

## Beruflicher Werdegang . Alexander Reber

2007 bis dato

### **ConCept AR | Projektmanagement & Beratung**

**Schwerpunkt Hotellerie & Gastronomie „freiberuflich“**

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

aktuell

### **Direktor**

**temporär nach Austritt der langjährigen Hoteldirektion**

*ANGEL's - DAS HOTEL AM FRUCHTMARKT - St. Wendel, Saarland*

*Historisches 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>

zuvor

### **Berater & Projektmanager**

*ANGEL's - DAS HOTEL AM FRUCHTMARKT - St. Wendel, Saarland*

*Historisches 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*

*KROMBACHER BRAUEREI - Gastronomie-Projekt im Saarland*

*KNIESE HOTELS & RESTAURANTS - Bad Hersfeld, Hessen*

*4 Hotels & diverse Restaurants inkl. Gourmet-Restaurant mit 1 Michelin Stern & Kochschule*

*ESPLANADE Boutique-Hotel & 2 Sterne Restaurant - Saarbrücken, Saarland*

**Funktion: Projektmanager für obige Auftraggeber „freiberuflich“**

### **General Manager**

*HOTEL SCHLOSS LIESER - HOMMAGE LUXURY HOTELS COLLECTION - Lieser, Rheinland-Pfalz*

*Heute - AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS*

**Funktion: Pre Opening Manager**

<https://www.schlosslieser.de>

### **Hoteldirektor**

*LA MAISON HOTEL - Saarlouis, Saarland*

*A MEMBER OF DESIGN HOTELS, HIDEAWAYS HOTELS & PRETTY HÖTELS*

*2 Sterne Restaurant „LOUIS“, 3 Hauben im Gault&Millau & Bistro „PASTIS“*

**Funktion: Hoteldirektor**

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

### **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 & Bistro „PASTIS“*

**Funktion: Pre-Opening Manager „freiberuflich“**

*baubegleitend vom ersten Spatenstich bis zur Eröffnung des Hotels*

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

**Interim Manager / Betriebsleiter / Projektmanager**

NO.10 GOLFPARK BOSTALSEE - Golfpark Bostalsee GmbH - Nohfelden-Eisen, Saarland  
SEEHOTEL NIEDERNBERG „DAS DORF AM SEE“ - Niedernberg, Bayern  
ANGEL's HOTEL AM GOLFPARK & ANGEL's HOTEL AM FRUCHTMARKT - St. Wendel, Saarland  
JH BURG ALTLEININGEN, EIFEL- JH Prüm & JH BAD EMS, DJH - Rheinland-Pfalz  
DIE JUGENDHERBERGEN IN RHEINLAND-PFALZ & IM SAARLAND - Zentrale in Mainz, Rheinland-Pfalz  
GASTROMISSION „RESTAURANT OUTER ROADS“ - BELUGA GROUP - Bremen  
SCHLOSSBRÄUKELLER - SCHLOSSBRAUEREI - Au i.d. Hallertau, Bayern  
**Funktion:** Projektmanagement „freiberuflich“

**Director of Food & Beverage** | Executive Committee Member

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

**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/mucfr>

**Operations Manager**

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

**Chef de Cuisine**

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

**Chef de Cuisine**

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

**Chef de Cuisine**

CHERIMOYA Fine Dining Restaurant - Siegen, Nordrhein-Westfalen  
**Funktion:** Küchenleitung

**Souschef**

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

**Commis de Cuisine**

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

Seite 3 von 3

## Berufsausbildung

1985 – 1988

### **AUSBILDUNG ZUM KOCH**

HOTEL JAGDHOF GLASHÜTTE Relais & Châteaux - Bad Laasphe, NRW  
Gourmet-Restaurant, Jagdhofstuben und „Fuhrmannskneipe“ - Die Wirtsstube -  
<https://www.jagdhof-glashuette.de>

## Studium, 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*



Alexander Reber