

Manuel Lochmann

Catering-Koch Großküche

- ✉ manuel.lochmann@example.de
- ☎ +49 211 6321 7748
- 📍 Düsseldorf, Deutschland
- 🌐 manuellochmann.de
- 👤 linkedin.com/in/manuellochmann
- 📷 instagram.com/lochmann.catering

Profil

Catering-Koch mit B.A. Hotel- und Restaurantmanagement, Geprüfter Küchenmeister IHK und 11 Jahren Erfahrung bei Compass Group Deutschland und Käfer Service Catering. Verantwortet 180 Veranstaltungen pro Jahr mit bis zu 4.500 Gästen, hält Catering-Wareneinsatz bei 26,8% bei 5,8 Mio. EUR Jahresumsatz und ist Banketts-Chef IHK-zertifiziert.

Berufserfahrung

- Catering-Koch** 02/2022 - heute
Compass Group Deutschland (Eurogress Aachen Standort Düsseldorf)
Düsseldorf, Deutschland
- B2B-Veranstaltungs-Catering mit 180 Events pro Jahr und 5,8 Mio. EUR Jahresumsatz
- Operative Führung einer 26-köpfigen Catering-Brigade bei 180 Veranstaltungen pro Jahr und 80 bis 4.500 Gästen pro Event
 - Catering-Wareneinsatz mit Apetito Manager und SAP S/4HANA bei 26,8% gehalten, Personalkosten bei 32,4% über das Geschäftsjahr 2025
 - Bankett-Effizienz: Vorbereitungszeit pro 100 Gäste von 410 auf 280 Minuten reduziert mit standardisierter Mise-en-place-Logistik
 - Mitarbeit am Konzept für 4 Compass-Group-Großveranstaltungen mit jeweils 3.500-4.500 Gästen und 100% On-Time-Plating-Quote
 - Lebensmittelabfall-Reduktion um 36% über das Compass-Group-ReFood-Programm, jährliche Einsparung 124.000 EUR

- Stellvertretender Catering-Koch** 08/2017 - 01/2022
Käfer Service Catering GmbH München München, Deutschland
- Premium-Event-Catering für DACH-Konzerne und Sportveranstaltungen
- Operative Steuerung von 140 Veranstaltungen pro Jahr mit 60 bis 1.800 Gästen und 3,2 Mio. EUR Jahresumsatz
 - Wareneinsatz bei 27,2% über 4 Jahre gehalten mit dokumentiertem Lieferanten-Konsolidierungs-Programm
 - Konzept für 2 BMW-Group-Gala-Veranstaltungen mit 1.400 Gästen pro Event und 7-gängigem Menü

Fähigkeiten

- Großküchen- & Bankett-Management
- Catering-Logistik (4.500 Gäste)
- Apetito Manager & SAP S/4HANA
- Lieferanten-Mgmt & Wareneinkauf
- ReFood-Lebensmittelabfall-Mgmt
- HACCP-Auditor IHK & IFS Food 7
- Allergenmanagement (Bankett)
- Brigade-Onboarding (26 MA)

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B1

Stärken

- Großveranstaltungs-Management
- Verantworte 180 Bankettveranstaltungen pro Jahr mit bis zu 4.500 Gästen und 100% On-Time-Plating-Quote in 4 Compass-Group-Großveranstaltungen

Sous-Chef

08/2014 - 07/2017

Marriott Hotel Düsseldorf (Bankett-Brigade)

Düsseldorf, Deutschland

Bankett-Schwerpunkt mit bis zu 1.200 Couverts pro Veranstaltungstag

- Bankett-Brigade mit 14 Personen bei 240 Veranstaltungen pro Jahr

Mitarbeiterführung in Catering-Brigade

Führe eine 26-köpfige Catering-Brigade mit 82% 12-Monats-Retention und habe 4 Sous-Chefs in 3 Jahren entwickelt

Ausbildung

B.A. Hotel- und Restaurantmanagement 09/2018 - 06/2020

Hochschule Heilbronn (Tourism)

Heilbronn, Deutschland

Hotel- und Restaurantmanagement

1,8

Geprüfter Küchenmeister IHK

09/2015 - 06/2017

IHK Düsseldorf

Düsseldorf, Deutschland

Küchenmeister IHK

1,6

Gesellenbrief Koch IHK

08/2011 - 07/2014

Berufsschule Düsseldorf Hotel & Gaststätten

Düsseldorf, Deutschland

Koch (IHK)

GPA: 1,7

Kostendisziplin

Halte Catering-Wareneinsatz bei 26,8% bei 5,8 Mio. EUR Jahresumsatz und reduziere Lebensmittelabfall um 36% durch ReFood-Programm

Projekte

Compass Group ReFood-Programm 2024 06/2024 - 09/2024

Implementierung eines Apetito-Manager-basierten Wiegeprogramms mit Service-Team-Schulung, Lebensmittelabfall um 36% reduziert (-124.000 EUR/Jahr)

Zertifikate

B.A. Hotel- und Restaurantmanagement Hochschule Heilbronn

06/2020

Geprüfter Küchenmeister IHK Düsseldorf

06/2017

Gesellenbrief Koch IHK Düsseldorf

07/2014

HACCP-Auditor IHK

10/2022

F&B-Manager IHK

04/2023

Banketts-Chef IHK-Zertifikat

11/2023

Allergenmanager IFS Food

06/2024