



Konstantin Bordeaux-Holzweissig

Hotel-Sommelier IHK

✉ konstantin.holzweissig@example.de

☎ +49 40 1234 5678

📍 Hamburg, Deutschland



🌐 [linkedin.com/in/konstantin-holzweissig](https://www.linkedin.com/in/konstantin-holzweissig)



PROFIL

Sommelier IHK mit 7 Jahren Erfahrung im Premium-Hotel-Sektor, derzeit im Park Hyatt Hamburg Wein-Bar Apples sowie Hotel Bayerischer Hof Muenchen Atelier-Restaurant (3 Michelin-Sterne). Verantwortlich fuer eine kombinierte Wein-Karte mit 720 Etiketten in 3 Outlets, Wein-Umsatz EUR 2,4 Mio. jaehrlich und Pairing-Konversion 74% ueber Restaurant- und Lounge-Setting.

BERUFSERFAHRUNG

Hotel-Sommelier (3 Outlets) 04/2023 - heute

Park Hyatt Hamburg - Apples Wein-Bar + Apples Restaurant Hamburg, Deutschland

Wein-Verantwortung fuer Restaurant, Wein-Bar und Lobby-Lounge

- Verantwortung fuer 720 Etiketten kombinierter Wein-Karte in 3 Outlets mit Wein-Umsatz EUR 2,4 Mio. jaehrlich
- Reposition der Wein-Bar Apples auf 240 Naturwein-Positionen, Wein-Umsatz pro Sitzplatz +48%
- Pairing-Konversion 74% ueber Restaurant und Lounge mit 22 Wechseln der Glasweinkarte pro Jahr
- Wein-Schulungen fuer 14 Service-Kolleg:innen und externe Verkostungen fuer Hotel-Gaeste
- Direktbezug von 36 VDP- und Naturwein-Erzeugern mit Vertragen 9-12% unter Listenpreis

Sommelier Atelier-Restaurant 08/2019 - 03/2023

Hotel Bayerischer Hof - Atelier (3 Michelin-Sterne) Muenchen, Deutschland

Wein-Service im 3-Stern-Restaurant unter Chef de Cave

- Aufbau einer privaten Wein-Cave fuer 24 Top-Gaeste mit 480 Etiketten, EUR 420.000 jaehrliche Mitgliedsbeitraege
- Pairing-Architektur fuer 8-Gang-Tasting-Menue mit 82% Pairing-Konversion
- Champagne Top-Selektion mit 24 Grower- und Maison-Champagnes (Krug, Salon, Seloisse)
- Pflege von Cellar-Datenbank InVintory mit 14.800 Flaschen Bestand

AUSBILDUNG

Sommelier IHK 09/2021 - 06/2022

IHK Muenchen + Hotelfachschule Heidelberg Muenchen / Heidelberg, Deutschland

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung) 1,3

Ausbildung Hotelfachmann IHK 09/2016 - 07/2019

Hotel Bayerischer Hof Muenchen + Berufsschule Muenchen, Deutschland

Hotelfachmann IHK GPA: 1,6

FÄHIGKEITEN

- Wein-Karten-Aufbau
 - 700+ Etiketten
- Hotel-Wein-Bar-
 - Management
 - Pairing Hotel-
 - Restaurant-Verbund
- Coravin Eleven + Three +
 - Pivot
- InVintory + WineWeb
 - Cellar
- WSET Level 3
 - Verkostungs-Systematik
- Bin Lookup + Bottle
 - Tracker
- Riedel + Schott Zwiesel
 - Glas-Sets

PROJEKTE

Wein-Bar Apples Reposition Park Hyatt 09/2024 - heute

Reposition der Wein-Bar Apples mit 240 Etiketten Fokus auf Naturwein, Wein-Umsatz pro Sitzplatz +48% in 6 Monaten

Atelier-Wein-Cave Bayerischer Hof 03/2023 - 12/2023

Aufbau einer privaten Wein-Cave fuer 24 Top-Gaeste mit 480 Etiketten, jaehrliche Mitgliedsbeitraege EUR 420.000

ZERTIFIKATE

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung) 06/2022

WSET Level 3 Award in Wines (Distinction) 11/2023

Bourgogne Wine Educator 03/2024

Champagne Bureau Champagne Educator 06/2024

Coravin Wine Preservation Specialist (Eleven + Three + Pivot) 09/2025

DSV Sommelier-Mitgliedschaft 05/2022

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Franzoesisch	C1
Italienisch	B2
Mandarin	A2

STÄRKEN

Multi-Outlet-Management

Koordiniere 3 Outlets (Restaurant, Wein-Bar, Lounge) mit unterschiedlichen Gaeste-Profilen und Cost-of-Goods-Vorgaben

Premium-Klientel-Empathie

Pflege Beziehungen zu 80+ Stamm-Gaesten mit detaillierten Praeferenz-Profilen, Wiederholungs-Rate 68% im Q3/2025

Wein-Bildung

Halte monatliche Verkostungen fuer 14 Service-Kolleg:innen und gebe externe Wein-Schulungen fuer Hotel-Gaeste