

Frederik Lutter-Eichelmann

F&B Direktor

frederik.lutter@example.de • +49 30 8924 5611 • Berlin, Deutschland •
linkedin.com/in/frederiklutter • frederiklutter.de

Profil

F&B Direktor mit M.B.A. International Hospitality Management EHL Lausanne und 16 Jahren F&B-Führungserfahrung im Hotel Adlon Kempinski Berlin und Park Hyatt Hamburg. Verantwortet 6 F&B-Outlets mit 7,8 Mio. EUR Jahresumsatz, F&B-Marge 24,8% und Bankett-Umsatz 2,4 Mio. EUR. WSET Level 4 Diploma plus Geprüften Hotelmeister IHK plus AEVO als seltene Doppelqualifikation neben dem EHL-M.B.A.

Berufserfahrung

F&B Direktor

09/2021 - heute

Hotel Adlon Kempinski Berlin

Berlin, Deutschland

Forbes-5-Star-Hotel mit Lorenz Adlon Esszimmer (2 Michelin Sterne), Quarré, Lobby Lounge, Adlon Bar und 6 weiteren F&B-Outlets

- Strategische Führung über 6 F&B-Outlets mit 7,8 Mio. EUR Jahresumsatz und 124 F&B-Mitarbeitenden im Adlon Kempinski
- F&B-Marge von 21,2% auf 24,8% gesteigert über 36 Monate durch Karten-Re-Engineering und Wein-Pairing-Programmaufbau
- Bankett-Umsatz von 1,8 auf 2,4 Mio. EUR (+33%) über 320 Veranstaltungen pro Jahr mit 80 bis 600 Gästen
- Verteidigung der 2 Michelin Sterne im Lorenz Adlon Esszimmer in den Guide-Ausgaben 2022, 2023, 2024 und 2025 unter Hendrik Otto
- Forbes-Audit-Score 97% über 4 aufeinanderfolgende Quartale und IFS Food Standard 7 mit 0 kritischen Beanstandungen

Stellvertretender F&B Direktor

06/2017 - 08/2021

Park Hyatt Hamburg

Hamburg, Deutschland

5-Sterne-Hotel im Levantehaus mit Apples Restaurant, Apples Bar und 4 weiteren F&B-Outlets

- Stellvertretung F&B Direktion über 4 F&B-Outlets mit 5,4 Mio. EUR Jahresumsatz und 96 F&B-Mitarbeitenden
- F&B-Marge von 19,8% auf 22,4% gesteigert durch Wareneinsatz-Re-Engineering und Lieferanten-Konsolidierung
- M.B.A. International Hospitality Management EHL Lausanne berufsbegleitend abgeschlossen (Distinction)

Restaurantleiter

07/2013 - 05/2017

Hyatt Regency Düsseldorf

Düsseldorf, Deutschland

5-Sterne-Hotel mit Roberts Bistro und Bankett-Verantwortung

- Restaurantleitung Roberts Bistro mit 240 Sitzplätzen und 2,8 Mio. EUR Jahresumsatz
- Hotelmeister IHK plus AEVO parallel zur Führungserfahrung abgeschlossen

Chef de Rang / Schichtkoordinator

08/2010 - 06/2013

Mandarin Oriental München

München, Deutschland

5-Sterne-Hotel mit Restaurant Matsuhisa Munich

- Schichtkoordination im Matsuhisa Munich mit 80 Sitzplätzen
- Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK abgeschlossen (Note 1,4)

Ausbildung

M.B.A. International Hospitality Management

10/2019 - 06/2021

EHL Hospitality Business School Lausanne

Lausanne, Schweiz

International Hospitality Management

Distinction

Geprüfter Hotelmeister IHK

09/2015 - 06/2017

IHK Düsseldorf

Düsseldorf, Deutschland

Hotelmeister IHK (Aufstiegsfortbildung)

1,6

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK

Städtische Berufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe München
Restaurantfachmann (IHK)

08/2007 - 06/2010
München, Deutschland
GPA: 1,4

Fähigkeiten

F&B-Direktion 6 Outlets / 7,8 Mio. EUR Umsatz	F&B-Marge-Engineering	Bankett- und MICE-Strategie	Sterne-Restaurant-Direktion (Michelin)	Oracle Opera PMS / Apaleo / Mews
Apetito Manager + AVERO Reporting	Cvent Sales & Catering	WSET Level 4 Diploma in Wines	Forbes-5-Star + IFS Food Standard 7	Marriott / Hilton / Kempinski Loyalty

Projekte

Adlon Wein-Cave-Re-Positionierung 2024

01/2024 - 12/2024

Wein-Cave-Re-Positionierung mit 2.400 Etiketten, Sommelier-Pairing-Programm-Re-Engineering und Direct-Trade-Partnerschaft, Wein-Umsatz +EUR 480.000 in 12 Monaten

Zertifikate

M.B.A. International Hospitality Management EHL Lausanne (Distinction)

06/2021

Geprüfter Hotelmeister IHK Düsseldorf

06/2017

WSET Level 4 Diploma in Wines

11/2023

AEVO Ausbilder-Eignung IHK

09/2016

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK München (Note 1,4)

06/2010

Cvent CSEP Certified Special Events Professional

11/2022

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C2
Französisch	C1
Italienisch	B2
Spanisch	B1

Auszeichnungen

Falstaff F&B-Direktor of the Year DACH 2024 Shortlist

11/2024

Falstaff DACH 2024 Shortlist als F&B-Direktor des Jahres in der Region DACH

Forbes Travel Guide 5-Star Audit-Score 97% (höchster Adlon-Kempinski-Score)

03/2024

Höchster Audit-Score in der Hotel-Brigade für Forbes-5-Star-Standards

Berliner Meisterköche F&B-Hospitality-Award 2023

10/2023

Branchen-Auszeichnung für Adlon-F&B-Programm-Entwicklung

Stärken

Strategische F&B-Direktion auf Konzern-Niveau

F&B-Marge von 21,2% auf 24,8% über 36 Monate gesteigert bei 7,8 Mio. EUR Jahresumsatz über 6 Outlets

Sterne-Restaurant-Verteidigung

2-Michelin-Sterne-Verteidigung im Lorenz Adlon Esszimmer in 4 Guide-Ausgaben 2022-2025 unter Hendrik Otto

Talent-Pipeline und Mentoring

AEVO Ausbilder plus 8 Beförderungen aus dem Adlon-F&B-Team zu Director-Stellen in DACH-5-Sterne-Häusern seit 2021