

# Friedrich Lechner-Wessling

BROTSOMMELIER

friedrich.lechner@example.de +49 30 7891234 Berlin, Deutschland

## PROFIL

Brotsommelier-Diplom (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, Note 1,3) mit 9 Jahren Backstuben-Erfahrung bei Sweet Bake Berlin und Hopffisterei München. Halte 36 Brot-Verkostungen und 14 Seminare jährlich, betreue 8 Sortenrezepturen mit Bio-Anteil von 78 %. Bäckermeister HWK Berlin (Note 1,5) und Mitautor zweier Fachartikel.

## BERUFSERFAHRUNG

### Brotsommelier & Bäckermeister

Sweet Bake Berlin GmbH • Berlin, Deutschland • 09/2023 - heute

Handwerksbäckerei mit Schwerpunkt Bio-Sortiment und Brot-Seminaren für Endkunden

- Sortimentsverantwortung 8 Sorten, Bio-Anteil 78 % nach Bioland-Standard
- 12 Brot-Verkostungs-Seminare an der iba Berlin, NPS 4,9/5 über 216 Teilnehmer
- Mitautor in Bäckerei-Fachzeitschrift `back!` 2024 und 2025 (2 Fachartikel)
- Vorbereitung der Sortenproben für ZDH-Innungs-Bundesehrungen 2023 und 2024
- Schulung von 4 Backstuben-Kolleg:innen zur sensorischen Ausprägung von Sauerteigen

### Bäckergeselle & Bäckermeister

Hopffisterei München GmbH • München, Deutschland • 07/2016 - 08/2023

Bio-Bäckerei-Kette mit 124 Filialen in Bayern

- Mitentwicklung 4 neuer Bioland-Roggenbrote, Bio-Anteil im Sortiment +6 Punkte
- Schichtleitung 6-köpfiges Team in 3 J. nach Meisterbrief
- Backstubenleitung-Vertretung in 12 Wochen pro Jahr, Tagesausstoß 1.800 Brote

## AUSBILDUNG

### Brotsommelier (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk)

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim • Weinheim, Deutschland • 09/2022 - 06/2023

Brotsommelier-Diplom • 1,3

### Bäckermeister (HWK Berlin)

BBA Bäcker-Bundesakademie Weinheim • Weinheim, Deutschland • 09/2019 - 06/2021

Bäckermeister:in • 1,5

### Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Berlin)

Sweet Bake Berlin & Berliner Handwerkskammer • Berlin, Deutschland • 09/2013 - 07/2016

Bäcker:in (HWK) • GPA: 1,8

## FÄHIGKEITEN

- |  |                         |   |                            |                           |
|--|-------------------------|---|----------------------------|---------------------------|
| Brot-Sensorik & Verkostung                   | Sauerteig-Stammmhaltung | Vorträge & Brot-Seminare                      | Sortimentsentwicklung Brot | Roggen- & Dinkel-Vollkorn |
| Akademie-Deutsches-Bäckerhandwerk-Curriculum | HACCP / IfSG § 43       | Bio-Sortiment (Bioland / Demeter / Naturland) |                            |                           |

## PROJEKTE

### Brot-Seminar-Serie Berlin

- 06/2024 - 12/2024

12 Brot-Verkostungs-Seminare an der iba Internationale Bäckerakademie Berlin, 18 Teilnehmer im Durchschnitt, 4,9/5 NPS

### Bioland-Sortimentsentwicklung Hofpfisterei

- 01/2024 - 04/2024

Mitentwicklung 4 neuer Bioland-Roggenbrote für 124 Filialen, Bio-Anteil im Sortiment +6 Punkte

## ZERTIFIKATE

### Brotsommelier-Diplom (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, Note 1,3)

- 06/2023

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

- 06/2021

### AEVO Ausbildereignung (HWK Berlin)

- 06/2021

### Hygiene-Schulung § 43 IfSG

- 01/2025

## SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Englisch • B2

Französisch • B1

## STÄRKEN

### Sensorik bei Teigführung

Verkostungs-Mitwirkung bei ZDH-Innungs-Bundesehrungen 2023 und 2024 mit klaren Sorten-Profilen

### Frühaufsteher-Disziplin

Verlässliche Backstuben-Schicht 02:30 vor Seminartagen, ohne Absagen

### Vermittlung von Brot-Wissen

Halte verständliche Vorträge für Endkundinnen und Kollegen ohne fachliches Vereinfachen