

Christian Kress

Küchenchef Hotel-F&B

christian.kress@example.de +49 69 5421 8819 Frankfurt, Deutschland christiankress.de

linkedin.com/in/christiankress instagram.com/kress.kueche

Profil

Küchenchef Hotel-F&B mit Geprüfter Küchenmeister IHK und B.A. Hotel- und Restaurantmanagement (Hochschule Heilbronn) sowie 11 Jahren Küchen-Erfahrung im Marriott Hotel Frankfurt und Hyatt Regency München. Verantwortet 24-köpfige Brigade über 4 F&B-Outlets bei 5,4 Mio. EUR Jahresumsatz mit 28,6% Wareneinsatz.

Berufserfahrung

Küchenchef 04/2022 - heute
Marriott Hotel Frankfurt Frankfurt, Deutschland

5-Sterne-Business-Hotel mit 588 Zimmern, 4 F&B-Outlets und 5,4 Mio. EUR Jahresumsatz

- Operative Führung einer 24-köpfigen Brigade über 4 F&B-Outlets (À-la-carte, Bankett, Frühstück, Lobby Bar) mit 320 Couverts pro Service-Tag
- Wareneinsatz mit Opera PMS und MICROS Suite8 bei 28,6% gehalten, Personalkosten bei 31,2% über das Geschäftsjahr 2025
- Bankettverantwortung für 240 Veranstaltungen pro Jahr mit 80 bis 850 Gästen und 1,8 Mio. EUR Bankettumsatz
- Reduktion Lebensmittelabfall um 28% über Apetito-Manager-Wiegeprogramm, jährliche Einsparung 84.000 EUR
- IFS-Food-Audit-Score 96% über 3 aufeinanderfolgende Quartale und 0 kritische Beanstandungen in 5 Frankfurter Lebensmittelüberwachungs-Audits

Sous-Chef 01/2018 - 03/2022
Hyatt Regency München München, Deutschland

5-Sterne-Hotel mit 4 F&B-Outlets und Park-Hyatt-Conference-Center

- Stellvertretung des Küchenchefs an 110 Service-Tagen pro Jahr und Wareneinsatz 92.000 EUR/Monat
- Brigade-Anleitung von 16 Köchen und 4 Auszubildenden über 5 Stationen
- Mitarbeit am Konzept für den Relaunch des Hyatt-A-la-carte-Restaurants 2021 mit 22% Umsatzsteigerung

Chef de Partie 08/2014 - 12/2017
Doubletree by Hilton Frankfurt Frankfurt, Deutschland

Bankett- und À-la-carte-Brigade

- Bankettposten mit 4 Commis und 1.200 Couverts pro Veranstaltungstag
- Wareneinsatz 28% bei Bankett-Umsatz von 1,1 Mio. EUR pro Jahr

Ausbildung

B.A. Hotel- und Restaurantmanagement 09/2018 - 06/2021
Hochschule Heilbronn (Tourism) Heilbronn, Deutschland

Hotel- und Restaurantmanagement 1,9

Fähigkeiten

Hotel-F&B-Management (4 Outlets)
Brigade-Führung (24 Personen)
Wareneinsatz (Opera PMS, MICROS Suite8)
Bankett-Operations & Catering
Apetito Manager Reporting
HACCP-Auditor & IFS Food 7
Allergenmanagement
Personalplanung & Wareneinkauf (92k/Mon)

Zertifikate

B.A. Hotel- und Restaurantmanagement
Hochschule Heilbronn
06/2021

Geprüfter Küchenmeister
IHK Frankfurt
06/2017

Gesellenbrief Koch IHK
Altötting
07/2014

HACCP-Auditor IHK 09/2022

F&B-Manager IHK 03/2024

Geprüfter Küchenmeister IHK
IHK Frankfurt
Küchenmeister IHK

09/2015 - 06/2017
Frankfurt, Deutschland
1,7

Banketts-Chef IHK-
Zertifikat
08/2024

Gesellenbrief Koch IHK
Bayerische Hotelfachschule Altötting
Koch (IHK)

08/2011 - 07/2014
Altötting, Deutschland
GPA: 1,8

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B1

Projekte

Marriott Bankett-Effizienz 2024

06/2024 - 11/2024

Restrukturierung der Bankett-Mise-en-place mit Apetito Manager, Personalkosten pro Veranstaltung um 14% gesenkt und Vorbereitungszeit pro 100 Gäste von 320 auf 240 Minuten reduziert

Stärken

Hotel-F&B-Führung

Steuere eine 24-köpfige Brigade über 4 F&B-Outlets bei 5,4 Mio. EUR Jahresumsatz mit 28,6% Wareneinsatz über das Geschäftsjahr 2025

Mitarbeiterführung & Retention

Halte Brigade-Retention bei 86% über 12 Monate und habe 5 Köche in 3 Jahren zur Sous-Chef-Position entwickelt

Stressresistenz im Bankett-Service

Verantworte 240 Bankettveranstaltungen pro Jahr mit bis zu 850 Gästen ohne kritische Send-Backs und 96% IFS-Food-Audit-Score