

# Stefanie Engelhart

FREIE PASTRY-DESIGNERIN (INHABERIN)

@ stefanie.engelhart@example.de | ☎ +49 30 7567890 | 🏠 Berlin, Deutschland  
🌐 stefanie-engelhart.de | 📄 | 📷 instagram.com/stefanie.engelhart.patisserie

## PROFIL

Freie Pastry-Designerin mit HWK-Gesellenbrief Berlin (Note 1,5) und 6 Jahren Selbststaendigkeit seit 2020 (Eintragung in die Handwerksrolle HWK Berlin). Auftrags-Hochzeitstorten mit Schwerpunkt vegan/glutenfrei fuer 64 Brautpaare pro Saison, Jahresumsatz 168.000 €. Instagram-Account mit 28.400 Follower:innen und 4 redaktionelle Beitrage in Brigitte und Vogue Living. Allergen-Manager IFS Food 7 und Hochzeitstorten-Designer-Diplom Akademie Weinheim.

## BERUFSERFAHRUNG

**Selbststaendige Pastry-Designerin (Inhaberin)** 01/2020 - heute

Patisserie La Brioche Tante Marlies (Koeln) - Eigene Manufaktur Berlin Berlin, Deutschland

Eigene Patisserie-Manufaktur seit 2020 mit Schwerpunkt vegane und glutenfreie Hochzeitstorten und Pop-up-Veranstaltungen

- 64 Auftrags-Hochzeitstorten/Saison, davon 28 vegan und 16 glutenfrei, Saisonumsatz 138.000 €
- Eintragung in die Handwerksrolle HWK Berlin als Konditormeisterin (anerkannt 2020 trotz Geselle-Abschluss durch Berufsjahre)
- Instagram-Account 28.400 Follower:innen mit durchschnittlicher Engagement-Rate 6,8 Prozent
- Brigitte-Reportage Vegane Patisserie 2024 und 3 weitere redaktionelle Beitrage in Vogue Living, Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und Vox-Beitrag
- Pop-up-Veranstaltungen Berlin Wedding World und Trau-Messe mit 22 Neukunden 2024

**Konditorin** 08/2017 - 12/2019

Cafe Einstein Stammhaus (Berlin) Berlin, Deutschland

Wiener Kaffeehaus-Tradition seit 1978

- Patisserie-Produktion 120 Sahnetorten pro Tag und Hochzeitstorten-Saison mit 18 Torten
- Erstmalige Vegan/Glutenfrei-Programme entwickelt fuer 8 SKUs

## PROJEKTE

**Pastry Designer Hochzeitstorten-Saison** 04/2025 - 10/2025

64 Auftrags-Hochzeitstorten in Saison 2025, davon 28 vegan und 16 glutenfrei, Saisonumsatz 138.000 €

**Brigitte-Reportage Vegane Patisserie 2024** 06/2024 - 09/2024

Redaktionelle Reportage in der Brigitte ueber Vegane Patisserie-Trends 2024 mit 4 eigenen Hochzeitstorten-Foto-Strecken

## AUSBILDUNG

**Hochzeitstorten-Designer-Diplom (Akademie Deutsches Baeckerhandwerk Weinheim)**

09/2021 - 06/2022

Akademie Deutsches Baeckerhandwerk Weinheim Weinheim, Deutschland

Hochzeitstorten-Design Sehr gut

**Gesellenbrief Konditor:in (HWK Berlin)** 09/2014 - 07/2017

Fachschule fuer Konditorei Berlin Berlin, Deutschland

Konditor:in (HWK) GPA: 1,5

## FÄHIGKEITEN

---

Hochzeitstorten-Auftragsfertigung   Vegane / Glutenfreie Patisserie  
Foodfotografie & Instagram   Schokoladen-Couverture   Buchhaltung & Kalkulation  
Lebensmittel-Hygiene HACCP   Pop-up-Veranstaltungen   Allergen-Manager LMIV

## ZERTIFIKATE

---

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Berlin, Note 1,5) 07/2017

Hochzeitstorten-Designer-Diplom (Akademie Weinheim) 06/2022

Allergen-Manager IFS Food 7 10/2024

Hygiene-Schulung § 43 IfSG 01/2025

Eintragung Handwerksrolle HWK Berlin (Konditor:in selbststaendig) 03/2020

## SPRACHEN

---

Deutsch Muttersprache  
Englisch B2  
Franzoesisch B1

## STÄRKEN

---

### Selbststaendigkeits-Disziplin

Jahresumsatz 168.000 € ueber 6 Jahre stabil, Steuerberater-Empfehlung und kein Quartal Verlust

### Vegane / Glutenfreie Tiefe

Vegane Tortenrezepturen mit Aquafaba und Cashew-Cremes statt Sahne, 92 Prozent Kundenbindung

### Social-Media-Praesenz

Instagram-Account mit 28.400 Follower:innen und durchschnittlicher Engagement-Rate 6,8 Prozent