

Heinrich Strehl-Wegener

Fleischer Wurstherstellung

✉ heinrich.strehl@example.de

☎ +49 89 33421876

📍 München, Deutschland



Profil

Fleischer mit Spezialisierung Wurstherstellung, Gesellenprüfung Fleischer:in HWK München und 9 Jahren Erfahrung in Brühwurst-, Rohwurst- und Kochwurstproduktion in Wurstmanufaktur und regionaler Markenproduktion. Verantwortlich für 24 Wurstsorten mit Tagesausstoss 1,4 t, mehrfache DLG-Prämierungen und HACCP-Audits ohne Beanstandung. Experte für Pökeln, Räuchern und kontrollierte Reifung.

Berufserfahrung

Wurstmacher / Produktionsverantwortlicher

Wurstmanufaktur Brommer-Krais • München, Deutschland • 04/2019 - heute

Regionale Wurstmanufaktur mit Schwerpunkt bayerische Spezialitäten

- Produktion von 24 Wurstsorten (Brüh-, Roh-, Kochwurst) mit Tagesausstoss 1,4 t
- Rezepturführung und Gewürzkalibrierung, Reduktion Salzgehalt um 9 % bei konstanter Sensorik
- Steuerung von Pökeln, Heiss-/Kalträuchern und kontrollierter Rohwurstreifung im Klimareifeschrank
- Bedienung von Kutter, Wolf, Vakuumpfüller und Clipmaschine inkl. Wartung
- Umsetzung HACCP-Konzept und LMIV-Allergenkennzeichnung, 3 Audits ohne Beanstandung

Fleischer Wurstproduktion

Fleischerei Lutter-Eichmann • Augsburg, Deutschland • 07/2015 - 03/2019

Handwerklicher Innungsbetrieb mit eigener Wurstküche

- Herstellung von Weisswurst, Leberkäse und Brat-/Brühwurst nach bayerischer Tradition
- Mitarbeit an DLG-Prämierung Gold für Hausmacher Leberwurst 2018
- Pflege der Reifekammern und Dokumentation von Temperatur und Luftfeuchte

Ausbildung

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK München)

Städtische Berufsschule für das Nahrungsmittelhandwerk & Fleischerei Lutter-Eichmann

München, Deutschland

08/2012 - 06/2015

Fleischer:in (HWK) • 2,0

Mittlerer Schulabschluss

Staatliche Realschule Augsburg • Augsburg, Deutschland • 08/2008 - 07/2012

Mittlere Reife • GPA: 2,6

Fähigkeiten

Brühwurstherstellung

Rohwurstreifung

Kochwurst & Brühwurst

Pökeln & Räuchern

Rezeptur & Gewürzkalibrierung

Kutter & Vakuumpfüller

HACCP-Konzept

LMIV-Allergenkennzeichnung

Zertifikate

Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK München, Note 2,0)

• 06/2015

Sachkundenachweis Tierschutz-Schlachtung (TierSchlV)

• 08/2015

HACCP-Konzept Fleischbetrieb (HWK)

• 05/2020

DLG-Prämierung Gold Hausmacher Leberwurst

• 09/2018

Sprachen

Deutsch

Englisch

Muttersprache

A2

Projekte

Rohwurst-Premium-Linie

- 01/2023 - 05/2023

Entwicklung einer luftgetrockneten Rohwurst-Premiumlinie mit 6 Sorten, DLG-Silber 2023, +120.000 EUR Jahresumsatz

Salzreduktions-Projekt

- 02/2021 - 04/2021

Neukalibrierung von 14 Brühwurst-Rezepturen mit Salzreduktion 9 % ohne Sensorikverlust

Stärken

Handwerkliche Präzision

Konstante Produktqualität über 24 Sorten, dokumentiert durch DLG-Prämierungen

Sensorik-Kompetenz

Feinabstimmung von Gewürzung und Reifung durch geschultes Geschmacksempfinden

Hygiene-Disziplin

3 HACCP-Audits ohne Beanstandung in der Produktionsverantwortung