

Andrea Bachsteiger-Stadelhofer

GEPRÜFTE FACHVERKÄUFER-MEISTERIN & AUSBILDERIN

andrea.bachsteiger@example.de +49 89 65432104 München, Deutschland

PROFIL

Geprüfte Fachverkäufer-Meisterin im Lebensmittelhandwerk (Meisterebene, HWK, Note 1,4) mit AEVO und 16 Jahren Erfahrung, davon 7 Jahre als Ausbilderin und Verkaufstrainerin bei Junge Die Bäckerei und Steinecke. Bilde Fachverkäufer:innen aus, schule Warenkunde, Allergenrecht und Verkauf und sitze im IHK-Prüfungsausschuss. Bildete 42 Auszubildende mit einer Bestehensquote von 96 % aus und hob die Verkaufs-KPIs der betreuten Filialen messbar. Hygiene § 43 IfSG und HACCP aktuell.

BERUFSERFAHRUNG

Ausbilderin & Verkaufstrainerin (Meisterebene)

Junge Die Bäckerei GmbH • München, Deutschland • 04/2018 - heute

Filialbäckerei mit eigener Verkaufsakademie

- Ausbildung von Fachverkäufer:innen im Lebensmittelhandwerk, 42 Azubis mit Bestehensquote 96 %
- Konzeption und Durchführung von Warenkunde-, Allergenrecht- und Verkaufstrainings
- Verkaufstraining für 60 Verkaufskräfte, Bon der betreuten Filialen +11 %
- Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk
- Verantwortung für Hygiene-/HACCP-Schulung und Qualitätssicherung im Verkauf

Erstverkäuferin / Thekenleitung

Bäckerei Steinecke GmbH • München, Deutschland • 08/2009 - 03/2018

Große Filialbäckerei mit Café-Konzept

- Theken- und Verkaufsleitung mit Kassen-, Dispositions- und Führungsverantwortung
- Einarbeitung und Anleitung von Verkaufskräften und Auszubildenden
- Snacking-Zusatzverkauf und Aktionssteuerung mit messbarer Bon-Steigerung
- Frische- und Hygienekontrolle nach HACCP, Hygiene § 43 IfSG

AUSBILDUNG

Geprüfte:r Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (HWK)

Handwerkskammer München (Akademie) • München, Deutschland • 10/2016 - 06/2018

Geprüfte:r Fachverkäufer-Meister:in im Lebensmittelhandwerk (Meisterebene) • 1,4

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK)

Berufsschule München & Junge Die Bäckerei • München, Deutschland • 09/2006 - 07/2009

Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Bäckerei) • GPA: 1,8

FÄHIGKEITEN

- Ausbildung & Prüfungswesen (AEVO)
- Verkaufstraining & Coaching
- Warenkunde-Schulung Backwaren/Konditorei
- Filial- & Verkaufssteuerung
- Allergen- & Kennzeichnungsrecht LMIV
- Hygiene-/HACCP-Schulung
- Personalentwicklung
- Qualitätssicherung Verkauf

PROJEKTE

Verkaufstrainings-Programm

• 01/2025 - 06/2025

Konzeption und Durchführung eines Snacking- und Beratungs-Verkaufstrainings für 60 Verkaufskräfte, Bon der Filialen +11 %

Azubi-Prüfungsvorbereitung

- 09/2024 - 12/2024

Strukturierte Prüfungsvorbereitung für 14 Auszubildende, Bestehensquote 96 % bei der IHK-Abschlussprüfung

ZERTIFIKATE

Geprüfte:r Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (Meisterebene, HWK München, Note 1,4)

- 06/2018

Ausbildereignung AEVO (IHK München)

- 03/2016

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG und HACCP-Auffrischung

- 01/2025

Trainer- und Coaching-Zertifikat (Verkaufstraining)

- 05/2023

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Englisch • B2

Türkisch • A2

STÄRKEN

Ausbildungs- und Schulungskompetenz

Vermittle Warenkunde, Allergenrecht und Verkauf praxisnah, Bestehensquote der Azubis 96 %

Coaching am Verkaufspunkt

Begleite Verkaufskräfte direkt an der Theke und hebe Bon- und Beratungskennzahlen nachhaltig

Qualitäts- und Hygieneverantwortung

Verantworte Verkaufs-, Hygiene- und HACCP-Standards in der Schulung über mehrere Filialen