

# Werner Pohl-Stein-Krause

Fleischermeister & Werkstatt-Leitung



✉ werner.pohl-stein@example.de

☎ +49 40 4823 9174

📍 Hamburg, Deutschland



🌐 [linkedin.com/in/werner-pohl-stein-krause](https://www.linkedin.com/in/werner-pohl-stein-krause)



## Profil

Fleischermeister mit Meisterbrief HWK Hamburg 2019 (Note 1,4), AEVO und Geprüfem Fleischer-Betriebswirt. Leite die Werkstatt der Innungsfleischerei Hamburg-Eppendorf mit 18 Mitarbeiter:innen und 1,8 Mio. EUR Jahresumsatz. ZDF-Bundes-Wurstprüfung 2024 Goldmedaille für Hausmacher Rotwurst.

## Berufserfahrung



### Fleischermeister & Werkstatt-Leitung

Innungsfleischerei Hamburg-Eppendorf • Hamburg, Deutschland

01/2020 - heute

Innungs-Premium-Metzgerei mit 18 Mitarbeiter:innen und 1,8 Mio. EUR Jahresumsatz

- 18-köpfige Werkstatt und Theke geleitet, 5 Auszubildende mit Notenschnitt 1,8 zur Gesellenprüfung geführt
- 1,8 Mio. EUR Jahresumsatz verantwortet, Werkstatt-Marge in 4 Jahren von 18 auf 26 Prozent angehoben
- 62-Sorten-Wurst-Sortiment kuratiert, 1.840 kg Wochenproduktion auf 4-Linien-Setup gesteuert
- ZDF-Wurstprüfung 2022, 2023, 2024 mit insgesamt 3 Medaillen (1 Gold, 2 Silber) belegt
- IFS Food Audit 2024 mit 96,5 Prozent Score bestanden, kein einziger Major-Befund



### Fleischer-Geselle (parallel Meister-Vorbereitung)

Metzgerei Reiser Köln • Köln, Deutschland

07/2014 - 12/2019

Geselle in Premium-Innungs-Metzgerei mit paralleler Meister-Vorbereitung

- 420 kg Frischfleisch pro Tag verarbeitet, 32-Sorten-Wurst-Sortiment co-kuratiert
- Berufsbegleitende Meister-Vorbereitung an der Deutschen Fleischer-Akademie Frankfurt
- Mentor für 2 Auszubildende mit erfolgreichem Übergang in Gesellen-Status

## Ausbildung

Fleischermeister (HWK Hamburg)

09/2017 - 11/2019

Deutsche Fleischer-Akademie Frankfurt

Frankfurt am Main, Deutschland

Fleischer-Meisterprüfung HWK

1,4

Gesellenbrief Fleischer (HWK Hamburg)

09/2011 - 06/2014

Berufsfachschule Fleischer Hamburg

Hamburg, Deutschland

Fleischer:in (HWK 3 Jahre)

GPA: 1,7

## Fähigkeiten

---

Meister-Wurstherstellung

Betriebswirtschaft Fleischerei

AEVO-Ausbildung & Mentoring

HACCP-Lead-Auditor / IFS Food

Cubex Wurstmacher & Bizerba

Tierüberwachung & VO 853/2004

Catering- & Premium-Sortiment

Filial- und Werkstattsteuerung

## Zertifikate

---

Fleischermeister (HWK Hamburg, Note 1,4)

11/2019

AEVO Ausbildereignungsprüfung (HWK Hamburg)

09/2020

Geprüfter Fleischer-Betriebswirt (HWK)

11/2022

§ 43 IfSG Belehrung (Gesundheitsamt Hamburg)

06/2024

IFS Food Auditor Modul (TUEV NORD)

03/2024

HACCP Lead-Auditor (IHK Hamburg)

11/2023

## Sprachen

---

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B2

Polnisch

B1

## Auszeichnungen

---

Deutscher Fleischer-Verband ZDF Goldmedaille Wurstprobe

11/2024

# Stärken

---

## Führung & Mentoring

5 Auszubildende zur Gesellenprüfung geführt mit Notenschnitt 1,8, AEVO-Ausbilder seit 2020

## Detailtreue Wurstmeisterei

62-Sorten-Sortiment mit konstanter Eigenrezeptur, 3 ZDF-Wurstprüfungs-Medaillen 2022-2024

## Betriebswirtschaftliche Steuerung

Werkstatt-Marge in 4 Jahren von 18 Prozent auf 26 Prozent angehoben durch Sortiments-Disziplin