



GASTRO & FRIENDS

Personalvermittlung & Gastronomie-Recruiting

KANDIDATENPRÄSENTATION

Profil 26-012

Betriebsleiter · Küchenleiter · Catering & Gemeinschaftsverpflegung

30+

Jahre Erfahrung

IHK

Abschluss Koch

12

Stationen

Erfahrener Betriebsleiter und Küchenleiter mit über 30 Jahren Praxis in Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Kantinen und Klinikküchen. IHK-Abschluss Koch, langjährige Selbstständigkeit, umfassende Führungserfahrung in Personal, Budget und Einkauf.

● Vorqualifiziert & wechselbereit

PROFIL 26-012

Betriebsleiter · Küchenleiter · Catering & Gemeinschaftsverpflegung



Profil-Nr. 26-012 | Vermittlung über Gastro & Friends GmbH | Vollständige Daten auf Anfrage nach Freigabe des Kandidaten

PROFIL

Erfahrener Betriebsleiter mit 30+ Jahren in Gemeinschaftsverpflegung, Catering und Klinikküche. Stärken in Personalführung, Budgetkalkulation, Einkauf und Hygienekonzepten.

AUSBILDUNG

Ausbildung zum Koch (IHK)

Schlossgaststätte · 10/1991 – 01/1995 · Abschluss IHK

KOMPETENZEN

- ▶ Betriebsleitung & Küchenleitung
- ▶ Personalplanung & -führung
- ▶ Budgetkalkulation & Einkauf
- ▶ Speiseplangestaltung
- ▶ Gemeinschaftsverpflegung
- ▶ Catering & Events
- ▶ Klinik- & Kantinenbetrieb
- ▶ HACCP & Hygienekonzepte
- ▶ Tages- & Monatsabschluss
- ▶ Schulverpflegung

SPRACHEN

- ▶ Deutsch — Muttersprache
- ▶ Langjährige Selbstständigkeit

BERUFSERFAHRUNG

- | | |
|---------------|--|
| Seit 04/2026 | Koch — Neues Gastro-Konzept <i>Lebensmitteleinzelhandel · München</i> |
| 10/25 – 03/26 | Küchenleiter <i>Privatklinik · München</i> |
| 09/20 – 06/25 | Betriebsleiter <i>Traditionswirtshaus · München</i> |
| 03/19 – 09/20 | Betriebsleiter <i>Catering-Unternehmen · München</i> |
| 04/17 – 02/19 | Betriebsleiter <i>Contract-Caterer · München</i> |
| 06/15 – 03/17 | Betriebsleiter <i>Catering & Gastronomie GmbH · München</i> |
| 09/14 – 12/14 | Betriebsleiter <i>Internationaler Service-Caterer · München</i> |
| 03/13 – 04/14 | Selbstständig <i>Catering für ein Staatsministerium · München</i> |
| 05/10 – 03/13 | Betriebsleiter <i>Behördenkasino / Panorama-Catering · Oberbayern</i> |
| 05/08 – 01/10 | Cafeterialeiter <i>Forschungsinstitut · München</i> |
| 04/07 – 11/07 | Küchenleiter <i>Kasino einer Bundesbehörde · München</i> |
| 10/99 – 04/07 | Selbstständig <i>Catering & Event · München</i> |

AUFGABEN (AUSWAHL)

- ▶ Personalplanung und Budgetkalkulation der Speisen
- ▶ Einkauf und Speiseplangestaltung
- ▶ Erstellung des Tagesabschlusses, Vorbereitung Monatsabschluss
- ▶ Umsetzung des Hygienekonzepts nach HACCP
- ▶ Mittagsverpflegung für ca. 250 Personen täglich
- ▶ Konferenzservice und Veranstaltungsplanung
- ▶ Betreiben von Kiosk und Catering für Schulkinder und Jugendliche