
Annika Mertens-Eichelmann

Koch / Schichtleitung Systemgastronomie

annika.mertens-eichelmann@example.de ♦ +49 221 7734 5561 ♦ Köln, Deutschland ♦

linkedin.com/in/annikamertenseichelmann ♦

Profil

Koch und Küchen-Schichtleitung in der Systemgastronomie mit Gesellenbrief Koch IHK Köln (Note 2,0) und Fachwirt Systemgastronomie IHK. 7 Jahre Erfahrung bei Vapiano SE und L'Osteria, verantwortet die Küchenschicht für 320 Couverts pro Service-Tag, hält die Wareneinsatzquote bei 28,6% und führt ein 8-köpfiges Küchenteam nach standardisierten Rezeptur- und HACCP-Vorgaben. Hygieneschulung § 43 IfSG und Allergenmanagement LMIV 2014.

Berufserfahrung

Küchen-Schichtleitung (Koch)

Vapiano SE, Filiale Köln-Schildergasse — Köln, Deutschland — 05/2021 - heute

Systemgastronomie-Küche mit offener Pasta- und Pizza-Station, 320 Couverts pro Service-Tag

- Führung der Küchenschicht mit 8 Mitarbeitenden über Pasta-, Pizza- und Antipasti-Station bei 320 Couverts pro Service-Tag
- Wareneinsatzquote nach Konzern-Rezeptur bei 28,6% und Foodcost-Monitoring mit SAP S/4HANA gehalten
- Standardisierte Rezeptur- und Portionierungsvorgaben über 100% der Gerichte mit Bon-Zeit Hauptgang Ø 9 Min umgesetzt
- Lebensmittelabfall durch Mise-en-place-Steuerung und Bedarfsprognose um 19% reduziert
- 0 kritische Beanstandungen in 6 Lebensmittelüberwachungs-Audits über 24 Monate und HACCP-Schulung des Teams durchgeführt

Koch / Stationsleitung

L'Osteria GmbH, Filiale Köln-Rudolfplatz — Köln, Deutschland — 08/2018 - 04/2021

Systemgastronomie-Küche mit Pizza- und Pasta-Schwerpunkt

- Pizza-Stationsleitung mit Steinofen-Betrieb bei bis zu 280 Couverts pro Service-Tag
- Einarbeitung von 6 neuen Küchen-Mitarbeitenden nach Konzern-Standard

Auszubildende Köchin (IHK)

Maritim Hotel Köln — Köln, Deutschland — 08/2015 - 07/2018

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 2,0

- Stationsrotation und IHK-Abschlussprüfung Note 2,0

Ausbildung

Geprüfte Fachwirtin Systemgastronomie IHK

IHK Köln

Fachwirt Systemgastronomie IHK

Köln, Deutschland

09/2021 - 06/2023

2,2

Gesellenbrief Köchin IHK

Berufskolleg Humboldtstraße Köln (Gastgewerbe)

Köchin (IHK)

Köln, Deutschland

08/2015 - 07/2018

GPA: 2,0

Projekte

Foodcost-Programm Region West

— 01/2024 - heute

Aufbau eines filialübergreifenden Mise-en-place- und Bedarfsprognose-Programms mit 19% Lebensmittelabfall-Reduktion

Fähigkeiten

Systemgastronomie- Küchenprozesse	—	Rezeptur- & Portionierungs- Standards	—	Foodcost & Wareneinsatz (SAP S/4HANA)	—	Schicht- & Teamleitung Küche
Mise en place & Bedarfsprognose	—	HACCP & Hygiene § 43 IfSG	—	Steinofen- & Pasta-Station	—	Allergenmanagement LMIV 2014

Zertifikate

Geprüfte Fachwirtin Systemgastronomie IHK Köln

06/2023

Gesellenbrief Köchin IHK Köln (Note 2,0)

07/2018

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

08/2015

Allergenmanagement nach LMIV 2014

09/2019

Sprachen

Deutsch — Muttersprache

Englisch — B1

Italienisch — A2

Auszeichnungen

Beste Filial-Küchenkennzahlen Region West Vapiano
2024

09/2024

Interne Auszeichnung für Wareneinsatz- und Abfall-Kennzahlen in der
Region West

Stärken

Prozessdisziplin & Standardtreue

Setze standardisierte Rezeptur- und Portionierungsvorgaben über 100%
der Gerichte mit Bon-Zeit Hauptgang Ø 9 Min um

Schichtleitung & Teamführung

Führe ein 8-köpfiges Küchenteam und arbeite neue Mitarbeitende nach
Konzern-Standard ein

Kostendisziplin im Hochvolumen

Halte die Wareneinsatzquote bei 28,6% bei 320 Couverts pro Service-
Tag und reduzierte Abfall um 19%