

# Carsten Trummer-Lehnert

Fachverkäufer Fleischerei / Bedientheke

carsten.trummer@example.de

+49 351 4471290

Dresden, Deutschland

## Profil

Fachverkäufer im Fleischerhandwerk mit Gesellenprüfung Fleischer:in HWK und 10 Jahren Erfahrung an der Bedientheke handwerklicher Fleischereien und der Rewe-Fleischabteilung. Spezialist für Fachberatung, Feinkost-Cross-Selling und Thekenpräsentation. Thekenumsatz +18 % durch Feinkost-Sortiment und Kundenbindung, Sachkundenachweis und LMIV-Kennzeichnung sicher beherrscht.

## Berufserfahrung

### Thekenleiter Bedienung

Fleischerei Wessling-Bachhuber, Dresden, Deutschland

03/2019 - heute

Handwerklicher Innungsbetrieb mit grosser Bedientheke

- Leitung der Bedientheke mit 4 Verkäufern und täglichem Thekenumsatz bis 4.200 EUR
- Fachberatung zu Fleisch-, Wurst- und Feinkostsortiment mit Cross-Selling
- Sortimentsgestaltung und Thekenpräsentation, Thekenumsatz +18 % durch Feinkost
- Frischekontrolle, Schwund-Reduktion auf unter 2,8 % und Kassenabrechnung
- Allergen- und LMIV-Kennzeichnung sowie Kühlkettenkontrolle der Theke

### Fachverkäufer Fleischabteilung

Rewe Fleischabteilung Dresden, Dresden, Deutschland

08/2013 - 02/2019

Bedientheke und SB-Bereich im Lebensmitteleinzelhandel

- Bedienung und Beratung an der Frischfleisch- und Wursttheke
- Zuschnitt, Portionierung und SB-Verpackung unter MAP-Schutzatmosphäre
- Umsetzung von Aktions- und Grillsortimenten mit messbarem Umsatzplus

## Ausbildung

### Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Dresden)

Berufsschulzentrum für Ernährung Dresden & Fleischerei Wessling-Bachhuber

Dresden, Deutschland

08/2010 - 06/2013

Fleischer:in (HWK), 2,3

## Fähigkeiten

Bedientheke & Fachverkauf

Fachberatung & Cross-Selling

Feinkost-Sortiment

Thekenpräsentation

Zuschnitt & Portionierung

LMIV-Kennzeichnung

Schwund- & Frischekontrolle

Kassen- & Warenwirtschaft

## Zertifikate

### Gesellenprüfung

Fleischer:in (HWK Dresden, Note 2,3)

, 06/2013

### Sachkundenachweis

Tierschutz-Schlachtung (TierSchIV)

, 08/2013

### Allergen- und

Kennzeichnungsrecht LMIV (IHK)

, 05/2020

## Hauptschulabschluss

Oberschule Dresden-Pieschen, Dresden, Deutschland

08/2006 - 07/2010

Hauptschulabschluss, GPA: 2,7

## Hygiene-Schulung nach

§ 43 IfSG

, 09/2021

## Projekte

---

### Feinkost-Cross-Selling-Konzept

, 03/2023 - 07/2023

Einführung eines Feinkost-Cross-Selling-Konzepts an der Bedientheke,  
Thekenumsatz +18 %

### Schwund-Reduktionsprogramm

, 01/2022 - 03/2022

Optimierung der Frische-Disposition, Schwund von 4,1 % auf 2,8 % gesenkt

## Stärken

---

### Kundenberatung mit Fachwissen

Hohe Stammkundenquote durch fundierte Beratung zu Fleisch- und  
Wurstsorten

### Verkaufsorientierung

Messbarer Thekenumsatz-Zuwachs durch aktives Cross-Selling und  
Sortimentsgestaltung

### Sorgfalt bei Frische & Hygiene

Konstante Frischekontrolle und niedrige Schwundquote laut  
Warenwirtschaft

## Sprachen

---

Deutsch, Muttersprache

Englisch, A2