

CAROLIN VORBECK- HAGENMAIER

GEPRÜFTE FACHWIRTIN IM GASTGEWERBE (IHK)

CONTACT

✉ carolin.vorbeck@example.de
☎ +49 40 6612 9930
🏠 Hamburg, Deutschland
🌐 [linkedin.com/in/carolinvorbeck](#)
📄

AUSBILDUNG

Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe IHK

09/2019 - 06/2021

IHK-Akademie Hamburg
Hamburg, Deutschland

Geprüfte Fachwirtin im
Gastgewerbe (IHK-
Aufstiegsfortbildung)

1,8

Ausbildung

Restaurantfachfrau IHK

08/2011 - 06/2014

Berufliche Schule Hotellerie,
Gastronomie und
Lebensmittelhandwerk
Hamburg (BS03)

Hamburg, Deutschland

Restaurantfachfrau (3-
jährige IHK-Ausbildung)

GPA: 2,0

PROFIL

Geprüfte Fachwirtin im Gastgewerbe IHK mit 10 Jahren Erfahrung in Hotellerie und Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie, davon 4 Jahre in der operativen Führung und Veranstaltungssteuerung. AEVO Ausbilder-Eignung, sicher in betriebswirtschaftlicher Steuerung, Veranstaltungsmanagement, Dienstplanung, Wareneinsatz- und Personalkostencontrolling sowie Marketing- und Vertriebsgrundlagen. Erfahrung bei Maritim und Steigenberger mit Veranstaltungsumsatz +24% und Personalkosten 30% als belastbare Grundlage für die F&B- und Veranstaltungsleitung 2026.

BERUFSERFAHRUNG

Fachwirtin im Gastgewerbe / Veranstaltungsleitung

06/2021 - heute

Maritim Hotel Hamburg

Hamburg, Deutschland

Tagungs- und Kongresshotel mit 12 Veranstaltungsräumen und Bankettflächen bis 600 Gäste

- Veranstaltungsleitung mit Verantwortung für 320 Veranstaltungen pro Jahr und Veranstaltungsumsatz +24% YoY
- Dienstplanung und Personalsteuerung von bis zu 25 Servicekräften mit Personalkosten bei 30% gehalten
- Wareneinsatz- und Foodcost-Controlling im Bankettbereich mit Marge +3 Punkte
- Angebots- und Vertragsmanagement mit Cvent Sales & Catering, Angebotskonversion auf 38% gesteigert
- Ausbildung und Führung von Auszubildenden und Servicekräften mit AEVO-Eignung, 100% Übernahmequote 2023

Servicekraft / stellv. Bankettleiterin

08/2014 - 05/2021

Steigenberger Hotel Hamburg

Hamburg, Deutschland

5-Sterne-Hotel der Deutschen Hospitality mit Restaurant- und Bankettbetrieb

- Bankett- und Veranstaltungsservice mit stellvertretender Bankettleitung und Eintakt-Service
- Koordination von Tagungen und Galas bis 400 Gäste mit Bankettaufbau nach DIN 32733
- Einarbeitung neuer Servicekräfte und Mitwirkung an Service-Standards

FÄHIGKEITEN

- Betriebswirtschaftliche Steuerung
- Veranstaltungsmanagement
- Dienstplanung und Personalsteuerung
- Wareneinsatz- und Personalkostencontrolling
- Cvent Sales & Catering
- Angebots- und Vertragsmanagement
- Ausbildung und Führung
- (AEVO)
- HACCP und LMIV-
- Allergene

ZERTIFIKATE

Geprüfte Fachwirtin im
Gastgewerbe IHK (Note
1,8)
06/2021

Gesellenbrief
Restaurantfachfrau IHK
Hamburg (Note 2,0)
06/2014

AEVO Ausbilder-Eignung
IHK
03/2020

Cvent Sales & Catering
Schulung
09/2021

Hygieneschulung nach §
43 IfSG
08/2014

PROJEKTE

Veranstaltungsvertriebs-Konzept Maritim Hamburg
01/2023 - 06/2023

Aufbau eines strukturierten Angebots- und Nachfassprozesses,
Angebotskonversion von 31% auf 38% und Veranstaltungsumsatz +24%

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B2
Spanisch	B1

AUSZEICHNUNGEN

Maritim
Veranstaltungsleitung
des Jahres 2023
11/2023

Auszeichnung für höchsten
Veranstaltungsumsatz-Zuwachs
und Kundenzufriedenheit

STÄRKEN

Betriebswirtschaftliche
Führung

Veranstaltungsumsatz +24% YoY
mit Personalkosten bei 30% und
Marge +3 Punkte

Veranstaltungssteuerung

Verantwortung für 320
Veranstaltungen pro Jahr mit
Angebotskonversion 38%

Führung und Ausbildung

100% Übernahmequote der
Auszubildenden 2023 mit AEVO-
Eignung