



Kompetenzprofil & Lebenslauf

Ich bin eine **selbstsichere**, unabhängige Persönlichkeit, welche **Enthusiasmus** und **Energie** ausstrahlt. Tatkräftig, **kompetent**, **entschlossen** und dynamisch arbeite ich daran Ziele zu verwirklichen. Durch eine ausgesprochen **zuverlässige**, organisierte und exakte Arbeitsweise zeichne ich mich aus. Zudem bringe ich ebenfalls gute Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild, Verantwortungsbewusstsein, **Dienstleistungsorientierung**, hohe **Belastbarkeit** sowie Flexibilität mit.

Ich liebe meine Aufgaben und habe den Mut dabei neue Wege zu gehen. Kreative **Lösungen**, **strategische Planung**, langfristige Überlegungen, **analytisches** und **vernetztes Denkvermögen**, Umsetzungsstärke, und eine **geradlinige Kommunikation** gehören zu meinen grössten Stärken.

Ich habe einen scharfen Blick für Unstimmigkeiten und kann verantwortungsbewusst Verbesserungsvorschläge einbringen. Selbst hoch **komplexe Situationen** erfasse ich rasch und habe im Handumdrehen ein punktgenaues Lösungskonzept erstellt, wie mit ihnen umzugehen ist. Mein extrovertierter Persönlichkeitsanteil liefert mir dazu meine ausgezeichneten kommunikativen Fähigkeiten und ein gewisses **Charisma**. Ich bin **rhetorisch sehr begabt** und kann Andere gut **mitreißen** und **überzeugen**. Sachlichen Argumenten gegenüber bin ich jederzeit zugänglich. Wer ein offenes Wort gut verträgt, hat in mir einen **loyalen Ratgeber** als Freund.

Da ich zu den proaktiven **Denkertypen** gehöre, ist die Arbeit im «stillen Kämmerlein» nichts für mich. Um mich herum brauche ich Menschen, neue Reize und Aufgaben sowie ein wenig Action, um mich wohl zu fühlen. Mit einer gesunden Portion **Humor**, einer hohen **Sozialkompetenz** und **Einfühlungsvermögen** unterstütze ich die **positive Teamatmosphäre**. Meine logisch-theoretische Seite sorgt zudem dafür, dass ich vor allem das Ziel meiner Aufgabe bzw. das Wohl des Unternehmens im Blick behalte. **Effizienz** und **Effektivität** sind mir in der Arbeit gleichermaßen wichtig.

Meine **Visionen** beschränken sich keineswegs nur auf das Vorhandene und Gegenwärtige, sondern reichen weit in die **Zukunft**.

Mission & Vision

Mein Beitrag

Mein hohes Kostenbewusstsein und gewinnorientiertes Handeln sichern täglich klare Ergebnisse. Integrität, Loyalität, Authentizität und ein ausgeprägter «Wir-Gedanke» sind meine gelebten Überzeugungen. Es liegt mir viel daran, eine gute Arbeitsatmosphäre zu schaffen, um geprägt durch das positive Klima konsequent und gemeinsam die angestrebten Unternehmensziele zu erreichen.

Erfolge

Kostenverbesserung

Personalkostenverbesserung um 2%, Warenkostenverbesserung um 4%

Employer Branding

Hohe Mitarbeitergewinnung und Mitarbeiterbindung

Win-Win

Mitarbeiteraufbietungssystem für Teilzeitmitarbeiter über doodle.com entwickelt und in 3 Unternehmungen erfolgreich eingebunden. Mitarbeiter gibt seine eigenen Wünsche für Einsätze an, er sucht aus was ihm passt. Lohnstufenmodell und Einstufungskriterien für Teilzeitmitarbeiter. Mitarbeitercasting mit Arbeitsproben vor Ort, um 30 Bewerber an einem Termin kennenzulernen und zu bewerten.

ISO-Zertifizierung

Erreichung der ISO-Zertifizierung nach ISO 9001:2001, Überprüfung QHB-Handbuch, Erstellung der Landkarte IQ-Soft

Die guten Gründe für häufige Stellenwechsel

Ich arbeite gerne mit hohem qualitativen Anspruch und gerade deswegen habe ich gelernt auf mich zu achten und mich jederzeit für mich und damit auch für meine berufliche Tätigkeit zu entscheiden. Genau dieses habe ich zu jedem Zeitpunkt mit aller Wertschätzung und allem Respekt getan.

Fachkompetenz

Geschäftsführung

Strategische Ausrichtung und Positionierung, Umsetzung und Einhaltung der geschäftspolitischen Grundsätze, sowie der betrieblichen Budgetzielsetzungen, operative Führung, Patentinhaber Wirteprüfung, Repräsentation gegenüber Gästen, Behörden, Ämtern und verantwortlich für die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen, professionelle Schnittstelle für interne und externe Stellen

Administration

Aufbau und Organisation, Erstellen von Hygienekonzepten, Sicherheitskonzepten, Ablaufplänen, Checklisten, Vorlagen und Kennzahlen, Beschwerdemanagement, Erstellung Verkaufsunterlagen, Kassenprogrammierung, Anlasskoordination und alle diesbezüglichen administrativen Aufgaben.

Human Resources	Mitarbeiterplanung, Mitarbeiterrekrutierung, Personaladministration, Vertragswesen, Mitarbeiterentwicklung, Arbeitszeitkontrolle, Lohnwesen, Absenzen Management, L-GAV, Arbeitsgesetz, Arbeitszeitkontrolle, Abwicklung Versicherungsfälle, Abrechnungen Sozialversicherungen, Mitarbeitergespräche (Probezeit-, Quali-, Abschlussgespräch), Mitarbeiterentlassungen.
Controlling	(CHF 7-stellig), Budgetierung, Preisgestaltung, Kostenkontrolle, Kostenoptimierung, Reporting, Auswerten des Inventars, Markt- & Mitbewerberforschung, Qualitätssicherung, Gewährleistung der Arbeitssicherheit sowie der Hygienevorschriften nach HACCP
Finanzen	Debitoren-/Kreditoren, Mahnwesen, Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse
Marketing	Marketingplanung, Kommunikation intern und extern, Mailings, Social Media, Inhouse Events, Design von Newslettern, Drucksachen, Customer Relation Management
Einkauf	Vertragsverhandlungen mit Lieferanten, Lagerbewirtschaftung, Inventarerstellung, Einkaufswesen
Food & Beverage	Fundierte Fachkenntnisse, Angebotsplanung, Angebotskalkulation
Bankette / Events	Anlässe bis 4'500 Personen, Verkauf, Planung, Organisation, Durchführung, Follow Up
Projektmanagement	Planung, Organisation und Durchführung von Grossanlässen & Neueröffnungen, Erstellen von Betriebs- & Eventkonzepten. Mein feines Gespür für Trends und ausgeprägtes vernetztes Denken ermöglichen klare markterschliessende Zukunftsvisionen und effiziente realistische Umsetzung
Prozessmanagement	Optimierung von Projekten und Arbeitsabläufen ist meine Stärke und reizt mich immer wieder aufs Neue. Innovative Lösungen für bestehende Aufgaben zu finden ist meine Leidenschaft. Der Aufbau von Verzeichnis- und Dokumentenstrukturen innerhalb der Unternehmung ergaben einen effizienten Arbeitsprozess.
Mitarbeiterführung	Erfolgreiche nationale Führungstätigkeit auf den Ebenen Geschäftsleitung, Abteilung und Team direkte Führung von bis zu 20 Mitarbeitenden, indirekte Führung von bis zu 170 Mitarbeitenden, Führung von Teams, Betreuung und Begleitung in fachlichen Fragen
Branchenkenntnisse	Gastronomie- & MICE Branche

Die Qualität meiner Leistung, Ihr Mehrwert

Qualität

Die Qualität meiner Leistung ist mir sehr wichtig. Eigenverantwortlich, lösungsorientiert und umsetzungsstark nehme ich Aufgaben in Angriff. Probleme zu erkennen, zu analysieren und verschiedene Lösungsoptionen zu evaluieren gehört zu meiner strukturierten Arbeitsweise.

Dienstleistung

Im Mittelpunkt meines Handelns stehen die Erwartungen, Bedürfnisse sowie Wünsche von Kunden, welche ich mittels konstruktiver Offenheit und Interesse erkenne. Meine rationelle Handhabung ist fokussiert auf einen hochstehenden, effizienten Service am Kunden. Ich handle lösungsorientiert und entscheide eigenverantwortlich. Massnahmen leite ich zeitnah ein.

Kommunikation

Mein Kommunikationsstil ist klar und direkt sowie Zielgruppengerecht durch Erfahrung in verschiedenen Umfeldern und Kulturen. Eine klare und transparente Kommunikation, um Streu- und Zeitverlust zu vermeiden, ist mir auf allen Ebenen wichtig. Eine gegenseitige Wertschätzung ist mir im Gespräch genau so wertvoll wie begründete Argumente. Ich kann komplexe Sachverhalte klar und verständlich darstellen sowie meine Gedanken auf den Punkt bringen. Ich spreche Probleme wertfrei an, erkenne Konflikte frühzeitig und gehe diese konstruktiv an. Meinen eigenen Standpunkt vertrete ich angemessen und suche nach konsensfähigen Lösungen. Sachlichen Argumenten gegenüber bin ich jederzeit zugänglich. Wer ein offenes Wort gut verträgt, hat in mir einen loyalen Ratgeber als Freund.

Information

Informationen beschaffe ich mir selbstständig. Ich gebe wichtiges aktiv und unaufgefordert weiter. Ich habe gute Umgangsformen und pflege einen angenehmen, bestimmten Umgangston.

Teamarbeit

Ich beteilige mich aktiv im Team. Ich akzeptiere die Aufgabenverteilung und die Kompetenzen. Ich unterstütze Mitarbeitende kooperativ und partnerschaftlich, fördere und fordere sie. Ich kann mich je nach Situation unterordnen aber auch die Führung übernehmen. Bei der Integration neuer Teammitglieder nehme ich eine aktive Rolle ein und bringe sie mittels mehrtägiger Einführung prozessgerecht auf ein hohes Niveau. Ich pflege einen respektvollen, solidarischen Umgang mit meinen Mitmenschen.

Individualkompetenz

Motivation

Eine herausfordernde berufliche Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten hat für mich einen hohen Stellenwert. Ich bin zielorientiert und übernehme gerne Verantwortung. Meine Leistungsbereitschaft ist hoch und ich arbeite zuverlässig, organisiert und exakt.

- Denken** Die Bedürfnisse des Kunden stehen im Mittelpunkt meines Handelns. Als Führungskraft habe ich eine Vorbildfunktion und mache das, was ich von den Mitarbeitenden verlange, auch selbst. Eine Zusammenarbeit sehe ich als Geben und Nehmen
- Veränderungsverhalten** Veränderungen stehe ich positiv gegenüber.
- Identifikation** Die Identifikation mit dem Unternehmen, der Dienstleistung und dem Angebot sind meine Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Führungskompetenzen

- Führungsstil** Ich führe situationsbezogen mit Vorbildfunktion. Grundsätzlich pflege ich den partnerschaftlichen und kooperativen Führungsstil, sofern die Unternehmensgrundsätze eingehalten werden. Gezielter stärkengerechter Einsatz der Mitarbeiter. Laufende Motivation durch individuelle bedürfnisgerechte Unterstützung. Höchstmögliche Verantwortungsübergabe an Mitarbeiter jeder Stufe und konsequente Förderung sichert Motivationssteigerung und hohe Identifikation mit der Aufgabe. Transparente wertschätzende Kommunikation sichert die Zielerreichung und das Vertrauen im Team.

Beruflicher Werdegang

- 06.2019 – heute **Küchenplaner**
POCO Einrichtungsmärkte GmbH, Stade (Deutschland)
- Küchenplaner und Innenarchitekten sind die kreativen Köpfe im Küchenbereich. Sie erstellen ein Modell der zukünftigen privat oder gewerblich genutzten Küche und berücksichtigen dabei insbesondere die Wünsche des Käufers.
- 04.2019 – heute **Koch für Kochveranstaltungen & Produkterlebnisse**
Miele & Cie. KG, Gütersloh (Deutschland)
- Dialoggarer: VIP-Events für Aktivpartner am POS, POS-Kochshows für Hausmessen, Tag der offenen Tür, Private Dining bei Endkunden
 - Kochvorführungen im Handel für andere Miele Produkte, wie Herde/Backöfen, Dampfgarer & Combi-Dampfgarer
- 10.2018 – 12.2018 **Kundenbetreuer**
Media Markt, Stade (Deutschland)
- Annahme von Kundenanfragen per Telefon und im Markt
 - Bearbeitung und Weiterleitung der Kundenanfragen, Warenreklamationen und Reparaturaufträgen
 - Erstellen von Belegen und Quittungen
 - Kassiertätigkeit
 - Aufsicht über Kundeneingang
 - Platzierung und Verteilung der Werbeflyer

- Abrechnung
- Abschöpfung von Bargeld
- Rechnungskontrolle
- Garantiereparaturen und Belastung an die Industrie
- Kundenberatung (Garantie Plus)
- Aufgeben von Reparatur- und Umtauschverträgen an die Subunternehmen
- Bearbeitung von eingegangenen Aufträgen und Rechnungsstellen sowie Lieferscheinen mit der EDV
- Kunden Hilfestellung leisten bei defekten Produkten

02.2018 – 08.2018

Betriebsleiter

Compass Group Deutschland GmbH / EUREST

- Verantwortung für alle Themen der Betriebsführung, insbesondere der operativen Geschäftstätigkeit und der umsatz- und ergebnisorientierten Betriebssteuerung
- Zentraler Ansprechpartner für den Kunden und Gast vor Ort
- Erreichen einer maximalen Kunden- und Gästezufriedenheit über eine hervorragende gastronomische Leistung bei Umsatz- und Ergebnissteigerung
- Sicherstellen effizienter Dienstleistungs- und Produktionsprozesse sowie der Einhaltung unserer Ziele und Vorgaben bzgl. Qualität, Hygiene und Sicherheit
- Steuerung der Personaleinsatzplanung sowie führen, motivieren und entwickeln der Mitarbeiter

12.2017 – heute

owner & founder

GENUSS-REGISSEUR, Stade (Deutschland)

- GENUSS-REGISSER ist ein Caterer sowie eine Kochschule die Koch- und Teamevents für jedermann zum selber mitmachen anbietet. Die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen im Umgang und in der Zubereitung, Verarbeitung, Veredelung sowie Aromatisierung von Genuss- & Lebensmitteln ist unsere Berufung.

05.2017 – heute

Repräsentant

thermomix, Vorwerk, Wuppertal (Deutschland)

02.2016 – heute

owner & founder

digitalkochstudio.com, Stade (Deutschland)

- digitalkochstudio.com ist eine digitale Kochschule die Live Events für jedermann zum selber mitmachen anbietet. Die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen im Umgang und in der Zubereitung, Verarbeitung, Veredelung sowie Aromatisierung von Genuss- & Lebensmitteln ist unsere Berufung.

04.2015 – 02.2016

Food & Beverage Manager

Die Cinema8 AG, Schöftland (Schweiz)

- Planung des Budgets einzelner Projekte und Massnahmen zur Einhaltung desselben
- Entwerfen von Eventkonzepten (inkl. Offerten und Vertragswesen)
- Einbezug in den Prozess zur Optimierung der Entwicklung des Teilzeitmitarbeiter-Lohnmodells und der Überwachung der budgetierten Personalkosten
- Überwachung der Wareneinsätze und Überwachung der direkten Kosten im F&B-Bereich

- Sicherstellung der vorgegebenen und vereinbarten Standards, AGB in den Bereichen der Serviceleistungen
- Erstellung der Feedbackkultur
- Überwachung der Hygiene und Ordnung nach HACCP
- Mitarbeiterschulungen
- Programmierung und Pflege der ProTel Datenbank

05.2014 – 03.2015 **Erfolgreiche Gestaltung beruflicher & persönlicher Entwicklungsprozesse**
 Kompetenzzentrum NewPlacement, Zürich (Schweiz)
 Shaw Academy, London (United Kingdom)

- Grundlagenmodul Starter, Mit geschärftem Profil auf den Arbeitsmarkt, NewPlacement
- Aktives Selbstmarketing, Zwischen Absicht und Wirkung, NewPlacement
- Diplom in Digital-Marketing, Shaw Academy

11.2013 – 04.2014 **Bankettleiter**
 Fidel Gastro AG, Die Giesserei Oerlikon, Zürich-Oerlikon (Schweiz)

- Planung, Strukturierung und Umsetzung der betrieblichen Abläufe im Bankettwesen, Schulungen der Servicemitarbeiter, Bestellungen und Inventuren vom Beverage und Non-Food
- Empfang, Betreuung und Verabschiedung der Veranstalter und deren Gäste
- Erstellung der Arbeitspläne, der Weinkarte, des täglich wechselnden Menüs
- Leitung, Einteilung und Kontrolle des Serviceteams, Abnahme und Kontrolle der Serviceabrechnungen
- Buchung und Abschluss der jeweiligen Dienstleistungen
- Programmierung und Wartung der Micros Kasse, sowie Schulung der Mitarbeiter an dieser
- Verantwortlich für den Schliessrundgang, Stellvertretung der Restaurantleitung

03.2013 – 11.2013 **Restaurant Metropol, Zürich (Schweiz)**

10.2013 – 11.2013

Direktor / Geschäftsführer

03.2013 – 09.2013

Leiter Bankett & Eventorganisation

- Umsetzung und Einhaltung der geschäftspolitischen Grundsätze, sowie der betrieblichen Budgetzielsetzungen (CHF 7-stellig)
- Festlegung der Jahreszielsetzungen, Controlling und entsprechenden Korrekturmassnahmen (CHF 7-stellig)
- Ausarbeitung und Umsetzung von Konzepten und Meetings
- Verantwortlich für alle organisatorischen Massnahmen nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, einwandfreien Zustand des Betriebes und aller Einrichtungen
- Repräsentation gegenüber Gästen, Behörden, Ämtern und verantwortlich für die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen
- Fachliche und disziplinarische Führung aller Mitarbeitenden, Mitarbeiterplanung sowie durchführen von Schulungen, Gewährleistung der Arbeitssicherheit sowie der Hygienevorschriften nach HACCP
- Disposition und Einkauf aller Waren, Qualitätssicherung, Controlling, Warenumsatz und Durchführung des monatlichen Wareninventars
- Verkauf, Annahme und Organisation von Banketten und Grossanlässen und administrative Bearbeitung im Fidelio
- Erstellung von Offerten, Rechnungen, Debitorenrechnungen und deren Nachbearbeitung

01.2013 – 03.2013

Freelancer als Gastronomischer Berater

befristete Tätigkeit

Neueröffnung vom Restaurant Junkerhus, Baldegg (Schweiz)

- Buchhaltung: Kreditoren und Debitoren
- Erstellung von Hygienekonzept, Sicherheitskonzept, Kalkulationen, Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen
- Gestaltung der Speisen- und Getränkekarte / Ermittlung der Verkaufspreises
- Programmierung und Erstellung vom Layout des Kassensystems
- Einkaufswesen im F&B / Gespräche mit Lieferanten und Partnern
- Erarbeiten von Ablaufplänen, Checklisten und Kennzahlen / Schulungen von Mitarbeitenden
- Personalwesen, Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und Führungskompetenzen an die Wirtin

02.2012 – 12.2012

Director of Food & Beverage

Congress Centre Kursaal Interlaken, Interlaken (Schweiz)

- Führung und Kontrolle des Departements F&B mit allen Outlets (3 Filialen zu je 150 Personen), Bankettabteilung bis 2'200 Personen und Catering bis 3'800 Personen
- Kostenüberwachung, Controlling, Kontrolle der Rechnungen und Umsatzlisten im Departement F&B, Eingreifen bei negativen Entwicklungen und deren Korrektur
- Gewährleistung der vorgegebenen Qualitätsstandards, Hygiene, Sauberkeit, optimalen Gästebetreuung
- Erarbeitung, Durchsetzung und Kontrolle von Ablaufplänen, Kennzahlen, wirtschaftlicher Zielvorgaben
- Erreichung der ISO-Zertifizierung nach ISO 9001:2001, Überprüfung QHB-Handbuch, Erstellung der Landkarte IQ-Soft
- Fristgerechtes Erstellen der Unterlagen für die monatlichen Abschlussarbeiten.
- Erstellen der Arbeitspläne, Überwachung der Zeitkontrolle, Einhaltung der Bestimmungen des L-GAV
- Verantwortlich für die operative Führung & Kontrolle des gesamten F&B-Teams
- Organisation, Einstellung, Einarbeitung, Führung, Beurteilung, Schulung, Qualifikation von Mitarbeitern Teams
- Organisation, Planung und Durchführung von Banketten und Grossanlässen bis 3'800 Personen, Angeboten, Aktionen und Massnahmen zur Verkaufsförderung
- Erstellung, Weiterentwicklung, Umgestaltung von F&B Produkten, Speise- und Getränkekarte

03.2009 - 12.2011

Stellvertreter der Leiterin Veranstaltungsgastronomie**Anlässe & Konzerte bis 4'500 Personen**

KKL Luzern Management AG, Luzern (Schweiz)

- Vorbereitung und Durchführung der Veranstaltungsgastronomie Anlässe und Konzertbar
- Erstellen der Tagesabrechnung der Konzertbar und der Abrechnung von Veranstaltungen mit Einzelinkasso
- Mithilfe bei der Einsatzplanung und Führung der rund 90 Teilzeitmitarbeitenden
- Überprüfung der Einhaltung der HACCP-Vorschriften
- Stellvertretung bei Abwesenheit der Leiterin Veranstaltungsgastronomie
- Konzepterstellung und Einführung der Mitarbeiteraufbietung über Doodle.com

07.2007 - 02.2009

Anlassleitung, exklusive Anlässe auf höchstem Niveau

Gamma Catering AG, Zug (Schweiz)

- Gesamt-Verantwortung für den reibungslosen, erfolgreichen Ablauf der Anlässe

- Ansprechperson für sämtliche Fragen beim Anlässen für Kunden, Partnerbetriebe, Agenturen und Mitarbeitende
- Erstellen von Ablaufplänen, Nachkalkulationen und Analysen
- Bestellen von Fremdinfrastruktur, Disposition der internen Infrastruktur, Abstimmung der Fahrzeuglogistik
- Koordination und Organisation von temporären Mitarbeitenden
- Verantwortlich für die Einhaltung des Personalreglements der Aushilfs-Mitarbeitenden

09.2005 - 07.2007

Projektleiter Catering, Anlässe bis 4'000 Personen

Grand Casino Luzern Gastro AG, Luzern (Schweiz)

- Ausarbeiten und umsetzen von Besichtigungen, Konzepten, Projekten
- Einhalten der Budgetvorgaben, Vor- & Nachkalkulationen, Erfassen von monatlichen Inventaren
- Organisation von Mitarbeitenden, Mobiliar, Maschinen, Mietfahrzeuge und allen weiteren für den Ablauf notwendigen Materialien sowie der technischen Hilfsmittel
- Verantwortlich für die ganze Logistik vor, während und nach einem Anlass
- Enge Zusammenarbeit mit neben geordneten Abteilungen, Gastgeber vor Ort
- Ferienvertretung der Verantwortlichen im Bankett/Seegarten

05.2005 - 09.2005

Servicefachangestellter

Villette, Cham (Schweiz)

01.2005 - 04.2005

Servicefachangestellter (17 GMP)

Rathauskeller, Zug (Schweiz)

09.2004 - 12.2004

Spezialitätenkoch

Sushirestaurant Barfüsser, Zürich (Schweiz)

12.2002 - 08.2004

Ausbilder für Köche und Restaurantfachfrauen / -männer

Kiezküchen gGmbH, Berlin (Deutschland)

01.2001 - 11.2002

Catering Manager

Bok, Hamburg (Deutschland)

11.2000 - 01.2001

Koch

Partyservice Erhard Stapel, Hamburg (Deutschland)

04.2000 - 11.2000

Alleinkoch

Gasthof von der Heide, Hammelwörden – Wischhafen (Deutschland)

12.1999 - 04.2000

Koch

Restaurant Barbarossa, Stade (Deutschland)

09.1998 - 12.1999

Commi de Partie

Hotel Zur Einkehr, Stade (Deutschland)

Aus- und Weiterbildungen / Schulen

06.2018 – 01.2019

Dialoggarer-Koch mit Expertise

Miele & Cie. KG, Gütersloh (Deutschland)

-
- 03.2016 – 04.2016 **Diplom in Ernährung**
Shaw Academy, London (United Kingdom)
- 12.2015 – 02.2016 **Diplom in Social Media-Marketing**
Shaw Academy, London (United Kingdom)
- 12.2014 – 03.2015 **Diplom in Digital-Marketing**
Shaw Academy, London (United Kingdom)
- 03.2011 – 05.2011 **Wirteprüfung, Staatliche Prüfung**
über den Nachweis gastgewerblicher Kenntnisse
Wirteprüfungskommission des Kantons Luzern (Schweiz)
- 12.2010 - 02.2011 **Führungskräfte - Entwicklung**
Johannes Ruppel
Inhouse-Seminar im KKL-Luzern, Luzern (Schweiz)
Kommunikation und Führung, Gesprächsführung
- 10.2003 - 05.2007 **PERSONA Seminar**
Adecco Human Resources AG
Kommunikation, Überzeugen und Gewinnen
- Einführung in die Peer Mediation**
DRK Berlin (Deutschland)
- 12.2002 – 05.2003 **Ausbildereignungsprüfung IHK**
Industrie- und Handelskammer zu Berlin (Deutschland)
- 08.1997 - 08.1998 **Ausbildung als Rettungshelfer / Zivildienst**
Rettungswache Freiburg an der Elbe (Deutschland)
Abgeschlossene Ausbildung als Rettungshelfer
- Ausbildung über die Grundzüge für den Betrieb**
einer Schank- und Speisewirtschaft (01.1998)
Industrie und Handelskammer Stade (Deutschland)
Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Gaststättengesetzes
- 08.1994 – 07.1997 **Ausbildung als Koch mit Abschluss**
Hotel zur Einkehr, Stade (Deutschland)

Sprachen

Deutsch
Englisch

Muttersprache
gut in Wort und Schrift

IT Kenntnisse

MS-Office 2010 hervorragende Anwendungskenntnisse
AS 400
CARAT
Open Table
Fidelio
Protel
ZIR
UE WWS
FLM, Micros und orderbird Kassensystem

Persönliche Angaben

Geburtsort Stade (Deutschland)
Geburtsdatum 21.05.1978
Familienstand ledig, keine Kinder
Nationalität Deutsch
Führerschein Kategorie B
Internationales Zertifikat Führer von Sport- und Freizeitschiffen, gültig für I und M

Engagement und Interessen

ProSpecieRara
Urban Gardening
Kochen, Backen
Wellness und Spa
Boot fahren
Gut Essen gehen