

Yasemin Korkmaz-Reuther

Servicekraft Gastronomie (Service-Allrounder)

Servicekraft mit 6 Jahren Erfahrung in Restaurant- und Eventgastronomie, als Quereinsteigerin aus dem Einzelhandel ins Gastgewerbe gewechselt und zur Service-Allrounderin entwickelt. Sicher in Tableservice, Getränke- und Empfehlungsverkauf, Reklamationsmanagement und Kassensystem Vectron über bis zu 6 Tische gleichzeitig. IHK-Teilqualifikation Gastronomieservice, Jugendschutz- und Ausschankschulung sowie Hygiene § 43 IfSG als belastbare Grundlage für die nächste Stufe in der Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie 2026.

✉ yasemin.korkmaz@example.de
☎ +49 221 4471 8820
📍 Köln, Deutschland
🌐 [linkedin.com/in/yaseminkorkmaz](https://www.linkedin.com/in/yaseminkorkmaz)

Berufserfahrung

Servicekraft / Service-Allrounderin

L'Osteria Köln-Ehrenfeld • Köln, Deutschland • 03/2021 - heute

Italienisches Restaurant der L'Osteria-Gruppe mit 180 Sitzplätzen und hohem Tagesdurchsatz

- Eigenverantwortliche Service-Section mit 6 Tischen / 28 Sitzplätzen bei Pro-Kopf-Umsatz Ø 32 EUR im Abendservice
- Getränke- und Empfehlungsverkauf mit Wein- und Aperitif-Attach-Rate von 41% auf 54% gesteigert
- Reklamationsmanagement mit Beschwerdequote von -22% durch proaktive Tischbetreuung
- Kassensystem Vectron sicher bedient, Tagesabschluss mit 0 Kassendifferenz über 14 Monate
- Einarbeitung von 5 neuen Servicekräften und Aushilfen mit strukturiertem Einarbeitungsplan

Servicekraft

Vapiano SE - Filiale Köln Neumarkt • Köln, Deutschland

06/2019 - 02/2021

Systemgastronomie mit Frontcooking-Konzept und hohem Mittagsdurchsatz

- Service an Frontcooking-Stationen mit bis zu 220 Gästen im Mittagsservice
- Kassensystem und bargeldlose Zahlung mit Tagesumsatz bis 4.800 EUR pro Schicht
- Getränkeservice und Nachschank-Management bei hohem Gastaufkommen

Verkäuferin (vor Quereinstieg)

Galeria Karstadt Kaufhof Köln • Köln, Deutschland • 08/2016 - 05/2019

Einzelhandel mit Kassen- und Beratungstätigkeit als Grundlage für den Quereinstieg

- Kundenberatung und Kassentätigkeit mit Fokus auf Verkauf und Reklamationen
- Grundlage für Gästeorientierung und Verkaufsstärke im späteren Gastronomie-Service

Projekte

Service-Konzept Mittagskarte L'Osteria

- 01/2023 - 03/2023

Mitentwicklung eines schnelleren Mittagsservice-Ablaufs, Tisch-Drehung im Mittagsservice von 1,8 auf 2,4 gesteigert

Zertifikate

IHK-Teilqualifikation Gastronomieservice

- 04/2021

Ausbildung

Ausbildung Kauffrau im Einzelhandel IHK

Berufskolleg Humboldtstraße
Köln

Köln, Deutschland

08/2013 - 06/2016

Kauffrau im Einzelhandel

GPA: 2,4

Fähigkeiten

Tableservice und Getränkeservice

,
Empfehlung und Verkauf,
Reklamationsmanagement,
Kassensystem Vectron,
Gästebetreuung,
Einarbeitung neuer Servicekräfte
,
Jugendschutz und Ausschank,
HACCP-Hygiene § 43 IfSG

Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Türkisch, Muttersprache

Englisch, B1

Auszeichnungen

L'Osteria Mitarbeiterin des Quartals Q4 2023

- 11/2023

Auszeichnung für höchsten Pro-Kopf-Umsatz und beste Gästebewertung im Team

Jugendschutz- und Ausschankschulung

- 03/2021

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

- 03/2021

Barista-Kurs (SCA Foundation)

- 09/2022

Stärken

Gästeorientierung

Empfehlungsverkauf mit Attach-Rate-Steigerung von 41% auf 54% und Beschwerdequote -22%

Stressresistenz im Peak

Sicher im Mittags- und Abend-Peak mit bis zu 220 Gästen im Systemgastronomie-Durchsatz

Verkaufsstärke

Quereinstiegs-Vorteil aus dem Einzelhandel mit konsequentem Empfehlungsverkauf