



# Tomasz Wojtaszczyk-Krell

## Station Server Bistro & Brasserie

✉ tomasz.wojtaszczyk@example.de

☎ +49 211 6038 4790

📍 Düsseldorf, Deutschland



🌐 linkedin.com/in/tomaszwojtaszczyk



### PROFIL

Station Server mit Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK (Note 2,0) und 5 Jahren Bistro- und Brasserie-Erfahrung im Hyatt Regency Düsseldorf sowie Lösch-Brasserie Heidelberg. Spezialist für High-Turnover-Service mit 320 Couverts pro Service über 8 Tische und Pro-Kopf-Umsatz Ø 62 EUR. Sicher in Mehrsprachen-Service Deutsch, Englisch C1, Polnisch (Mutter) und Russisch B2 sowie in 4-Service-Stilen (Russisch, Französisch, Englisch, Amerikanisch).

### BERUFSERFAHRUNG

**Station Server Bistro** 06/2023 - heute

Hyatt Regency Düsseldorf (Roberts Bistro) Düsseldorf, Deutschland

Bistro-Brasserie-Konzept mit 240 Sitzplätzen und 7 Tagen geöffnet

- Eigenverantwortliche Station mit 8 Tischen und 32 Sitzplätzen bei 320 Couverts pro Service-Tag (Mittag + Abend)
- Pro-Kopf-Umsatz Ø 62 EUR und Wein-Attach-Rate 64% (Branchen-Schnitt 48%) im Bistro-Segment
- Tisch-Drehung im Mittagsservice auf 2,8 erhöht (Branchen-Schnitt 1,9) durch optimierte Mise-en-place-Routine
- Mehrsprachen-Service in Deutsch, Englisch, Polnisch und Russisch für Hyatt-Loyalty-Gold-Gäste aus CEE-Märkten
- Anleitung von 1 Commis de Rang und 1 Aushilfe pro Schicht mit dokumentierter Servicestandards-Schulung

**Commis de Rang Brasserie** 07/2020 - 05/2023

Lösch-Brasserie Heidelberg Heidelberg, Deutschland

Brasserie-Restaurant mit 180 Sitzplätzen im Heidelberger Altstadt-Tourismussegment

- Service-Assistenz auf 3 Stationen mit 240 Couverts pro Service in Hochsaison
- Pro-Kopf-Umsatz Mittagsservice Ø 38 EUR und Abendservice Ø 72 EUR
- Wein- und Bier-Pairing-Schulung mit 6 Pflichtmodulen über 24 Monate absolviert

**Auszubildender Restaurantfachmann IHK** 08/2017 - 06/2020

Lösch-Brasserie Heidelberg Heidelberg, Deutschland

3-jährige IHK-Berufsausbildung, Gesellenbrief Note 2,0

- Station-Rotation über 4 Service-Bereiche (Bistro, Bar, Terrasse, Bankett)
- IHK-Abschlussprüfung Note 2,0 (praktisch) und 2,3 (theoretisch) im Juni 2020

### AUSBILDUNG

**Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK** 08/2017 - 06/2020

Marie-Baum-Schule Heidelberg Heidelberg, Deutschland

Restaurantfachmann (IHK) GPA: 2,0

## FÄHIGKEITEN

- High-Turnover-Bistro-Service (8 Tische)
- Service-Stile Russisch / Französisch / Englisch / Amerikanisch
- Micros-Symphony POS
- Oracle Opera PMS
- Wein-Attach-Rate-Optimierung
- Bier-Service VLB + Pilsener
- Mehrsprachen-Service (DE/EN/PL/RU)
- Allergen- und Diäten-Beratung

## PROJEKTE

Bistro-Karten-Re-Engineering Hyatt Regency Düsseldorf 10/2023 - 02/2024

Mit Sommelier-Team Re-Engineering der Glaswein-Karte (12 -> 18 Positionen) und Bier-Karte (8 -> 14 Positionen), Wein-Attach-Rate von 52% auf 64% in 4 Monaten

## ZERTIFIKATE

Gesellenbrief Restaurantfachmann IHK Heidelberg (Note 2,0) 06/2020

WSET Level 2 Award in Wines (Pass) 09/2022

Hyatt Service Excellence Trainer-Zertifikat 04/2024

Hygieneschulung § 43 IfSG 08/2017

Sachkundenachweis Allergen-Verordnung 2014 08/2017

## SPRACHEN

Polnisch Muttersprache  
Deutsch C2  
Englisch C1  
Russisch B2

## AUSZEICHNUNGEN

Hyatt Regency Düsseldorf Service-Champion Q2/2024 07/2024

Hausinterne Quartals-Auszeichnung für höchste Tisch-Drehung und Wein-Attach-Rate

## STÄRKEN

Stressresistenz im High-Turnover-Service

Station mit 8 Tischen und Tisch-Drehung 2,8 pro Mittagsservice ohne dokumentierte Beschwerde über 18 Monate

Mehrsprachigkeit für CEE-Klientel

Polnisch (Mutter), Deutsch C2, Englisch C1 und Russisch B2 - sicher in Hyatt-Loyalty-Gold-Gesprächen

Körperliche Stehausdauer

Doppelschichten Mittag plus Abend (12 Stunden) sicher durchgehalten in der 7-Tage-Bistro-Operation