gastrotel

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer Küchenchef im Restaurant Duke



Sven Metzner / Foto: Ellington Hotel Berlin

Sven Metzner zeichnet seit Anfang Oktober als Küchenchef des Restaurant Duke im Ellington Hotel Berlin verantwortlich.
Der 33 Jahre alte gebürtige Berliner hat nach Stationen in namhaften Hotels und Restaurants in Deutschland und der Schweiz zuletzt im Estrel Berlin gearbeitet. Durch seine jahrelange Erfahrung in der Leitung des Bankettbereiches schafft er Input für seine neuen Aufgaben im Ellington Hotel Berlin. In seiner aktuellen Position widmet sich Sven Metzner der Küchenleitung im Bankettbereich, im Frühstück und wird an der Neugestaltung des Duke-Konzeptes beteiligt sein.
Der leger lockere Charme des Restaurants soll weiterhin im Fokus stehen. Die momentane Planung sieht vor, das Restaurant zu Mitte/Ende Oktober wieder zu öffnen und dann mit einem veränderten Konzept zu starten. ?Unser Angebot wird klassisch und modern, international, regional und bodenständig. Wir möchten auf Kontinuität setzen, auf ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis und eine Karte, die Lust aufs Wiederkommen macht und Berliner und Hotelgäste anspricht?, sagt Metzner.
Sven Metzner freut sich über die neue Aufgabe mit seinem Ellington -Küchenteam: ?Ich bin glücklich über die Aufgabe, das Duke-Konzept neu zu gestalten und zusammen mit meiner Mannschaft umzusetzen. Ich finde es auch spannend, den Bankettbereich des Hauses weiter zu entwickeln, werde dabei selbstverständlich auch auf Bewährtes setzen. Das Ellington ist ein unglaublich tolles Haus und ich möchte sehr gern an der Erfolgsgeschichte weiterschreiben."