

# Maximilian Aichberg-Lehnert

Betriebsleiter Gastronomie



maximilian.aichberg@example.de +49 911 5562 8840

Nürnberg, Deutschland

[linkedin.com/in/maximilianaichberg](https://www.linkedin.com/in/maximilianaichberg)

## ◆ Profil

Betriebsleiter Gastronomie mit 14 Jahren Erfahrung in Restaurant-, System- und Eventgastronomie, davon 6 Jahre in der Gesamtverantwortung für Betriebe mit bis zu 3,2 Mio. EUR Jahresumsatz und 45 Mitarbeitenden. Geprüfter Restaurantmeister IHK plus Fachwirt im Gastgewerbe IHK und AEVO, sicher in P&L-Verantwortung, Wareneinsatz- und Personalkostensteuerung, Dienstplanung, Lieferantenmanagement und Konzeptentwicklung. Erfahrung bei Vapiano SE und Block House mit Wareneinsatz 28%, Personalkosten 29% und Fluktuation -20% als belastbare Grundlage für Multi-Unit-Verantwortung 2026.

## ◆ Berufserfahrung

**Betriebsleiter** 04/2020 - heute  
Vapiano SE - Standort Nürnberg Nürnberg, Deutschland  
Italienische Systemgastronomie mit 220 Sitzplätzen und 3,2 Mio. EUR Jahresumsatz

- Gesamtverantwortung für einen Betrieb mit 3,2 Mio. EUR Jahresumsatz und 45 Mitarbeitenden
- Wareneinsatz bei 28% und Personalkosten bei 29% durch Foodcost-Monitoring und Dienstplanung gehalten
- Mitarbeiter-Fluktuation von 40% auf 20% reduziert plus 5 interne Beförderungen 2022-2024
- Google-Rating von 3,9/5 auf 4,5/5 über 1.240 Bewertungen durch Service- und Qualitätsoffensive gesteigert
- Lieferantenmanagement und Bestellwesen mit Konditionsverhandlungen und Wareneinsatz-Reduktion -2 Punkte

**Restaurantleiter / stellv. Betriebsleiter** 08/2010 - 03/2020  
Block House Restaurantbetriebe Nürnberg Nürnberg, Deutschland  
Steakhaus-Systemgastronomie mit standardisiertem Konzept und 160 Sitzplätzen

- Restaurant- und stellvertretende Betriebsleitung mit P&L-Verantwortung und Team von 30 Mitarbeitenden
- Wareneinsatz- und Personalkostensteuerung nach Block-House-Standard mit konsequentem Reporting
- Einarbeitung und Führung des Service- und Küchenteams mit AEVO-Ausbildungsverantwortung

## ◆ Fähigkeiten

Betriebs- und P&L-Verantwortung  
Wareneinsatz- und Personalkostensteuerung  
Dienstplanung und Personalführung  
Lieferantenmanagement und Bestellwesen  
Konzept- und Qualitätsentwicklung  
Reklamations- und Reputationsmanagement  
Ausbildung und Schulung (AEVO)  
HACCP und LMIV-Allergene

## ◆ Zertifikate

Geprüfter Restaurantmeister IHK (Note 1,8)  
06/2018

Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK (Note 2,0)  
06/2015

## ◆ Ausbildung

**Geprüfter Restaurantmeister IHK** 09/2016 - 06/2018  
IHK-Akademie Mittelfranken Nürnberg, Deutschland  
Geprüfter Restaurantmeister (IHK-Aufstiegsfortbildung) 1,8

**Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK** 09/2013 - 06/2015  
IHK-Akademie Mittelfranken Nürnberg, Deutschland  
Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe (IHK-Aufstiegsfortbildung) 2,0

**Ausbildung Restaurantfachmann IHK** 08/2007 - 06/2010  
Berufsschule B3 Nürnberg (Gastgewerbe) Nürnberg, Deutschland  
Restaurantfachmann (3-jährige IHK-Ausbildung) GPA: 2,2

## ◆ Projekte

**Service- und Qualitätsoffensive Vapiano Nürnberg**  
01/2022 - 12/2022

Programm zur Steigerung von Gästebewertung und Mitarbeiterbindung,  
Google-Rating von 3,9/5 auf 4,5/5 und Fluktuation von 40% auf 20%

**Gesellenbrief**  
**Restaurantfachmann IHK**  
**Nürnberg (Note 2,2)**  
06/2010

**AEVO Ausbilder-Eignung**  
**IHK**  
09/2014

**Hygieneschulung nach §**  
**43 IfSG**  
09/2010

## ◆ Sprachen

|             |               |
|-------------|---------------|
| Deutsch     | Muttersprache |
| Englisch    | B2            |
| Italienisch | B1            |

## ◆ Auszeichnungen

**Vapiano Bester Betrieb**  
**Region Süd 2023**  
12/2023

Auszeichnung für beste  
Kostenkennzahlen,  
Gästebewertung und  
Mitarbeiterbindung

## ◆ Stärken

**Betriebsführung und P&L**  
Gesamtverantwortung für 3,2  
Mio. EUR Jahresumsatz mit  
Wareneinsatz 28% und  
Personalkosten 29%

## **Mitarbeiterbindung**

Fluktuation von 40% auf 20%  
reduziert plus 5 interne  
Beförderungen

## **Qualitätsorientierung**

Google-Rating von 3,9/5 auf  
4,5/5 über 1.240 Bewertungen  
gesteigert