

# Andreas Bachsteiger-Stadelhofer

GEPRÜFTER KÜCHENMEISTER IHK / KÜCHENLEITUNG

@ andreas.bachsteiger-stadelhofer@example.de | ☎ +49 89 6638 1142 | 🏠 München, Deutschland  
🌐 andreas-bachsteiger.de | 👤 linkedin.com/in/andreasbachsteigerstadelhofer |  
📷 instagram.com/bachsteiger.kuechenmeister

## PROFIL

Geprüfter Küchenmeister IHK mit AEVO-Ausbildereignung und 16 Jahren Küchenerfahrung in der gehobenen Hotellerie und Sterneküche. Verantwortet als Küchenleitung im Hotel Bayerischer Hof München eine 22-köpfige Brigade über 5 F&B-Outlets, 6,4 Mio. EUR F&B-Umsatz und die betriebliche Ausbildung von 8 Auszubildenden. Hält Wareneinsatz bei 28,2%, senkte Foodcost durch Menü-Engineering und verantwortet HACCP-, IFS-Food- und Allergenmanagement-Systeme.

## BERUFSERFAHRUNG

**Küchenleitung / Geprüfter Küchenmeister IHK** 03/2019 - heute  
Hotel Bayerischer Hof München München, Deutschland

Küchenleitung über 5 F&B-Outlets und Bankett bis 700 Gäste, 6,4 Mio. EUR F&B-Umsatz und betriebliche Ausbildung

- Leitung einer 22-köpfigen Brigade über 5 F&B-Outlets bei 280 Couverts pro Service plus Bankett bis 700 Gäste
- Wareneinsatz mit MICROS-Fidelio Suite8 bei 28,2% und Personalkosten bei 30,8% über das Geschäftsjahr 2025 gehalten
- Verantwortung für betriebliche Ausbildung von 8 Auszubildenden als Ausbildungsbeauftragter (AEVO) mit 100% Bestehensquote
- Foodcost durch Menü-Engineering und Wareneinsatz-Programm von 30,4% auf 28,2% gesenkt (Einsparung 168.000 EUR/Jahr)
- Betrieb des HACCP-, IFS-Food-Standard-7- und Allergenmanagement-Systems mit 0 kritischen Beanstandungen über 36 Monate

**Küchenchef** 08/2013 - 02/2019  
Steigenberger Hotel München München, Deutschland

Operative Küchenleitung im 5-Sterne-Hotel mit Bankett und À-la-carte

- Brigade-Führung mit 16 Köchen bei 220 Couverts pro Service und 4,8 Mio. EUR F&B-Umsatz
- Speisekartengestaltung, Bankett-Organisation und Wareneinsatz bei 28,6% gehalten

**Sous-Chef & Chef de Partie** 08/2008 - 07/2013  
Tantris München (2 Michelin Sterne) München, Deutschland

Sterneküche, Stationsführung und stellvertretende Küchenleitung

- Saucier-Stationsführung und später Sous-Chef-Verantwortung in der Münchner Sterneküche

## PROJEKTE

**Foodcost- & Ausbildungsprogramm Bayerischer Hof** 01/2024 - heute

Aufbau eines kombinierten Menü-Engineering- und AEVO-Ausbildungsprogramms mit 168.000 EUR Jahres-Einsparung und 100% Azubi-Bestehensquote

## AUSBILDUNG

**Geprüfter Küchenmeister IHK** 09/2014 - 06/2016  
IHK für München und Oberbayern München, Deutschland  
Küchenmeister IHK 1,4

## FÄHIGKEITEN

---

Brigade-Führung (22 Personen)   Wareneinsatz & Foodcost (MICROS Suite8)  
Menü-Engineering & Speisekartengestaltung   Betriebliche Ausbildung (AEVO)  
HACCP-Auditor IHK & IFS Food 7   Bankett-Organisation bis 700 Gäste  
F&B-Budget- & Personalplanung   Wareneinkauf & Lieferantenmanagement

## ZERTIFIKATE

---

Geprüfter Küchenmeister IHK München 06/2016

Gesellenbrief Koch IHK München (Note 1,6) 07/2008

AEVO Ausbildereignung IHK 06/2016

HACCP-Auditor IHK 11/2018

Fachwirt im Gastgewerbe IHK 03/2020

## SPRACHEN

---

Deutsch Muttersprache

Englisch B2

Französisch B1

Italienisch A2

## AUSZEICHNUNGEN

---

Ausbildungsbetrieb des Jahres Gastgewerbe Oberbayern 2024 10/2024

Auszeichnung der IHK für München und Oberbayern für herausragende betriebliche Koch-Ausbildung

Küchenmeister-Ehrenpreis Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband 2023 11/2023

Auszeichnung des DEHOGA Bayern für Verdienste in Küchenleitung und Ausbildung

## STÄRKEN

---

**Küchenleitung & Brigade-Führung**  
Leite eine 22-köpfige Brigade über 5 F&B-Outlets bei 6,4 Mio. EUR F&B-Umsatz mit stabiler Retention

**Betriebliche Ausbildung (AEVO)**  
Verantworte als Ausbildungsbeauftragter die Koch-Ausbildung von 8 Auszubildenden mit 100% Bestehensquote

## Kostendisziplin durch Menü-Engineering

Senkte Foodcost von 30,4% auf 28,2% und erzielte 168.000 EUR Jahres-Einsparung durch Menü-Engineering