

Heinrich Brommer-Lutter

Vollkorn- und Bio-Bäcker

Vollkorn- und Bio-Bäcker mit Gesellenbrief HWK München (Note 1,7) und 8 Jahren Erfahrung bei Hopffisterei München (Bio-Kette) und Bäckerei Goldjunge München. Verantwortlich für 14 Sorten mit 100 % Bio-Rohstoffen (Demeter & Bioland), Tagesausstoß 1.600 Bio-Brote über 3 Sauerteig-Stämme. Bio-Bäcker-Zertifikat Demeter und Naturland Bio-Bauerngenossenschaft.

✉ heinrich.brommer@example.de

☎ +49 89 6543210

📍 München, Deutschland



EXPERIENCE

Bio-Bäcker / Vollkorn-Spezialist

09/2021 - heute

Bäckerei Goldjunge München

München, Deutschland

Bio-Handwerksbäckerei mit 100 % Demeter- und Bioland-Sortiment in München-Schwabing

- Sortimentsverantwortung 14 Sorten mit Bio-Anteil 100 % nach Demeter und Bioland
- Tagesausstoß 1.600 Bio-Brote über 3 Sauerteig-Stämme (Roggen, Dinkel, Vollkorn)
- Demeter-Sortimentsanpassung: 8 SKUs umgestellt, Bio-Sortiments-Quote von 64 % auf 92 %
- Endkunden-Beratung an der Theke 3x/Woche zu Bio-Sorten und Vollkorn-Verkostung
- Bio-Audit-Vorbereitung nach EG-Öko-Verordnung, 0 Major Findings in 3 Audits

Bäckergeselle Bio-Sortiment

08/2017 - 08/2021

Hopffisterei München GmbH

München, Deutschland

Bayerns größte Bio-Filialbäckerei mit 124 Filialen

- Backstuben-Produktion 1.300 Bio-Brote pro Schicht in 11 Sorten
- Naturland-Roggenmischbrot-Linie 3 SKUs entwickelt, +56.000 € Quartalsumsatz
- Pflege von 3 Roggensauerteigen über 36-h-Reife mit pH-Logging



PROJECTS

Demeter-Sortimentsanpassung Goldjunge

06/2024 - 11/2024

Umstellung von 8 SKUs auf Demeter-Vollkorn-Rohstoffe, Bio-Sortiments-Quote von 64 % auf 92 % gehoben

Naturland-Roggenmischbrot-Linie

01/2024 - 04/2024

Entwicklung einer 3-SKU-Roggenmischbrot-Linie mit Naturland-Roggen aus Bauerngenossenschaft, +56.000 € Quartalsumsatz



EDUCATION

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK München)

09/2014 - 07/2017

Bayerische Akademie für
Bäckerhandwerk &
Hopffisterei München

München, Deutschland

Bäcker:in (HWK) GPA: 1,7



SKILLS

Bio-Sortiments-Programme

Demeter / Bioland /
Naturland

Roggen-Vollkorn-Sauerteig

Glutenfrei- & Vegan-Linien

Werner & Pfleiderer

Etagenöfen

HACCP / IfSG § 43

Bio-Audit-Vorbereitung

Sortenberatung Endkunde



CERTIFICATES

Gesellenbrief Bäcker:in (HWK München, Note 1,7)

07/2017

Bio-Bäcker-Zertifikat Demeter

09/2023

Bio-Bäcker-Zertifikat Bioland

11/2023

Hygiene-Schulung § 43 IfSG

01/2025



LANGUAGES

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Italienisch	A2



STRENGTHS

Sensorik bei Vollkorn

Erkenne Vollkorn-Reifegrade an Krume und Klopprobe;
Fehlchargen-Quote bei Vollkornbrotten unter 0,6 %

Frühaufsteher- Disziplin

Stabile 02:30-Schicht über 8 Jahre, freiwillige Übernahme der Bio-Audit-Vorbereitung samstags

Sorgfalt bei Bio- Trennung

Führe Bio-/Konventionell-Trennung nach EG-Öko-Verordnung lückenlos, 0 Major Findings in 3 Bio-Audits