

# Konstantin Bachner

Leitende Patisserie-Brigade



✉ konstantin.bachner@example.de 📞 +43 1 5567890



📍 Wien, Oesterreich



## Profil

Leitende Patisserie-Brigade-Direktorin mit Konditormeister HWK Wien (Note 1,2) und 18 Jahren Patisserie-Direktion bei Konditorei Hofzuckerbaecker Demel (Wien) und Hotel Bareiss Schwarzwald. Fuehre 18-koepfige Patisserie-Brigade mit Budget-Verantwortung 4,2 Mio. € und Bankett-Patisserie fuer bis zu 2000 Gaeste. WACS Worldchefs Network-Mitgliedschaft, 4 ZDH-Bundesmeisterehrungen und Mentorin im DACH-Patisserie-Nationalteam seit 2018. Direkte Berichtslinie an Hotel-General-Manager und Konzern-Patisserie-Direktor.

## Berufserfahrung

**Leitende Patisserie-Brigade & Direktorin** 08/2017 - heute

Konditorei Hofzuckerbaecker Demel (Wien) Wien, Oesterreich

K.u.K. Hofzuckerbaecker seit 1786 mit Stammhaus am Kohlmarkt Wien und Anschluss an WKO und VSBC

- Fuehrung 18-koepfige Patisserie-Brigade mit Budget-Verantwortung 4,2 Mio. € und Bankett-Patisserie fuer 2000 Gaeste
- Sissi-Sortiment Bicentennial 2025 mit 24 historischen SKUs aus der Sissi-Aera, Jahresumsatz +1,8 Mio. €
- WACS Worldchefs Galadinner Wien 2023 mit 600 Gaesten und 18 Plated Desserts pro Servicegang
- Direkte Berichtslinie an Konzern-Patisserie-Direktor und General-Manager des Demel-Mutterkonzerns
- Mentorin DACH-Patisserie-Nationalteam seit 2018 mit 3 Coupe du Monde-Vorbereitungen und 2 Mondial des Arts Sucrés

**Patisserie Chef** 08/2010 - 07/2017

Hotel Bareiss Schwarzwald Baiersbronn, Deutschland

5-Sterne-Superior-Familienhotel im Schwarzwald mit 3-Sterne-Michelin-Restaurant Bareiss

- Patisserie-Brigade-Leitung 12 Personen fuer 3-Sterne-Michelin-Restaurant Bareiss
- Plated-Desserts-Menue mit 14 Saisonen ohne Wiederholung in 7 Jahren
- Patisserie fuer Hotel-Galas mit 200-800 Gaesten und 12 ZDH-Bundesmeisterehrungen Schwarzwald

## Ausbildung

**Konditormeister (Wirtschaftskammer Wien WKO)**

09/2008 - 06/2010

Berufsschule fuer Lebensmittelgewerbe Wien Wien, Oesterreich

Konditormeister:in 1,2

## Fähigkeiten

Patisserie-Direktion (15+ Personen)

Bankett-Buffer 2000 Gaeste

Konzern-Standortleitung

Lebensmittel-Sicherheit IFS/BRC

Lieferanten-Verhandlung

Budget-Verantwortung 4,2 Mio. €

Auszubildende-Foerderung

WACS Worldchefs Network

## Sprachen

Deutsch Muttersprache

Franzoesisch C2

Englisch C1

Italienisch B2

Ungarisch B1

## Stärken

**Direktion 18-koepfige Brigade**

Fuehre 18-koepfige Patisserie-Brigade ueber 3 Hotel-Restaurants mit Fluktuation unter 4 Prozent

**Bankett-Skalierung 2000 Gaeste**

Patisserie fuer Hofzuckerbaecker-Galadinner und Wiener Opernball-Brigade mit 2000 Gaesten

**Konzern-Berichtslinie**

Direkte Berichtslinie an Konzern-Patisserie-Direktor und General-Manager des Demel-Mutterkonzerns

## Lehrabschluss Konditor:in (Wirtschaftskammer Wien WKO)

09/2002 - 07/2005

Konditorei Hofzuckerbaecker Demel (Wien)

Wien, Oesterreich

Konditor:in

GPA: 1,4

---

## Projekte

---

Demel Wien Sissi-Sortiment Bicentennial

01/2025 - 12/2025

Wiener Patisserie-Sortiment zum 200. Demel-Geburtstag mit 24 historischen SKUs aus der Sissi-Aera, Jahresumsatz +1,8 Mio. €

---

WACS Worldchefs Galadinner Wien

06/2023 - 11/2023

Patisserie-Direktion fuer WACS Worldchefs-Galadinner Wien mit 600 Gaesten und 18 Plated Desserts pro Servicegang

---

## Zertifikate

---

Konditormeister-Brief (WKO Wien, Note 1,2)

06/2010

---

AEVO Ausbildereignung (WKO Wien)

06/2010

---

WACS Worldchefs-Zertifikat und Network-Mitgliedschaft

09/2018

---

ZDH-Bundesmeisterehrung Showpiece und Pralinen (4. Mal)

03/2024

---

Allergen-Manager IFS Food 7 und BRC

10/2024

---