

MENSCHEN & KARRIEREN

## Neuer COO bei St.Ribs



Magnus Schwartze / Foto: Living Hotels

Magnus Schwartze, der seit Anfang 2018 das Living Hotel Kanzler in Bonn als General Manager leitete und insgesamt 18 Jahre in der Hotellerie tätig war, wechselt in die Welt der Kulinarik. Seit April ist er COO der St.Ribs Gruppe.

Die St.Ribs Restaurants der beiden Gründer Max Schlereth und Moritz Haake sind letztes Jahr mit dem Wunsch und Vorsatz auf der kulinarischen Bühne angetreten, um der Ressource Fleisch, die nicht unbegrenzt verfügbar ist und es auch nicht sein soll, einen neuen Rahmen zu geben und zu zeigen, wie Fleischgenuss zeitgemäß geht: seltener aber dafür besser, ganz nach Manier des Sonntagsbratens. Dabei rückt das gastronomische Konzept genau ein Kernprodukt in den Mittelpunkt, nämlich Spareribs. Im St.Ribs wird das Fleisch ? vom Schwein, Kalb und Rind ? mit viel Liebe zum Produkt in ausgesucht hoher Qualität und Kunst zubereitet und durch Reduktion der Genuss zum Erlebnis für Gäste und übrigens auch die eigenen Teams erlebbar gemacht. Kurzum, Spareribs als Delikatesse und Soulfood für Jedermann und das in schönem Ambiente. Ein Konzept, das ankommt. Seit die ersten zwei Restaurants in Bonn und München eröffnet haben, dürfen sich beide Betriebe über full house eine stetig wachsende Spareribs-Fangemeinde freuen.

Bei&nbsp;den beiden Betrieben soll es nicht bleiben. Und so verantwortet Magnus Schwartze fortan als COO der St.Ribs Gruppe ein großes Themen-Spektrum, das nicht weniger beinhaltet, als ein neues Unternehmen zu entwickeln und zu formen. Das Aufgabengebiet umfasst maßgeblich die Leitung des operativen Betriebs der bestehenden Restaurants, die Akquise geeigneter Stand alone-Spots wie die Eröffnung neuer Standorte.

Ferner kümmert sich Schwartz um die Digitalisierungsstrategie für Unternehmen wie Mitarbeiter und um die Entwicklung, Begleitung und federführende Umsetzung der geplanten Wachstumsstrategie ? immer in engem Austausch mit Max Schlereth, Geschäftsführender Mehrheitsgesellschafter der Derag, und Moritz Haake, Gastronom aus Bayern.

?Ich war unglaublich gerne Direktor, erst ab 2014 in Düsseldorf, drei Jahre später dann in Bonn und konnte mir eigentlich nicht vorstellen, dass mein Arbeitsplatz einmal nicht mehr im Hotel ist. Aber als Max Schlereth Ende letzten Jahres mit der Idee auf mich zukam, die künftigen Expansionspläne der St.Ribs Gruppe als COO zu begleiten, da musste ich nicht so lange überlegen. Das war einfach zu gut, um nicht Ja zu sagen, zumal ich der Living Hotel Kette durch die St.Ribs Restaurants ja auch weiterhin verbunden bleibe und eng mit den Kollegen zusammenarbeiten werde?, so Magnus Schwartz, der unter seinem ehemaligen Bonner Hoteldach auch das erste St.Ribs beheimatet und als ersten Testmarkt eröffnet hatte. ?Ich habe den gesamten Entwicklungsprozess mitgemacht, in unserer Küche wurden die ersten Spareribs samt der von uns selbst kreierten Gewürzmischungen in zig Versuchsreihen getestet und zubereitet. Wir haben alle zusammen so lange getüftelt und am Finetuning gearbeitet, bis das Konzept der ?gesegneten Rippchen? marktreif war. Darum kann man durchaus sagen, dass ich Fan der ersten Stunde bin und zu 100 Prozent hinter dem Gesamtkonzept und der Idee von St.Ribs, Fleisch zu inszenieren und zu zelebrieren stehe. Das ist Gastronomie, die zeitgemäß ist und Zukunft hat.? Und das in Zukunft über Bonn und München hinaus. So steht etwa bereits fest, dass mit der Eröffnung des ersten Living Hotels in Hamburg im Frühjahr 2025 auch ein St.Ribs einziehen wird. Weitere Standorte sind bereits in Planung.