

Carolin Eichinger-Hauer

FACHVERKÄUFERIN KONДИTOREI & CAFÉ

@ carolin.eichinger@example.de | ☎ +49 221 7654320 | 🏠 Köln, Deutschland

🌐 | 📧 | 📱

PROFIL

Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (IHK-Abschluss, Schwerpunkt Konditorei, Note 1,9) mit 7 Jahren Erfahrung im Konditorei-Café bei Café Reichard Köln und Konditorei Heinemann Mönchengladbach. Berät zu individuellen Torten, nimmt rund 25 Tortenbestellungen pro Woche auf und betreut den Café-Service mit Barista-Schulung. Steigerte den Café-Anteil am Filialumsatz um 12 Punkte. LMIV-Allergenberatung, Hygiene § 43 IfSG und HACCP aktuell.

BERUFSERFAHRUNG

Fachverkäuferin Konditorei & Café 06/2020 - heute
Café Reichard GmbH Köln, Deutschland

Traditions-Konditorei-Café seit 1855 am Kölner Dom

- Beratung und Aufnahme von rund 25 individuellen Tortenbestellungen pro Woche inklusive Hochzeitstorten
- Café-Service und Barista-Zubereitung für bis zu 140 Gäste pro Tag
- Steigerung des Café-Anteils am Filialumsatz um 12 Punkte durch Kaffee-Torten-Kombinationen
- Allergen- und Zusatzstoff-Beratung zu über 40 Torten und Gebäcken nach LMIV
- Kassen-Tagesabschluss, Frischekontrolle Kühltheke, Hygiene § 43 IfSG und HACCP

Fachverkäuferin Konditorei 08/2018 - 05/2020
Konditorei Heinemann Mönchengladbach, Deutschland

Renommierter Konditorei mit mehreren Café-Standorten in NRW

- Theken-Verkauf von Pralinen, Torten und Petits Fours mit Fachberatung
- Beratung zu Anlasstorten und Aufnahme von Vorbestellungen
- Zusatzverkauf von Pralinen-Geschenkpäckchen, Aktionsumsatz Ostern +9.000 €
- Kassieren und Auslagenpflege nach Konditorei-Standard

PROJEKTE

Hochzeitstorten-Beratungssaison 04/2025 - 10/2025

Strukturierte Tortenberatung für 42 Hochzeitspaare über die Saison, Abschlussquote der Beratungsgespräche 78 %

Adventscafé-Konzept 11/2024 - 12/2024

Mitgestaltung von Adventskaffee- und Tortenkombinationen, durchschnittlicher Café-Bon +1,80 € über die Adventszeit

AUSBILDUNG

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK) 09/2015 - 07/2018
Berufskolleg Köln & Café Reichard Köln, Deutschland
Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Konditorei) 1,9

Mittlerer Schulabschluss 08/2011 - 07/2015
Realschule Köln-Süd Köln, Deutschland
Mittlere Reife GPA: 2,3

FÄHIGKEITEN

<u>Fachberatung Konditorei & Torten</u>	<u>Café-Service & Barista</u>	<u>Tortenbestellung & Beratung</u>
<u>Zusatzverkauf & Reklamation</u>	<u>Warenkunde Torten & Gebäck</u>	<u>Kassensystem & Tagesabschluss</u>
<u>Allergenkennzeichnung LMIV</u>	<u>Hygiene § 43 IfSG / HACCP</u>	

ZERTIFIKATE

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK Köln, Note 1,9)	07/2018
Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)	01/2025
HACCP-Auffrischung (IHK Köln)	09/2024
Barista-Grundkurs (Café-Service-Schulung)	05/2022

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1
Französisch	A2

STÄRKEN

Beratungstalent bei Torten

Führe Hochzeits- und Anlasstorten-Beratungen souverän bis zur Bestellung, Reklamationsquote unter 1 %

Gastgeberin im Café

Verbinde Verkauf und Café-Service, Café-Gäste-Bewertung 4,8/5 über 120 Google-Rezensionen

Frische- und Hygienebewusstsein

Kühltheken- und Sahne-Frischekontrolle lückenlos dokumentiert, kein Befund bei 3 Hygienekontrollen