



Brasserie Desbrosses verstärkt Leitungsteam Service:

Matthias Förster ist neuer Restaurant-Manager im The Ritz-Carlton, Berlin

Berlin, 01. Februar 2011 – Die stimmungsvolle Brasserie Desbrosses im The Ritz-Carlton, Berlin ist bekannt für ihren persönlichen Service-Stil, den Assistent Food&Beverage Director Marcus Scharon und Küchenchef Jörgen Sodemann gemeinsam prägen. Neu im Team ist ab sofort Matthias Förster als Restaurant-Manager. Das 32-jährige Nordlicht aus Rostock blickt bereits auf langjährige Erfahrungen im Restaurantbereich zurück. Beste Voraussetzungen also für eine Position, die – insbesondere in einer Brasserie – neben professioneller Arbeitsweise nach Herzlichkeit, Ungezwungenheit und dem richtigen Gefühl für Lebensart, Genuss und Geselligkeit verlangt. Auch neue Ideen bringt Förster, der sich auch als erfahrener Sommelier auszeichnet, mit: So erwarten die Gäste in Zukunft exklusive Veranstaltungen wie Winzer-Abende und Gala-Menüs, eine noch umfangreichere Weinkarte, ein separates Digestif-Angebot sowie eine Auswahl an feinstem französischem Käse. „Mir ist es wichtig, sehr persönlich und aktiv ‚am Gast‘ zu agieren, dabei ganz auf seine individuellen Bedürfnisse eingehen zu können. Und eines meiner Hauptziele liegt darin, das Berliner Publikum noch stärker für unsere Brasserie zu gewinnen.“

Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann an der Hotelfachschule in Rostock zog es Matthias Förster zunächst nach Hamburg, wo er im Restaurant des Hotel Vier Jahreszeiten von 1997 bis 2005 praktische Erfahrungen als Commis de rang und später als Chef de rang sammeln konnte. Als Chef Sommelier und stellvertretender Restaurantleiter ging es anschließend nach London. Hier konnte er nicht nur seine Sprachkenntnisse vertiefen, sondern auch seinen Führungsstil und seine Teamfähigkeit unter Beweis stellen. Zurück in Deutschland arbeitete er bis 2006 als stellvertretender Restaurantleiter im Restaurant Elba in Hamburg. Zuletzt war er in Berlin im Hotel Concorde in der Brasserie Le Faubourg als stellvertretender Restaurant-Manager tätig.

Ganz oben steht für Matthias Förster bei seiner Arbeit die Mitarbeitermotivation. Auf die neue Aufgabe freut er sich daher besonders. Denn gerade eine Brasserie mit einem so vielfältigen Angebot – vom Brunch über Tagesgerichte bis hin zu anspruchsvollen Speisen vom Grill und Meeresfrüchten –, mit einer offenen Showküche und zahlreichen erlebnisgastronomischen Details, muss ihren Stil und

Charakter neben den Produkten über engagierte Mitarbeiter beweisen. Förster: „Ich möchte das bestehende Konzept der Brasserie pflegen, gleichzeitig aber auch neue Impulse setzen.“ Mit der Vertiefung des Schwerpunkts „Weine“ wird der Anfang gemacht.

The Ritz-Carlton, Berlin

Zentraler kann ein Hotel in der Hauptstadt nicht liegen: Direkt vor dem The Ritz-Carlton, Berlin erstreckt sich der Potsdamer Platz, im Rücken des Hauses lädt mit dem Tiergarten Berlins größter innerstädtischer Park zur Entspannung ein. Brandenburger Tor und Reichstag liegen in Fußnähe, ebenso Museen und Boulevards. Das Hauptstadt-Panorama lässt sich aus 303 Zimmern und Suiten, der Brasserie Desbrosses und dem Veranstaltungsbereich genießen. Zu weiteren Highlights gehören The Curtain Club mit Berlins größter Champagnerauswahl sowie der La Prairie Boutique Spa. Architektonisch spannt das Hotel einen Bogen vom Art-Déco-Chic der amerikanischen 1920er-Jahre im Exterieur bis hin zur klassizistischen Kaiserzeit im Innendesign.

Weitere Informationen oder Reservierungsanfragen direkt im Hotel unter Telefon 030-33777 7, gebührenfrei unter 0800-1812334 (in Deutschland), 0800-201127 (in Österreich) und 0800-553986 (in der Schweiz) oder im Internet unter www.ritzcarlton.de.

###