

Reinhard Vollmer-Lechler

Senior Bäcker

✉ reinhard.vollmer@example.de ☎ +49 281 7654321 📍 Wesel, Deutschland 🌐 📄 📧

PROFIL

Senior Bäcker mit 12 Jahren Backstuben-Erfahrung bei Bäckerei Junge Lübeck und Mestemacher Wesel, davon 5 Jahre als stellvertretender Schichtleiter. Verantwortlich für 8-köpfiges Frühschicht-Team mit Tagesausstoß 4.800 Backwaren über 22 Sorten. Bundesmeisterehrung Gold Vollkornbrot 2023 und IFS-Food-Allergen-Manager. AEVO-Ausbilderschein für Lehrlinge.

BERUFSERFAHRUNG

Senior Bäcker / Stellv. Schichtleiter 08/2020 - heute
Mestemacher GmbH Wesel, Deutschland

Industriebäckerei mit Schwerpunkt Roggen- und Vollkornbrote, Export in 87 Länder

- Stellv. Schichtleitung für 8 Mitarbeiter mit Tagesausstoß 4.800 Backwaren über 22 Sorten
- Mestemacher Schwarzbrot Relaunch: Schwund 2,8 % auf 1,4 % halbiert, Energiekosten -9 %
- Bundesmeisterehrung Gold Vollkornbrot 2023 für eigene Mestemacher-Sortenrezeptur
- Vorbereitung von 6 IFS-Food-Audits ohne Major Findings über 5 Jahre
- Ausbildung von 4 Lehrlingen, alle mit Gesellenbrief HWK abgeschlossen

Bäcker 08/2013 - 07/2020
Bäckerei Junge GmbH & Co. KG Lübeck, Deutschland

HWK-Handwerksbetrieb mit 280 Filialen im norddeutschen Raum

- Produktion 1.600 Stück Backwaren pro Schicht in 18 Sorten
- Sauerteig-Programme: Pflege von 3 Roggen- und 2 Weizensauerteigen über 36-h-Zyklen
- Rezeptur-Entwicklung 6 saisonaler Brote pro Jahr (Sortimentsumsatz +280.000 € jährlich)
- Beförderung von Geselle zu Frühschicht-Vorarbeiter mit 5 unterstellten Bäckern

AUSBILDUNG

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Lübeck) 09/2010 - 07/2013
Bäckerei Junge & Berufsschule Lübeck Lübeck, Deutschland
Bäcker:in (HWK) 1,7

AEVO Ausbildereignungsprüfung (IHK) 01/2018 - 06/2018
IHK Lübeck Lübeck, Deutschland
Ausbildereignung GPA: Bestanden

FÄHIGKEITEN

- Schichtleitung Backstube
- Sauerteig- & Vorteig-Programme
- Werner & Pfleiderer / Miwe / Wachtel
- HACCP- & IFS-Audit-Vorbereitung
- Rezeptur-Entwicklung
- Bäckerei-Software Salomon
- Mitarbeiterführung 8-12 Personen
- Kalkulation & COGS

PROJEKTE

Mestemacher Roggen-Schwarzbrot Relaunch 03/2024 - 09/2024

Rezeptur-Überarbeitung des Schwarzbrot, Schwund von 2,8 % auf 1,4 % halbiert, Energiekosten -9 %

Bundesmeisterehrung Gold Vollkornbrot 01/2023 - 12/2023

Eigene Vollkornbrot-Rezeptur gewann Gold beim ZDH-Bundesehrungswettbewerb 2023

ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK Lübeck, Note 1,7) 07/2013

AEVO Ausbildereignung (IHK Lübeck) 06/2018

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Polnisch	A2

STÄRKEN

Sensorik bei Teigführung

Sortenausschuss in den Schichten unter 0,4 % über 24 Monate dokumentiert

Frühaufsteher-Disziplin

Stabile 02:00-Schicht über 12 Jahre, Krankenstand unter 1,2 Tagen jährlich

Anleitung und Schichtführung

Führe 8-köpfiges Team mit täglichem 5-Min-Briefing, ohne Lohn-Stille-Konflikte über 4 Jahre