

# Tobias Pfeiffer-Vollmer

## Fleischergeselle



✉ tobiass.pfeiffer@example.de ☎ +49 711 4456721 📍 Stuttgart, Deutschland 🌐 ⓘ 📄

### PROFIL

Fleischergeselle mit Gesellenprüfung Fleischer:in HWK Stuttgart (Note 1,9) und 2 Jahren Erfahrung in einem handwerklichen Innungsbetrieb sowie der Edeka-Fleischabteilung. Sicher in Zerlegung, Brüh- und Rohwurstherstellung sowie Fachverkauf an der Bedientheke. Tagesproduktion bis 220 kg Wurst über 18 Sorten, Sachkundenachweis Tierschutz-Schlachtung (TierSchIV) und HACCP-Konzept aktuell.

### BERUFSERFAHRUNG

**Fleischergeselle** 08/2023 - heute  
Fleischerei Goebel-Sauer GmbH Stuttgart, Deutschland

Handwerklicher Innungsbetrieb mit eigener Schlachtung und Wurstmanufaktur

- Brüh- und Rohwurstproduktion bis 220 kg pro Tag über 18 Sorten nach Hausrezeptur
- Zerlegung von Rinder- und Schweinehälften inkl. Ausbeinen und Zuschnitt mit Ausbeute-Dokumentation
- Bedienung von Kutter, Wolf und Vakuumpfüller, Wartung und Reinigung nach Herstellervorgabe
- Fachverkauf an der Bedientheke mit Beratung zu schwäbischen Spezialitäten (Saitenwurst, Schlachtplatte)
- Umsetzung des HACCP-Konzepts mit Temperaturkontrolle und Reinigungsplan, 2 Audits ohne Beanstandung

**Fleischer (Fachverkauf & Produktion)** 08/2021 - 07/2023  
Edeka Südwest Fleischabteilung Esslingen, Deutschland

Frischecenter mit Bedientheke und SB-Vorverpackung

- Vorverpackung unter MAP-Schutzatmosphäre und Bestandspflege der Bedientheke
- Zuschnitt und Portionierung von Frischfleisch nach Kundenwunsch und LMIV-Kennzeichnung
- Mitwirkung an der jahreszeitlichen Grillsortiments-Aktion mit +14 % Thekenumsatz

### AUSBILDUNG

**Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Stuttgart)**  
Akademie für das Fleischerhandwerk & Fleischerei Goebel-Sauer  
Fleischer:in (HWK)  
Stuttgart, Deutschland  
09/2018 - 06/2021  
1,9

**Mittlerer Schulabschluss**  
Realschule Bad Cannstatt  
Mittlere Reife  
Stuttgart, Deutschland  
08/2014 - 07/2018  
GPA: 2,5

### FÄHIGKEITEN

Brühwurstherstellung	<div style="width: 80%;"></div>	Rohwurstreifung	<div style="width: 80%;"></div>
Zerlegung & Ausbeinen	<div style="width: 80%;"></div>	Kutter & Vakuumpfüller	<div style="width: 80%;"></div>
Bedientheke & Fachberatung	<div style="width: 80%;"></div>	HACCP-Konzept	<div style="width: 80%;"></div>
TierSchIV Sachkunde	<div style="width: 80%;"></div>	LMIV-Kennzeichnung	<div style="width: 80%;"></div>

## PROJEKTE

### Rohwurst-Sortimentserweiterung

01/2024 - 04/2024

Entwicklung von 4 luftgetrockneten Rohwurst-Sorten mit kontrollierter Reifung, Listung in 2 Filialen

### Grillsortiments-Aktion

06/2022 - 09/2022

Mitgestaltung des Sommer-Grillsortiments mit 9 marinierten Artikeln, Thekenumsatz +14 %

## ZERTIFIKATE

### Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Stuttgart, Note 1,9)

06/2021

### Sachkundenachweis Tierschutz-Schlachtung (TierSchIV)

09/2021

### HACCP-Konzept Auffrischung (HWK)

03/2023

### Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG

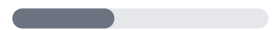
10/2022

## SPRACHEN

Deutsch



Englisch



## STÄRKEN

### Handwerkliche Präzision

Konstante Ausbeute beim Ausbeinen über dem Betriebsdurchschnitt laut Zerlege-Protokoll

### Hygiene-Disziplin

2 HACCP-Audits ohne Beanstandung in der Verantwortung als Schichtgeselle

### Kundenberatung mit Fachwissen

Stammkunden-Bindung an der Bedientheke durch Sortenkenntnis schwäbischer Spezialitäten