

MENSCHEN & KARRIEREN

Berliner Duke mit neuer Restaurantleiterin



Babette Pflügl / Foto: Jule-Felice Frommelt

Babette Pflügl leitet seit Anfang April das Serviceteam des mit 15 Gault&Millau Punkten (2018) ausgezeichneten Restaurants Duke im Ellington Hotel Berlin.

Mit der 46-Jährigen konnte eine erfahrene und qualitätsorientierte Restaurantleiterin für das zwölfköpfige Duke Serviceteam gewonnen werden. Die gelernte Restaurantfachfrau war zuletzt als General Managerin des Restaurant Sticks 'n' Sushi tätig. Zuvor verantwortete sie vier Jahre als Restaurant Managerin das Restaurant Neni im 25hours Bikini Berlin. Weitere Stationen von Pflügl waren unter anderem Das Stue Hotel Berlin Tiergarten (jetzt S/O Berlin Das Stue), das Berliner Hotel Adlon Kempinski, das Hotel de Rome sowie das Schlosshotel Kronberg im Taunus, welches sie als stellvertretende Hoteldirektorin leitete.

Pflügl sammelte auf ihrem Lebensweg auch Auslandserfahrung. So arbeitete sie im Alliance Francaise in Singapur, im Great Wall Sheraton Hotel in Peking, im Martinspark Hotel Dornbirn in Österreich und im Coco Palm Hotel auf den Malediven. Auch auf See stellte Pflügl ihre Fertigkeiten auf den Luxuslinern Silver Shadow und Sea Cloud II unter Beweis.