

## Ausgewählte Linien- und Interim-Manager-Referenzen Kerstin Bernardi

- **Chairman und CEO einer Unternehmensberatung**
  - Beratung Gastronomie, Service, Hotellerie
  - Weineinzelhandel und Weinberatung
  - Unternehmensberatung / Consulting: Interims Management, Optimierung / Effizienz-Steigerung, Restrukturierung / Sanierung, M&A, Corporate Resilience, Konzepte und Schulungen
  
- **Geschäftsführerin eines modernen Restaurantbetriebes**
  - Verantwortung für ca. 20 Service-Mitarbeiter und Küchenpersonal
  
- **Moderne Gastronomie, Frankfurt am Main**
  - Restaurant, Bar, Lounge und Enothek mit mediterranem Ambiente und Angebot
  - **interimistische** Geschäftsführung
  - Veranstaltungsorganisation
  - Optimierung der Geschäftsabläufe
  - Budgeterstellung und -verfolgung
  - Kostenoptimierung
  
- **Partner / Beraterin in einer Gastronomie-Beratung**
  
- **Serviceleiterin in einem 5-Sterne-Hotel**
  
- **Chef de Rang, Commis de Rang, Demi Chef de Rang**
  - Internationale Hotel- und Restaurantbetriebe
  
- **Deutsche Airline, Frankfurt am Main**
  - Erarbeitung des fachlichen Teils im neuen Trainingsprogramm für First-Class Flugbegleiter
  - Initialisierung des Trainingsprogramms in Form von Train-the-Trainer
  - eigene Durchführung des Trainings-Programms sowie des Nachfolgeprogrammes
  - Optimierung des Trainings-Programms durch Erfahrungsflug
  
- **Seminare für Flight-Training einer deutschen Airline**
  - "Einfach Service"
  - "Service Basics"
  - "Fit für einen guten Getränkeservice"
  - "Fit für die Spitzengastronomie"
  
- **Airline-Catering, München**
  - Gastronomische Beratung für die Ausschreibung des Konzeptes einer First Class Lounge
  - Erarbeitung eines Trainingsmoduls für neu eingestellte Service-Mitarbeiter der Lounge
  - laufende Mitarbeitertrainings in Gastronomie und Service-Qualität
  
- **5-Sterne Luxushotel, Dresden**
  - Eröffnung eines französischen Bistro als Erweiterung des Restaurant-Angebotes im Hotel
  - Überarbeitung des Angebotes
  - Festlegung der Service-Standards
  - Beratung zur praktischen Umsetzung
  - Kalkulation der Gerichte
  
- **4-Sterne Sport- und Ferienhotel, Allgäu**
  - Erarbeitung eines erkennbaren Profils für ein mediterranes Restaurants
  - Neugestaltung des Angebots, abgestimmt auf das definierte Profil
  - Schulungen für Mitarbeiter der Küche und Service (inkl. Weinschulung)

- **Appartementhotel in Kurort, Niederbayern**
  - Überarbeitung des Frühstücksangebotes abgestimmt auf Gesundheitsbedürfnisse der Kurgäste
  - Optimierung der Arbeitsabläufe
  - Steigerung der Frühstücksqualität
  - Erarbeitung eines Verkaufskonzeptes zur Erhöhung des Umsatzes
  - Mitarbeiterschulung "Qualität statt Quantität" beim Frühstück
  
- **Szene-Gastronomie, Oberbayern**
  - Analyse durch anonymen Besuch mit anschließender Auswertung
  - Workshop-Erarbeitung und Durchführung zur Optimierung der Kosten-/Ertragssituation, Produktangebot, Mitarbeiterführung, Unternehmenskultur, Vermarktungsstrategie, Einkaufsoptimierung und Zeitmanagement
  
- **Seminare "Service-Qualität" & "Aktiver Verkauf"**
  - für Inhaber von Hotels und Einzelhandel in verschiedenen Tourismusregionen
  - für Mitarbeiter im Besucherbereich unterschiedlicher Museen einer Großstadt
  
- **Café in moderner Kurverwaltung, Bad Birnbach**
  - Erarbeitung eines gastronomischen Gesamtkonzeptes mit Lese-Café, mit Veranstaltungsräumen und Bibliothek
  - gastronomische Einrichtungsplanung
  - Mitarbeiter-Rekrutierung
  - Unterstützung des Pächters bei der Existenzgründung
  
- **Tagescafé in einem Verlagshaus, Berlin**
  - Beratende Unterstützung bei der Marktanalyse, Wirtschaftlichkeit und gastronomischer Einrichtung
  
- **Gastronomie im Bürgerzentrum, Niederbayern**
  - Erarbeitung eines Gastronomie-Konzeptes
  - Zusammenarbeit mit Architekten
  - Präsentation vor der Gemeinde
  
- **Romantikhotel, Dresden**
  - Koordination der Küchen- und Serviceabläufe bei Veranstaltungen im Hotel
  - Unterstützung im Küchenbereich bei auswärtigen Veranstaltungen
  
- **Landgasthof, Niederbayern**
  - Organisation der Veranstaltungen bis zu 1000 Gästen
  - Entwicklung einer Vermarktungsstrategie im Biergartengeschäft
  - Mitwirkung im operativen Geschäft zum Abbau des Warenbestandes
  - Mitarbeiterschulung
  
- **Messe Hannover und Köln**
  - Organisation und Umsetzung des Messe-Caterings für ein ausstellendes Unternehmen