



Wolfgang Eichmann-Stein-Niemann

Bäcker

wolfgang.eichmann@example.de

+49 69 4567890

Frankfurt am Main, Deutschland

Profil

Bäcker mit Gesellenbrief HWK Frankfurt (Note 1,8) und 7 Jahren Backstuben-Erfahrung bei Heberer Traditionsbäckerei Frankfurt und Bäckerei Schäfer's. Produziere 1.400 Stück Backwaren pro Schicht über 16 Sorten, betreue 2 Roggen- und 1 Weizensauerteig täglich. Bundesmeisterehrung Silber für Roggenmischbrot 2024 und IFS-Allergen-Manager aktuell.

Berufserfahrung

Bäcker

10/2022 - heute

Heberer Traditionsbäckerei GmbH

Frankfurt am Main, Deutschland

Backstube für 134 Heberer-Filialen im Rhein-Main-Gebiet

- Produktion von 1.400 Stück Backwaren pro 8-Stunden-Schicht über 16 Sorten
- Führung von 2 Roggen- und 1 Weizensauerteig täglich nach Heberer-Standardrezeptur
- Entwicklung von 5 neuen Dinkel-Vollkornbroten, +112.000 € Quartalsumsatz in den Filialen
- Bundesmeisterehrung Silber 2024 für eigenen Roggenmischbrot bei ZDH-Innungs-Wettbewerb
- Ausbildung von 3 Lehrlingen (1 inzwischen Geselle, 2 im 3. Lehrjahr)

Bäcker

08/2019 - 09/2022

Bäckerei Schäfer's

Köln, Deutschland

Mittelständischer Handwerksbetrieb mit 24 Filialen im Raum Köln

- Schichtleistung 1.100 Brötchen und 220 Brote pro 8-Stunden-Schicht über 14 Sorten
- Sauerteig-Optimierung (Reduktion Schwund von 3,2 % auf 1,9 %)
- Bedienung Wachtel-Etagenofen mit 4 parallelen Sorten und 25-min-Charge-Takt
- Hygiene-Schulung § 43 IfSG für 8 Aushilfen organisiert und dokumentiert

Sprachen

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B2

Polnisch

B2

Ausbildung

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Frankfurt)

09/2016 - 07/2019

Heberer Traditionsbäckerei & Berufsschule Frankfurt

Frankfurt am Main, Deutschland

Bäcker:in (HWK)

GPA: 1,8

Fähigkeiten

Brot- & Brötchenproduktion,

Sauerteig- & Vorteigführung,

Werner & Pfeleiderer / Wachtel Öfen,

Eberhardt-Knetmaschinen, HACCP & IfSG § 43,

Bäckerei-Software Salomon,

Rezeptur-Entwicklung, Ausbildung von Lehrlingen

Projekte

Heberer-Sortimentserweiterung Dinkel-Vollkorn

01/2025 - 04/2025

Entwicklung von 5 neuen Dinkel-Vollkornbroten für 134 Heberer-Filialen, +112.000 € Quartalsumsatz

Bundesmeisterehrung Roggenmischbrot Silber

06/2024 - 09/2024

Eigener Roggenmischbrot-Rezept gewann Silbermedaille bei der ZDH-Bäcker-Innungs-Bundesehrerung 2024

Zertifikate

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Frankfurt, Note 1,8)

07/2019

Bundesmeisterehrung Silber Roggenmischbrot (ZDH)

09/2024

Allergen-Manager IFS Food 7

11/2024

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG

01/2025

Stärken

Sensorik bei Teigführung

Erkenne Über- und Untergare über Berührung und Klangprobe, Fehlchargen-Quote 0,5 % in 3 Jahren

Frühaufsteher-Disziplin

Verlässliche 02:00-Schicht über 7 Jahre, dokumentierter Krankenstand unter 1,8 Tagen jährlich

Sorgfalt bei Hygiene

Lückenlose HACCP-Dokumentation, 0 Major-Findings in 5 IFS-Food-Audits