

# Kerstin Bernardi

## Lebenslauf



kundenorientiertes Handeln und pragmatische Erfahrung  
professionelles und überzeugendes Auftreten bei Präsentationen, besonders gegenüber Kunden  
gut strukturierte und umsichtig organisierte Arbeitsweise

Via Righetti 3

CH-6982 Agno

+41 91 960 00 20 [CH] | +41 76 247 04 01 [CH] | +49 163 35 475 91 [DE]

[kbernardi@fuerdengast.ch](mailto:kbernardi@fuerdengast.ch)

[www.fuerdengast.ch](http://www.fuerdengast.ch)

## Persönliche Daten

---

Name	Kerstin Bernardi
Geburtstag und Ort	19.08.1970 in Dresden
Nationalität	deutsch
Familienstand	verheiratet

## Beruflicher Werdegang

---

**avant ag :: für den Gast, Agno - Schweiz** **seit 2008**

Inhaberin der Unternehmensberatung *avant ag*,  
Agno – Schweiz

Übernahme Geschäftsaktivität *für den Gast*,  
München, Frankfurt – Deutschland

**seit 2003**

- Gründung und Führung eines eigenen Beratungsunternehmens *avant ag* ([www.avant.ch](http://www.avant.ch)) mit der Geschäftseinheit *für den Gast* ([www.fuerdengast.ch](http://www.fuerdengast.ch)), Schwerpunkte Service, Gastronomie, Wein
- flexibler Einsatz bei kurzfristigen Projekten, Interimsmanagement
- Mitarbeitertraining und –coaching in den Bereichen Service, Servicequalität und Reklamation, Produktwissen Food & Beverage und deren Verkauf
- Gestaltung Angebotsportfolio, Produktentwicklung
- Event-Management, Wine & Food Tastings durch Erlebnis
- internationale Marketing- und Vertriebsaktivitäten für das Produkt Wein
- Kunden-Referenzen:
  - Deutsche Lufthansa AG
  - LSG Sky Chefs GmbH - Gate Group
  - pöppl + partner Unternehmensberatung, Berlin
  - Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno - Tessin

**avant ag :: vinemotion** **seit 2011**

Geschäftseinheit Weinhandel innerhalb Holding *avant ag*

- Weinhandel für Privatkunden und Wiederverkäufer in Deutschland und der Schweiz ([www.vinemotion.ch](http://www.vinemotion.ch) / [www.vinemotion.de](http://www.vinemotion.de)) (in Auflösung)
- Gestaltung und Entwicklung des e-commerce-Shops
- gesamte administrative Abwicklung inklusive Einkauf, Verkauf, Import
- Auswahl der Winzer und deren Produkte

**LUIBL Gastronomie GmbH, Eggenfelden – Deutschland** **1995 - 2003**

Geschäftsführerin

- Mischkonzept aus Restaurant, Café und Bar mit 80 Sitzplätzen
- Umsatzvolumen 2002: ca. 420.000 Euro
- Cateringservice bis zu 600 Personen
- Verantwortung für 18 Mitarbeiter

**Kempinski Hotel Taschenbergpalais, Dresden – Deutschland** **1994 - 1995**

Stellvertretende Restaurantleiterin

- Organisation der Voreröffnungsphase
- Teamführung von 20 Mitarbeitern und Auszubildenden

**Hilton Hotel, Dresden – Deutschland** **1993 - 1994**

Chef de Rang

- Mitarbeit in allen gastronomischen Bereichen

**Hotel Royal Bellevue, Kandersteg - Schweiz** **1992 - 1993**

Commis de Rang und Demi Chef de Rang

- Leading Hotels of the World mit 28 Suiten und 8 Zimmern

**Veranstaltungsbetrieb Blockhaus, Dresden – Deutschland** **1989 - 1992**

Restaurantfachfrau

- Restaurant mit 100 Sitzplätzen
- Veranstaltungssaal bis zu 500 Personen

## Ausbildung

---

<b>1995 – 1996</b>	Meisterschule, Dresden	Restaurantmeister (IHK) und Ausbilder für Restaurantfachleute
<b>1987 – 1989</b>	Berufsausbildung, Dresden	Restaurantfachfrau Auszeichnung „Bester Lehrling“ des Jahrgangs Praktikum in St. Petersburg, Russland
<b>1977 – 1987</b>	Polytechnische Oberschule, Dresden	Mittlere Reife
<b>2006 – 2007</b>	Wein- und Sommelier-Schule, Koblenz Niederlassung München	Sommelier IHK-geprüft
<b>2007 – 2009</b>	Weinakademie Österreich, Hochschule Geisenheim, Deutschland	Weinakademiker Diploma WSET, Wine and Spirit Education Trust, London

## Sprachkenntnisse

---

Deutsch	■ ■ ■ ■ ■
Italienisch	■ ■ ■ ■
Englisch	■ ■ ■
Französisch	■

## Mitgliedschaften

---

- Club der Weinakademiker
- Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP), Tessin

## Erfahrungen im Trainings- und Weinbusiness

---

- langjährige Erfahrungen im Ein- und Verkauf von Wein
- Wein- und Produktpräsentationen auf Messen
- Weinschulungen für Mitarbeiter verschiedener gastronomischer Betriebe
- Weinkartengestaltung für diverse Restaurants
- Veranstaltungsorganisation
  - Organisation und Moderation diverser Veranstaltung bis zu 350 Gästen
  - Moderation von Themenabenden zu Wein bis zu 50 Personen
- langjährige Trainerin für Wein-, Service- und Gastronomie-Seminare im Lufthansa Qualifikationsprogramm für First und Business Class Flugbegleiter
- praktische Tätigkeit in Weingütern in Deutschland und im Tessin, Schweiz
- Betreuung eines eigenen Rebbergs mit ca. 1.500 Rebstöcken im Tessin, Schweiz
- Event Management und Wein-Verkauf durch Erlebnis im Weingut Tenuta San Giorgio, Tessin, Schweiz

## Referenzen

---

Mike Rudolph	Tenuta San Giorgio, Tessin, Schweiz
Mario Pattis	Koch, ausgezeichnet mit 1-Stern Michelin, Dresden, Deutschland
Maximilian Pöpl	pöpl + partner Unternehmensberatung, Berlin, Deutschland
Andrea Rosinski	Referentin Training und Entwicklung Kabine, Deutsche Lufthansa AG, Frankfurt am Main, Deutschland

## Philosophie

---

Derjenige, der will, findet einen Weg, derjenige, der nicht will, findet eine Ausrede



Agno, im Oktober 2020

Kerstin Bernardi