

Dieter Stein-Krause-Brommert

INHABER & GESCHÄFTSFÜHRUNG METZGEREI

dieter.stein-krause@example.de +49 89 6184 2937 München, Deutschland metzgerei-stein-brodner.de
linkedin.com/in/dieter-stein-krause-brommert

PROFIL

Inhaber Premium-Metzgerei mit Fleischermeister-Diplom (HWK München 2014), AEVO, Geprüfem Fleischer-Betriebswirt und 1,9 Mio. EUR Jahresumsatz. Skalierte die Metzgerei in 6 Jahren von 720 K EUR auf 1,9 Mio. EUR (+164 Prozent). 18-köpfiges Team, ZDF-Goldmedaille 2024 und Bayerischer Fleischer-Innungs-Inhaber-Award 2025 Gold.

BERUFSERFAHRUNG

Inhaber & Geschäftsführung Metzgerei

Metzgerei Stein-Brodner GmbH (Eigenbetrieb) • München, Deutschland • 07/2019 - heute

Eigene Premium-Metzgerei in München-Schwabing mit 18 Mitarbeiter:innen und 1,9 Mio. EUR Jahresumsatz

- Jahresumsatz in 6 Jahren von 720 K EUR auf 1,9 Mio. EUR angehoben (+164 Prozent organisch)
- 18-köpfiges Team geführt, 6 Auszubildende mit Notenschnitt 1,8 zur Gesellenprüfung geführt
- 84-Sorten-Wurst-Sortiment mit 18 Eigenrezepturen kuratiert, ZDF-Goldmedaille 2024 für Hausmacher Salami
- Catering- und B2B-Programm für 14 lokale Restaurants und 2 Hotels mit 580 K EUR Jahresumsatz
- Bayerischer Fleischer-Innungs-Inhaber-Award 2025 Gold für Premium-Manufaktur des Jahres erhalten

Fleischermeister & Werkstatt-Leitung

Metzgerei Liebl Bayern • München, Deutschland • 12/2014 - 06/2019

Premium-Innungs-Metzgerei mit Übergang zur eigenen Inhaberschaft

- 12-köpfige Werkstatt geleitet, 62-Sorten-Wurst-Sortiment kuratiert
- 1,1 Mio. EUR Jahresumsatz verantwortet, IFS Food Audit 2018 mit 95 Prozent Score
- Parallel Vorbereitung der Inhaber-Phase, Bayerische Innungs-Mitglieds-Antragsverfahren 2018

AUSBILDUNG

Fleischermeister (HWK München-Oberbayern)

Bayerische Fleischerakademie Augsburg • Augsburg, Deutschland • 09/2012 - 11/2014

Fleischer-Meisterprüfung HWK • 1,3

Gesellenbrief Fleischer (HWK München-Oberbayern)

Berufsfachschule Fleischer München • München, Deutschland • 09/2006 - 06/2009

Fleischer:in (HWK 3 Jahre) • GPA: 1,5

FÄHIGKEITEN

Inhaberschaft & Skalierung	Betriebswirtschaft Fleischerei	Führung & AEVO-Mentoring	Sortiments-Innovation Premium	Cubex Wurstmacher & ERP
Marken-Aufbau & Direkt-Marketing	IFS Food & ISO 22000	Catering- & B2B-Vertrieb		

ZERTIFIKATE

Fleischermeister (HWK München-Oberbayern, Note 1,3)

- 11/2014

AEVO Ausbildereignungsprüfung (HWK München-Oberbayern)

- 06/2015

Geprüfter Fleischer-Betriebswirt (HWK)

- 11/2017

§ 43 IfSG Belehrung (Gesundheitsamt München)

- 06/2024

IFS Food Auditor (TUEV SÜD)

- 03/2024

ISO 22000 Lead Auditor (DEKRA)

- 11/2023

Bayerische Fleischer-Innung Vorstandsmitglied (gewählt 2023)

- 10/2023

SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Englisch • B2

Italienisch • B1

AUSZEICHNUNGEN

Bayerischer Fleischer-Innungs-Inhaber-Award 2025 Goldmedaille

- 04/2025

ZDF-Bundes-Wurstprüfung 2024 Goldmedaille Rohwurst

- 11/2024

STÄRKEN

Inhaber-Skalierung

Jahresumsatz in 6 Jahren von 720 K EUR auf 1,9 Mio. EUR angehoben (+164 Prozent organisch)

Führung & Mentoring

18-köpfiges Team geführt, 6 Auszubildende ausgebildet, Mitarbeiter-Fluktuation auf 6 Prozent

Marken-Aufbau

Instagram-Profil 28.400 Follower, Direkt-Verkauf 28 Prozent vom Gesamt-Umsatz aufgebaut