

# Frederik Wieshofer-Brunner

RESTAURANT-SUPERVISOR / STELLV. RESTAURANTLEITER

frederik.wieshofer@example.de +49 69 7741 3380 Frankfurt am Main, Deutschland  
linkedin.com/in/frederikwieshofer

## PROFIL

Restaurant-Supervisor und stellvertretender Restaurantleiter mit 11 Jahren Gastronomie-Erfahrung, davon 5 Jahre in der Supervision von Service-Teams bis 18 Mitarbeitende. Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK plus AEVO Ausbilder-Eignung, sicher in Dienstplanung, Wareneinsatz- und Foodcost-Steuerung, Kassensystem Micros, Reklamationsmanagement und Service-Standards. Erfahrung in Hilton Deutschland und L'Osteria mit Pro-Kopf-Umsatz Ø 46 EUR, Wareneinsatz 27,5% und Bewertung 4,7/5 als belastbare Grundlage für die Restaurantleitung 2026.

## BERUFSERFAHRUNG

### Restaurant-Supervisor / stellv. Restaurantleiter

Hilton Frankfurt City Centre (Restaurant & Bar) • Frankfurt am Main, Deutschland • 05/2021 - heute  
Internationales Hotel der Hilton-Gruppe mit Restaurant, Bar und Bankettbetrieb

- Supervision von bis zu 18 Servicekräften über Restaurant, Bar und Roomservice mit Bewertung 4,7/5
- Pro-Kopf-Umsatz Ø 46 EUR durch strukturierten Empfehlungsverkauf und Karten-Re-Engineering
- Wareneinsatz bei 27,5% und Personalkosten bei 30% durch Disposition und Foodcost-Monitoring gehalten
- Dienstplanung, Schichtübergaben und Reklamationsmanagement mit Beschwerdequote -16%
- Einarbeitung und Schulung von 10 Servicekräften pro Jahr mit AEVO-Eignung und 2 internen Beförderungen

### Servicekraft / Schichtleiter

L'Osteria GmbH - Filiale Frankfurt • Frankfurt am Main, Deutschland • 08/2014 - 04/2021  
Italienische Systemgastronomie mit hohem Tagesdurchsatz und 180 Sitzplätzen

- Schichtleitung und Service mit Pro-Kopf-Umsatz Ø 34 EUR und konsequenter Standard-Umsetzung
- Kassenverantwortung, Tagesabschluss und Wareneinsatz-Kontrolle nach Filial-Standard
- Einarbeitung neuer Servicekräfte und Aushilfen mit strukturiertem Onboarding

## AUSBILDUNG

### Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK

IHK-Akademie Rhein-Main • Frankfurt am Main, Deutschland • 09/2018 - 06/2020  
Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe (IHK-Aufstiegsfortbildung) • 1,9

### Ausbildung Restaurantfachmann IHK

Georg-Kerschensteiner-Schule Frankfurt • Frankfurt am Main, Deutschland • 08/2011 - 06/2014  
Restaurantfachmann (3-jährige IHK-Ausbildung) • GPA: 2,1

## FÄHIGKEITEN

Service-Supervision und Teamführung	•	Dienstplanung	•	Wareneinsatz- und Foodcost-Steuerung	•	Kassensystem Micros und Tagesabschluss	•	Reklamationsmanagement
Empfehlung und Verkauf	•	Einarbeitung und Schulung (AEVO)	•	HACCP und LMIV-Allergene				

## PROJEKTE

### Karten-Re-Engineering Hilton Frankfurt

• 02/2023 - 06/2023

Neugestaltung der Restaurant- und Barkarte mit Fokus auf margenstarke Empfehlungen, Pro-Kopf-Umsatz von Ø 41 auf Ø 46 EUR gesteigert

## ZERTIFIKATE

### Geprüfter Fachwirt im Gastgewerbe IHK (Note 1,9)

- 06/2020

### Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK Frankfurt (Note 2,1)

- 06/2014

### AEVO Ausbilder-Eignung IHK

- 03/2021

### Sachkundenachweis Allergenkennzeichnung nach LMIV

- 08/2014

### Hygieneschulung nach § 43 IfSG

- 08/2014

## SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Englisch • B2

Italienisch • B1

## AUSZEICHNUNGEN

### Hilton Deutschland Supervisor des Jahres 2023 (Region Mitte)

- 11/2023

Auszeichnung für beste Gästebewertung und Kostenkennzahlen im Regionsvergleich

## STÄRKEN

### Führung und Supervision

Supervision von bis zu 18 Servicekräften mit Bewertung 4,7/5 und 2 internen Beförderungen

### Kostensteuerung

Wareneinsatz bei 27,5% und Personalkosten bei 30% durch Disposition und Monitoring gehalten

### Verkaufsorientierung

Pro-Kopf-Umsatz von Ø 41 auf Ø 46 EUR durch Karten-Re-Engineering gesteigert