

# Andreas Reichmann-Stein

## Fleischermeister

andreas.reichmann@example.de · +49 911 7780321 · Nürnberg, Deutschland

## Profil

Fleischermeister (HWK Mittelfranken, Note 1,5) mit 16 Jahren Erfahrung im Fleischerhandwerk, davon 7 Jahre Produktions- und Betriebsleitung. Verantwortlich für eine Produktion mit 22 Mitarbeitern, Wurstsortiment über 40 Sorten und Tagesausstoss bis 1,8 t. AEVO-Ausbilderschein, Vorsitz im Gesellenprüfungsausschuss und mehrere DLG-Prämierungen. Verbindet handwerkliche Tiefe mit betriebswirtschaftlicher Steuerung.

## Berufserfahrung

### Fleischermeister & Produktionsleiter

Fleischerei Reichmann-Stein GmbH · Nürnberg, Deutschland · 05/2017 - heute

Handwerklicher Innungsbetrieb mit Schlachtung, Wurstmanufaktur und 4 Filialen

- Produktions- und Personalleitung mit 22 Mitarbeitern über Schlachtung, Wurstküche und Theke
- Steuerung des Wurstsortiments über 40 Sorten mit Tagesausstoss bis 1,8 t
- Rezeptur- und Sortimentsentwicklung, 3 DLG-Prämierungen (2x Gold, 1x Silber) 2021-2024
- Vorsitz im Gesellenprüfungsausschuss der HWK Mittelfranken (AEVO) und Ausbildung von 6 Lehrlingen
- Verantwortung für HACCP-Konzept, EU-Zulassung des Betriebs und LMHV § 4, Audits ohne Beanstandung

### Fleischergeselle & Erster Geselle

Fleischerei Lutter-Eichmann · Augsburg, Deutschland · 08/2009 - 04/2017

Handwerklicher Innungsbetrieb mit eigener Schlachtung

- Wurstproduktion (Brüh-, Roh-, Kochwurst), Zerlegung und Ausbeinen
- Übernahme der Schichtführung und Anleitung von Auszubildenden
- Mitwirkung an DLG-Prämierungen für Hausmacher Wurstwaren

## Ausbildung

### Fleischermeister (HWK Mittelfranken)

Akademie für das Fleischerhandwerk & HWK Mittelfranken · Nürnberg, Deutschland · 09/2015 - 06/2017

Fleischerhandwerk · 1,5

### Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Mittelfranken)

Berufsbildungszentrum Nürnberg & Fleischerei Lutter-Eichmann · Nürnberg, Deutschland · 08/2006 - 06/2009

Fleischer:in (HWK) · GPA: 2,0

## Fähigkeiten

---

Wurstproduktion & Rezeptur • Betriebs- & Produktionsleitung • Mitarbeiterführung (22 MA) •  
Ausbildung & AEVO • Schlachtung & Zerlegung • HACCP & EU-Zulassung • Kalkulation & Sortiment •  
DLG-Prämierungen

---

## Projekte

---

### Sortiments-Relaunch Premium-Wurst

- 01/2022 - 06/2022

Relaunch des Premium-Wurstsortiments mit 8 neuen Sorten, 2 DLG-Gold-Prämierungen, +160.000 EUR Jahresumsatz

---

### EU-Zulassung & HACCP-Neuaufbau

- 03/2020 - 12/2020

Führung der EU-Zulassung des Produktionsbetriebs und Neuaufbau des HACCP-Konzepts, Audit ohne Beanstandung

---

## Zertifikate

---

### Fleischermeister (HWK Mittelfranken, Note 1,5)

- 06/2017
- 

### Ausbildereignung AEVO (HWK)

- 06/2017
- 

### Gesellenprüfung Fleischer:in (HWK Mittelfranken, Note 2,0)

- 06/2009
- 

### Sachkundenachweis Tierschutz-Schlachtung (TierSchIV)

- 09/2009
- 

## Sprachen

---

Deutsch	Englisch
Muttersprache	B1

---

## Stärken

---

### Handwerkliche & betriebliche Führung

Verbindet Rezepturtiefe mit Steuerung von 22 Mitarbeitern und 4 Filialen

---

### Ausbildungs-Engagement

Vorsitz im Gesellenprüfungsausschuss der HWK und Ausbildung von 6 Lehrlingen

---

### Qualitätsorientierung

Mehrfache DLG-Prämierungen und Audits ohne Beanstandung

---