

SEBASTIAN PFAFFENROTH- STEIN

F & B COORDINATOR / OUTLEITLEITER HOTEL

CONTACT

✉ sebastian.pfaffenroth@exampl
e.de

☎ +49 30 4471 2250

🏠 Berlin, Deutschland



🌐 linkedin.com/in/sebastianpfaff
eroth



AUSBILDUNG

Geprüfter Fachwirt im
Gastgewerbe IHK

09/2017 - 06/2019

IHK-Akademie Berlin

Berlin, Deutschland

Geprüfter Fachwirt im
Gastgewerbe (IHK-
Aufstiegsfortbildung)

1,9

Ausbildung

Hotelfachmann IHK

08/2010 - 06/2013

Brillat-Savarin-Schule Berlin
(OSZ Gastgewerbe)

Berlin, Deutschland

Hotelfachmann (3-jährige
IHK-Ausbildung)

GPA: 2,1

PROFIL

F&B Coordinator und Outleitleiter mit 12 Jahren Hotellerie-Erfahrung, davon 5 Jahre in der Koordination und Leitung von F&B-Outlets in der gehobenen Hotellerie. Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK plus AEVO Ausbilder-Eignung und HACCP-Beauftragter, sicher in F&B-Koordination, Outlet-Steuerung, Dienstplanung, Wareneinsatz- und Personalkostencontrolling, Kassensystem Micros und Veranstaltungssteuerung. Erfahrung bei Marriott Deutschland und Dorint mit Outlet-Umsatz 2,1 Mio. EUR, Wareneinsatz 28% und Bewertung 4,6/5 als belastbare Grundlage für die F&B-Management-Stufe 2026.

BERUFSERFAHRUNG

F&B Coordinator / Outleitleiter

05/2021 - heute

Berlin Marriott Hotel

Berlin, Deutschland

Internationales Hotel der Marriott-Gruppe mit Restaurant, Bar, Roomservice und Bankett

- Koordination und Leitung von 3 F&B-Outlets mit 2,1 Mio. EUR Outlet-Umsatz und 28 Mitarbeitenden
- Wareneinsatz bei 28% und Personalkosten bei 30% durch Foodcost-Monitoring und Dienstplanung gehalten
- Outlet-Bewertung 4,6/5 über 980 Bewertungen durch Service-Standards und Beschwerdemanagement
- Veranstaltungs- und Bankettsteuerung mit Cvent Sales & Catering und Bankettumsatz +18% YoY
- Einarbeitung und Schulung von 8 Servicekräften pro Jahr mit AEVO-Eignung und 3 internen Beförderungen

Servicekraft / Outlet-Supervisor

08/2013 - 04/2021

Dorint Hotel Berlin

Berlin, Deutschland

4-Sterne-Hotel der Dorint-Gruppe mit Restaurant- und Bankettbetrieb

- Outlet-Supervision und Service mit Pro-Kopf-Umsatz Ø 44 EUR und konsequentem Empfehlungsverkauf
- Kassenverantwortung, Tagesabschluss und Wareneinsatz-Kontrolle im Restaurantbetrieb
- Mitkoordination von Bankett- und Veranstaltungsservice mit Bankettaufbau nach DIN 32733

FÄHIGKEITEN

- F&B-Koordination und
 - Outlet-Steuerung
 - Wareneinsatz- und
 - Personalkostencontrolling
 - Dienstplanung und
 - Personalführung
 - Veranstaltungs- und
 - Bankettsteuerung
 - Kassensystem Micros und
 - Reporting
 - Cvent Sales & Catering
 - Ausbildung und Schulung
 - (AEVO)
 - HACCP-Beauftragter und
 - LMIV-Allergene
-

ZERTIFIKATE

Geprüfter Fachwirt im
Gastgewerbe IHK (Note
1,9)
06/2019

Gesellenbrief
Hotelfachmann IHK Berlin
(Note 2,1)
06/2013

AEVO Ausbilder-Eignung
IHK
03/2020

HACCP-Beauftragter
(Zertifikatslehrgang)
09/2021

Cvent Sales & Catering
Schulung
09/2021

PROJEKTE

Outlet-Restrukturierung Berlin Marriott 01/2023 - 06/2023

Neuausrichtung von Restaurant- und Bar-Outlet mit Karten- und Service-Konzept,
Outlet-Umsatz +12% und Bewertung von 4,3 auf 4,6

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Türkisch	B1

AUSZEICHNUNGEN

Marriott Deutschland F&B Coordinator des Jahres 2023

11/2023

Auszeichnung für beste Outlet-
Kennzahlen und Gästebewertung
im Cluster

STÄRKEN

F&B-Koordination und Outlet-Leitung

Leitung von 3 F&B-Outlets mit 2,1
Mio. EUR Umsatz und Bewertung
4,6/5

Kosten- und Ertragssteuerung

Wareneinsatz 28% und
Personalkosten 30% gehalten,
Bankettumsatz +18% YoY

Führung und Entwicklung

8 Servicekräfte pro Jahr geschult
mit AEVO und 3 internen
Beförderungen
