Sven Kühn

FLEISCHER FRISCHETHEKE

Hannover +49 152 73918264 sven.kuehn@email.de linkedin.com/in/svenkuehn

Profil

Fleischer Frischetheke mit 5 Jahren Berufserfahrung im Fleischerhandwerk und im Lebensmitteleinzelhandel. Stärken sind Kundenberatung, Zuschnitt nach Kundenwunsch und eine ansprechende Thekenpräsentation, dazu sichere Einhaltung von HACCP und Kühlkette. Erfahrung mit der Warenbestellung im Warenwirtschaftssystem.

Kenntnisse

• Kundenberatung • Zuschnitt • Thekenpräsentation • Marinieren • Hackfleischherstellung • Warenbestellung • Warenwirtschaftssystem • HACCP • Kühlkette • MHD-Kontrolle

Berufserfahrung

Fleischer Frischetheke 03/2023 - heute

Nordmarkt Lebensmittel GmbH & Co. KG Hannover

Vollsortimenter mit Bedientheke für Fleisch und Wurst.

- Kundenberatung und Zuschnitt nach Wunsch für bis zu **200** Kunden pro Schicht
- Thekenpräsentation täglich nach Planogramm aufgebaut, Abschriften in 12 Monaten um 18 % gesenkt
- Hackfleischherstellung und Marinieren von Grillfleisch nach Rezeptur, inklusive Allergenkennzeichnung
- Warenbestellung im Warenwirtschaftssystem für 3 Lieferanten anhand der Abverkaufszahlen

Fleischer 08/2021 - 02/2023

Calenberger Landfleischerei GmbH Springe

Handwerksbetrieb mit 3 Filialen.

- Zerlegung von Schwein und Geflügel für die Theken von 3 Filialen
- HACCP-Listen zu Kühlkette und Reinigung täglich geführt
- MHD-Kontrolle von rund 300 Artikeln im Kühlhaus nach dem FIFO-Prinzip

Auszubildender Fleischer 08/2018 - 07/2021

Calenberger Landfleischerei GmbH Springe

- Wurst- und Schinkenherstellung sowie Verkauf in der Filiale erlernt
- Im 3. Ausbildungsjahr 2 Tage pro Woche an der Bedientheke eingesetzt
- Partyservice-Bestellungen telefonisch aufgenommen und Platten vorbereitet

Ausbildung

Gesellenprüfung 08/2018 - 07/2021

Handwerkskammer Hannover Hannover

Fleischer

Zertifikate

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz 07/2018

Fachbereich Gesundheit der Region Hannover

Sprachen

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B1