

MATEJA MIHAJLOVIC

Schichtleiter - Fachmann für Systemgastronomie

Hamburg, Deutschland | tatamata1405@gmail.com | +49 176 20421981 | matejamihajlovic.com

PROFIL

Ausgebildeter Fachmann für Systemgastronomie mit mehrjähriger Führungserfahrung. Erfahren in der operativen Steuerung stark frequentierter Restaurantbetriebe, der Führung und Entwicklung von Teams sowie in HACCP, Warenwirtschaft, Personalplanung und betriebswirtschaftlichen Kennzahlen. Verbindet praktische Gastronomieerfahrung mit ausgeprägten IT- und Technikenkenntnissen.

KERNKOMPETENZEN

- Führung: eigenständige Leitung von Schichten mit mehr als 20 Mitarbeitenden
- Personal: Einsatz- und Bedarfsplanung, Schulung, Einarbeitung und Feedback
- Betrieb: Food Cost, Produktivität, Warenwirtschaft, Bestellungen und Inventur
- Qualität: HACCP-, Hygiene- und Qualitätskontrollen
- Recht: ArbZG, Pausenregelungen, JArbSchG und MuSchG
- Abrechnung: Kassen-, Schicht- und Tagesabschlüsse

BERUFSERFAHRUNG

Schichtleiter | McDonald's | Hamburg | 01/2025 - heute

- Eigenständige operative Führung und Organisation von Schichten mit teilweise mehr als 20 Mitarbeitenden.
- Personaleinsatzplanung, Aufgabenverteilung sowie Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs in Küche, Service und Kassenbereich.
- Einarbeitung, Schulung und Begleitung neuer sowie bestehender Mitarbeitender.
- Durchführung von HACCP-, Qualitäts- und Hygienekontrollen sowie Kontrolle von Warenbeständen, Food Cost und Produktivität.
- Kassen- und Schichtabrechnung sowie Umsetzung arbeitsrechtlicher Vorgaben und gesetzlicher Pausenregelungen.

Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie | McDonald's Flughafen Hamburg | erfolgreich abgeschlossen | 03/2022 - 01/2025

- Praktische Ausbildung in einem stark frequentierten Flughafenrestaurant.
- Während der letzten zwei Ausbildungsjahre bereits eigenständige Führung und Organisation von Schichten.
- Vertiefung in Personalplanung, Warenwirtschaft, Inventur, Food Cost, HACCP, Qualitätsmanagement und Betriebsorganisation.
- Koordination von Mitarbeitenden sowie Durchführung von Trainings und Einarbeitungen.

Kellner und Servicekraft | Hotel- und Cafébereich | Serbien | 07/2018 - 02/2022

- Gästebetreuung, Aufnahme und Abrechnung von Bestellungen sowie Organisation des Servicebereichs.
- Sicherer Umgang mit Bargeld und Kassensystemen; enge Zusammenarbeit mit Küche und weiteren Hotelbereichen.

Unabhängiger Softwareentwickler - projektbezogen | Softwareentwicklungsprojekte | Serbien · Remote | 07/2018 - 02/2022

- Laravel-APIs und React-/React-Native-Oberflächen für Web-, Mobile- und POS-Abläufe entwickelt, inklusive REST-Integrationen, Zahlungsabläufen und ESC/POS-Belegdruck.
- Kundenanforderungen parallel zur Gastronomie- und IT-Service-Tätigkeit eigenverantwortlich umgesetzt, inklusive Fehleranalyse und Wartung.

IT- & TECHNIKENNTNISSE

- Digitale Kassensysteme, POS-Abläufe, Belegdruck und Zahlungsterminals
- Eigene Gastronomie-Plattform (SyncPlate) für Kasse, Warenwirtschaft, HACCP-Dokumentation und Tagesabschluss entwickelt
- MS Office, PHP, HTML, CSS, JavaScript und SQL
- Computerhardware, Netzwerke und Fehlerdiagnose

AUSBILDUNG, ZERTIFIKATE & SPRACHEN

Fachmann für Systemgastronomie | abgeschlossene IHK-Berufsausbildung, Hamburg | 03/2022 - 01/2025

Vierjährige technische Sekundarschule, Abschluss Elektrotechniker für Computertechnik | Serbien | 09/2014 - 06/2018

Zertifikat PHP Web Developer | 09/2019

Serbisch: Muttersprache | Deutsch: TELC B1 (2021) und mehrjährige tägliche Berufspraxis | Englisch: gute Kenntnisse

Führerschein: Klasse B | Wohnort: Hamburg