

Sven Engelhardt

Restaurantleiter Sternegastronomie

✉ sven.engelhardt@example.de
☎ +49 30 7421 4419
📍 Berlin, Deutschland
🌐 svenengelhardt.de
📄 linkedin.com/in/svenengelhardt
📄 engelhardt-hospitality.de

Profil

Restaurantleiter mit Hotel- und Gaststättenfachwirt IHK und Restaurantfachmann IHK Aufbau sowie 12 Jahren Erfahrung im Restaurant Tim Raue Berlin (2 Michelin Sterne) und Hotel Adlon Kempinski. Verantwortet eine 18-köpfige Service-Mannschaft bei 220 Couverts pro Service, hält Umsatz pro Sitzplatz bei 312 EUR und ist Berliner Meisterköche-Award-Träger Service 2024.

Berufserfahrung

Restaurantleiter

07/2021 - heute

Restaurant Tim Raue Berlin (2 Michelin Sterne) Berlin, Deutschland

Asia-Fine-Dining-Konzept mit 50 Sitzplätzen, 8-gängigem Signature-Menü und 2,8 Mio. EUR Jahresumsatz

- Führung einer 18-köpfigen Service-Mannschaft (Maitre d'Hôtel, 4 Chef de Rang, 8 Demi-Chef, 4 Commis) bei 220 Couverts pro Service-Woche
- Umsatz pro Sitzplatz von 264 EUR auf 312 EUR gesteigert (+18%) durch Sommelier-Pairing-Programm und Karten-Engineering
- Vertretung der Restaurant-Direktion an 120 Service-Tagen pro Jahr inklusive Reservierungs- und Yield-Management mit OpenTable + MICROS
- Service-Mannschaft-Retention bei 87% über 12 Monate durch strukturiertes Onboarding und Sommelier-Schulungen
- Pre-Booking-Quote 96% über 24 Monate und Tripadvisor-Rating 4,9/5 über 1.840 Bewertungen

Stellvertretender Restaurantleiter

08/2017 - 06/2021

Lorenz Adlon Esszimmer Berlin (2 Michelin Sterne)

Berlin, Deutschland

Sternegastronomie im Hotel Adlon Kempinski mit 7-gängigem Degustationsmenü

- Service-Anleitung von 14 Mitarbeitenden bei 95 Couverts pro Service
- Sommelier-Pairing-Programm mit 12 Glas-Optionen pro Menü, Wein-Attach-Rate von 68% auf 84% gesteigert

Chef de Rang

08/2013 - 07/2017

Hotel Bayerischer Hof München

München, Deutschland

Service im Restaurant atelier 3 Sterne und garden

- Service an 6 Tischen pro Schicht bei 120 Couverts pro Service über 5 Service-Tage

Fähigkeiten

Service-Führung (18 Personen)

Sommelier-Pairing & Wein-Service

Yield- & Reservierungs-Management

Karten-Engineering & Karten-Strategie

OpenTable & MICROS-Fidelio Suite8

Gastronovi Office & vectron POS

Gastronomie-Englisch

Brigade-Onboarding & Schulung

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B2
Italienisch	B1

Stärken

Service-Führung in Sternegastronomie

Führe eine 18-köpfige Service-Mannschaft mit 87% 12-Monats-Retention und habe 4 Chef de Rang zur stellvertretenden Restaurantleitung entwickelt

Kreativität bei Sommelier-Pairings

Steigere die Wein-Attach-Rate von 74% auf 92% und den Umsatz pro Sitzplatz um 48 EUR durch 14-Glas-Pairing-Programm

Ausbildung

Hotel- und Gaststättenfachwirt IHK	09/2018 - 06/2020
IHK Berlin	Berlin, Deutschland
Hotel- und Gaststättenfachwirt IHK	1,7

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK	08/2010 - 07/2013
Bayerische Hotelfachschule Altötting	Altötting, Deutschland
Restaurantfachmann (IHK)	GPA: 1,8

Projekte

Tim Raue Sommelier-Programm 2024	01/2024 - 09/2024
Aufbau eines 14-Glas-Sommelier-Pairings, Wein-Attach-Rate von 74% auf 92% gesteigert und Umsatz pro Sitzplatz um 48 EUR erhöht (+18%)	

Zertifikate

Hotel- und Gaststättenfachwirt IHK Berlin	06/2020
---	---------

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK Altötting	07/2013
--	---------

Sommelier IHK Aufbaustufe	11/2022
---------------------------	---------

F&B-Manager IHK	03/2024
-----------------	---------

Court of Master Sommeliers Level 1 (Introductory)	06/2024
---	---------

Stressresistenz im Service

Verantwortete 220 Couverts pro Service-Woche über 8 Gänge ohne Service-Fehler und Tripadvisor-Rating 4,9/5

Auszeichnungen

Berliner Meisterköche 2024: Restaurant-Service des Jahres

10/2024

Auszeichnung der Initiative Berliner Meisterköche 2024 für herausragende Service-Leistung