

Patrick Eichinger-Hauer

Bordgastronom Service (Bordbistro/Bordrestaurant)

 patrick.eichinger-hauer@example.de
 +49 221 6483 9217
 Koeln, Deutschland



Profil

Bordgastronom im Service des DB Fernverkehrs mit 6 Jahren Erfahrung im Bordbistro und Bordrestaurant der ICE-Flotte, beschäftigt bei der DB European Railservice GmbH. Verantwortlich fuer Service am Platz und im Bordrestaurant, Kassensystem, HACCP-Hygiene und Bestandsfuehrung mit rund 320 Bestellungen pro Schicht und einem Bordumsatz von durchschnittlich 1.850 EUR. HACCP-Zertifizierung, Erste Hilfe + AED und Servicequalifikation Bahn aktuell. Sucht eine verantwortungsvolle Position in der Bordgastronomie mit Perspektive zur Schicht- oder Teamleitung.

Berufserfahrung

Bordgastronom Service (Bordbistro/Bordrestaurant)

09/2019 - heute

DB European Railservice GmbH (Bordgastronomie DB Fernverkehr)

Koeln, Deutschland

Service im Bordbistro und Bordrestaurant der ICE-Flotte auf Linien Koeln-Muenchen und Koeln-Berlin, Triebzuege ICE 3 und ICE 4

- Service am Platz und im Bordrestaurant fuer rund 320 Bestellungen pro Schicht, durchschnittlicher Bordumsatz 1.850 EUR pro Schicht
- Kassensystem-Bedienung und Abrechnung ohne Kassendifferenz, Bargeld- und Kartenzahlung regelkonform
- HACCP-Hygiene und Temperaturdokumentation lueckenlos, 0 Beanstandungen bei 6 Hygiene-Audits
- Bestandsfuehrung und Nachbestueckung an Wendebahnhoefen, Fehlbestandsquote unter 2 %
- Servicebewertung 4,5/5, Verkuerzung der durchschnittlichen Wartezeit am Platz von 11 auf 7 Minuten

Restaurantfachmann (Uebernahme nach Ausbildung)

08/2019 - 08/2019

Maritim Hotelgesellschaft mbH

Koeln, Deutschland

Restaurant- und Bankettservice im Tagungshotel

- A-la-carte- und Bankettservice fuer bis zu 200 Gaeste, Servicequalitaet 4,4/5
- Wechsel in die Bordgastronomie 09/2019 nach Servicequalifikation Bahn

Fähigkeiten

Bordgastronomie Service (Bordbistro/Bordrestaurant)
Kassensystem + Abrechnung
Bordgastronomie-Hygiene
HACCP
Bestandsfuehrung + Warenwirtschaft
Fahrgastservice + Service am Platz
Deeskalation + Konfliktmanagement
Erste Hilfe + AED
Englisch im Service (international)

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1
Tuerkisch	B1

Stärken

Service mentalitaet unter Druck

Rund 320 Bestellungen pro Schicht bei wechselnder Reisendenfrequenz, Servicebewertung 4,5/5 auch in Stosszeiten

Ausbildung

Ausbildung Restaurantfachmann (IHK, 3 Jahre)

09/2016 - 07/2019

Berufsschule fuer Gastgewerbe Koeln

Koeln, Deutschland

Fachkraft im Gastgewerbe / Restaurantfachmann

GPA: 2,0

Projekte

Umlauf-Optimierung Bordrestaurant ICE 4

Mitarbeit an einem optimierten Serviceablauf im Bordrestaurant des ICE 4, Verkuerzung der durchschnittlichen Wartezeit am Platz von 11 auf 7 Minuten, Servicebewertung +0,3

HACCP-Checklisten-Standard Bordbistro

Erarbeitung einer vereinfachten HACCP-Dokumentation fuer das Bordbistro, eingefuehrt 2024, 0 Beanstandungen bei 6 Hygiene-Audits

Zertifikate

Bordgastronomie-Hygiene HACCP (DB European Railservice)

03/2024

Erste Hilfe + AED (DRK Koeln)

01/2024

Servicequalifikation Bahn (DB Training)

11/2022

Bahnbetrieb-Grundlagen Bordpersonal (DB Training)

10/2019

Ausbildung Restaurantfachmann (IHK, Note 2,0)

07/2019

Hygiene- und Qualitätsbewusstsein

HACCP-Zertifizierung, 0 Beanstandungen bei 6 Hygiene-Audits, eigenstaendige HACCP-Dokumentation eingefuehrt

Belastbarkeit im Schicht- und Wochenenddienst

Frueh-, Spaet- und Wochenenddienste auf Langstrecken-Umlaeufen, 0 unentschuldigte Fehlzeiten in 6 Jahren