

Neu geschaffene Position besetzt



Alexander Raddatz-Bianco ist Leiter Kulinarik der beiden Platzl Hotels in München / Foto: Platzl Hotels

Drei Restaurants, eine Innen- und Außen-Bar, ein Wirtsgarten, eine Event-Location und sieben Tagungsräume wollen in den beiden Münchener Platzl Hotels ? dem Platzl Hotel in der Altstadt und dem Marias Platz am Mariahilfplatz ? kulinarisch bespielt, ausgestattet und organisiert werden. Dazu haben die Häuser nun die Position des Leiters Kulinarik neu geschaffen und besetzt: mit Alexander Raddatz-Bianco, 38 Jahre alt, gelernter Koch und zuletzt als Küchendirektor im Ameron Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa unter Vertrag. Schnittstelle zwischen Gast und Mitarbeiter

Die Platzl-Gastronomie steht nicht nur für traditionsbewusste Münchner Kochkunst ?par excellence?, sondern auch für Frische, Top-Qualität, Nachhaltigkeit sowie die fast ausschließliche Zusammenarbeit mit regionalen Zulieferern und Partnern aus München und dem Umland?, so Hoteldirektor Heiko Buchta. Der neue Leiter Kulinarik ist die Schnittstelle zwischen Gast und Mitarbeiter. Seine Aufgabe ist es, Innovationen zu schaffen, Potentiale zu erkennen und generell die Gästelerfahrung noch weiter zu verbessern. Dabei sollen natürlich auch wirtschaftliche Faktoren, beispielsweise die Kosten, im Blick behalten werden. Raddatz-Bianco wird unsere kulinarische Philosophie durch eigene Akzente ergänzen und die beliebte Platzl-Gastronomie noch besser machen.?

Ein großer Boom kommt auf die Gastronomie zu!?

Raddatz-Bianco, der zuvor unter anderem viele Jahre im Le Méridien Wien als Executive Chef beschäftigt war und auch in den Küchen des Schloss Fuschl, des Kempinski Airport München und des Hotel Bayerischer Hof Erfahrungen gesammelt hat, sieht einen großen

Boom auf die Gastronomie zukommen: ?Ich freue mich sehr auf meine neue Aufgabe in den Platzl Hotels, auch wenn nun ? nach Monaten des nahezu kompletten Stillstands ? großer Nachholbedarf bei Restaurant- und Biergarten-Liebhhabern herrscht und wir einer spannenden Zeit entgegenblicken. Es gilt jetzt, bestmöglich aufgestellt zu sein, Personal zu binden und im Bewusstsein des Covid-19-Virus alle nötigen Hygiene-Vorschriften umzusetzen. Zudem haben sich die Wünsche und Ansprüche unserer Gäste in den letzten Monaten etwas verändert: So wird derzeit weitaus mehr Unterhaltung erwartet ? sowohl kulinarisch als auch ganz grundsätzlich.?