

KARL- HEINZ EICHINGER- BRODNER

✉ karl-heinz.eichinger@example.de

☎ +49 30 23456789

📍 Berlin, Deutschland



PROFIL

Bäckermeister HWK Berlin mit 18 Jahren Backstuben-Erfahrung, davon 8 Jahre Betriebsleitung bei Bäckerei Mark Berlin und Sweet Bake Berlin. Führe 22-köpfige Backstube mit Tagesausstoß 9.200 Backwaren über 38 Sorten und einem Filial-Tagesumsatz von 48.000 €. AEVO-Ausbilderschein, IFS-Food-Allergen-Manager und Prüfungsvorsitz an der HWK Berlin.

FÄHIGKEITEN

- Backstuben-Betriebsleitung
- Sortimentsentwicklung
- HWK-Prüfungs-Vorsitz
- HACCP / IFS Food / BRC
- Kalkulation, COGS & Wareneinsatz Diosna / Werner & Pfleiderer
- Anlagen
- Mitarbeiterführung 18-25 Personen Bäckerei-Software Salomon &
- ConCard

ZERTIFIKATE

Bäckermeister-Brief (HWK Berlin, Note 1,5)

- 06/2018

AEVO Ausbildereignung (HWK Berlin)

- 06/2018

Allergen-Manager IFS Food 7

- 11/2024

Hygiene-Schulung § 43 IfSG

- 10/2024

BERUFSERFAHRUNG

Bäckermeister & Betriebsleiter

Sweet Bake Berlin GmbH • Berlin, Deutschland • 08/2018 - heute
Handwerksbäckerei mit Zentralbackstube für 18 Filialen in Berlin

- Betriebsleitung 22-köpfige Zentralbackstube mit Tagesausstoß 9.200 Backwaren über 38 Sorten
- Filial-Tagesumsatz auf 48.000 € gesteigert (+22 % über 3 Jahre)
- Sortimentsumstellung Bio-Anteil von 12 % auf 35 % nach Bioland-Standard, Margenplus +4,2 Punkte
- Werner-&-Pfleiderer-Linien-Modernisierung: Tagesleistung +18 %, Energie -14 %
- Vorsitz Gesellenprüfungsausschuss HWK Berlin (4 Prüfungen pro Jahr, 28 Prüflinge)

Bäcker / Später Schichtleiter

Bäckerei Mark Berlin GmbH • Berlin, Deutschland
08/2009 - 07/2018

Traditionsbäckerei seit 1898 mit 32 Filialen in Berlin und Brandenburg

- Aufstieg vom Gesellen zum Schichtleiter mit 12 unterstellten Bäckern
- Führung einer Mitternachtsschicht mit 2.200 Brötchen und 580 Broten pro Schicht
- Rezeptur-Entwicklung 14 saisonaler Brote (Sortimentsumsatz +420.000 € kumuliert)
- Ausbildung 6 Lehrlinge mit Gesellenbrief HWK, davon 2 mit Auszeichnung

AUSBILDUNG

Bäckermeister (HWK Berlin)

BBA Bäcker-Bundesakademie Weinheim
Weinheim, Deutschland
09/2016 - 06/2018

Bäcker- und Konditor-Meister:in • 1,5

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache
Englisch • B2
Türkisch • A2

STÄRKEN

Sensorik bei Teigführung

Bewerte Teigreife und Krume für 38 Sorten täglich und gebe schichtweise Anpassungssignal an Schichtleitung

Frühaufsteher-Disziplin

Stabile 01:30-Schicht über 18 Jahre, ohne unentschuldigte Abwesenheit

Führung im Handwerk

Halte 22-köpfiges Team mit 4 Schichten zusammen, Fluktuation unter 8 % jährlich

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Berlin)

Bäckerei Mark & Berliner Handwerkskammer

Berlin, Deutschland

09/2006 - 07/2009

Bäcker:in (HWK) • GPA: 1,9

PROJEKTE

Sortimentsumstellung Bio-Anteil 35 %

- 04/2024 - 12/2024

Umstellung von 38 SKUs auf Bioland-zertifizierte Rohstoffe, Bio-Sortimentsanteil von 12 % auf 35 % gehoben, Margenplus +4,2 Punkte

Werner & Pfleiderer Linien-Modernisierung

- 01/2023 - 06/2023

Modernisierung einer Doppel-Etagenlinie, Tagesleistung +18 %, Energieverbrauch -14 % pro 1.000 Backwaren