

Konstantin Mezcal-Holzweissig

SENIOR BARKEEPER

@ konstantin.holzweissig@example.de | ☎ +49 30 4488 2289 | 🏠 Berlin, Deutschland
🌐 | 🌐 linkedin.com/in/konstantin-holzweissig | 📧

PROFIL

Senior-Barkeeper mit 9 Jahren in Berliner Cocktailbar-Spitze: Buck and Breck Mitte, Becketts Kopf und Lebensstern. World's 50 Best Bars Listung 2023 (Buck and Breck Top 80) als Lead Bartender. Diageo World Class DACH Finalist 2022 und Mixology Bar Awards Bartender of the Year DACH Top-5-Nominierung 2024. Suche Head-Bartender-Rolle in Berlin oder Wien mit Karten-Autoritaet.

BERUFSERFAHRUNG

Senior Bartender / Lead Bar 06/2021 - heute
Buck and Breck Berlin Mitte Berlin, Deutschland

Speakeasy mit 30 Sitzplaetzen, World's 50 Best Bars Listung 2023 Top 80

- Karten-Lead Sommerkarte 2024 mit 11 von 16 Eigenrezepten, +24 % Q2-Bar-Umsatz
- Diageo World Class DACH Finalist 2022 mit Drink Mitte 1788 (Mezcal-Tonka-Pampelmuse)
- Personalfuehrung 4 Junior-Barkeeper, 100 % Quartals-Retention 2023 und 2024
- BarConvent Berlin 2023 Speaker zu Fat-Wash- und Clarification-Techniken vor 220 Branchengaesten
- Average Bar-Umsatz EUR 3.420 pro Schicht und Cocktail-Karte mit Bruttomarge 78 %

Senior Bartender 08/2018 - 05/2021
Becketts Kopf Berlin Berlin, Deutschland

Klassische Cocktailbar mit Listung Mixology Bar Awards Top 50 Berlin und 38 Sitzplaetzen

- Stationsleitung Abend-Schicht mit Average 110 Cocktails pro Schicht und Ticket-Time 2:30
- Schulung 6 Restaurantfach-Azubis im IBA-Klassiker-Programm und Free-Pour-Drills
- Beitrag von 8 Eigenkreationen ueber 3 Jahre auf die Saisonkarten, davon 2 Stammkarten-Drinks

Barkeeper 07/2016 - 07/2018
Lebensstern Berlin Berlin, Deutschland

Cocktailbar im Kunstlerhaus, Listung Mixology Top 50 Berlin

- Mise-en-place und Bar-Karte fuer 95 Sitzplaetze mit Schwerpunkt klassische italienische Aperitivo-Kultur
- Bacardi Legacy DACH Vorrunde 2018 Top 24 mit Drink Lebensstern Splash

PROJEKTE

Buck and Breck Mitte Sommerkarte 2024 01/2024 - 06/2024

Karten-Lead 16 Drinks, davon 11 Eigenrezepte mit Fat-Wash- und Clarification-Techniken, +24 % Bar-Umsatz Q2

AUSBILDUNG

Ausbildung Restaurantfachmann IHK (3J) 09/2013 - 06/2016
Berufsschule fuer Hotel- und Gaststaettenberufe Berlin Berlin, Deutschland
Restaurantfach Bar-Schwerpunkt GPA: 1,5

FÄHIGKEITEN

Klassische & moderne Mixologie Karten-Engineering & Cost-Control Free-Pour 2 ml Toleranz
Fat-Wash, Clarification, Centrifuge Sous-Vide / Rotovap Basics
POS Lightspeed + Backbar Inventory Wettbewerbs-Speaker (Diageo + Bacardi)
Mentoring & Personalfuehrung

ZERTIFIKATE

Mixology Bar Awards Bartender of the Year DACH Top-5-Nominierung 2024 05/2023

Diageo World Class DACH Finalist 2022 09/2022

BarConvent Berlin BCB Academy Diploma Cocktailtechnik 06/2021

WSET Spirits Level 3 Award 11/2020

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C2
Spanisch	B2
Italienisch	B1

AUSZEICHNUNGEN

Mixology Bar Awards Bartender of the Year DACH Nominierung 10/2024
Mixology Magazin
Top-5-Nominierung im DACH-Raum fuer Bartender of the Year 2024

STÄRKEN

Karten-Autoritaet

11 von 16 Drinks der aktuellen Buck-and-Breck-Karte aus eigener Feder mit +24 % Q2-Umsatz

Wettbewerbsstaerke

Diageo World Class DACH Finalist 2022 und Mixology Bartender of the Year DACH Top-5-Nominierung 2024

Brigade-Fuehrung

Disziplinarische Fuehrung 4 Junior-Barkeeper bei Buck and Breck, 100 % Quartals-Retention 2023 und 2024