

MENSCHEN & KARRIEREN

## Neuer Executive Chef



Zoltan-Otto Ungvari / Foto: Park Plaza

Die Arena Hospitality Group hat eine wichtige Position im Park Plaza Nuremberg neu besetzt. In der Küche des Hotels ist ab sofort Zoltan-Otto Ungvari neuer Executive Chef. Zoltan-Otto Ungvari wechselt vom Congress Hotel Mercure, wo er in gleicher Position tätig war, zur PPHE Hotelbetriebsgesellschaft. Zuvor hatte er im Arotel Nürnberg die Ausbildung zum Koch absolviert, machte Weiterbildungen zur Ausbildereignung und belegte diverse Seminare zum Thema Seafood, Tee oder Teamplaying. Im Oktober 2010 wurde er Commis de Cuisine im Park Inn by Radisson Nürnberg, wo er 2011 erst zum Demichef de Partie und 2012 zum Chef de Partie aufstieg. 2013 ernannte ihn das Novotel Nürnberg zum Sous Chef. 2015 kehrte er zum Park In by Radisson zurück. Dieses Mal aber nach Neumarkt in der Oberpfalz, wo er für drei Jahre als Executive Food Production Manager fungierte. Nach einem Jahr bei den Amokköchen ging es für Zoltan-Otto Ungvari zu Sander Gourmet als Konzept- und Produktspezialist. Schließlich führte sein Weg 2021 zurück in die Hotellerie. Hier war er ein Jahr als Küchenchef im Excelsior Hotel Nürnberg-Fürth und wechselte zum Novina Hotel Wöhrdersee. Das Park Plaza Nuremberg eröffnete 2016 im ehemaligen Bavarian American Hotel direkt gegenüber des Nürnberger Hauptbahnhofs. Das von Albrecht Dürer und Martin Behaim inspirierte Hotel verfügt über 177 modern eingerichtete Zimmer und Suiten, Restaurant, Bar und Fitnesscenter. Die sieben Konferenzräume bieten Platz für bis zu 80 Tagungsgäste. Aufgrund von unternehmensstrategischen Entscheidungen gibt es zum Jahreswechsel eine Wandlung des BA Beef Clubs. Die Räumlichkeit des ursprünglichen Restaurants wird für

Veranstaltungen benötigt und kann ab Januar für Meetings, Board Meetings, Events, Private Dinner und weiteres angemietet werden. Im Zuge dessen wird die BA Bar neben der Travertine das kulinarische Zentrum des Park Plaza Nuremberg.