

Stefan Brodtbeck- Reichmann



Konditormeister

✉ stefan.brodtbeck@example.de

📍 Berlin, Deutschland



☎ +49 30 4567890



Profil

Konditormeister HWK Hamburg mit 14 Jahren Patisserie-Erfahrung, davon 6 Jahre Betriebsleitung der Konditorei Sawade Berlin und Konditorei Junge Lübeck. Führe 12-köpfige Patisserie mit Wochenausstoß 320 Torten und 4.200 Pralinen. Bundesmeisterehrung Pralinen 2024, AEVO-Ausbilderschein und IFS-Food-Allergen-Manager.

Berufserfahrung

Konditormeister & Betriebsleiter

Konditorei Sawade Berlin (1880) • Berlin, Deutschland

07/2019 - heute

Berliner Traditionsconditorei seit 1880 mit Stammhaus in Berlin-Mitte

- Betriebsleitung 12-köpfige Patisserie mit Wochenausstoß 320 Torten und 4.200 Pralinen
- Sawade Pralinen-Relaunch der historischen 1880er Linie, 24 SKUs, Saisonumsatz +186.000 €
- Bundesmeisterehrung Silber Pralinen 2024 bei ZDH-Konditoren-Innungs-Ehrung
- Ausbildung von 5 Konditor-Lehrlingen mit Gesellenbrief HWK Berlin abgeschlossen
- IFS-Food-Audit-Vorbereitung mit 0 Major Findings über 4 Audits

Konditor

Konditorei Junge GmbH • Lübeck, Deutschland • 08/2013 - 06/2019

Traditionsconditorei mit eigener Patisserie und 14 Filialen in Norddeutschland

- Herstellung 180 Sahnetorten und 1.200 Pralinen pro Woche
- Hochzeitstorten-Saison mit 22 Torten/Saison, Reklamationsquote 0,8 %
- Couverture-Programm: temporärer Wechsel von Belgisch zu Schweizer Rohstoff, Margenplus +3,1 Punkte

Ausbildung

Konditormeister (HWK Hamburg)

Konditor-Bundesakademie Solingen

Solingen, Deutschland

09/2017 - 06/2019

Konditormeister:in • 1,4

Gesellenbrief Konditor:in (HWK Hamburg)

Konditorei Junge & Berufsschule Hamburg

Hamburg, Deutschland

09/2010 - 07/2013

Konditor:in (HWK) • GPA: 1,8

Fähigkeiten

Patisserie-Betriebsleitung

Sortimentsentwicklung

Patisserie

Pralinen- & Couverture-Programme

Hochzeitstorten-Statik (7 Etagen)

Mitarbeiterführung 12 Personen

IFS Food / HACCP

Konditor-Software ConCard

Kalkulation & COGS

Projekte

Sawade Pralinen-Relaunch 1880er Linie

- 01/2024 - 09/2024

Wiederbelebung der historischen Sawade-Pralinen-Linie aus 1880, 24 SKUs, Saisonumsatz +186.000 €

Bundesmeisterehrung Pralinen Silber

- 06/2023 - 12/2023

Eigene Trinkschokoladen-Pralinen-Kollektion gewann Silber bei der ZDH-Konditoren-Innungs-Ehrung 2023

Stärken

Sensorik bei Couverture

Tempere Couverture sortenrein für 24 Sorten, Bloom-Quote unter 0,3 % über 18 Monate

Frühaufsteher-Disziplin

Stabile 03:30-Schicht über 14 Jahre, ohne Schicht-Versprüche

Führung in der Patisserie

Führe 12-köpfiges Team mit Fluktuation unter 6 % jährlich

Zertifikate

Konditormeister-Brief (HWK Hamburg, Note 1,4)

- 06/2019

AEVO Ausbildereignung (HWK Hamburg)

- 06/2019

Bundesmeisterehrung Silber Pralinen (ZDH)

- 11/2023

Allergen-Manager IFS Food 7

- 10/2024

Sprachen

Deutsch • Muttersprache

Französisch • C1

Englisch • B2