

AUSBILDUNG

Abschluss Fachverkäufer:in im
Lebensmittelhandwerk (IHK)

09/2014 - 07/2017

Berufsschule München & Hopfsterei
München, Deutschland

Fachverkäufer:in im
Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt
Bäckerei)

1,7

Mittlerer Schulabschluss

08/2010 - 07/2014

Realschule München-Ost

München, Deutschland

Mittlere Reife

GPA: 2,1

FÄHIGKEITEN

Allergiker- & Spezialitäten-
Beratung ●

Allergen- & Kennzeichnungsrecht
LMIV ●

Warenkunde Brot, Gebäck &
Zusatzstoffe ●

Ernährungsberatung Grundlagen — ●

Fachberatung Backwaren — ●

Zusatzverkauf Spezial-Sortiment — ●

Kassensystem & Tagesabschluss — ●

Hygiene § 43 IfSG / HACCP — ●

ZERTIFIKATE

Abschluss Fachverkäufer:in im
Lebensmittelhandwerk (IHK
München, Note 1,7)

07/2017

Ernährungsberatung Grundkurs
(Allergene & Unverträglichkeiten)

05/2023

PROFIL

Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (IHK-Abschluss, Note 1,7) mit 8 Jahren Erfahrung und Schwerpunkt Allergiker- und Spezialitäten-Beratung bei Hopfsterei und Ihle. Berät Kunden zu glutenfreien, laktosefreien und allergenarmen Backwaren auf Basis des Kennzeichnungsrechts nach LMIV und betreut das Spezial-Sortiment. Baute die Spezialitäten-Beratung systematisch aus, Umsatz Spezial-Sortiment +27 %.

Ernährungsberatung-Grundkurs, Hygiene § 43 IfSG und HACCP aktuell.

BERUFSERFAHRUNG

Fachverkäuferin Spezialitäten- & Allergiker-Beratung

05/2020 - heute

Hopfsterei (Ludwig Stocker Hopfsterei GmbH)

München, Deutschland

Bio-Traditionsbäckerei mit Natursauerteig-Sortiment

- Spezialitäten- und Allergiker-Beratung zu glutenfreien, laktosefreien und allergenarmen Backwaren
- Aufbau eines Allergiker-Beratungsleitfadens mit Allergen-Matrix nach LMIV
- Umsatzsteigerung des Spezial-Sortiments um 27 % über zwei Jahre
- Rechtssichere Allergen- und Zusatzstoff-Auskunft sowie Kennzeichnungspflege
- Frische- und Hygienekontrolle mit Trennung der Spezial-Sortimente, Hygiene § 43 IfSG

Fachverkäuferin Bäckerei

08/2017 - 04/2020

Ihle Bäckereien GmbH

Augsburg, Deutschland

Bayerische Filialbäckerei mit breitem Sortiment

- Theken-Fachverkauf und Beratung zu Brot-, Brötchen- und Gebäcksorten
- Erste Spezialisierung auf Allergen- und Zusatzstoff-Auskunft nach LMIV
- Zusatzverkauf und Aktionsplatzierung, Snacking-Bon-Steigerung
- Kassieren und Auslagenpflege nach Hygienevorgabe

PROJEKTE

Allergiker-Beratungskonzept

02/2025 - 06/2025

Aufbau eines strukturierten Allergiker-Beratungsleitfadens mit Allergen-Matrix, Umsatz Spezial-Sortiment +27 %

Glutenfrei-Sortiments-Launch

09/2024 - 11/2024

Einführung und Bewerbung eines glutenfreien Brot- und Gebäck-Sortiments, 140 Neukunden mit Unverträglichkeiten gewonnen

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)

01/2025

HACCP- und LMIV- Kennzeichnungsrecht (IHK München)

09/2024

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1
Russisch	A2

STÄRKEN

Beratungskompetenz bei Unverträglichkeiten

Erkläre Allergene, Zusatzstoffe und Spuren
verständlich und rechtssicher nach LMIV

Vertrauensaufbau mit Stammkunden

Hohe Bindung von Allergiker- und
Spezialitäten-Kunden durch verlässliche,
individuelle Beratung

Frische- und Hygienebewusstsein

Konsequente Trennung und
Kennzeichnung von Spezial-Sortimenten
zur Kreuzkontaminations-Vermeidung