

LEBENS LAUF

Hendrik Kalkkuhl



Persönliche Daten:

Geburtstag und -ort:
Familienstand:

18. April 1990 in Waldbröl
verheiratet, 1 Kind

Praxiserfahrung:

Seit 09/2019

Junior Projektleiter

BHG.Broich Catering GmbH, Meerbusch

- Veranstaltungsplanung und -durchführung
- Eventspezifische Budgetplanung
- Koordination externer Dienstleister
- Key Account Management
- Akquise Neukunden, Dienstleister & Partner
- Reporting von Locations und Veranstaltung
- Projekt- & Locationmanagement
- Konzeptentwicklung & Vermarktung

06/2018 – 08/2019

Junior Projektleiter

noi! Event & Catering GmbH & Co.KG, Mönchengladbach

- Veranstaltungsplanung und -durchführung
- Angebotserstellung und Vertragsgestaltung
- Key Account Management
- Neukundenakquise und Beratung
- Kundenbetreuung
- Eventnachbereitung und Rechnungserstellung

04/2014 – 08/2015

Koch und Projektassistenz

noi! Event & Catering GmbH & Co.KG, Mönchengladbach

- Tagesgastronomie und à la Carte im Hauseigenen Restaurant
- externe Caterings Privat- & Geschäftskunden
- Durchführung von Veranstaltungen im Cateringbereich
- Erstellung von Wochenkarten für die Tagesgastronomie
- Ausarbeitung von Menüfolgen für Caterings
- entsprechender Einkauf von F&B

Nebentätigkeit:

Seit 04/ 2020

Hausmeister für Mietparteien

RGM Facility Management im Auftrag von Vivawest Wohnen GmbH

- Gebäudemanagement
- Objektbesichtigungen
- Endabnahmen von Wohnungen
- Koordination von Gewerken
- Mieterbelange

Ausbildung:

Seit 04/2020

Fortbildung zum Veranstaltungsfachwirt IHK

Studieninstitut für Kommunikation GmbH, Düsseldorf

09/2015 – 06/2018

Ausbildung: Veranstaltungskaufmann IHK

noi! Event & Catering GmbH & Co.KG, Mönchengladbach

- Abschlussnote (befriedigend)

09/2015 – 08/2017

Zertifikatslehrgang: Eventmanagement

Studieninstitut für Kommunikation GmbH, Düsseldorf

■ Abschlussnote (3,1)

09/2012 – 02/2014

Studium Oecotrophologie

Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

08/2011 – 07/2012

Erwerb Fachhochschulreife

Berufskolleg Dieringhausen, Dieringhausen

Abschlussnote (2,3)

08/2008 – 07/2011

Ausbildung zum Koch

Parkhotel Nümbrecht, Nümbrecht

■ Abschlussnote (gut)

Weiterbildung

06/2013

Führungskräfte-Seminar

■ Umfang: 3 Tage mit tägl. 10 Unterrichtsstunden mit anschließender 4-wöchigen Praxiserfahrung

02/2013

Kommunikations- und Verkaufstraining

■ Umfang: 2 Tage mit tägl. 8 Unterrichtsstunden mit anschließender 4-wöchigen Praxiserfahrung

Weitere Kenntnisse:

Fremdsprachen:

Englisch

Gute Kenntnisse in Wort und Schrift

IT / EDV:

MAC Office

Microsoft Office

Bankettprofi

Microsoft Teams

Zoom

sicherer Umgang durch tägliche Anwendung

gute Kenntnisse durch tägliche Anwendung

gute Kenntnisse durch tägliche Anwendung

gute Kenntnisse durch tägliche Anwendung

gute Kenntnisse durch tägliche Anwendung

Persönliche Interessen:

Bereisen und Kennenlernen neuer Kulturen, Länder und Städte

Kreatives ausprobieren neuer Lebensmittel verbunden mit neuen Rezepten

Fitnesstraining in der Natur sowie im Studio.

Mönchengladbach,
den 22.August 2021

