

# Vivien Aichberg-Lehnert

Auszubildende Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

Auszubildende zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk im 2. Lehrjahr (Schwerpunkt Bäckerei) bei Bäckerei Junge Lübeck mit Berufsschule in Lübeck. Bediene in Stoßzeiten bis zu 180 Kunden pro Schicht an Theke und Kasse, berate zu Brot- und Brötchensorten sowie Allergenen nach LMIV. Zwischenprüfungsnote 2,2 (IHK Lübeck), Hygiene nach § 43 IfSG und HACCP-Grundkurs aktuell.

vivien.aichberg@example.de

+49 451 7654321

Lübeck, Deutschland



## BERUFSERFAHRUNG

### Auszubildende Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (2. Lehrjahr)

09/2024 - heute

Bäckerei Junge GmbH & Co. KG Lübeck, Deutschland

Duale Ausbildung im Bäckerei-Fachverkauf mit Theke, Kasse und Snacking

- Bedienung von bis zu 180 Kunden pro Schicht an Bedientheke und Kasse in der Morgenstoßzeit
- Fachberatung zu 28 Brot- und Brötchensorten sowie Allergenen und Zusatzstoffen nach LMIV
- Belegen und Verkauf von Snacking-Artikeln (belegte Brötchen, Laugengebäck) mit Zusatzverkauf
- Pflege von Auslage und Kühltheke inklusive Frische- und Temperaturkontrolle nach HACCP
- Kassieren und Tagesabschluss-Mitarbeit unter Anleitung, Hygiene nach § 43 IfSG

### Aushilfe Verkauf

06/2024 - 08/2024

Bäckerei Steinecke GmbH Lübeck, Deutschland

Ferienaushilfe im Bäckerei-Backshop vor Ausbildungsbeginn

- Verkauf und Bestücken der Auslage mit Brötchen und Kleingebäck für den Tagesbedarf
- Kassieren in der Nebenstoßzeit und Geldhandling unter Aufsicht
- Reinigung von Theke und Verkaufsraum nach Hygienevorgabe



## PROJEKTE

### Snacking-Aktionswoche Weihnachten

10/2025 - 12/2025

Mitarbeit an der Aktionsplatzierung von Stollen und Lebkuchen, Zusatzverkauf pro Bon +9 % über die Aktionswoche



## AUSBILDUNG

### Ausbildung Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK)

09/2024 - 07/2027

Berufsbildende Schule & Bäckerei Junge

Lübeck, Deutschland

Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei)

2,2

### Mittlerer Schulabschluss

08/2020 - 07/2024

Baltic-Schule Lübeck

Lübeck, Deutschland

Mittlere Reife

GPA: 2,4



## FÄHIGKEITEN

Fachberatung Backwaren

Bedientheke & Auslage

Kassensystem & Geldhandling

Snacking & belegte Brötchen

Warenkunde Brot & Brötchen

Hygiene § 43 IfSG

HACCP-Grundlagen

Allergenkennzeichnung LMIV



## ZERTIFIKATE

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)

10/2024

Eigenständige Pflege der Allergen- und Zusatzstoff-Kennzeichnung für 42 Artikel nach LMIV unter Anleitung der Filialleitung

## Zwischenprüfung Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK Lübeck, Note 2,2)

05/2025



### SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

A2



### STÄRKEN

#### Kundenfreundlichkeit in Stoßzeiten

Bleibe auch bei langer Schlange in der Morgenstoßzeit freundlich und schnell, gespiegelt in 4,7/5 Filial-Kundenbewertung

#### Frische- und Hygienebewusstsein

Kontrolliere Auslage und Kühltheke nach Vorgabe und dokumentiere Temperaturen lückenlos im HACCP-Plan

#### Lernbereitschaft im Handwerk

Freiwillige Teilnahme an einer Warenkunde-Schulung Backwaren der Bäckerei Junge