

## F&B Team aufgestellt



Im neuen Ameron Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa bilden drei Restaurants und eine Bar das kulinarische Herzstück. Das F&B Team ist bestens aufgestellt ? mit Küchendirektor Alexander Raddatz und F&B Manager Moritz Schmitt kümmern sich zwei erfahrene Köpfe um den Aufbau der Gastronomie.

Alexander Raddatz übernimmt die Position des Küchendirektors. Der 35-jährige Haubenchef war seit 2010 im Le Méridien Wien tätig, zuletzt als Executive Chef. Neben der Verantwortung für sechs Outlets und die Neukonzeptionierung mehrerer Restaurants betreute er den Bankett- und Cateringbereich und leitete hier Veranstaltungen mit bis zu 2.000 Gästen. Zuvor sammelte er umfangreiche Erfahrung in namhaften Luxushotels im Salzburger Land und in München.

Moritz Schmitt startet als F&B Manager am Alpsee. Der 25-Jährige gelernte Hotelfachmann und Wirtschaftsfachwirt (IHK) war seit 2013 bei den Geisel Privathotels in München beschäftigt. Er bekleidete hier vielfältige Positionen, vom Trainee über das F&B Controlling der gesamten Gruppe bis hin zum Direktionsassistent F&B im renommierten Hotel Königshof.

Die Gastronomie spielt bei uns im Ameron Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa eine wichtige Rolle, mit vier sorgsam aufeinander abgestimmten Konzepten für die Hotelgäste und externen Besucher?, erklärt General Manager Jörg Hansmann und ergänzt: Ich freue mich, dass wir mit Alexander Raddatz und Moritz Schmitt ein derart erfahrenes und engagiertes Team für diesen Bereich gewinnen konnten.?