

Zu meiner Person

Dirk-Steffen Sander
Betriebswirt/Touristik, Hotelfachmann, Dipl. Sommelier
geboren am 03.10.1975 in Kaiserslautern
verheiratet

Schulische Ausbildung

09/1991 – 07/1993 Berufsbildende Schule Kaiserslautern (Sekundarabschluss 1)

09/2000 – 07/2002 - **Betriebswirt/Touristik** -
"Mercur Akademie" Internationale Fachschule für Betriebswirtschaft

Berufliche Aus - und Weiterbildung

02/1996 – 07/1998 - **Hotelfachmann** -
Hotel Rosenhof in Landstuhl
Hotel "Zum Zuckerbäcker" in Landstuhl

06/2013 – 10/2013 - **Sommelier Österreich** -
WKO Österreich

06/2014 – 09/2014 - **Diplom Sommelier** -
WKO Österreich

Beruflicher Werdegang

seit 11/2012 - **Geschäftsführer** -
Pfefferkorn's Hotel, A-Lech am Arlberg
Schwerpunkte:
Zielsetzung und Steuerung des kompletten Unternehmens
Budgetverantwortung für das Unternehmen
Personalverantwortung und Entwicklung
Einkauf und Controlling des gesamten F & B Bereichs
Ansprechpartner der Abteilungsleiter und Geschäftspartner

06/2007 – 10/2012 - **Operation Manager** -
Schnitzelhaus Restaurantions GmbH, A - Traun
Schwerpunkte:
Zielsetzung und Steuerung des Marktes in Ost Österreich
Umsatzanalysen und Erstellung restaurantspezifischer Werbemaßnahmen
Sicherstellung der Standards und Kontrollen von Systemvorgaben
Entwicklung und Training eines internen Schulungsprogrammes
Operative Umsetzung des Wechsels von einem Filialsystem-
in ein Franchisesystem

- 07/2005 – 05/2007
- **Betriebsleiter** -
 - KMS Autohof Betriebsgesellschaft, D-Wilnsdorf
 - Schwerpunkte:
 - Zielsetzung und Steuerung der verschiedenen Abteilungen
 - Ansprechpartner der Abteilungsleiter und Geschäftspartner
 - Personalverantwortung und Entwicklung
 - Budgetierung der Niederlassung
 - Kunden Akquirierung
- 07/2004 – 06/2005
- **Selbständig** -
 - Pfalz-Catering-Eventmanagement Sander, D-Kaiserslautern
 - Schwerpunkte:
 - Aufbau eines Catering Unternehmens
 - Akquirierung von Veranstaltungen, Geschäftspartnern und Sponsoren
 - Planung und operative Durchführung von Veranstaltungen
- 02/2004 – 06/2004
- **Restaurantleiter** -
 - Hotel Rosenhof, D-Landstuhl
 - Schwerpunkte:
 - Planung und operative Durchführung von Bankett u. Tagungen
 - Personalplanung und Entwicklung
 - Ansprechpartner der Kunden und Geschäftspartner
- 06/2003 – 01/2004
- **Manager** -
 - Cool Runnings Café (Cocktailbar), D-Kaiserslautern
 - Schwerpunkte:
 - Event Organisation und operative Durchführung
 - Personalplanung und Entwicklung
 - Kontrolle und Einhaltung der Systemvorgaben
 - Sicherstellung der Tagesabläufe
- 08/2002 – 06/2003
- **Hotelleiter** -
 - Hotel Speeter, D-Weisenheim am Berg
 - Schwerpunkte:
 - Kunden Akquirierung
 - Personalplanung und Entwicklung
 - Ausbildung und Betreuung der Azubis
 - Verantwortung für die Bereiche Budget, Einkauf und Controlling
- 12/1999 – 04/2000
- **Serviceangestellter (Saison)** -
 - Hotel Edelweiss, CH-Riederalp
 - A la Carte Service
- 06/1999 – 08/1999
- **Serviceangestellter (Saison)** -
 - Ratskeller, CH-Bern
 - Bankettservice , A la Carte Service
- 12/1998 – 04/1999
- **Serviceangestellter (Saison)** -
 - Hotel Edelweiss, CH-Riederalp
 - A la Carte Service
- 09/1993 – 02/1996
- angestellt im elterlichen Betrieb (Hotel Zum Zuckerbäcker)