

# Kurzbiographie © Food & Beverage

Karl Peter Rammelmüller | Mitterfladnitz 221 | 8322 Stenzen

phone +43 660 60 500 40

office@mietkoch.com | www.mietkoch.com





## Kurzbiographie

### Angaben zur Person

**Nachname | Vorname** Rammelmüller Karl Peter  
**Adresse** Mitterfladnitz 221 | 8322 Studenzen | Steiermark | Österreich  
**Telefon** +43 660 60 500 40  
**Fax** +43 3115 22 9 11  
**E-Mail** [office@mietkoch.com](mailto:office@mietkoch.com)  
**Informationen unter** [www.mietkoch.com](http://www.mietkoch.com)  
**Staatsangehörigkeit** Österreich  
**Geburtsdatum** 28. Oktober 1963

**Gewünschte Beschäftigung** Food & Beverage | Veranstaltungsorganisation | Administration

**Gewünschtes Berufsfeld** Operative Unterstützung durch langfristige, bei Bedarf auch kurzfristige Kooperation

### Berufserfahrung | Daten

**Aktuell** Seit 2000 Inhaber der Firma **Die Mietköche**

**UID & Firmenbuch Nummer** ATU 570 355 68 | Fn 323 212 f

### Beruf & Funktion

Lehrberuf Koch | Einzelhandel & Großhandelskaufmann  
Selbständiger Koch | Freelancer  
Gewerberechtl. Geschäftsführer | Prokurist

### Wichtigste Tätigkeiten Zuständigkeiten Entwicklungen

ProduktInnovation | Entwicklung | Umsetzung im Bereich Speiseeis  
Innovationspreis 2008 | „Das Steirereis“ ein etwas anderes Eis  
Troubleshooting im Küchenbereich  
Küchen & Cateringleitung | Betriebsleitung | Prokura  
Pre & Openings  
Neustrukturieren von Betrieben im F&B Bereich

## Referenzen

Helmut List Halle Graz | Veranstaltungen bis 5000 pax  
Neue Kronen Zeitung Graz | Opening 12.000 Fingerfood | 2000 pax  
Kunsthhaus Graz  
Jazz Sommer Graz  
Styriate Graz  
Stadthalle Wien | Casino Austria AG  
Congress Saalfelden | 1500 pax | PKL Verpackung | Tetra Pack  
Klara Zetkin Park Leibzig | American Express | General Motors  
Paulaner Palais Leibzig | Executive Chef 40 Mitarbeiter Stamm  
Bis zu 100 Mitarbeiter bei Veranstaltungen | 3 Küchen  
Catering bis 8000 pax  
Messe Zentrum München | Käfer Gastronomie  
Seefestspiele Mörbisch  
Backstage für diverse Künstler und Musikgruppen | World Run

Rund 120 heimische Klein & Mittelbetriebe  
die seit Jahren unsere Dienstleistung in Anspruch nehmen

Hinter dem Titel „Die Mietköche“ versteckt sich keine Leasing oder  
Personalvermittlungsagentur.

Wir sind eine kleine aber feine Truppe von selbständigen  
Gastronomiefachleuten die seit über 13 Jahren unter diesen Namen  
Erfolgreich tätig sind.

**Unser Liste ist lang, aber D I S K R E T I O N gegenüber unseren  
Auftraggeber setzen wir voraus!**

Bitte verstehen Sie wenn wir nicht mit klingenden Namen hausieren gehen!

<p><b>Schul- und Berufsbildung</b></p>	<p>Volksschule Wels          Sporthauptschule Wels          Polytechnischer Lehrgang Wels</p> <p>Lehrberuf Koch / Hotel Greif Wels          Berufsschule Hotel Austria Gmunden</p> <p>Handelschulstudium der Wiener Kaufmannschaft          Praktikum als Verkaufsassistent 1990 Nordstern Vers. AG (AXA)          Praktikum „Trend Promotion Austria“ (Werbeagentur)          Einzelhandels &amp; Großhandelskaufmann</p> <p>Edgar E. Schaetzing Seminar Food &amp; Beverage Management          Administration, Training, Personaleinsatz, Bankett</p>										
<p><b>Name und Art der Bildungs- oder Ausbildungseinrichtung</b></p> <p><b>Muttersprache</b></p> <p><b>Sonstige Sprache(n)</b></p> <p><b>Selbstbeurteilung</b></p> <p><b>Soziale Kompetenz</b></p>	<p>WIFI Linz   Ausbilderprüfung   Speisekartenkalkulation &amp; Gestaltung          Marketing im Gastgewerbe</p> <p>Deutsch</p> <p>Englisch   Französisch Schulkenntnisse</p> <table border="1" data-bbox="507 1541 1513 1635"> <thead> <tr> <th></th> <th>Verstehen</th> <th colspan="2">Sprechen</th> <th>Schreiben</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Englisch</td> <td>2</td> <td></td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Teamfähigkeit          Mitarbeiterführung          Verlässlichkeit          Interkulturelle Kompetenz</p>		Verstehen	Sprechen		Schreiben	Englisch	2		2	2
	Verstehen	Sprechen		Schreiben							
Englisch	2		2	2							



<p><b>Künstlerische &amp; Küchentechnische</b></p> <p><b>Frage &amp; Antwort</b></p>	<p>Das Künstlerische ! Als Koch sowieso ein muss Alle Teilbereiche der heimischen &amp; internationalen Küche   Crossover</p> <p><b>Was macht einen guten Koch aus?</b> Immer am Ball zu bleiben und sich neuen Dingen gegenüber nie zu verschließen.</p> <p><b>Wie würden Sie Ihren Kochstil beschreiben?</b> Moderne Küchenkunst - frisch, gut, umsetzbar und doch raffiniert verpackt!</p> <p><b>Was macht eine gute Führungskraft aus?</b></p> <p>Respekt- und vertrauensvollen Kontakt zu seinen Mitarbeiter. Die rationale Komponente, in der Führung, Richtung und Struktur vermitteln und Stabilität verleihen.</p> <p>Klarheit über Ziele, Aufgaben, Leistungsstandards, Kompetenzen und Verantwortung.</p> <p>Basis für das Schaffen eines Gemeinschafts- und Zugehörigkeitsgefühls.</p> <p>Fachlich TOP, selbstbewusst, gerecht, kommunikativ, verantwortungsvoll, respektvolles Auftreten.</p> <p>Dennoch <b>Diskret!</b></p> <p>Nicht nur sich selbst, sondern alle ins Ziel lenken und führen.</p> <p>Stärken und Potentiale der Mitarbeiter einzuschätzen. Lob und Tadel gerecht verteilen, mitziehende Funktion und auch Freude an der Arbeit selbst vermitteln.</p>
<p><b>Sonstiges</b></p> <p><b>Führerschein</b></p> <p><b>Privates</b></p>	<p>Meisterkochen 20. &amp; 27. März 97 ORF</p> <p>A   B   E</p> <p>1 Tochter (16)</p>