

Annika Mertens- Eichelmann

Catering- und Eventgastronomie-Koordinatorin

Catering- und Eventgastronomie-Koordinatorin mit 7 Jahren Erfahrung in der Planung und Durchführung von Catering- und Veranstaltungsformaten von 50 bis 1.200 Gästen. Gesellenbrief Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie IHK plus Weiterbildung Veranstaltungs- und Bankettmanagement, sicher in Cateringlogistik, Veranstaltungsdisposition, Lieferantenkoordination, Foodcost-Kalkulation und Cvent-Sales-&-Catering. Erfahrung bei Aramark und Do & Co Deutschland mit 0 Ablauffehlern und gesicherten Folgeaufträgen als belastbare Grundlage für die Eventgastronomie-Leitung 2026.

annika.mertens@example.de

+49 211 7723 5590

Düsseldorf, Deutschland

linkedin.com/in/annikamertens



BERUFSERFAHRUNG

Catering- und Event-Koordinatorin 03/2022 - heute

Do & Co Deutschland (Eventcatering)

Düsseldorf, Deutschland

Premium-Eventcatering mit Veranstaltungen bis 1.200 Gäste und Stadion-/Messe-Gastronomie

- Koordination von 60 Catering-Events pro Jahr mit 50 bis 1.200 Gästen und 0 dokumentierten Ablauffehlern
- Cateringlogistik, Equipment- und Lieferantenkoordination mit termingerechter Anlieferung in 99% der Fälle
- Foodcost-Kalkulation und Angebotserstellung mit durchschnittlicher Marge von 28% pro Event
- Catering-Event Firmenfeier 480 Gäste mit Folgeauftrag gesichert und Kundenbewertung 4,8/5
- Cvent Sales & Catering für Angebots- und Ablaufmanagement, Angebotsdurchlaufzeit -25% reduziert

Veranstaltungsservice / Disposition

08/2018 - 02/2022

Aramark Deutschland (Gemeinschaftsverpflegung & Events)

Düsseldorf, Deutschland

Catering- und Gemeinschaftsverpflegungsdienstleister mit Event- und Messe-Gastronomie

- Servicedisposition und Equipment-Planung für Veranstaltungen bis 600 Gäste
- Lieferanten- und Personaldisposition mit Allergenkennzeichnung nach LMIV
- Mitkoordination der Messe-Gastronomie auf der Messe Düsseldorf mit bis zu 4 Stationen



AUSBILDUNG

Ausbildung Restaurantfachfrau IHK

08/2015 - 06/2018

Elly-Heuss-Knapp-Berufskolleg Düsseldorf

Düsseldorf, Deutschland

Fachfrau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie (Vorgänger:
Restaurantfachfrau)

2,0

Abitur

08/2007 - 06/2015

Cecilien-Gymnasium Düsseldorf

Düsseldorf, Deutschland

Allgemeine Hochschulreife

GPA: 2,2



FÄHIGKEITEN

Cateringlogistik und Disposition

Veranstaltungsablauf und -koordination

Lieferantenkoordination

Foodcost-Kalkulation

Cvent Sales & Catering

Angebots- und Ablaufmanagement

Allergenkennzeichnung LMIV

HACCP-Hygiene § 43 IfSG



PROJEKTE

Messe-Catering-Konzept Messe Düsseldorf

05/2023 - 09/2023

Planung und Koordination der Cateringlogistik für einen Messeauftritt mit 8 Stationen und 2.400 Gästen über 4 Tage, 0 Ablauffehler



ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Restaurantfachfrau IHK Düsseldorf (Note 2,0)

06/2018

Weiterbildung Veranstaltungs- und Bankettmanagement

03/2021

Sachkundenachweis Allergenkennzeichnung nach LMIV

08/2018

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

08/2018

Cvent Sales & Catering Schulung

09/2022



SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B2

Italienisch

A2



AUSZEICHNUNGEN

Do & Co Beste Event-Koordination 2023

12/2023

Auszeichnung für höchste Kundenzufriedenheit und Folgeauftrags-Quote im Team



STÄRKEN

Veranstaltungsorganisation

60 Catering-Events pro Jahr mit 50 bis 1.200 Gästen und 0 dokumentierten Ablauffehlern

Lieferanten- und Teamkoordination

Termingerechte Anlieferung in 99% der Fälle durch strukturierte Disposition

Kostenbewusstsein

Durchschnittliche Marge von 28% pro Event durch präzise Foodcost-Kalkulation