

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 HÔTELS

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 HÔTELS

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 Scheibholz 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“

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