

Frederik Wieshofer-Brunner

Küchenchef (Chef de Cuisine)

✉ frederik.wieshofer-brunner@example.de

☎ +49 30 4471 8823

📍 Berlin, Deutschland

🌐 frederik-wieshofer.de

👤 linkedin.com/in/frederikwieshoferbrunner

📷 instagram.com/frederik.kuechenchef

Profil

Küchenchef mit Geprüfter Küchenmeister IHK und 14 Jahren Küchenerfahrung in der Kempinski- und Steigenberger-Hotellerie. Führt eine 18-köpfige Brigade über 4 F&B-Outlets im Hotel Adlon Kempinski Berlin, verantwortet 5,1 Mio. EUR F&B-Umsatz, hält Wareneinsatz bei 28,4%, Gault&Millau 15 Punkte gehalten und 240 Bankettveranstaltungen pro Jahr bis 600 Gäste. AEVO-Ausbildereignung, HACCP-Auditor IHK und Fachwirt Gastgewerbe IHK.

Berufserfahrung

Küchenchef (Chef de Cuisine) 04/2020 - heute

Hotel Adlon Kempinski Berlin Berlin, Deutschland

Operative Küchenleitung über 4 F&B-Outlets und Bankett bis 600 Gäste, 5,1 Mio. EUR F&B-Umsatz

- Operative Führung einer 18-köpfigen Brigade über 4 F&B-Outlets bei 240 Couverts pro Service plus Bankett bis 600 Gäste
- Wareneinsatz mit MICROS-Fidelio Suite8 bei 28,4% und Personalkosten bei 30,6% über das Geschäftsjahr 2025 gehalten
- Gault&Millau 15 Punkte über drei aufeinanderfolgende Ausgaben gehalten und Speisekarte vierteljährlich neu konzipiert
- 240 Bankettveranstaltungen pro Jahr mit 60 bis 600 Gästen und 1,4 Mio. EUR Bankettumsatz koordiniert
- 0 kritische Beanstandungen in 8 Berliner Lebensmittelüberwachungs-Audits über 36 Monate, IFS Food Standard 7 zertifiziert

Sous-Chef 08/2015 - 03/2020

Kempinski Hotel Bristol Berlin Berlin, Deutschland

5-Sterne-Hotelküche mit Bankett und À-la-carte unter dem Küchenchef

- Brigade-Führung mit 12 Köchen bei 180 Couverts pro Service und Küchenchef-Vertretung an 100 Service-Tagen
- Wareneinkauf 64.000 EUR/Monat und Wareneinsatz bei 28,8% gehalten

Fähigkeiten

Brigade-Führung (18 Personen)

Wareneinsatz-Steuerung (MICROS Suite8)

Speisekartengestaltung & Menü-Engineering

Bankett-Organisation bis 600 Gäste

Saucenküche & moderne Garmethoden

HACCP-Auditor IHK & IFS Food 7

F&B-Budget-Planung & Foodcost

Brigade-Ausbildung & AEVO

Sprachen

Deutsch Muttersprache

Englisch B2

Französisch B1

Stärken

Brigade-Führung in der Luxushotellerie

Führe eine 18-köpfige Brigade über 4 F&B-Outlets mit strukturiertem AEVO-Ausbildungsprogramm und stabiler Retention

Chef de Partie & Commis

08/2011 - 07/2015

Steigenberger Hotel Berlin

Berlin, Deutschland

Stationsarbeit nach 3-jähriger IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 1,8

- Saucier- und Entremetier-Stationsführung sowie Commis-Stationsarbeit

Kostendisziplin & F&B-Verantwortung

Senkte die Wareneinsatzquote durch Menü-Engineering von 30% auf 28,4% bei 5,1 Mio. EUR F&B-Umsatz

Ausbildung

Geprüfter Küchenmeister IHK

09/2017 - 06/2019

IHK Berlin

Berlin, Deutschland

Küchenmeister IHK

1,5

Speisekarten-Kreativität

Konzipiere die Speisekarte vierteljährlich neu und habe Gault&Millau 15 Punkte über drei Ausgaben gehalten

Gesellenbrief Koch IHK

08/2008 - 07/2011

Brillat-Savarin-Schule Berlin (OSZ Gastgewerbe) Berlin, Deutschland

Koch (IHK)

GPA: 1,8

Projekte

Speisekarten-Neukonzeption Adlon F&B 2026

01/2024 - heute

Neukonzeption der Speisekarten über 4 Outlets mit Menü-Engineering, Wareneinsatzquote von 30% auf 28,4% gesenkt

Zertifikate

Geprüfter Küchenmeister IHK Berlin

06/2019

Gesellenbrief Koch IHK Berlin (Note 1,8)

07/2011

Fachwirt im Gastgewerbe IHK

03/2021

HACCP-Auditor IHK

11/2020

AEVO Ausbildereignung IHK

06/2019

Auszeichnungen

Gault&Millau 15 Punkte 2025

11/2024

Gault&Millau Deutschland Bewertung für die Küchenleitung im Hotel Adlon Kempinski Berlin

Küchenchef des Jahres Kempinski Hotels DACH 2023

10/2023

Interne Konzern-Auszeichnung der Kempinski-Gruppe für Küchenleitung und F&B-Ergebnisse