

Vivien Brammer-Mast

Fachkraft Systemgastronomie (Service)

Fachkraft in der Systemgastronomie mit 5 Jahren Erfahrung im standardisierten Service-Betrieb bei Hans im Glück und Block House. Gesellenbrief Fachmann/-frau für Systemgastronomie IHK, sicher in Service-Standards, Kassensystem, Schichtorganisation, Wareneinsatz-Kontrolle und Gastfrequenz-Steuerung. Erfahrung mit Tagesumsätzen bis 12.000 EUR pro Schicht, HACCP und Allergen-Compliance nach LMIV als belastbare Grundlage für Schichtkoordination und Teamleitung in der Systemgastronomie 2026.

vivien.brammer@example.de

+49 30 6612 4480

Berlin, Deutschland

linkedin.com/in/vivienbrammer



BERUFSERFAHRUNG

Fachkraft Systemgastronomie / Schichtkoordination

04/2022 - heute

Hans im Glück Burgergrill Berlin-Mitte **Berlin, Deutschland**

Systemgastronomie-Kette mit standardisiertem Service-Konzept und 140 Sitzplätzen

- Schichtkoordination von bis zu 8 Servicekräften mit Gastfrequenz bis 320 Gäste pro Tag
- Tagesumsatz bis 12.000 EUR pro Schicht mit Kassendifferenz 0 über 12 Monate verantwortet
- Service-Standards der Kette mit Mystery-Check-Score von 88% auf 95% gesteigert
- Wareneinsatz-Kontrolle und Bestellwesen mit Foodcost-Quote bei 27,5% gehalten
- Einarbeitung neuer Servicekräfte nach Filial-Standard mit durchschnittlich 6 Aushilfen pro Quartal

Servicekraft Systemgastronomie **08/2019 - 03/2022**

Block House Restaurantbetriebe Berlin **Berlin, Deutschland**

Steakhaus-Systemgastronomie mit Fokus auf standardisierten Service und Qualität

- Tableservice und Empfehlungsverkauf nach Block-House-Standard mit Pro-Kopf-Umsatz Ø 38 EUR
- Kassensystem und Tagesabschluss mit konsequenter Differenz-Kontrolle
- Service-Standards und Gastbetreuung mit Stammgastquote-Förderung



PROJEKTE

Service-Standard-Schulung Filiale Berlin-Mitte

02/2023 - 05/2023

Mitentwicklung eines internen Schulungsmoduls, Mystery-Check-Score von 88% auf 95% gesteigert



AUSBILDUNG

Ausbildung Fachfrau für Systemgastronomie IHK

08/2016 - 06/2019

Brillat-Savarin-Schule Berlin (OSZ Gastgewerbe)

Berlin, Deutschland

Fachfrau für Systemgastronomie (3-jährige IHK-Ausbildung)

2,2

Mittlerer Schulabschluss

08/2008 - 06/2016

Carl-von-Ossietsky-Gemeinschaftsschule Berlin

Berlin, Deutschland

Mittlerer Schulabschluss

GPA: 2,4



FÄHIGKEITEN

Service-Standards Systemgastronomie

Schichtkoordination

Kassensystem und Tagesabschluss

Wareneinsatz / Foodcost-Kontrolle

Empfehlung und Verkauf

Bestellwesen

Allergenkennzeichnung LMIV

HACCP-Hygiene § 43 IfSG



ZERTIFIKATE

**Gesellenbrief Fachfrau für Systemgastronomie
IHK Berlin (Note 2,2)**

06/2019

**Sachkundenachweis Allergenkennzeichnung
nach LMIV**

08/2019

Hygieneschulung nach § 43 IfSG

08/2019

Jugendschutz- und Ausschankschulung

05/2022



SPRACHEN

Deutsch

Muttersprache

Englisch

B2

Spanisch

A2



AUSZEICHNUNGEN

Hans im Glück Beste Schichtkoordination 2023

10/2023

Auszeichnung für höchsten Mystery-Check-Score und 0
Kassendifferenz im Filial-Ranking



STÄRKEN

Prozess- und Standardorientierung

Mystery-Check-Score von 88% auf 95% durch konsequente
Standard-Umsetzung

Teamkoordination

Schichtkoordination von bis zu 8 Servicekräften bei 320 Gästen
pro Tag

Kostenbewusstsein

Foodcost-Quote bei 27,5% durch Wareneinsatz-Kontrolle und
Bestellwesen gehalten