

WOLFGANG HELLMANN- BACH

INHABER & BETRIEBSLEITER FLEISCHEREI

CONTACT

@ wolfgang.hellmann@example.de
☎ +49 521 6690234
🏠 Bielefeld, Deutschland
🌐
👤
📧

AUSBILDUNG

Geprüfter Betriebswirt
des Handwerks (HWK)

09/2009 - 06/2011

HWK Ostwestfalen-Lippe
Bielefeld, Deutschland

Betriebswirtschaft Handwerk
1,4

Fleischermeister (HWK
Ostwestfalen-Lippe)

09/2001 - 06/2003

Akademie für das
Fleischerhandwerk & HWK
OWL

Bielefeld, Deutschland

Fleischerhandwerk GPA: 1,6

PROFIL

Fleischermeister und Inhaber einer Fleischerei in 3. Generation mit Geprüftem Betriebswirt des Handwerks, 22 Jahren Erfahrung und Betriebsleitung von 6 Filialen. Verantwortlich für 48 Mitarbeiter, Jahresumsatz 6,8 Mio. EUR und eigene Wurstmanufaktur mit über 50 Sorten. AEVO, Innungs-Vorstand und DLG-Prämierungen. Verbindet handwerkliche Tradition mit unternehmerischer Steuerung und EU-zugelassener Produktion.

BERUFSERFAHRUNG

Inhaber & Betriebsleiter 01/2012 - heute

Fleischerei Hellmann-Bach GmbH & Co. KG Bielefeld, Deutschland

Familienbetrieb in 3. Generation mit Wurstmanufaktur, Schlachtung und 6 Filialen

- Gesamtverantwortung für 48 Mitarbeiter, 6 Filialen und Jahresumsatz 6,8 Mio. EUR
- Strategische Sortiments- und Preisgestaltung über 50 Wurstsorten, Wareneinsatzquote auf 41 % gesenkt
- Führung der EU-zugelassenen Produktion, HACCP- und IFS-Food-Verantwortung über alle Standorte
- 2 Filial-Neueröffnungen 2021 und 2023 mit Quartalsumsatz je 380.000 EUR
- Vorstandsamt in der Fleischer-Innung OWL und Vorsitz im Gesellenprüfungsausschuss

Fleischermeister & Produktionsleiter 07/2003 - 12/2011

Fleischerei Strehl-Wegener Bielefeld, Deutschland

Handwerklicher Innungsbetrieb mit eigener Schlachtung und Wurstküche

- Produktionsleitung Wurstmanufaktur und Schlachtung mit 14 Mitarbeitern
- Sortimentsentwicklung und mehrere DLG-Prämierungen für Hausmacher Wurstwaren
- Ausbildung von Lehrlingen und Schichtorganisation

PROJEKTE

Filial-Expansion & Wareneinsatz-Steuerung 01/2023 - 09/2023

Eröffnung von 2 Filialen und Senkung der Wareneinsatzquote von 45 % auf 41 %, +280.000 EUR Deckungsbeitrag

Führung der IFS-Food-Zertifizierung der zentralen Wurstmanufaktur, Audit ohne Major Findings

FÄHIGKEITEN

- Betriebsleitung & Strategie
 - Kalkulation & Wareneinsatz
 - Mitarbeiterführung (48 MA)
 - Sortiments- &
 - Preisgestaltung
 - Wurstproduktion &
 - Rezeptur
 - HACCP, IFS & EU-Zulassung
 - Filial- &
 - Expansionsmanagement
 - Ausbildung & AEVO
-

ZERTIFIKATE

Geprüfter Betriebswirt
des Handwerks (HWK
OWL)
06/2011

Fleischermeister (HWK
Ostwestfalen-Lippe,
Note 1,6)
06/2003

Ausbildereignung AEVO
(HWK)
06/2003

Sachkundenachweis
Tierschutz-Schlachtung
(TierSchIV)
09/1999

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2

STÄRKEN

Unternehmerische
Steuerung
Verbindet Tradition in 3. Generation
mit Wareneinsatz-Steuerung und
Filial-Expansion

Führung & Ausbildung

48 Mitarbeiter, Innungs-Vorstand
und Vorsitz im
Gesellenprüfungsausschuss

Qualitäts- & Hygiene- Verantwortung

EU-Zulassung, IFS-Food und DLG-
Prämierungen über alle Standorte
