

LEBENS LAUF

Kerstin Bernardi

Via Righetti 3, CH-6982 Agno, Schweiz

P +41 91 960 09 21
F +41 91 960 09 22

E ceo@avant.ch

geboren 19. August 1970 in Dresden
Status verheiratet
Nationalität deutsch

AUSBILDUNG

1977 - 1987	Polytechnische Oberschule, Dresden	Mittlere Reife
1987 - 1989	Berufsausbildung, Dresden Auszeichnung „Bester Lehrling“ Praktikum in St. Petersburg	Restaurantfachfrau
1995 - 1996	Meisterschule, Dresden	Restaurantmeister (IHK), Ausbilder Restaurantfachleute
2006 - 2007	Wein- und Sommelierschule Koblenz, Niederlassung München	Sommelier (IHK)
2007 - 2009	Weinakademie Österreich, Studienort FH Geisenheim, Graduierung voraussichtlich im November 2009	Weinakademiker (WSET London)

BERUFLICHE TÄTIGKEIT UND ERFAHRUNG

1989 – 1992	Veranstaltungsbetrieb, Dresden Restaurantfachfrau <ul style="list-style-type: none">▪ Restaurant mit 100 Sitzplätzen▪ Veranstaltungssaal bis zu 500 Personen▪ Mitarbeit im Restaurant und Café▪ Einsatz bei Staats- und Regierungsveranstaltungen▪ Einsatz bei Messen und Ausstellungen
1992 – 1993	Hotel Royal Bellevue Kandersteg, Schweiz Commis de Rang und Demi Chef de Rang <ul style="list-style-type: none">▪ Luxus-Ferienhotel mit 28 Suiten und 8 Zimmern▪ Mitglied in "The Leading Hotels of the World"▪ Restaurant mit 80 Sitzplätzen▪ Betreuung internationaler Gäste mit hohem Servicestandard▪ Mitarbeit im Room-Service und in der Hotel-Bar

LEBENS LAUF

- 1993 – 1994** **Hilton Hotel, Dresden**
Chef de Rang
- Betreuung und Beratung der Gäste in verschiedenen gastronomischen Bereichen des Hotels
 - Organisation des täglichen Restaurantgeschäftes
- 1994 – 1995** **Kempinski Hotel Taschenbergpalais, Dresden**
Serviceleiterin
- Praktische Mitarbeit in der Voreröffnungsphase
 - Unterstützung bei der erfolgreichen Eröffnung der Restaurationen
 - enge Zusammenarbeit mit dem Restaurantleiter
 - Vertretung während seiner Abwesenheit
 - Betreuung und Beratung der Gäste in allen gastronomischen Bereichen
 - Teamführung von 20 Mitarbeitern und Auszubildenden
- 1995 – 2003** **LUIBL Gastronomie GmbH, Eggenfelden**
- 1995 – 2002** **Stellvertretende Geschäftsführerin**
- Mischkonzept Restaurant, Café und Bar mit 80 Sitzplätzen
 - Umsatzvolumen 2002: ca. 420.000 Euro
 - Cateringservice bis zu 600 Personen
 - Verantwortung für 18 Mitarbeiter
 - Ausbildung von 2 Restaurantfachleuten
 - Komplette Verantwortung für das operative Geschäft
 - Budget-Verantwortung
 - Kostenoptimierung und Optimierung von Geschäftsabläufen
 - Entwicklung von Marketingstrategien und deren Umsetzung
 - Mitarbeiter-Recruiting
 - Mitarbeiter-Training
 - Veranstaltungs- und Konzertplanung sowie deren Organisation
- 2002 – 2003** **Geschäftsführerin**
- Gesellschafterwechsel
- seit 2003** **Freiberufliche Tätigkeit**
- Gründung und Führung eines eigenen Beratungsunternehmens
 - **„Für den Gast“**, www.fuerdengast.de
 - konzeptionelle Entwicklung und Umsetzung von Geschäftsideen
 - flexibler Einsatz bei kurzfristigen Projekten
 - Interims Management
 - Strukturierung von Prozessen, Optimierung von Kosten und Servicequalität
 - Veranstaltungsorganisation, Weindegustationen
 - Mitarbeitertraining in den Bereichen Service, Servicequalität, Reklamation, Verkauf und Wein
 - Trainerin für Lufthansa-Flugbegleiter der First und Business Class

LEBENS LAUF

- seit 2008** **Geschäftsführerin, Verwaltungsratspräsidentin
Unternehmensberatung**
- „avant ag“
 - www.avant.ch
- seit 2011** **Betreibung eines Weinhandels B2B und B2C im Internet**
- „vinemotion“
 - www.vinemotion.ch / www.vinemotion.de
- seit 2018** **Weingut Tenuat San Giorgio, Cassina d'Agno (Tessin)**
- Event-Managerin
 - „Tenuta San Giorgio“
 - <https://www.tenutasangiorgio.ch>

ZUSÄTZLICHE ERFAHRUNGEN

- 1998** **Auslandsprojekt London, UK**
Au pair / Mother´s help in privatem Haushalt
- Haushaltsorganisation, Kinderbetreuung
 - Ausbau der englischen Sprachkenntnisse in Brooklands College
- 2002 - 2002** **pöppl + partner, Eggenfelden**
- Unternehmensberatung für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
 - projektbezogene Beratung für Existenzgründer und bestehende Unternehmen
 - Konzeptentwicklung, praktische Umsetzung
 - Mitarbeitertraining
- 2007** **Weingut Schloss Proschwitz, Dresden**
- Praktikum während der Sommelierausbildung
 - praktische Erfahrungen im Weinberg und im Weinkeller
- 2008** **Weingut Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia (Tessin)**
- praktische Erfahrungen während des Studiums an der Weinakademie

SPRACHKENNTNISSE

- Deutsch** Muttersprache
- Englisch** sehr gut in Wort und Schrift
- Italienisch** gut in Wort und Schrift
- Französisch** elementare Verständigung und gastronomisches Fachvokabular