



Annika Stengele-Krais

Thekenleitung Lebensmittelhandwerk

✉ annika.stengele@example.de

📍 Berlin, Deutschland



☎ +49 30 65432107



PROFIL

Thekenleitung im Lebensmittelhandwerk mit IHK-Abschluss Fachverkäuferin (Note 1,8) und 11 Jahren Bäckerei-Fachverkauf, davon 4 Jahre Theken- und Verkaufsleitung bei Steinecke und Junge Die Bäckerei. Führe ein 9-köpfiges Verkaufsteam, verantwortete Personaleinsatz, Disposition und Verkaufssteuerung. Steigerte den Filialumsatz um 16 % auf 480k EUR/Jahr und senkte den Schwund von 6,5 % auf 4,1 %. AEVO-Ausbilderschein, Hygiene § 43 IfSG und HACCP aktuell.

BERUFSERFAHRUNG

Thekenleitung / Verkaufsleitung Filiale 07/2021 - heute

Bäckerei Steinecke GmbH Berlin, Deutschland

Große Filialbäckerei mit Café-Konzept

- Führung eines 9-köpfigen Verkaufsteams inkl. Personaleinsatzplanung und Schichtsteuerung
- Steigerung des Filialumsatzes um 16 % auf 480k EUR/Jahr durch Snacking- und Café-Ausbau
- Senkung des Schwunds von 6,5 % auf 4,1 % durch Bedarfsdisposition und Retouren-Steuerung
- Verkaufssteuerung über Umsatz-, Bon- und Schwund-KPIs mit wöchentlichem Reporting
- Verantwortung für Hygiene- und HACCP-Standard, Einarbeitung und Ausbildung (AEVO)

Fachverkäuferin / Erstverkäuferin 08/2014 - 06/2021

Junge Die Bäckerei GmbH Berlin, Deutschland

Filialbäckerei mit starkem Snacking-Geschäft

- Theken-Fachverkauf und Beratung mit bis zu 300 Kunden pro Tag in der Hauptfiliale
- Aufstieg zur Erstverkäuferin mit Kassen- und Dispositionsverantwortung
- Snacking-Zusatzverkauf und Aktionsplatzierung, Bon-Steigerung um 14 %
- Einarbeitung neuer Verkaufskräfte und Auszubildender

AUSBILDUNG

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK) 09/2011 - 07/2014

Berufsschule Berlin & Bäckerei Steinecke Berlin, Deutschland

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

Mittlerer Schulabschluss 08/2007 - 07/2011

Sekundarschule Berlin-Pankow Berlin, Deutschland

Mittlere Reife GPA: 2,2

FÄHIGKEITEN

- Thekenleitung & Personaleinsatzplanung
- Teamführung
- Fachberatung Backwaren
- Verkaufssteuerung & Snacking
- Umsatz-KPI
- Warenpräsentation & Verkaufsförderung
- Warendisposition & Schwund
- Kassenverantwortung & Tagesabschluss
- Hygiene § 43 IfSG / HACCP

PROJEKTE

Umsatzoffensive Snacking & Café 01/2025 - 06/2025

Ausbau des Snacking- und Café-Anteils, Filialumsatz +16 % auf 480k EUR/Jahr

Neuausrichtung der Bestellmengen und Retouren-Steuerung, Schwund von 6,5 % auf 4,1 % gesenkt

ZERTIFIKATE

Abschluss Fachverkäufer:in im Lebensmittelhandwerk (IHK Berlin, Note 1,8)
07/2014

Ausbildereignung AEVO (IHK Berlin) 06/2021

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis) 01/2025

HACCP-Auffrischung (IHK Berlin) 09/2024

SPRACHEN

Deutsch Muttersprache
Englisch B1
Türkisch B1

STÄRKEN

Teamführung an der Theke

Führe ein 9-köpfiges Verkaufsteam motivierend durch Stoßzeiten, Fluktuation unter Filialdurchschnitt

Verkaufs- und Zahlenorientierung

Steuere Umsatz, Bon und Schwund datenbasiert und erkläre KPIs verständlich im Team

Frische- und Hygieneverantwortung

Verantworte Hygiene- und HACCP-Standard der Filiale, kein Befund bei 4 amtlichen Kontrollen