

Manfred Stein-Brunner-Hauer

Bäckergeselle

✉ manfred.stein@example.de

☎ +49 89 3456789

📍 München, Deutschland



Profil

Bäckergeselle mit HWK-Gesellenbrief (Note 1,9) und 4 Jahren Backstuben-Erfahrung bei Hopffisterei München und Lieken Brot- und Backwaren GmbH. Produziere zuverlässig 1.100 Stück Backwaren pro 8-Stunden-Schicht über 12 Sorten, beherrsche Roggen-, Dinkel- und Weizensauerteige. IFS-Allergen-Manager-Zertifikat und Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG aktuell.

Berufserfahrung

Bäckergeselle

08/2023 - heute

Hopffisterei München GmbH

München, Deutschland

Produktion von Bio-Roggenbrot der Hopffisterei für 124 Filialen in Bayern

- Produktion von 1.100 Bio-Brot pro 8-Stunden-Schicht in 12 Sorten (Roggen, Dinkel, Vollkorn)
- Führung von 3 Roggensauerteigen über 36-Stunden-Reife mit pH-Logging an der Diosna-Anlage
- Mitentwicklung von 3 neuen Roggen-Vollkornbrot, Sortimentsumsatz +84.000 € im ersten Quartal
- Bedienung von 2 Wachtel-Etagenöfen und 1 Miwe-Stikkenofen mit Charge-Wechsel alle 25 Minuten
- Mentor für 2 Auszubildende im 2. Lehrjahr, wöchentliche Pair-Backing-Schichten

Bäckergeselle Industriebäckerei

08/2021 - 07/2023

Lieken Brot- und Backwaren GmbH

Garrel, Deutschland

Industriebäckerei mit Tagesausstoß 1,8 Mio. Brote für LEH-Kunden

- Bedienung der Werner & Pfleiderer Doppel-Etagenstraße mit 4.800 Brot pro Stunde
- Reduktion der Säuerungszeit von 18 auf 14 Stunden, Energieeinsparung 11 % pro Charge
- Allergen-Trennung nach IFS Food 7 für 5 Linien (glutenfrei, nussfrei, sesamfrei)
- Schichtleitung-Vertretung für ein 6-köpfiges Team in 18 Spät- und Nachtschichten

Projekte

Roggen-Vollkorn-Sortimentserweiterung Hopffisterei

03/2025 - 06/2025

Mitentwicklung von 3 neuen Roggen-Vollkornbrot, Verkauf in 124 Filialen, Sortimentsumsatz +84.000 € im ersten Quartal

Sauerteig-Optimierung Lieken Werk Berlin

01/2024 - 04/2024

Reduktion der Säuerungszeit von 18 auf 14 Stunden bei gleichbleibender Krume, Energieeinsparung 11 % pro Charge

Ausbildung

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK München)

09/2018 - 07/2021

Bayerische Akademie für Bäckerhandwerk & Hopffisterei München

München, Deutschland

Bäcker:in (HWK)

GPA: 1,9

Fähigkeiten

Sauerteig- & Vorteigführung

Brot- & Brötchenproduktion

Werner & Pfleiderer Etagenöfen

Miwe-Stikken & Wachtel-Ofen

Diosna Mehlbehandlungsanlage

HACCP & IFS Food Allergen-Manager

Bäckerei-Software Salomon

Ausbildung von Lehrlingen (informell)

Zertifikate

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK München, Note 1,9)

07/2021

Allergen-Manager IFS Food 7 (IHK Oberbayern)

10/2024

Stärken

Sensorik bei Teigführung

Erkenne Reifegrad von Sauerteigen über Geruch, pH und Glasprobe; Fehlchargen-Quote unter 0,8 %

Frühaufsteher-Disziplin

Stabile 02:30-Schicht über 4 Jahre, jährlicher Krankenstand unter 2,4 Tagen

Sorgfalt nach HACCP

Führe HACCP-Checklisten lückenlos und habe in 4 IFS-Food-Audits 0 Major-Findings ausgelöst

HACCP-Curriculum (IHK München)

02/2025

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG

01/2025

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Türkisch	B2
Englisch	A2