

MENSCHEN & KARRIEREN

Trojanowski wechselt an die Spree



André Trojanowski / Foto: Ricarda Spiegel

Ab sofort zeichnet André Trojanowski als Executive Chef für die kulinarischen Bereiche des Berlin Marriott Hotel sowie seines Tochterunternehmens Catering by Marriott verantwortlich.

Trojanowski wechselt von der Elbe, wo er zuletzt in gleicher Position für das Hotel Atlantic Kempinski Hamburg tätig war, zurück an die Spree und leitet im Berlin Marriott Hotel ein Team aus rund 40 Köchen an. Der 39-Jährige sammelte zuvor bereits in namhaften Hotels der Hauptstadt Erfahrungen in den Bereichen Bankett, Catering, Fine & Casual Dining sowie in der Erstellung und Implementierung von Food-Konzepten. Zu den wichtigsten Stationen des neuen Küchendirektors zählen neben dem Hotel Atlantic Kempinski Hamburg das Waldorf Astoria Berlin, das The Ritz-Carlton, Berlin, das Hotel Palace Berlin sowie das Hotel Bristol Berlin.

Im Berlin Marriott Hotel verantwortet Trojanowski das gastronomische Angebot des amerikanischen Steak-Restaurants Midtown Grill, des Hot Dog Diners The Big Dog, der Lobbybar, des Inroom-Dinings sowie das gesamte Bankettgeschäft für den 1.600 Quadratmeter großen Tagungsbereich. Zusätzlich wird er auch die Funktion des Executive Chef für das Cateringunternehmen Catering by Marriott übernehmen und zusammen mit dem erfahrenen Eventteam Veranstaltungen für bis zu 2.000 Gäste ausrichten.