Markus Theisen

Fleischermeister

Trier • +49 160 73829164 • markus.theisen@email.de
linkedin.com/in/markustheisen

PROFIL

Fleischermeister mit 14 Jahren Berufserfahrung, davon 7 Jahre als Meister in der Produktionsleitung einer Handwerksfleischerei mit 3 Filialen. Verantwortlich für Produktionsplanung, Kalkulation, Personalführung und die Ausbildung, mit sicherem Wissen in HACCP und Lebensmittelrecht. Meisterprüfung vor der Handwerkskammer Trier.

KENNTNISSE

- **Personalführung**
- **Produktionsplanung**
- **Kalkulation**
- **Rezepturen**
- **Ausbildung**
- **HACCP**
- **Lebensmittelrecht**
- **Wareneinsatz**
- **Partyservice**
- **Warenwirtschaft**

BERUFSERFAHRUNG

Fleischermeister 03/2019 - heute
Moselland Fleischerei GmbH Trier
Handwerksfleischerei mit eigener Produktion, 3 Filialen, Partyservice und 28 Beschäftigten.

- Personalführung von **12** Mitarbeitenden in Produktion und Wurstküche, Schichtplan für 5 Produktionstage
- Produktionsplanung für rund 3 t Wurst und Fleischwaren pro Woche nach den Filialbestellungen
- Kalkulation von 140 Artikeln neu aufgesetzt, Wareneinsatz von 42 % auf 38 % gesenkt
- Ausbildung von 6 Auszubildenden verantwortet, alle Gesellenprüfungen im ersten Anlauf bestanden

Fleischergeselle und stellvertretender Produktionsleiter 08/2015 - 02/2019
Hunsrücker Fleischwaren GmbH Hermeskeil
Fleischwarenhersteller mit 60 Beschäftigten.

- Wurstküche mit 4 Mitarbeitenden in Vertretung des Produktionsleiters geführt
- Rezepturen für 8 neue Produkte entwickelt, darunter fertig gewürzter Spießbraten
- Warenwirtschaft für Rohstoffe und Gewürze mit wöchentlicher Bestellung bei 6 Lieferanten geführt
- Lebensmittelrecht und Kennzeichnung bei Etiketten für den Lebensmitteleinzelhandel geprüft

Fleischergeselle 08/2012 - 07/2015
Saartal Metzgerei OHG Saarburg

- Zerlegen, Wurstherstellung und Partyservice für Feiern bis 300 Gäste
- Thekenverkauf an Samstagen und Vertretung der Filialleitung im Urlaub
- Brüh- und Kochwurst nach 25 Hausrezepturen hergestellt

AUSBILDUNG

Meisterprüfung (Bachelor Professional im Fleischer-Handwerk) 09/2017 - 06/2018
Handwerkskammer Trier Trier
Fleischer-Handwerk

Gesellenprüfung 08/2009 - 07/2012
Handwerkskammer Trier Trier
Fleischer

SPRACHEN

Deutsch
Muttersprache

Englisch
A2

Französisch
B1