

MANFRED GOEBEL- SAUER

✉ manfred.goebel@example.de

☎ +49 911 6612480

📍 Nürnberg, Deutschland



PROFIL

Erster Geselle und Vorarbeiter in einer handwerklichen Fleischerei mit Gesellenprüfung Fleischer:in HWK, AEVO-Ausbilderschein und 13 Jahren Erfahrung in Produktion, Schlachtung und Theke. Verantwortlich für 8 Mitarbeiter, Wurstproduktion über 30 Sorten und Ausbildung von Lehrlingen. Tagesproduktion bis 600 kg Wurst, 4 Auszubildende zur Gesellenprüfung geführt, HACCP-Audits ohne Beanstandung.

FÄHIGKEITEN

- Wurstproduktion (Brüh/Roh/Koch)
- Zerlegung & Ausbeinen
- Mitarbeiterführung
- Ausbildung (AEVO)
- Produktionsplanung
- Bedientheke & Fachverkauf
- HACCP & LMHV § 4
- Kühlkettenmanagement

ZERTIFIKATE

Gesellenprüfung Fleischer:in
(HWK Mittelfranken, Note 2,1)

- 06/2011

Ausbildereignung AEVO (HWK)

- 09/2015

Sachkundenachweis Tierschutz-
Schlachtung (TierSchIV)

- 07/2011

HACCP-Konzept Fleischbetrieb
(HWK)

- 05/2019

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Englisch • A2

BERUFSERFAHRUNG

Erster Geselle / Vorarbeiter

Fleischerei Reichmann-Stein GmbH • Nürnberg, Deutschland

03/2016 - heute

Handwerklicher Innungsbetrieb mit Schlachtung, Wurstproduktion und 2 Filialen

- Fachliche Führung von 8 Mitarbeitern in Produktion, Schlachtung und Bedientheke
- Steuerung der Wurstproduktion über 30 Sorten mit Tagesausstoss bis 600 kg
- Ausbildung und Anleitung von 4 Auszubildenden bis zur Gesellenprüfung (AEVO)
- Erstellung der Produktionsplanung und Materialdisposition unter Kühlkettenvorgaben
- Verantwortung für HACCP-Konzept und LMHV § 4, mehrere Audits ohne Beanstandung

Fleischergeselle

Fleischerei Goebel-Sauer • Fürth, Deutschland

07/2011 - 02/2016

Handwerklicher Innungsbetrieb mit eigener Wurstküche

- Brüh- und Rohwurstproduktion sowie Zerlegung und Ausbeinen
- Fachverkauf an der Bedientheke und Beratung zu fränkischen Spezialitäten
- Mitwirkung an DLG-Prämierung Silber für Hausmacher Bratwurst 2014

AUSBILDUNG

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Mittelfranken)

Berufsbildungszentrum Nürnberg & Fleischerei Goebel-Sauer

Nürnberg, Deutschland

08/2008 - 06/2011

Fleischer:in (HWK) • 2,1

STÄRKEN

Führung im Handwerk

Verlässliche fachliche Führung von 8 Mitarbeitern in Produktion und Theke

Ausbildungskompetenz

4 Auszubildende erfolgreich zur Gesellenprüfung geführt

Hygiene-Disziplin

Mehrere HACCP-Audits ohne Beanstandung in der Produktionsverantwortung

Mittlerer Schulabschluss

Realschule Fürth • Fürth, Deutschland • 08/2004 - 07/2008

Mittlere Reife • GPA: 2,5

PROJEKTE

Produktionsplanungs-Optimierung

- 01/2023 - 06/2023

Neuordnung der Produktionsplanung über 30 Sorten, Reduktion der Überproduktion und Schwund -2,2 Punkte

Ausbildungsführung Lehrlinge

- 09/2020 - 07/2022

Anleitung von 4 Auszubildenden bis zur erfolgreichen Gesellenprüfung, alle bestanden