

PRESSE-INFO

Gourmetrestaurant Aubergine

20. April 2022



Vier-Tage-Woche im Test, Terrassen-Opening am 27. Mai 2022, Personal-News

+++ kurz notiert aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

+++



Pilotprojekt Vier-Tage-Woche. Seit Ende 2021 testet das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern die branchenweit viel diskutierte Vier-Tage-Woche – zunächst in der Küche, wo die Gerichte für das Gourmetrestaurant Aubergine (1 Michelin-Stern seit 2014) sowie das Restaurant Oliv's entstehen. Maximilian Moser, Sternekoch und Kulinarischer Direktor des Betriebs, zieht eine positive Zwischenbilanz: „Wir beobachten, dass die Vier-Tage-Woche mit einem professionell und Hand in Hand arbeitenden Team genauso funktioniert wie mit einem Tag mehr. Die Mannschaft kann länger regenerieren, kreativ werden und kommt mit neuer Motivation zur Arbeit.“ Auch Hoteldirektor Nils Friedrich freut sich über die Entwicklung: „Dank dem geglückten Pilotversuch ziehen wir durchaus in Erwägung, das Modell auf weitere Bereiche auszuweiten.“ Zudem kann das Hotel Vier Jahreszeiten

Starnberg mit der Vier-Tage-Woche einen absoluten Mehrwert bei der Personalsuche bieten.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/karriere

Foto (download): Maximilian Moser, Sternekoch und Kulinarischer Direktor im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, testet mit seinem Küchenteam die Vier-Tage-Woche als dauerhaftes Arbeitszeitmodell. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Start in die Freiluftsaison. Mit dem „Terrassen-Opening“ läutet das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg vor den Toren Münchens am 27. Mai 2022 die warme Jahreszeit ein. Bei entspannten Beats genießen Besucher die exzellenten Drinks aus der Hemingway Bar, die mit mehr als 160 Sorten über die größte Rumauswahl Süddeutschlands verfügt. Der Eintritt kostet 19 €/Pers. inklusive Welcome-Aperitif. Wer kulinarisch mehr als die normale Barfood-Karte erleben möchte, bucht für 39

€/Pers. das Barbecue-Angebot hinzu und peppt den Abend mit Steaks, Rippchen und knackigem Gemüse vom Grill auf. Los geht's um 17.30 Uhr im und vor dem oberbayerischen Hotel Vier

Jahreszeiten Starnberg, Reservierung unter www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Am 27. Mai 2022 begrüßt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg beim „Terrassen-Opening“ seiner Hemingway Bar die warme Jahreszeit mit feinen Drinks, ebensolchen Klängen und einem hochklassigen BBQ-Angebot. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Personal-Update im F&B-Bereich. Einen neuen Leiter für sein Restaurant Oliv's präsentiert das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg mit Benjamin Ernst. Bereits von 2007 bis 2009 war der Gastronom dort in verantwortlicher Funktion tätig und verlor über die Jahre nie den Bezug. Nun kehrt er nach einigen Stationen in der Region an den Starnberger See zurück. Auch der neue Barchef des oberbayerischen Vier Sterne Superior Hotels ist ein bekanntes Gesicht: Matthias Mühling arbeitete sich ab 2014 vom Supervisor zum Stellvertreter hoch und wurde schließlich Leiter der Hemingway Bar. Ab 2018 vertiefte er seine Kenntnisse im Münchner Louis Hotel mit japanischen Einflüssen, erlebte den Konzeptwechsel zum Grillhouse und strukturierte dabei das Getränkeangebot neu. Ende 2021 feierte er sein „Coming home“ in die Hemingway Bar des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Frischer Wind an alter Wirkungsstätte – die Rückkehrer Matthias Mühling (Barchef, links) und Benjamin Ernst (Restaurantleiter Oliv's) bereichern ab sofort (wieder) das F&B-Team des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in Oberbayern. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Das Vier Sterne Superior Haus liegt im Starnberger Fünfseenland, nur 25 Kilometer südlich von München und verfügt über 115 Zimmer und sieben Suiten. Mit 400 Quadratmetern Veranstaltungsfläche für bis zu 256 Personen bietet es den idealen Rahmen für Tagungsgäste und Geschäftsreisende. Dank seines mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Aubergine zieht es auch Gourmet- und Kurzurlauber an.

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de