



Ida Lim Pek

lim_ida@live.com

0765592587

891009

Vem är Ida?

Jag är en väldigt social och trevlig person med mål att växa och lära mig mer.

- Målinriktad
- Serviceminded
- Initiativrik
- Snabblärd

Jag vill alltid överträffa förväntningar och visa vad jag kan. Har alltid haft ett stort matintresse. Behandlar andra så som jag själv vill bli behandlad.

Jag har jobbat över 10 år i matbutik, utvecklats i olika avdelningar, nu vill jag prova något nytt. Jag har börjat studera programmering och trivs enormt mycket. Jag sitter hela dagarna i skolan och på kvällen kan jag inte låta bli att sätta mig vid datorn och fortsätta koda.

Jag har valt att studera till fullstack utvecklare för att det är brett och jag trivs med att försöka lära mig så mycket som möjligt, och med en introduktion till allt så kan jag hitta det där lilla extra som jag kommer brinna lite mer för!

Utbildning

2005-2008 - Natur/IT - IT gymnasiet Kista Rissne

2016-2017 – Butikchefsutbildning Axfood

2024-Pågående - Fullstack Utvecklare Open Source, ChasAcademy

Erfarenhet

2010 – Gröna Lund

- Diplom från deras servicekurser
- Började i godisboden. Efter halv säsongen blev jag enhetsansvarig (la order för godis, se till att det var snyggt och rent, svinn etc)
- Har även gjort sockervadd, baristat och lite annat smått.

2010 – 2015 Hemköp Hallonbergen

- Började på PrisXtra som extra anställd i kassan
- Extraanställd på golvet och kassan (Kolonial och färskan, har bl a malt köttfärs, delat/packat fisk, skivat smörgåspålägg, delat ost etc.)
- Charkansvarig (förhandsordrar, exponeringar)

- Frukt och Grönt ansvarig (förhandsorder, exponeringar, svinn, volym, säsong etc) Då vi blev ett 91/9 butik lärde jag mig också att hålla på med inpriser och utpriser, marginaler, multipriser etc)
- Ansvarat för en inventering (Planerat allt från placering av personal till utförandet)
- Bonuskundsträff ansvarig (planerade och kom på idéer till träffdagen och ansvarade för att allt gjordes)
- Gjort 18/20 elearning kurser på axfood.se (främst inom färskvaror)
- Gjort Svenska Spels utbildning. (Får sälja lotter)

2015 - Nu - Hemköp Mall of Scandinavia

- Brödansvarig (lägger order, förhandsorder, jobba med leverantörerna, exponeringar)
- Kan alla avdelningar; alltså utöver de "vanliga" avdelningarna, kan jag även manuell delikatess, salladsbar, varmkök och konditori.

2016-2017 - BCT Programmet

- Denna årskurs av butikchefstraineer
- Har diplom från diverse kurser och utbildningar som ingick i programmet, bl a Butiksekonomi, Arbetsmiljö, Projektledning.

Övriga meriter och intressen

Engelska – Flytande i tal och skrift

Svenska – Flytande i tal och skrift

Har truckkort.

På fritiden bakar jag mycket och lagar mat.

Referenser

Olle Nyman, Tech & Automation Manager, Foodora

Tiina Koivisto, Butikschef Hemköp

Nummer lämnas på begäran.