

# Frederik Stange-Lipinski

## Fleischer Feinkost & Partyservice

✉ frederik.stange@example.de

☎ +49 221 6678120

📍 Köln, Deutschland



### PROFIL

Fleischer mit Schwerpunkt Feinkost und Partyservice, Gesellenprüfung Fleischer:in HWK Köln und 8 Jahren Erfahrung in Feinkostproduktion, Catering und Partyservice einer Traditionsfleischerei. Verantwortlich für Catering-Aufträge bis 400 Personen, Feinkost-Sortiment mit Umsatz +18 % und LMIV-Allergenkennzeichnung. Verbindet handwerkliche Wurst- und Fleischkompetenz mit Eventgastronomie.

### BERUFSERFAHRUNG

#### Leiter Feinkost & Partyservice

Fleischerei & Partyservice Trummer-Lehnert

Traditionsfleischerei mit Feinkostabteilung und Catering-Geschäft

📅 06/2018 - heute 📍 Köln, Deutschland

- Planung und Durchführung von Partyservice- und Catering-Aufträgen bis 400 Personen
- Entwicklung des Feinkost-Sortiments (Aufschnittplatten, Salate, Terrinen), Umsatz +18 %
- Kalkulation, Einkauf und Personaleinsatz für 6 Mitarbeiter im Eventgeschäft
- Allergen- und LMIV-Kennzeichnung aller Feinkost- und Catering-Artikel
- Kühlkettenmanagement und HACCP-Konzept für Transport und Buffetaufbau vor Ort

#### Fleischer Feinkost

Fleischerei Pfister-Stein

Handwerklicher Innungsbetrieb mit Feinkosttheke

📅 08/2014 - 05/2018 📍 Bonn, Deutschland

- Herstellung von Feinkostsalaten, Sulzen und Pasteten nach Hausrezeptur
- Bedientheke und Fachberatung zu Feinkost- und Grillsortiment
- Mitwirkung an saisonalen Catering-Aufträgen für Firmenkunden

### PROJEKTE

#### Feinkost-Sortimentsausbau

📅 05/2023 - 09/2023

Neueinführung von 12 Feinkostartikeln (Terrinen, Antipasti, Aufschnittplatten), Thekenumsatz +18 %

#### Weihnachts-Catering Grosskunde

📅 11/2022 - 12/2022

Planung und Durchführung eines Firmen-Caterings für 400 Personen mit 0 Reklamationen

### AUSBILDUNG

#### Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Köln)

Berufskolleg Ehrenfeld & Fleischerei Pfister-Stein

📅 08/2011 - 06/2014 📍 Köln, Deutschland

Fleischer:in (HWK) • 2,1

#### Mittlerer Schulabschluss

Realschule Bonn-Beuel

📅 08/2007 - 07/2011 📍 Bonn, Deutschland

Mittlere Reife • GPA: 2,5

### FÄHIGKEITEN

Feinkostproduktion

Partyservice & Catering

Aufschnittplatten & Terrinen

Kalkulation & Einkauf

Bedientheke & Fachberatung

LMIV-Allergenkennzeichnung

Kühlkettenmanagement

HACCP-Konzept

### ZERTIFIKATE

#### Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Köln, Note 2,1)

📅 06/2014 📄

#### Sachkundenachweis Tierschutz-Schlachtung (TierSchIV)

📅 09/2014 📄

#### HACCP-Konzept Catering & Partyservice (HWK)

📅 04/2019 📄

#### Allergen- und Kennzeichnungsrecht LMIV (IHK)

📅 10/2021 📄

## SPRACHEN

---

Deutsch



Englisch



## STÄRKEN

---

### Kundenberatung mit Fachwissen

Individuelle Catering-Beratung mit hoher Wiederbuchungsquote bei Firmenkunden

### Organisationsstärke

Koordination von Produktion, Transport und Buffetaufbau bei Grossaufträgen

### Hygiene-Disziplin

Lückenlose Kühlketten- und HACCP-Dokumentation auch bei Ausser-Haus-Catering