

Helena F-und-B- Eichinger

Food & Beverage Manager

Food & Beverage Manager mit 9 Jahren Erfahrung im Luxus-Resort- und Sterne-Segment bei Schloss Elmau Kruen und Lanserhof Tegernsee. Verantwortung fuer 4 Restaurants, 2 Bars und Bankett mit 18 Mio. EUR F&B-Umsatz/Jahr. Sommelier IHK, WSET Level 4, Michelin-Stern-Erfahrung, Master Sommelier Court Stage 1.

helena.eichinger@example.de

+49 8823 18 0

Kruen, Deutschland

linkedin.com/in/helena-eichinger



BERUFSERFAHRUNG

Food & Beverage Manager

05/2023 - heute

Schloss Elmau Kruen

Kruen, Deutschland

Luxus-Resort mit 162 Zimmern, 4 Restaurants (2 Michelin-Sterne), 2 Bars, Bankett

- Fuehrung von 86 F&B-Mitarbeitern in 4 Restaurants und 2 Bars inkl. 2-Sterne Luce d'Oro
- F&B-Umsatz von 14,8 auf 18,2 Mio. EUR/Jahr in 18 Monaten gesteigert, GOPPAR-Beitrag +12%
- Weinverkauf brachte 3,4 Mio. EUR jaehrlich, durchschnittlicher Aufschlag von 280 EUR pro Flasche
- Implementierung POS Lightspeed + Restaurant-Buchung OpenTable, Tisch-Auslastung von 68% auf 82%
- Aufnahme der Michelin-Bewertung 2 Sterne fuer Luce d'Oro im Juni 2024

Assistant F&B Manager / Restaurant Manager

08/2019 - 04/2023

Lanserhof Tegernsee

Marienstein, Deutschland

Premium-Health-Resort mit 70 Zimmern, ganzheitlicher Cuisine Ansatz

- Restaurant-Leitung fuer 60-Plaetze-Hauptrestaurant mit medizinisch begleiteter Cuisine Energetique
- F&B-Cost-Quote von 31% auf 26% durch Lieferanten-Konsolidierung und Portionierungs-Standards
- WSET Level 3 abgeschlossen, Sommelier IHK in Vorbereitung erfolgreich bestanden
- Mentoring von 4 Restaurantleitern und 12 Service-Mitarbeitern, 3 Befoerderungen begleitet

Restaurant Manager

08/2016 - 07/2019

Steigenberger Frankfurter Hof Frankfurt

Frankfurt, Deutschland

5-Sterne-Haus mit Sterne-Restaurant Francais

- Restaurant-Leitung mit 12 Service-Mitarbeitern fuer 80 Plaetze inkl. Banquet-Ueberlauf
- F&B-Umsatz pro Sitz von 84 auf 112 EUR durch besseres Up-Selling-Training erhoeht
- Falstaff Gourmet Guide Empfehlung 2018 und 2019



AUSBILDUNG

B.A. Hotelmanagement

10/2012 - 09/2016

EHL Lausanne (Auslandssemester) + Hotelfachschule Heidelberg

Lausanne, Schweiz + Heidelberg, Deutschland

Hotelmanagement

1,6

Ausbildung Restaurantfachfrau (IHK)

09/2009 - 07/2012

Berufsschule Muenchen + Bayerischer Hof

Muenchen, Deutschland

Restaurantfach

GPA: 1,7



FÄHIGKEITEN

Sommelier-Expertise & WSET Level 4

Lightspeed POS-System

OpenTable Restaurant-Buchung

Oracle MICROS Symphony

F&B Cost Engineering

Bankett-Operations 220+ Gaeste

Michelin-Service-Standards

DEHOGA Fuehrungs-Standards



ZERTIFIKATE

WSET Level 4 Diploma in Wine

06/2024



PROJEKTE

Michelin-Bewertung 2 Sterne Luce d'Oro

01/2024 - 06/2024

Co-Leitung der Sterne-Vorbereitung mit Kuechenchef, 2-Sterne-Verleihung Michelin Guide 2024

Sommelier IHK

11/2022

Master Sommelier Court Stage 1

03/2024

Restaurantfachfrau IHK (Note 1,7)

07/2012

HACCP Hygienebeauftragter

09/2017



SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

C2

Franzoesisch

C1

Italienisch

B2



AUSZEICHNUNGEN

Restaurant Manager of the Year DACH

2022

EFM European Foodservice Award Nominierung



STÄRKEN

Sommelier-Kompetenz

Empfehle blind Weine aus 1.400-Positionen-Karte basierend auf Speisen und Gaeste-Vorlieben

Kostenbewusstsein

Habe F&B-Cost-Quote in jeder Position durch konkrete Lieferanten-Audits und Rezeptur-Reviews gesenkt

Team-Entwicklung

Coache Senior-Service in Sommelier-Pruefungs-Vorbereitung, 4 IHK-Bestehen seit 2022