IfSG und HACCP

Fachverkäufer Fleischerei 08/2017 - 04/2019

Metzgerei Behrens Hannover, Deutschland

Handwerkliche Innungs-Metzgerei mit Partyservice

- Verkauf und Beratung an der Bedientheke mit Schwerpunkt regionale Wurstspezialitäten
- Vorbereitung und Verkauf des Mittagstischs und Partyservice-Platten
- Zusatzverkauf von Aufschnitt-Sortimenten und Grillspezialitäten
- Frische- und Kühlthecken-Kontrolle nach LMHV §4

### Ausbildung

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK)

09/2014 - 07/2017

Berufsbildende Schule Hannover & Metzgerei Behrens

Hannover, Deutschland

Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei)

2,1

Hauptschulabschluss 08/2010 - 07/2014

Hauptschule Hannover-Linden Hannover, Deutschland

Hauptschulabschluss

GPA: 2,6

### Fähigkeiten

Fachberatung Fleisch & Wurst

Bedientheke Frischetheke

Mittagstisch & Imbiss

Zusatzverkauf & Reklamation

Warenkunde Wurst- & Fleischsorten

Kassensystem & Tagesabschluss

Allergenkennzeichnung LMIV

Hygiene § 43 IfSG / HACCP / LMHV

### Zertifikate

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK Hannover, Note 2,1)

07/2017

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)

01/2025

HACCP- und LMHV §4-Auffrischung (IHK Hannover)

09/2024

Warenkunde Fleisch & Wurst (Verkaufsschulung)

04/2023

## Projekte

Bedarfsdisposition Bedientheke 02/2025 - 05/2025

Einführung einer täglichen Bedarfsdisposition für die Frischetheke, Warenverlust von 4,2 % auf 2,8 % gesenkt

Grillsaison-Aktion 06/2024 - 08/2024

Beratung und Verkauf des Grill-Sortiments inkl. mariniertes Spezialitäten, Aktionsumsatz Grillsaison +22.000 €

## Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	A2
Russisch	B1

## Stärken

### Warenkunde-Sicherheit

Berater kompetent zu Reifung, Herkunft und Zubereitung über 70 Wurst- und Fleischsorten

### Frische- und Hygienebewusstsein

Strikte Einhaltung der Kühlkette und LMHV-Vorgaben, kein Befund bei 5 amtlichen Lebensmittelkontrollen

### Kundenfreundlichkeit in Stoßzeiten

Bediene in der Mittagsstoßzeit zügig und freundlich, hohe Stammkundenbindung an der Frischetheke