KEVIN LORENZ

FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK

CONTACT

kevin.lorenz@email.de

+49 176 48392716

Dresden

linkedin.com/in/kevinlorenz

KENNTNISSE

- Kundenberatung
- Bedientheke
- Wurstaufschnitt
- Käseverkauf
- Warenwirtschaftssystem
- HACCP
- Allergenkennzeichnung
- Warenannahme
- Schichtdienst
- Warenpräsentation

AUSBILDUNG

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Fleischerei (HWK)
08/2018 - 06/2021
Berufliches Schulzentrum für Gastgewerbe Dresden
Dresden
Duale Berufsausbildung

Realschulabschluss
08/2012 - 07/2018
Oberschule Freital-Zauckerode
Freital

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	A2

PROFIL

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit 5 Jahren Erfahrung an der Bedientheke für Fleisch, Wurst und Käse in Supermarkt und Metzgerei. Übernimmt Kundenberatung, Thekenpflege und Bestellungen im Warenwirtschaftssystem, arbeitet im Schichtdienst und achtet auf Frische, HACCP und geringe Abschriften.

BERUFSERFAHRUNG

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk 03/2023 - heute
Elbland Frischemarkt GmbH Dresden
Vollsortimenter mit 2.400 m² Verkaufsfläche; Bedientheke mit 6 Mitarbeitenden.

- Bedientheke für Fleisch, Wurst und Käse im Früh- und Spätdienst betreut, rund **250** Kunden pro Tag
- Bestellungen im Warenwirtschaftssystem nach Abverkauf gesteuert, Abschriften von 6 auf 3,5 % gesenkt
- Grillsaison und Aktionsware an der Theke inszeniert, Umsatz der Grilltheke im Sommer um 18 % gesteigert
- Reinigungs- und Temperaturkontrollen nach HACCP dokumentiert, interne Hygieneaudits bestanden

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk 07/2021 - 02/2023
Fleischerei Rabenauer Grund Freital
Handwerksfleischerei mit eigener Wurstküche.

- Wurstaufschnitt und Käseverkauf an einer Theke mit 90 Artikeln übernommen
- Frühstücks- und Mittagssnacks für bis zu 50 Bestellungen pro Tag vorbereitet
- Warenannahme mit Kontrolle von Temperatur und Mindesthaltbarkeit durchgeführt

Auszubildender Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (Fleischerei) 08/2018 - 06/2021
Fleischerei Rabenauer Grund Freital

- Gesellenprüfung im Schwerpunkt Fleischerei vor der Handwerkskammer Dresden bestanden
- Allergenkennzeichnung für 70 Produkte in der Theke gepflegt
- Partyplatten nach Vorlage gelegt und für die Abholung verpackt

ZERTIFIKATE

Seminar Frischetheke und Warenpräsentation 05/2024
Handwerkskammer Dresden

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz 07/2018
Gesundheitsamt Dresden