

# Helena Pohlmann-Hauer

Stellvertretende Restaurantleiterin



✉ helena.pohlmann@example.de ☎ +49 30 4189 7621

📍 Berlin, Deutschland

🌐 [linkedin.com/in/helenapohlmann](#)

## Profil

Stellvertretende Restaurantleiterin mit B.A. International Hospitality Management (IUBH) und 9 Jahren F&B-Erfahrung im Hotel Adlon Kempinski Berlin und Lösch-Brasserie Heidelberg. Verantwortet einen Restaurant-Jahres-Umsatz von 3,2 Mio. EUR mit Wareneinsatz 27,8% und Personalkosten 31,4%. Fachwirt Gastgewerbe IHK plus AEVO Ausbilder als seltene Doppelqualifikation neben dem Bachelor-Abschluss.

## Berufserfahrung

**Stellvertretende Restaurantleiterin** 04/2022 - heute

Hotel Adlon Kempinski Berlin (Restaurant Quarré) Berlin, Deutschland

Hauptrestaurant des Hotel Adlon Kempinski mit 180 Sitzplätzen und 3,2 Mio. EUR Jahresumsatz

- Stellvertretende Leitung einer 22-köpfigen Service-Brigade und Schichtverantwortung an 160 Service-Tagen pro Jahr
- Jahresumsatz von 2,8 Mio. EUR auf 3,2 Mio. EUR gesteigert (+14% YoY) durch Karten-Re-Engineering und Wein-Pairing-Programm
- Wareneinsatz mit Apetito Manager bei 27,8% gehalten und Personalkosten bei 31,4% über das Geschäftsjahr 2025
- AEVO-Ausbildungsverantwortung für 4 Auszubildende mit 100% Übernahmequote 2023/2024
- Forbes-Audit-Score 95% über 4 aufeinanderfolgende Quartale und 0 kritische Beanstandungen in 6 Berliner Lebensmittelüberwachungs-Audits

**Restaurant-Supervisor** 08/2018 - 03/2022

Brenners Park-Hotel & Spa Baden-Baden Baden-Baden, Deutschland

Forbes-5-Star-Hotel mit 4 F&B-Outlets

- Supervisor-Verantwortung im Restaurant Wintergarten (130 Sitzplätze) bei 280 Couverts pro Service
- B.A. International Hospitality Management an der IUBH Bad Honnef berufsbegleitend abgeschlossen (Note 1,8)
- F&B-Marge über 4 Outlets bei 24,8% gehalten und 12 neue Service-Mitarbeitende geschult

**Chef de Rang** 08/2015 - 07/2018

Lösch-Brasserie Heidelberg Heidelberg, Deutschland

Brasserie mit 180 Sitzplätzen

- Bedienungssektion mit 5 Tischen bei 220 Couverts pro Service
- Wein-Attach-Rate von 48% auf 62% durch Pairing-Schulungen gesteigert

## Fähigkeiten

Restaurant-Leitung 3,2 Mio. EUR Umsatz

Wareneinsatz-Steuerung (Apetito Manager)

AEVO Ausbilder-Eignung

Micros-Symphony POS

Oracle Opera PMS

AVERO F&B Reporting

Service-Brigade-Führung (22 Personen)

Wein-Pairing-Programm-Aufbau Forbes-5-Star Standards

## Sprachen

|             |               |
|-------------|---------------|
| Deutsch     | Muttersprache |
| Englisch    | C1            |
| Französisch | B2            |
| Italienisch | A2            |

## Auszeichnungen

**Adlon Quarré Restaurant-Aufsteiger des Jahres 2024**  
11/2024

Hausinterne Auszeichnung für +14% Umsatzsteigerung und 100% Azubi-Übernahmequote

## Stärken

**Operative Restaurant-Verantwortung**

Umsatzsteigerung von 2,8 auf 3,2 Mio. EUR (+14% YoY) bei stabilem Wareneinsatz 27,8% und Personalkosten 31,4%

## Ausbildung

---

### Bachelor of Arts (B.A.) International Hospitality Management

10/2018 - 09/2022

IU Internationale Hochschule (IUBH) Bad Honnef Bad Honnef, Deutschland

International Hospitality Management 1,8

---

### Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK

09/2020 - 06/2022

IHK Karlsruhe

Karlsruhe, Deutschland

Fachwirt Gastgewerbe IHK

1,7

---

### Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK

08/2012 - 06/2015

Marie-Baum-Schule Heidelberg

Heidelberg, Deutschland

Restaurantfachfrau (IHK)

GPA: 1,6

---

## Projekte

---

### Quarré Karten-Re-Engineering 2024

01/2024 - 06/2024

Karten-Re-Engineering mit Pricing-Strategie, Wein-Pairing-Programm und Allergen-Re-Klassifikation, Umsatzsteigerung +14% und Pro-Kopf-Umsatz auf Ø 168 EUR

---

## Zertifikate

---

### Bachelor of Arts International Hospitality Management IUBH

Bad Honnef (Note 1,8)

09/2022

---

### Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK Karlsruhe

06/2022

---

### Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK Heidelberg (Note 1,6)

06/2015

---

### AEVO Ausbilder-Eignung IHK

09/2020

---

### WSET Level 2 Award in Wines (Merit)

11/2022

---

## Talent-Entwicklung und Mentoring

AEVO Ausbilder-Eignung plus 4 Azubis mit 100% Übernahmequote 2023/2024 in der Adlon-Service-Brigade

---

## Kostendisziplin und Reporting

Apetito Manager und AVERO F&B Reporting als Power-User für wöchentliches Reporting an F&B-Direktor und General Manager

---

