

MENSCHEN & KARRIEREN

Titanic Hotels begrüßen Bütefisch



René Bütefisch wird neuer Head of Culinary der Titanic Hotels
Berlin / Foto: Titanic Hotels

Als neuer Head of Culinary wird René Bütefisch für alle Restaurants der Titanic Hotels Berlin verantwortlich sein und die kulinarische Entwicklung der Gruppe vorantreiben. Seine langjährige Erfahrung in der Planung und Umsetzung von Banketts und Caterings wird ihm dabei helfen, die Gäste der Titanic Hotels mit kulinarischen Erlebnissen zu verwöhnen. Bütefisch ist ein erfahrener Koch und Gewinner der Chefs Trophy 2015. Seine Leidenschaft für das Kochen und seine Fähigkeit, kulinarische Konzepte zu entwickeln, machen ihn zum idealen Kandidaten für die Position des Head of Culinary bei den Titanic Hotels Berlin. Der neue Head of Culinary verfügt über langjährige Erfahrung als Küchenchef in Hamburger Restaurants wie dem Cölln's Austernstuben, das einen Michelin-Stern erhielt, oder dem Restaurant Jena Paradies, das mit 13 Punkten vom Gault Millau bewertet wurde. Zuvor arbeitete er auch als First Chef de Partie im Drei-Sterne-Restaurant The Waterside Inn in Bray, Berkshire, U.K.. Die Titanic Hotels Berlin sind gespannt auf die neuen Ideen und Konzepte, die Bütefisch für die Gruppe entwickeln wird, und freuen sich darauf, gemeinsam mit ihm die gastronomische Qualität der Hotels auf ein noch höheres Niveau zu bringen.