

Seite 1 von 3

Beruflicher Werdegang . Alexander Reber



Berufserfahrung

Dezember 2007 bis dato

ConCept AR | Projektmanagement & Beratung für Hotellerie & Gastronomie „freiberuflich“

<https://www.concept-ar.de>

August 2024 bis dato

Hoteldirektor

temporär nach Austritt der langjährigen Hoteldirektion
ANGEL's - DAS HOTEL AM FRUCHTMARKT - St. Wendel, Saarland
Hotel im Herzen der Altstadt von St. Wendel, Restaurant „LUISE“
ANGEL's - DAS HOTEL AM GOLFPARK - St. Wendel, Saarland
Designhotel am 5 Sterne+ Golf absolute - Wendelinus Golfpark

Funktion: Hotelleitung beider Betriebe

<https://www.angels-hotels.de>

Oktober 2018 bis Juli 2024

Berater & Projektmanager

ANGEL's - DAS HOTEL AM FRUCHTMARKT - St. Wendel, Saarland
Hotel im Herzen der Altstadt von St. Wendel, Restaurant „LUISE“
ANGEL's - DAS HOTEL AM GOLFPARK - St. Wendel, Saarland
Designhotel am 5 Sterne+ Golf absolute - Wendelinus Golfpark

Funktion: Projektmanager für beide Hotels „freiberuflich“

<https://www.angels-hotels.de>

Oktober 2017 bis September 2018

Projektmanager

KROMBACHER BRAUEREI - Krombach, Nordrhein-Westfalen
KNIESE HOTELS & 1 Sterne Restaurant - Bad Hersfeld, Hessen
ESPLANADE Boutique-Hotel & 2 Sterne Restaurant - Saarbrücken, Saarland

Funktion: Projektmanager für obige Auftraggeber „freiberuflich“

General Manager

HOTEL SCHLOSS LIESER - NEUE DORINT GMBH - Lieser, Rheinland-Pfalz
Die Eröffnung des Schlosshotels wurde in Folge noch einmal verschoben

Funktion: Pre Opening Manager „freiberuflich“

<https://www.schlosslieser.de>

Februar 2015 bis Mai 2017

Hoteldirektor

LA MAISON HOTEL - Saarlouis, Saarland
A MEMBER OF DESIGN HOTELS, HIDEAWAYS HOTELS & PRETTY HÖTELS
2 Sterne Restaurant "LOUIS", 3 Hauben im Gault&Millau

Funktion: Hoteldirektor

<https://www.lamaison-hotel.de>

Seite 2 von 3

November 2012 bis Januar 2015

Pre-Opening Manager

LA MAISON HOTEL - Saarlouis, Saarland
A MEMBER OF DESIGN HOTELS, HIDEAWAYS HOTELS & PRETTY HÖTELS
2 Sterne Restaurant "LOUIS", 3 Hauben im Gault&Millau
Funktion: Pre-Opening Manager „freiberuflich“
baubegleitend vom ersten Spatenstich bis zur Eröffnung des Hotels
<https://www.lamaison-hotel.de>

Dezember 2009 bis Oktober 2012

Interim Manager & Betriebsleiter

SEEHOTEL „DAS DORF AM SEE“ - Niedernberg, Bayern
ANGEL's - DAS HOTEL AM FRUCHTMARKT - St. Wendel, Saarland
ANGEL's - DAS HOTEL AM GOLFPARK - St. Wendel, Saarland
EIFEL- JH Prüm & BAD EMS, DJH - Rheinland-Pfalz
JH Burg Altleiningen, DJH - Rheinland-Pfalz
GASTROMISSION - BELUGA GROUP - Bremen, Bremen
SCHLOSSBRÄUKELLER - SCHLOSSBRAUEREI - Au i.d. Hallertau, Bayern
Funktion: Projektmanagement „freiberuflich“

Juli 2008 bis Nov. 2009

Director of Food & Beverage | Executive Committee Member

THE IMPERIAL RIDING SCHOOL VIENNA, A RENAISSANCE HOTEL - Wien, Österreich
Heute - IMPERIAL RIDING SCHOOL, AUTOGRAPH COLLECTION
Funktion: Wirtschaftsdirektor - Marriott International
<https://www.imperialridingschool.com/de>

Jan. 2004 bis Juni 2008

Food & Beverage Manager | Executive Committee Member

MUNICH AIRPORT MARRIOTT HOTEL - Freising bei München, Bayern
Funktion: F&B Manager, Wirtschaftsdirektor - Marriott International
<https://www.marriott.de/mucf>

Jan. 1999 bis Dez. 2003

Operations Manager

GOLFCLUB WALDBRUNNEN - Windhagen-Rederscheid, Rheinland-Pfalz
RESTAURANT VINCENT restaurant ° bar ° catering
<https://golfcourse-siebengebirge.de>

Mai 1995 bis Dez. 1998

Chef de Cuisine

TREFF HOTEL & APPARTMENTS "später Ramada & heute H4-Hotel Leipzig" - Leipzig, Sachsen
Funktion: Küchenleitung, Leitung Gesamteinkauf, Leitung Outside Caterings & Catering, Leitung Hygiene- & Qualitätsmanagement
Galopprennbahn Scheibenholz inkl. VIP-Bereich & BMW Zelt
<https://www.h-hotels.com/de/h4/hotels/h4-hotel-leipzig>

Sept. 1993 bis Feb. 1995

Executive Souschef

HOTEL BELLEVUE PALACE - Bern, Canton Bern, Schweiz
Funktion: Küchenleitung Sterne-Restaurant "Bellevue Grill" & Stadt-Restaurant "Zur Münz"
„Leading Hotels of the World“, „Swiss Deluxe Hotels“
Bellevue Grill: „1 Michelin Stern, 16 Punkte Gault & Millau“
<https://www.bellevue-palace.ch>

Seite 3 von 3

Sept. 1992 bis Aug. 1993

Chef de Cuisine

CHERIMOYA Fine Dining Restaurant - Siegen, Nordrhein-Westfalen
Funktion: Küchenleitung, Leitung Hygiene- & Qualitätsmanagement

Jan. 1991 bis Aug. 1992

Souschef

LANDHOTEL SIEBELNHOF - Hilchenbach, Nordrhein-Westfalen
Restaurant CHESA „1 Michelin Stern, 14 Punkte Gault & Millau“

Aug. 1988 bis Dez. 1990

Commis de Cuisine

VICTORIAN Restaurant & Lounge - Düsseldorf, Nordrhein-Westfalen
„1 Michelin Stern, 18 Punkte Gault & Millau“

Berufsausbildung

Juli 1985 – Juli 1988

AUSBILDUNG ZUM KOCH

HOTEL JAGDHOF GLASHÜTTE Relais & Châteaux - Bad Laasphe, NRW
<https://www.jagdhof-glashuette.de>

Weiterbildung & Trainings

Studium zum Hotelbetriebswirt

IST Studieninstitut & Hochschule für Management, Düsseldorf
Abschluss als „Diplom Hotelbetriebswirt (IST)“

Weiterbildung zum Bilanzbuchhalter

EHV Europäischer Hochschulverbund

Core Management Trainings by Marriott International

Essential Skills, Dynamic Teams, Foundation of Leadership

Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Service Qualität Deutschland

Küchenmeisterschule

IHK, Frankfurt am Main - Abschluss als „Geprüfter Küchenmeister“

Berufs- und Arbeitspädagogische Ausbildung

IHK, Siegen - AEVO Ausbilderschein „Geprüfter Ausbilder“

Gewerbliche Berufsschulausbildung

IHK, Siegen - Abschluss im Ausbildungsberuf „Koch“

Auszeichnung

SERVICE AWARD by Marriott International

In recognition of your continuing commitment to quality service and guest satisfaction
Karl Kilberg, Senior Vice President, Marriott International, Continental Europe

Mit freundlichen Grüßen

Alexander Reber