

Sebastian Krug

F&B-Manager Luxushotel

F&B-Manager mit MBA Hospitality, F&B-Manager IHK und 13 Jahren Hotellerie-Erfahrung im Hyatt Regency München und Mövenpick Hotels & Resorts. Verantwortet eine 42-köpfige F&B-Mannschaft über 5 Outlets bei 7,2 Mio. EUR Jahresumsatz, hält 28,4% Wareneinsatz, F&B-Marge 21,8% und IFS-Food-Audit-Score 97% über 4 aufeinanderfolgende Quartale.

 sebastian.krug@example.de

 +49 89 4521 7869

 München, Deutschland

 sebastiankrug.de

 linkedin.com/in/sebastiankrug

 krug-hospitality.de

Experience

F&B-Manager

01/2022 - heute

Hyatt Regency München

München, Deutschland

5-Sterne-Hotel mit 326 Zimmern, 5 F&B-Outlets und 7,2 Mio. EUR Jahresumsatz im F&B-Bereich

- Führung einer 42-köpfigen F&B-Mannschaft über 5 Outlets (Mosaic Restaurant, Bar, Lounge, Bankett, Room Service) mit 1.080 Couverts pro Tag
- Wareneinsatz mit Opera PMS und MICROS-Fidelio Suite8 bei 28,4% gehalten, Personalkosten bei 31,4% über das Geschäftsjahr 2025
- F&B-Marge von 18,9% auf 21,8% gesteigert über 36 Monate durch Apetito-Manager-Reporting und Karten-Optimierung
- Bankettverantwortung für 320 Veranstaltungen pro Jahr mit 60 bis 1.200 Gästen und 2,8 Mio. EUR Bankettumsatz
- IFS-Food-Audit-Score 97% über 4 aufeinanderfolgende Quartale und 0 kritische Beanstandungen in 8 Münchner KVR-Lebensmittelüberwachungs-Audits

Stellvertretender F&B-Manager

08/2017 - 12/2021

Mövenpick Hotel München Airport

Hallbergmoos, Deutschland

Business-Hotel mit 234 Zimmern, 3 F&B-Outlets und 4,1 Mio. EUR F&B-Umsatz

- Operative Steuerung der 28-köpfigen F&B-Mannschaft über 3 Outlets unter direkter Anbindung an die F&B-Direktion
- Wareneinsatz von 31,2% auf 28,8% reduziert über 4 Jahre durch Karten-Optimierung und Lieferanten-Konsolidierung
- Bankett-Effizienz: Vorbereitungszeit pro 100 Gäste von 360 auf 270 Minuten reduziert

Assistant F&B Outlet Manager

08/2013 - 07/2017

Maritim Hotel Düsseldorf

Düsseldorf, Deutschland

4-Sterne-Business-Hotel mit Bankett-Schwerpunkt

Education

MBA Hospitality

09/2018 - 06/2020

Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin (HWR)

Berlin, Deutschland

MBA Hospitality 1,7

Hotel- und Gaststättenfachwirt IHK

09/2011 - 06/2013

IHK München Oberbayern

München, Deutschland

Hotel- und
Gaststättenfachwirt IHK
1,9

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK

08/2008 - 07/2011

Bayerische
Hotelfachschule Altötting
Altötting, Deutschland

Restaurantfachmann (IHK)
GPA: 1,8

Projects

Hyatt München F&B-Marge-Programm 2024 06/2024 - 12/2024

Marge-Steigerungsprojekt mit Apetito Manager, MICROS Suite8 und Karten-Re-Engineering, F&B-Marge von 19,8% auf 21,8% gesteigert (+148.000 EUR Operating Profit)

Skills

F&B-Direktion (5 Outlets)

F&B-Budget-Planung
(7,2 Mio. EUR)

MICROS Suite8 & Opera
PMS

Bankett- &
Veranstaltungsmanagement

Karten-Engineering &
Lieferanten-Mgmt

Apetito Manager
Reporting

HACCP-Auditor & IFS
Food 7

Personalplanung (42
MA)

Certificates

**MBA Hospitality HWR
Berlin**

06/2020

**Hotel- und
Gaststättenfachwirt IHK**

06/2013

**Gesellenbrief
Restaurantfachmann
IHK**

07/2011

F&B-Manager IHK

09/2021

HACCP-Auditor IHK

11/2023

Banketts-Chef IHK- Zertifikat

04/2024

Languages

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B2
Italienisch	B1

Strengths

F&B-Strategie & Marge- Optimierung

Steigere die F&B-Marge über
36 Monate von 18,9% auf
21,8% mit Apetito Manager
und Karten-Re-Engineering

Mitarbeiterführung & Retention

Halte F&B-Retention bei 84%
über 12 Monate mit
strukturiertem Onboarding und
wöchentlichen 1:1-Reviews

Stressresistenz im Bankett-Service

Verantworte 320
Bankettveranstaltungen pro
Jahr mit bis zu 1.200 Gästen
ohne kritische
Beanstandungen und 97% IFS-
Audit-Score