

# Wolfgang Brodner-Brommert-Stein

## Bio-Metzger & Sortiments-Lead

wolfgang.brodner-brommert@example.de ♦ +49 8323 6248 1947 ♦ Bad Hindelang im Allgäu, Deutschland ♦

linkedin.com/in/wolfgang-brodner-brommert-stein ♦

### Profil

Bio-Metzger mit 6 Jahren Berufserfahrung bei Hofmetzgerei Brendel-Stein (Demeter-zertifiziert) und Bio-Metzgerei Demeter Allgäu. Verarbeite täglich 380 kg Bio-Frischfleisch und produziere 920 kg Bio-Wurst pro Woche über 42 Sorten Sortiment (52 Prozent Bio-Quote im Gesamt-Sortiment). Bioland-Prämierung 2024 Platz 3 in Kategorie Bio-Wurst des Jahres.

### Berufserfahrung

#### Bio-Metzger & Sortiments-Lead

Hofmetzgerei Brendel-Stein — Bad Hindelang im Allgäu, Deutschland — 08/2020 - heute

Demeter-zertifizierte Hofmetzgerei mit Direktverkauf, eigenem Schlachthof und Reifekammer

- 380 kg Bio-Frischfleisch pro Tag aus Demeter- und Bioland-zertifizierten Beziehern verarbeitet
- 920 kg Bio-Wurst pro Woche über 42 Sorten Sortiment, davon 14 Sorten 100 Prozent nitritfrei
- Demeter-Direktverkauf bei 38.400 EUR Monatsumsatz mit 78 Prozent Wiederkaufquote koordiniert
- Bioland-, Demeter- und Naturland-Audits jährlich ohne Befund seit 2020 absolviert
- Bioland-Prämierung 2024 Bio-Wurst des Jahres Platz 3 mit Bio-Hausmacher Rotwurst-Rezeptur

#### Bio-Geselle

Bio-Metzgerei Demeter Allgäu — Kempten im Allgäu, Deutschland — 07/2017 - 07/2020

Kleinmetzgerei mit Demeter-Lieferanten und 28-Sorten-Bio-Wurst-Sortiment

- 280 kg Bio-Frischfleisch pro Tag in Handzerlegung verarbeitet
- Wurstproduktion 480 kg pro Woche, davon 8 Sorten nitritfrei nach Demeter-Vorgabe
- Aufbau-Kurs Bio-Wurstrezeptur an der Bayerischen Fleischerakademie Augsburg 2019

### Ausbildung

#### Gesellenbrief Fleischer (HWK Augsburg)

Bayerische Fleischerakademie Augsburg

Fleischer:in (HWK 3 Jahre)

Augsburg, Deutschland

09/2014 - 06/2017

GPA: 1,6

### Fähigkeiten

Bio-Zertifizierung (Bioland/Demeter/Naturland)	Bio-Wurstrezeptur ohne Pho/Nitrit	Bio-Schlacht-Verfahren	Reifekammer-Steuerung
Handtmann VF 612 & Diosna	Bizerba Fleischwurst-Linie	QS-Bio-Audit & HACCP	Bio-Catering Premium- Sortiment

### Zertifikate

Gesellenbrief Fleischer (HWK Augsburg, Note 1,6)

§ 43 IfSG Belehrung (Gesundheitsamt Allgäu)

06/2017

06/2024

Demeter-Zertifizierung Verarbeitungs-Audit

06/2024

Bioland-Zertifizierung Verarbeitungs-Audit

06/2024

Naturland-Zertifizierung Fleischverarbeitung

11/2023

Bio-Wurstrezeptur Aufbaukurs (Bayerische  
Fleischerakademie Augsburg)

03/2023

---

## Sprachen

Deutsch — Muttersprache

Englisch — B1

Italienisch — A2

---

## Auszeichnungen

Bioland-Prämierung Bio-Wurst des Jahres 2024 Platz

3

06/2024

---

## Stärken

**Bio-Zertifikat-Compliance**

Bioland-, Demeter- und Naturland-Audits jährlich ohne Befund seit  
2020, 100 Prozent Bio-Quote in 14 Wurst-Sorten

**Detailtreue Wurstrezeptur**

12 nitritfreie Bio-Wurst-Eigenrezepturen entwickelt, durchschnittlich 8  
Wochen Reifetest pro Rezeptur

**Kundenberatung Bio-Markt**

Demeter-Direktverkauf bei 38.400 EUR Monatsumsatz mit 78 Prozent  
Wiederkaufquote