

Markus Reuter

Executive Chef Luxushotel

markus.reuter@example.de +49 89 8745 3320 München, Deutschland markusreuter.de

linkedin.com/in/markusreuter instagram.com/reuter.executive

Profil

Executive Chef mit M.A. Internationales Hotelmanagement und 16 Jahren Küchen-Erfahrung im Hotel Bayerischer Hof München sowie Brenners Park-Hotel & Spa Baden-Baden. Steuert eine 38-köpfige Brigade über 6 F&B-Outlets bei 9,8 Mio. EUR Umsatz, hält 27,8% Wareneinsatz und hält 2 Michelin Sterne im Signature-Restaurant atelier.

Berufserfahrung

Executive Chef 08/2022 - heute

Hotel Bayerischer Hof München München, Deutschland

5-Sterne-Superior-Haus mit 340 Zimmern, 6 F&B-Outlets und 9,8 Mio. EUR Jahresumsatz

- Strategische Führung einer 38-köpfigen Brigade über 6 F&B-Outlets (atelier 3 Sterne, garden, falk's bar, blue spa, bankett, room service)
- Wareneinsatz mit Opera PMS und MICROS Suite8 bei 27,8% gehalten, F&B-Personalkosten bei 30,8% über das Geschäftsjahr 2025
- Halten von 3 Michelin Sternen im Restaurant atelier 2023, 2024, 2025 unter Jan Hartwig sowie Gault Millau 19 Punkten
- Verantwortung für 9,8 Mio. EUR F&B-Umsatz, Marge 22,4% und Bankettumsatz 3,1 Mio. EUR über 320 Veranstaltungen pro Jahr
- Brigade-Retention 89% über 12 Monate, davon 9 Köche zur Sous-Chef-Position befördert und 4 zum Chef de Partie in DACH-Sternehäusern

Küchenchef 02/2018 - 07/2022

Brenners Park-Hotel & Spa Baden-Baden Baden-Baden, Deutschland

5-Sterne-Resort mit Restaurant Fritz & Felix unter 1 Michelin Stern

- Führung einer 22-köpfigen Brigade über 4 F&B-Outlets mit 5,2 Mio. EUR Jahresumsatz
- Erstes Michelin-Stern-Engagement 2020 für das Restaurant Fritz & Felix in Baden-Baden
- Wareneinsatz bei 28,4% mit 84.000 EUR Wareneinkauf pro Monat über 5 Service-Tage

Sous-Chef 08/2012 - 01/2018

Restaurant Sternerestaurant Heinz Winkler

Aschau im Chiemgau, Deutschland

Klassisch-französische Sterneküche im Residenz Heinz Winkler (3 Sterne 1986-2008)

- Brigade-Anleitung mit 12 Köchen unter Heinz Winkler bei 90 Couverts pro Service
- Wareneinkauf 65.000 EUR/Monat und Wareneinsatz bei 28% gehalten

Chef de Partie 08/2009 - 07/2012

Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin Sterne) Wolfsburg, Deutschland

Klassisch-moderne 3-Sterne-Sterneküche unter Sven Elverfeld

Fähigkeiten

F&B-Direktion Luxushotellerie
Brigade-Führung (38 Personen)

Wareneinsatz (Opera PMS,
MICROS Suite8)

Michelin-Sterne-Management

Menü-Engineering & Karten-
Strategie

F&B-Budget-Planung (9,8 Mio.
EUR)

HACCP-Auditor & IFS Food 7

Sommelier-Pairing (IHK
Aufbau)

Zertifikate

M.A. Internationales
Hotelmanagement IUBH

06/2018

B.A. Hotel- und
Restaurantmanagement
Hochschule Heilbronn

06/2015

Geprüfter Küchenmeister
IHK München

06/2012

Gesellenbrief Koch IHK
Altötting

07/2009

HACCP-Auditor IHK 10/2019

Ausbildung

M.A. Internationales Hotelmanagement	09/2016 - 06/2018
IUBH Internationale Hochschule	Bad Honnef, Deutschland
Internationales Hotelmanagement	1,8
B.A. Hotel- und Restaurantmanagement	09/2013 - 06/2015
Hochschule Heilbronn (Tourism)	Heilbronn, Deutschland
Hotel- und Restaurantmanagement	1,7
Geprüfter Küchenmeister IHK	09/2010 - 06/2012
IHK München Oberbayern	München, Deutschland
Küchenmeister IHK	1,6
Gesellenbrief Koch IHK	08/2006 - 07/2009
Bayerische Hotelfachschule Altötting	Altötting, Deutschland
Koch (IHK)	GPA: 1,5

Projekte

Bayerischer Hof F&B-Transformation 2024	01/2024 - 06/2024
Re-Konzeption der 6 F&B-Outlets mit Apetito Manager und MICROS Suite8, Marge von 19% auf 22,4% gesteigert und Bankettumsatz von 2,6 auf 3,1 Mio. EUR erhöht	

Stärken

F&B-Strategie & Brigade-Führung

Führe eine 38-köpfige Brigade über 6 F&B-Outlets mit 89% 12-Monats-Retention bei 9,8 Mio. EUR Jahresumsatz

Kreativität bei Menüs & Sterne-Verteidigung

Halte 3 Michelin Sterne im Restaurant atelier 2023-2025 und habe 4 Sous-Chefs in 3 Jahren in DACH-Sterneküchen platziert

Kostendisziplin & Marge

Steigere die F&B-Marge von 19% auf 22,4% bei 27,8% Wareneinsatz über das Geschäftsjahr 2025

F&B-Manager IHK 04/2022

Sommelier IHK Aufbaustufe
11/2023

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Französisch	B2
Italienisch	B1

Auszeichnungen

Michelin Guide Deutschland
2025: 3 Sterne (atelier)
11/2024

Halten der drei Michelin Sterne im
Restaurant atelier des Bayerischen
Hofes

Gault Millau 19 Punkte 2025
(atelier)
10/2024