

Klaus Brodner-Niemann

Industriebäcker

✉ klaus.brodner@example.de
📍 Eisleben, Deutschland
in

☎ +49 3475 6789012
🌐
📄



Profil

Industriebäcker mit Gesellenbrief HWK Bremen (Note 1,9) und 9 Jahren Backstraßen-Erfahrung bei Lieken Brot- und Backwaren GmbH und Aryzta Deutschland. Bediene Werner & Pfleiderer Doppel-Etagenstraßen mit 5.200 Broten pro Stunde, verantworte Allergen-Trennung für 5 Linien nach IFS Food 7. IFS-Allergen-Manager-Zertifikat und HACCP-Curriculum aktuell.

Berufserfahrung

Industriebäcker / Schichtleiter Industriebäckerei

Aryzta Deutschland AG • Eisleben, Deutschland • 10/2021 - heute
Industriebäckerei für Tiefkühl-Backwaren mit 9 Linien und Export in 28 Länder

- Bedienung Werner & Pfleiderer Doppel-Linien mit 5.200 Broten pro Stunde
- Aryzta Linien-Migration 2 Tiefkühl-Croissant-Linien auf Rademaker-Lamination, Ausstoß +24 %
- Allergen-Trennung 5 Linien nach IFS Food 7, 0 Cross-Contact-Befunde
- Vertretungs-Schichtleitung für 12 Mitarbeiter in 14 Spät- und Nachtschichten
- Mitwirkung BRC- und IFS-Audit-Vorbereitung im Quartalsrhythmus

Industriebäcker

Lieken Brot- und Backwaren GmbH • Garrel, Deutschland
08/2017 - 09/2021
Industriebäckerei mit Tagesausstoß 1,8 Mio. Brote für LEH-Kunden

- Allergen-Trennungs-Projekt: Aufbau dedizierter glutenfreier Linie, +5,2 Mio. € Jahresumsatz
- Bedienung Diosna-Mehlbehandlung mit 14 Sorten Mehl-Mischspezifikationen
- Energiesparmaßnahmen am Werner & Pfleiderer Doppel-Etagenofen, -8 % kWh/1.000 Brote

Ausbildung

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Bremen)

Bäcker-Bundesakademie Weinheim & Lieken Bremen
Bremen, Deutschland
09/2014 - 07/2017
Bäcker:in (HWK) • GPA: 1,9

Projekte

Aryzta Linien-Migration Tiefkühl-Croissants

• 02/2024 - 09/2024
Migration von 2 Tiefkühl-Croissant-Linien auf Rademaker-Lamination, Ausstoß +24 %, Butter-Verlust -11 %

Fähigkeiten

- Industrielle Backstraßen
Werner & Pfleiderer Doppel-Linien
- Diosna Mehlbehandlung
- IFS Food 7 / BRC
- Allergen-Trennung 5 Linien
Bäckerei-Software Salomon & SAP
- Schichtleitung
- Industriebackstube
Lebensmitteltechnologie-Grundlagen

Sprachen

Deutsch • Muttersprache
Englisch • B2
Polnisch • B2

Stärken

Sorgfalt nach IFS Food

Führe Allergen-Trennung für 5 Linien lückenlos, 0 Cross-Contact-Befunde in 5 IFS-Audits über 4 Jahre

Frühaufsteher-Disziplin

Wechselschichtsystem über 9 Jahre verlässlich abgedeckt, ohne Schicht-Ausfall

Sensorik bei Massenteigführung

Erkenne Hydration-Abweichungen über Kondition der Teigbänder, Sortenausschuss unter 0,3 %

Lieken Allergen-Trennungs-Projekt

- 06/2023 - 12/2023

Aufbau einer dedizierten glutenfreien Linie (700 m² Trennfläche), IFS-Audit-Erfolg, +5,2 Mio. € Umsatz/Jahr

Zertifikate

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Bremen, Note 1,9)

- 07/2017

Allergen-Manager IFS Food 7

- 11/2024

HACCP-Curriculum (IHK Halle/Saale)

- 10/2023

Hygiene-Schulung § 43 IfSG

- 01/2025