

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer Head Chef in Hamburg



Tim Woitaske / Foto: Scandic Hotels

Ab sofort besetzt Tim Woitaske die Position des Head Chef im Scandic Hotel Hamburg Emporio. Der 30-Jährige war zuletzt als Executive Chef im Hotel St. Gotthard in Zürich tätig.

Weitere berufliche Stationen von Woitaske waren Käfer in der Schweiz und das Restaurant Goethe & Schiller in Zürich.

Der Küchenmeister möchte im Scandic Emporio das Vertrauen der Gäste durch den persönlichen Kontakt sowie ein beständig hochwertiges Angebot an Speisen und Service gewinnen. Seine Leidenschaft für Innovationen und Unerwartetes spiegelt sich bereits in den Signature Dishes des hauseigenen H2O Restaurants wider. Zum Start des neuen Food-Konzepts finden sich beliebte Gerichte aus Stockholm und Hamburg auf der Speisekarte: zum Beispiel Backfisch (Kabeljau im Astra-Bierteig mit Kartoffelsalat), Heilbutt ?Finkenwerder Art? (mit Speckstippe und Kürbis), Köttbullar (Rinder-Fleischbällchen mit Kartoffelpüree) und Janssons Frestelse (Kartoffel-Auflauf mit schwedischen Anchovifilets).