

**Pressemitteilung
Im März 2009**

**Neuer Wirtschaftsdirektor
im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten**

Ekkehard Cordes ist seit 1. März 2009 der neue Wirtschaftsdirektor im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Er tritt die Nachfolge von Martin Yves Reinshagen an, der Mitte Januar das Haus nach über 3 Jahren verlassen hat um als stellvertretender Direktor im Fairmont Le Montreux Palace der Fairmont Familie treu zu bleiben.

Der 32-jährige Ekkehard Cordes startete 1994 seine Hotellaufbahn mit einer Ausbildung zum Hotelfachmann im Hotel „Zum Kurfürsten“ in Fulda und vervollständigte sein Wissen mit einer anschließenden Ausbildung zum Koch im Relais & Chateaux Hotel Hohenhaus in Herleshausen. Weitere Stationen seiner Restaurantlaufbahn waren der Nassauer Hof in Wiesbaden, Mallorca und die AIDA Blu. Im Juli 2006 begann Ekkehard Cordes seine berufliche Laufbahn als Food and Beverage Manager im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach. Er war dort unter dem Dach der Althoff Hotel Collection bis April 2008 tätig. Zuletzt agierte Carl Ekkehard Cordes als Director of Food and Beverage im The Regent Berlin.

Ingo C. Peters, Geschäftsführender Direktor des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, freut sich, Ekkehard Cordes an seiner Seite begrüßen zu dürfen. Als Wirtschaftsdirektor wird er die Verantwortung für vier Restaurants, darunter auch das mit einem Michelin-Stern und 17 Gault Millau-Punkten dekorierte Restaurant Haerlin, vier Küchen sowie den Bankettbereich mit fünf Banketträumen und Kapazitäten für bis zu 500 Personen übernehmen.

-2-

Ekkehard Cordes kommt zur richtigen Zeit in das renommierte Haus an der Binnenalster, denn es warten bereits große und spannende Projekte auf ihn, wie zum Beispiel die Kooperation mit der Privatvilla Elb Lounge.

Ab sofort wird die gesamte Gastronomie der herrschaftlichen Elb Lounge vom Hotel Vier Jahreszeiten exklusiv bewirtschaftet. Dabei wird das lukullische Angebot die gesamte Bandbreite des Hotels Vier Jahreszeiten abdecken. Dies umfasst die Gourmet-Küche des mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants Haerlin, traditionelle und hanseatische Gerichte aus dem Jahreszeiten Grill sowie fernöstliche Köstlichkeiten aus dem mit 14 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Doc Cheng's. Auch exquisite Cocktails und Kaffee-Spezialitäten gehören dazu.

Ebenfalls kehren die frisch renovierten Großen Festsäle ab dem 1. Mai 2009 ausgestattet mit modernster Technik und in neuem Glanz zurück. Zu guter letzt wartet die neue Saison der Jahreszeiten Terrasse auf seine Unterstützung und eine hoffentlich regenfreie Sommersaison.

Hoteladresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 0
Fax: 040 / 34 94 26 00
Email: hamburg@fairmont.com
Internet: www.fairmont-hvj.com

Pressekontakt:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Judith Fuchs-Eckhoff
Verkaufs- und Marketingdirektorin
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 31 80 Fax: 040 / 34 94 26 10
Email: judith.fuchs-eckhoff@fairmont.com