

# Tobias Brandt

## Chefkoch

✉ tobiias.brandt@example.de

📍 Köln, Deutschland

🌐 linkedin.com/in/tobiasbrandt

☎ +49 221 4671 5520

🌐 tobiiasbrandt.de

📷 instagram.com/brandt.chef



## PROFIL

Chefkoch mit Geprüfter Küchenmeister IHK und 12 Jahren Küchen-Erfahrung in den Sterneküchen Vendôme Köln (3 Sterne) und Lorenz Adlon Esszimmer Berlin. Führt eine 18-köpfige Brigade bei 240 Couverts pro Service, verantwortet 4,2 Mio. EUR F&B-Umsatz, hält 27,4% Wareneinsatz und ist Träger des Restaurant-Award Berliner Meisterköche 2024.

## BERUFSERFAHRUNG

### Chefkoch

#### Restaurant Vendôme Köln (3 Michelin Sterne)

Küche im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg mit 60 Sitzplätzen und 4,2 Mio. EUR F&B-Umsatz

📅 07/2022 - heute 📍 Köln, Deutschland

- Eigenverantwortliche Führung einer 18-köpfigen Brigade über 6 Stationen bei 240 Couverts pro Service-Woche
- Wareneinsatz mit MICROS-Fidelio Suite8 bei 27,4% gehalten, Personalkosten bei 30,1% über das Geschäftsjahr 2025
- Verteidigung der 3 Michelin Sterne in den Guide-Ausgaben 2023, 2024 und 2025 und Gault Millau 19,5 Punkte
- Konzeption von 4 saisonalen Degustationsmenüs pro Jahr mit 9 Gängen, Umsatz pro Sitzplatz auf 386 EUR gesteigert
- 0 kritische Beanstandungen in 6 Kölner Lebensmittelüberwachungs-Audits, IFS Food Standard 7 zertifiziert

### Sous-Chef

#### Lorenz Adlon Esszimmer Berlin (2 Michelin Sterne)

Sterneküche im Hotel Adlon Kempinski unter Hendrik Otto

📅 08/2018 - 06/2022 📍 Berlin, Deutschland

- Brigade-Führung mit 12 Köchen über 5 Stationen bei 95 Couverts pro Service
- Vertretung des Küchenchefs an 120 Service-Tagen pro Jahr inklusive Wochenplanung
- Wareneinkauf 78.000 EUR/Monat, Wareneinsatz bei 28,4% gehalten

### Chef de Partie

#### Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin Sterne)

Klassisch-moderne Sterneküche unter Sven Elverfeld

📅 08/2014 - 07/2018 📍 Wolfsburg, Deutschland

- Saucier-Station mit 3 Commis bei 70 Couverts pro Service
- 12 Eigenkompositionen in 4 Jahren ins Hauptmenü übernommen

### Auszubildender Koch (IHK)

#### Hotel Steigenberger Frankfurter Hof

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,4

📅 08/2011 - 07/2014 📍 Frankfurt, Deutschland

## AUSBILDUNG

### Geprüfter Küchenmeister IHK

IHK Berlin

📅 09/2017 - 06/2019

📍 Berlin, Deutschland

Küchenmeister IHK • 1,6

### Gesellenbrief Koch IHK

Berufsschule Hotel- und Gaststättengewerbe Frankfurt

📅 08/2011 - 07/2014

📍 Frankfurt, Deutschland

Koch (IHK) • GPA: 1,4

## FÄHIGKEITEN

Brigade-Führung (18 Personen)

Wareneinsatz-Steuerung (MICROS Suite8)

Klassische & moderne Saucier-Arbeit

Menü-Engineering & Karten-Design

Sous-vide, Fermentation, Aging

HACCP-Auditor IHK

F&B-Budget-Planung

Sommelier-Pairing-Kollaboration

## ZERTIFIKATE

### Geprüfter Küchenmeister IHK Berlin

📅 06/2019



### Gesellenbrief Koch IHK Frankfurt

📅 07/2014



## PROJEKTE

---

### Vendôme Heritage-Kollektion 2026

📅 03/2025 - heute

Konzeption eines Jubiläums-Degustationsmenüs mit 12 Gängen, Pre-Booking-Quote 96% und Umsatzsteigerung pro Sitzplatz um 28% versus Standardmenü

### HACCP-Auditor IHK

📅 11/2020 📄

### F&B-Manager IHK

📅 03/2022 📄

### Sommelier IHK Aufbaustufe

📅 09/2023 📄

## SPRACHEN

---

Deutsch	● ● ● ○ ○
Englisch	● ● ● ● ●
Französisch	● ● ● ● ○
Italienisch	● ● ● ○ ○

## AUSZEICHNUNGEN

---

### Restaurant-Award Berliner Meisterköche 2024

📅 10/2024 📄

Köche-Auszeichnung der Initiative Berliner Meisterköche für Küchenchefs in DACH

### Gault Millau 19,5 Punkte 2024

📅 11/2023 📄

Gault Millau Deutschland höchste Erhebung für Kölner Sterneküchen 2024

## STÄRKEN

---

### Brigade-Führung in Sterneküche

Führe eine 18-köpfige Brigade mit 91% 12-Monats-Retention und habe 6 Köche zur Sous-Chef-Position in DACH-Sternehäusern entwickelt

### Kreativität bei Menüs

Konzipiere 4 saisonale 9-Gang-Degustationsmenüs pro Jahr, die seit 2022 die 3 Michelin Sterne gehalten und Gault Millau 19,5 Punkte erreicht haben

### Kostendisziplin & F&B-Verantwortung

Halte Wareneinsatz bei 27,4% bei 4,2 Mio. EUR F&B-Umsatz und Wareneinkauf von 78.000 EUR/Monat unter Einhaltung des IFS-Food-Standards 7