

Sheraton Berlin  
 te den Posten als  
 n. Die 48-Jährige  
 er. Silke Spieske  
 a Scharmützel-  
 torin im Einsatz.  
 torin in Häusern  
 ger Treudelberg  
 mpinski Zamani  
 m Kempinski  
 rdanien (in-  
 splanade.com).

llerie

**Mulf Daxer** ist  
 t offiziell zum  
 eral Manager  
 Courtyard by  
 riott Ober-  
 t worden. Der  
 zt Assistant  
 Munich Airport  
 vierung@cy-  
 e).

**le Christoph**  
 t die neue  
 ktorin im *Sie-  
 quell Gesund-  
 esort* in Wei-  
 blickt auf Sta-  
 island zurück.  
 direktorin im  
 See Kaprun  
 om).

**mas Duxler**  
 zt Director of  
 ms Division im  
*Méridien Wien*.  
 diplomierte  
 kommt aus  
 on at Sea Con-  
 als Director of  
 r Vertrag war  
 nna.com).

**hael Gaehler**  
 on der asiati-  
 en Onyx Hospi-  
 y Group zum  
 eral Manager  
 ice Bangkok  
 letzt war der  
 r Group General  
 Hotels & Re-



Foto: Claudia Burst

Eingespieltes Quartett: (von links) Chef Toni Knoof, Azubi Maximilian Mack und die beiden Gesellen Kevin Fröhlich und Valentino Reß.

**Zell.** Mit seinem jungen Küchenteam ist Toni Knoof ausgesprochen zufrieden. Er selber, Küchenchef und seit 2014 Eigentümer sowie Geschäftsführer des Restaurants Schäferhof, ist mit 35 Jahren der älteste. Die anderen sind die beiden Gesellen Kevin Fröhlich (24) und Valentino Reß (26) sowie Azubi Maximilian Mack mit seinen 19 Jahren. „Mit jungen Leuten klappt es einfach besser“, findet Toni Knoof, der in seiner Vergangenheit im Miteinander von Alt und Jung deutlich mehr Spannungen erlebt hat. Die Stimmung sei locker und positiv. „Mir ist wichtig, dass beim Kochen die Qualität stimmt. Ob die Jungs tätowiert sind oder einen Knopf im Ohr haben, juckt mich nicht. Spaß in der Küche, das gehört dazu.“ Das gute Miteinander zeigt sich in vielen Kleinigkeiten. „Wir sitzen nach Feierabend noch oft zusammen und trinken etwas miteinander“, erzählt Knoof. Immer wieder

### Team der Woche

## Erst Küche, dann Disco

Heute: Das Küchenteam im Restaurant Schäferhof in Zell unter Aichelberg.

gingen sie, meist sonntags oder montags, noch gemeinsam etwas essen. „Oder wir gehen auch mal samstagsabends in die Disco – dann herrscht am Sonntag in der Küche allerdings eine bedeutend ruhigere Stimmung“, berichtet der Chef und schmunzelt. Ab und zu gibt es zudem ein größeres Event. Diesen Herbst etwa will das Quartett aufs Cannstatter Volksfest gehen. Alle Mitarbeiter haben eine 5-Tage-Woche. Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage. Gearbeitet wird wö-

chentlich rotierend in drei Schichten. Gibt es Konflikte oder Spannungen, werden diese in regelmäßigen Meetings direkt angesprochen. „Alle wohnen in der Nähe. Dank WhatsApp klappt es problemlos, solche Treffen kurzfristig einzuberufen“, erzählt Toni Knoof. Die Hierarchie in der Küche sei klar geregelt. Er selber habe als Chef das Sagen, ansonsten seien aber alle gleichrangig. Internes Kräfteressen gebe es trotzdem beziehungsweise umso mehr: Wer schält am schnellsten Kartoffeln? Wer ist zuerst mit Aufräumen, Spülen, Putzen fertig? „Das gehört bei jungen Leuten dazu und trägt zur guten Stimmung bei“, weiß Knoof. Einen Trinkgeld-Topf für die Küche gibt es im Schäferhof ebenfalls. „Der wird am Ende des Jahres durch drei geteilt – das gibt dann ein schönes zusätzliches Weihnachtsgeld für meine drei Mitstreiter.“

Claudia Burst



**Thomas Peruzzo** verstärkt den Geschäftsbereich Hospitality der Berliner Unternehmensgruppe *Artprojekt* als weiterer Geschäftsführer. Neben Jürgen Klümpen übernimmt er die operative

Verantwortung für den Aufbau zweier First-Class-Hotels und eines dazugehörigen Marina Resorts in Bad Saarow, teilte Artprojekt mit. Der 43-Jährige war zuletzt geschäftsführender Direktor im Grand Hotel Heiligen-



**Caroline Goux**, Vizepräsidentin Vertrieb, ist in den Vorstand der *Oetker Collection* berufen worden. Ebenfalls im Vorstand ist jetzt Joelle Edwards-Tonks, Vizepräsidentin Marketing und Kommunikation. Außerdem in dem Gremium vertreten sind Entwicklungschef Philippe Perd, Finanzchef Timo Grünert, Virginie Saint-Laurent, Senior Vice President Human Resources sowie CEO Frank Marrenbach (info@oet-

FACH  
 In d  
 in d  
 Ein F  
 und  
 ➔ Se

FÜR S  
 Aro  
 scha  
 Beim  
 wird  
 ➔ Se

Pers  
 Foto

Kolle  
 25 Ja  
 Anna  
 Wein  
 (info

Schle  
 komi  
 ruhe  
 Tribe  
 frage

in Da  
 Kreuz  
 von h  
 La ste  
 cepti

des U  
 blick  
 rem  
 Fran  
 Gou