

# Jonas Brommer-Pohl

## Schichtleiter Gastronomie

jonas.brommer@example.de

+49 711 8834 2210

Stuttgart, Deutschland

linkedin.com/in/jonasbrommer

## Profil

Schichtleiter Gastronomie mit 9 Jahren Erfahrung in Restaurant- und Hotelservice, davon 4 Jahre in der Schichtverantwortung für Service-Teams bis 12 Mitarbeitende. Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK plus AEVO Ausbilder-Eignung, sicher in Dienstplanung, Schichtorganisation, Kassensystem Vectron, Tagesabschluss, Wareneinsatz-Steuerung und Reklamationsmanagement. Erfahrung bei Block House und Lindner Hotels mit Beschwerdequote -18% und Kassendifferenz 0 als belastbare Grundlage für stellvertretende Restaurantleitung 2026.

## Berufserfahrung

### Schichtleiter Service

Lindner Hotel Stuttgart (Restaurant & Bar), Stuttgart, Deutschland  
06/2021 - heute

4-Sterne-Hotel der Lindner Hotels mit Restaurant, Bar und Bankettbetrieb

- Schichtleitung von bis zu 12 Servicekräften über Restaurant, Bar und Bankett mit Kassendifferenz 0
- Dienstplanung und Schichtdisposition mit Personalkostenquote bei 31% gehalten
- Reklamationsmanagement mit Beschwerdequote -18% durch proaktive Schichtübergaben
- Tagesabschluss und Kassenverantwortung mit Tagesumsätzen bis 9.500 EUR pro Schicht
- Einarbeitung und Anleitung von 8 neuen Servicekräften pro Jahr mit AEVO-Eignung

### Servicekraft / stellv. Schichtleiter

Block House Restaurantbetriebe Stuttgart, Stuttgart, Deutschland  
08/2016 - 05/2021

Steakhaus-Systemgastronomie mit standardisiertem Service-Konzept

- Tableservice und Empfehlungsverkauf mit Pro-Kopf-Umsatz Ø 40 EUR im Abendservice
- Stellvertretende Schichtleitung mit Kassenverantwortung und Tagesabschluss
- Einarbeitung neuer Servicekräfte und Aushilfen nach Filial-Standard

## Fähigkeiten

Schichtleitung und Teamkoordination

Dienstplanung

Kassensystem Vectron und Tagesabschluss

Reklamationsmanagement

Wareneinsatz-Steuerung

Einarbeitung (AEVO)

Allergenkennzeichnung LMIV

HACCP-Hygiene § 43 IfSG

## Zertifikate

Gesellenbrief  
Restaurantfachmann IHK  
Stuttgart (Note 2,0)

, 06/2016

AEVO Ausbilder-Eignung  
IHK

, 04/2021

Sachkundenachweis  
Allergenkennzeichnung  
nach LMIV

, 08/2016

## Ausbildung

---

### Ausbildung Restaurantfachmann IHK

Hotelfachschule Stuttgart (Kerschensteinerschule)

Stuttgart, Deutschland

08/2013 - 06/2016

Restaurantfachmann (3-jährige IHK-Ausbildung), 2,0

### Realschulabschluss

Wilhelms-Realschule Stuttgart, Stuttgart, Deutschland

08/2005 - 06/2013

Mittlerer Schulabschluss, GPA: 2,3

## Projekte

---

### Schichtübergabe-Optimierung Lindner Stuttgart

, 01/2023 - 04/2023

Neugestaltung der Schichtübergabe mit Checkliste, Beschwerdequote -18% und Übergabezeit von 30 auf 15 Minuten reduziert

## Stärken

---

### Führung und Schichtkoordination

Schichtleitung von bis zu 12 Servicekräften mit Kassendifferenz 0 über alle Schichten

### Konfliktlösung

Beschwerdequote -18% durch proaktive Schichtübergaben und Reklamationsmanagement

### Kostenbewusstsein

Personalkostenquote bei 31% durch vorausschauende Dienstplanung gehalten

## Hygieneschulung nach § 43 IfSG

, 08/2016

## Kassensystem-Schulung Vectron

, 03/2022

## Sprachen

---

Deutsch, Muttersprache

Englisch, B2

Italienisch, B1

## Auszeichnungen

---

### Lindner Hotels

### Schichtleiter des Jahres 2023 (Region Süd)

, 11/2023

Auszeichnung für beste Gästebewertung und 0 Kassendifferenz im Regionsvergleich