

KARSTEN LEHN

PRIVATKOCH & FAMILIENKOCH

CONTACT

✉ karsten.lehn@example.de

☎ +49 7531 9241 8270

🏠 Konstanz, Deutschland

🌐 karstenlehn.de

👤 linkedin.com/in/karstenlehn

📧 lehn-private-cuisine.de

AUSBILDUNG

Geprüfter Küchenmeister IHK

09/2015 - 06/2017

IHK Schwarzwald-Baar-
Heuberg

Villingen-Schwenningen,
Deutschland

Küchenmeister IHK 1,6

Gesellenbrief Koch IHK

08/2011 - 07/2014

Berufsschule Stuttgart Hotel
& Gaststätten

Stuttgart, Deutschland

Koch (IHK) GPA: 1,5

FÄHIGKEITEN

- Premium-Privatküche & Bespoke-Menüs
- Klassische Sterneküchen-Technik
- Allergen- und Diät-Küche
- Premium-Lieferanten-Mgmt (18 Erzeuger)
- Wein-Pairing-Beratung
- Reise- und Charter-Yacht-Service
- HACCP-Auditor IHK
- Diskretion & Kundenbetreuung

PROFIL

Privatkoch mit Geprüfter Küchenmeister IHK und 10 Jahren Sterneküchen-Erfahrung im Restaurant Schwarzwaldstube Tonbach (3 Sterne) und Hotel Sacher Wien. Verantwortet 6 Familienhaushalte am Bodensee mit 8 bis 22 Gästen pro Service, hält 24% Wareneinsatz auf Premium-Niveau und ist Allergenmanager IFS Food.

BERUFSERFAHRUNG

Privatkoch 01/2022 - heute

Selbstständig (DACH-Familienhaushalte am Bodensee)

Konstanz, Deutschland

Privatkoch für 6 Familienhaushalte und 4 wiederkehrende Charter-Yachten am Bodensee

- Wöchentliche Menü-Planung und Service für 6 Familienhaushalte mit 8 bis 22 Gästen pro Service und durchschnittlich 92 Service-Tagen pro Jahr und Familie
- Wareneinsatz mit Gastronovi Office bei 24% gehalten und Premium-Lieferanten-Netzwerk mit 18 regionalen Erzeugern
- Konzept und Service von 4 Charter-Yachten-Events pro Jahr mit 14 bis 22 Gästen und 6-gängigen Degustationsmenüs
- Verantwortung für Allergenmanagement bei 9 verschiedenen Allergen- und Diät-Profilen mit 100% Compliance über 36 Monate
- Aufbau eines Stammkunden-Netzwerks mit 100% Wiederbuchungsquote über 18 Monate

Sous-Chef 08/2018 - 12/2021

Restaurant Schwarzwaldstube Tonbach (3 Michelin Sterne)

Baiersbronn, Deutschland

Klassisch-französische 3-Sterne-Sterneküche unter Torsten Michel

- Brigade-Anleitung mit 12 Köchen unter Torsten Michel bei 60 Couverts pro Service und 9-gängigem Degustationsmenü
- Vertretung des Küchenchefs an 95 Service-Tagen pro Jahr inklusive Wareneinkauf 58.000 EUR/Monat
- Wareneinsatz an der Brigade bei 27,8% gehalten

Chef de Partie 08/2014 - 07/2018

Hotel Sacher Wien

Wien, Österreich

Sterne-Restaurant Anna Sacher im Hotel Sacher Wien

- Saucier-Station mit 3 Commis bei 80 Couverts pro Service

ZERTIFIKATE

Geprüfter Küchenmeister
IHK

06/2017

Gesellenbrief Koch IHK
Stuttgart

07/2014

HACCP-Auditor IHK

10/2020

Allergenmanager IFS
Food

03/2023

Sommelier IHK
Aufbaustufe

11/2023

SPRACHEN

Deutsch Muttersprache

Englisch C1

Französisch B2

Italienisch B1

STÄRKEN

Diskretion &
Kundenbetreuung

Halte 100%

Wiederbuchungsquote über 18
Monate über 6 Premium-Haushalte
am Bodensee mit individueller
Menü-Adaption

Kreativität bei Allergen-
Menüs

Verwalte 9 verschiedene Allergen-
und Diät-Profile in Familien mit
100% Compliance über 36 Monate

PROJEKTE

Bodensee-Sommer-Charter 2024

06/2024 - 09/2024

Privatkoch für 14 Charter-Yacht-Events am Bodensee mit 18 Gästen pro Event und
6-gängigem Menü, 100% Wiederbuchungsquote und 4,9/5 Bewertungen

Stressresistenz im Solo-Service

Führe allein 6-gängige Menüs für bis zu 22 Gäste auf einer Charter-Yacht ohne Brigade und mit 4,9/5 Kundenbewertung
