

Reinhard Eichmann-Brodner

Senior-Fleischer & Werkstatt-Lead

✉ reinhard.eichmann@example.de

☎ +49 89 8147 2965

📍 München, Deutschland



linkedin.com/in/reinhard-eichmann-brodner



Profil

Senior-Fleischer mit 9 Jahren Berufserfahrung bei Metzgerei Liebl Bayern (München-Schwabing) und Hofschlachtere Mayr (Oberbayern). Verarbeite täglich 720 kg Frischfleisch, führe 62-Sorten-Wurst-Sortiment mit 1.480 kg Wochenproduktion und mentore 3 Junggesellen plus 1 Azubi. Bayerischer Fleischer-Innungs-Silberne Wurstprobe 2023 in Kategorie Kochwurst klassisch.

Berufserfahrung

Senior-Fleischer & Werkstatt-Lead

Metzgerei Liebl Bayern • München, Deutschland • 04/2020 - heute

Premium-Innungs-Metzgerei in München-Schwabing mit 14 Mitarbeiter:innen und eigener Reifekammer

- 720 kg Frischfleisch pro Tag in der Werkstatt verarbeitet, 62-Sorten-Wurst-Sortiment kuratiert
- 1.480 kg Wochenwurst-Produktion auf Handtmann-, Talsa- und Tipper-Tie-Linien koordiniert
- Mentor für 3 Junggesellen plus 1 Azubi, wöchentliche Schnitt- und Wurstkessel-Reviews
- Catering-Programm für 8 lokale Restaurants und 2 Hotels aufgebaut, 38.400 EUR Monatsumsatz
- Bayerischer Fleischer-Innungs-Silberne Wurstprobe 2023 mit Hausmacher Leberwurst Platz 2

Fleischer

Hofschlachtere Mayr • Weißenburg in Bayern, Deutschland • 07/2017 - 03/2020

Regional-Hofschlachtere mit eigener Schlacht- und Reifekammer

- Wochenschlachtdurchsatz 38 Schweine plus 14 Rinder im 2-Schicht-System koordiniert
- Reifekammer mit 280 Schinken-Edelteilen überwacht und Dry-Aged-Rindfleisch in 28-Tage-Zyklen
- Wurstproduktion 620 kg pro Woche über 42 Sorten mit Schwerpunkt bayerische Spezialitäten

Ausbildung

Gesellenbrief Fleischer (HWK München-Oberbayern)

Bayerische Fleischerakademie Augsburg • Augsburg, Deutschland

09/2014 - 06/2017

Fleischer:in (HWK 3 Jahre) • GPA: 1,5

Stärken

Detailtreue bei Fleischverarbeitung

Ausschussquote auf 0,9 Prozent im Werkstatt-Bereich gesenkt, wöchentliches Schnitt-Audit mit 3 Junggesellen

Fähigkeiten

Zerlegen aller Tierarten (Senior)

Wurstherstellung 62 Sorten

Sterne-Metzger-Niveau Aufschnitt

HACCP-Auditor / IfSG-Compliance

Cubex Wurstmacher-Software

Handtmann Vakuumfüller & Tipper Tie

Bizerba Fleischwurst-Linie

Catering & Premium-Sortiment

Zertifikate

Gesellenbrief Fleischer (HWK München-Oberbayern, Note 1,5)

- 06/2017

§ 43 IfSG Belehrung (Gesundheitsamt München)

- 06/2024

Tierschutz-Sachkundenachweis

- 06/2024

Wurstmeister-Diplom (Bayerische Fleischerakademie Augsburg)

- 11/2022

Körperliche Belastbarkeit

Zehn-Stunden-Schichten plus Würzkesseldienst routiniert, kein krankheitsbedingter Ausfall in 6 Jahren

Mentoring & Teamführung

3 Jungesellen ausgebildet, davon 2 zu Werkstatt-Leitern in Innungs-Metzgereien aufgestiegen

HACCP Lead-Auditor Modul (IHK München)

- 03/2024

Sprachen

Deutsch	Englisch
Muttersprache	B1
Polnisch	
B2	

Auszeichnungen

Bayerischer Fleischer-
Innungs-Preis Silberne
Wurstprobe

- 10/2023