

BEWERBUNG HELMUT ANZER



HOTELEXPERTE AUS LEIDENSCHAFT

NICHT NUR EIN BERUF, SONDERN EINE BERUFUNG!

Hohe Entscheidungs- und Problemlösekompetenz
Ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken
Sehr gute Fremdsprachenkenntnisse

Serviceorientiert
Kommunikativ
Belastbar

LEBENS LAUF

PERSÖNLICHE DATEN

Geburtstag / -ort	19.08.1967 in Heimenkirch / Deutschland
Nationalität	deutsch
Familienstand	verheiratet / 2 Kinder

BERUFSERFAHRUNG

01/2025 – heute Berufliche Auszeit für die Familie

01/2020 – 12/2024

Hoteldirektor

Hotel Federwerk in St. Georgen im Schwarzwald / Deutschland

51 Zimmer, 1 Restaurants, 2 Bars, 3 Konferenzräume bis 100 Gäste

- Erfolgreiche Strategie und Positionierung des Hotels als Business & Leisure Hotel
- Restrukturierung der Abteilungen und Hierarchie
- Konzept der Rooftop Weinbar 360
- Einführung von neuen PMS (Protel Air) und POS System (Gastronovi)
- Einführung von Revenue Management (Rateboard)
- Einführung von Metasearch (Triptease)
- Implementierung Prozessküche
- Budget und Forecasting

Beschäftigung endet durch den Tod eines Geschäftsführers und der daraus resultierenden geänderten

Unternehmensphilosophie (Familienunternehmen)

12/2015 – 09/2019

Hoteldirektor | Vorstandsmitglied

Thermalhotels & Walliser Alpentherme in Leukerbad / Schweiz

135 Zimmer, 3 Restaurants, 2 Bars, 7 Konferenzräume bis 250 Gäste,

10.000 m² Walliser Alpentherme

- Rebranding des Hotels Heliopark zu Thermalhotels
- Renovation des Hotels De France in Eigenregie und auf 4 Sterne Standard
- Reorganisation des Unternehmens mit Gehaltseinsparung von 30%
- Rekrutierung, Motivation und Führung des Teams
- Einführung von niveaivollem Après Ski in der Wintersaison
- Themenabende in der Walliser Alpentherme mit Verköstigung (Oktoberfest, Valentinstag, etc.)
- Neues Konzept und Menü für das Bistro in der Walliser Alpentherme
- Gelebter Gästekontakt durch Hands on

Beschäftigung auf eigenen Wunsch beendet, um pflegebedürftigen Vater in Deutschland zu betreuen

09/2013 – 11/2015

Food & Beverages Director

Solo by Sokos Palace Bridge Hotel in St. Petersburg / Russland

316 Zimmer, 3 Restaurants, 4 Bars, 9 Konferenzräume bis 250 Gäste

- Rebranding des Hotels zu Solo by Sokos gemäss Corporate Standard
- Restrukturierung der Abteilung mit Umsatzsteigerung in Restaurants und Bars um 20% sowie Erzielung eines Abteilungsprofits von 47%
- Erarbeitung und Einführung von neuen Konzepten, Initiierung und Umsetzung von Kosteneinsparungsprogrammen sowie Implementierung eines Kontrollsystems
- Umgestaltung des Garden Cafe zu einer Vital Bar mit Garten Terrasse
- Auszeichnung des Dans Le Noir Restaurant als eines der 50 besten Restaurants in Tripadvisor, von Platz 200 innerhalb eines Jahres
- Auszeichnung als eines der 3 besten Konferenzhotels in St. Petersburg

Aufgrund des Angebots einer höherwertigen Position in der Schweiz endet die Beschäftigung in St. Petersburg

- 09/2012 – 09/2013 **Food & Beverages Director | Mitglied der Geschäftsleitung**
Hotel National, A Luxury Collection Hotel Starwood in Moskau / Russland
215 Zimmer, 2 Restaurants, 1 Bar, 6 Konferenzräume bis 250 Gäste
- Umbau der Hauptküche
 - Planung des italienischen Restaurants „Piazzo Rosso“ mit 1 Star Michelin Chef Cristiano Andreini
 - Einführung des Par Stock Konzeptes in der Alexander Bar
 - Training der Teammitglieder (auch Organisation durch Partner Hennessy, Kaffeerösterei, Ronnefeldt Tee, Riedel Glas)
- Durch das Pendeln zwischen St. Petersburg, wo meine Familie wohnte und Moskau, war eine langfristige Beschäftigung nicht möglich*
- 04/2011 – 02/2012 **Food & Beverages Director | Mitglied der Geschäftsleitung**
Le Meridien Vilnius Hotel in Vilnius / Litauen
193 Zimmer, 4 Restaurants, 5 Bars, 26 Konferenzräume bis 1000 Gäste
- Restrukturierung der Abteilung mit Umsatzsteigerung in Restaurants und Bars um 33% sowie Erzielung eines Abteilungsprofits von 45%
 - Einführung und Kontrolle von HACCP und Starwood Kontrollsystemen
 - Konzepterstellung für verschiedene Restaurants und Bars
 - Catering für die Deutsche Botschaft mit 500 Gästen
 - VIP Services für weltbekannte Stars
 - Gastgeber für alle National Basketball Teams während der European Basketball Championship in Litauen
- Beschäftigung endet aus familiären Gründen auf eigenen Wunsch / Umzug zurück nach Russland*
- 04/2007 – 03/2011 **Operations Manager | Mitglied der Geschäftsleitung**
The REZIDOR Hotel Group: „Park Inn Sheremetyevo“ Airport Hotel in Moskau / Russland
296 Zimmer, 2 Restaurants, 2 Bars
- Rebranding des Hotels zu „Park Inn“ gemäss Corporate Standard
 - Begleitung des Sanierungsprozesses
 - Umsetzung der SOP nach Unternehmensstandard und Ecoman
 - Umstrukturierung der Abteilungen mit Steigerung der Rentabilität in den Bars & Restaurants
- Beschäftigung endet auf eigenen Wunsch und privaten Umzug nach Litauen*
- 03/2009 – 12/2009 **Regional Purchasing Manager Russia**
The REZIDOR Hotel Group in St. Petersburg / Russland
- Aufbau regionaler Verträge mit wichtigen Partnern für die Region, mit gleicher Preispolitik und gleichem Marketingbudget
 - Sourcing nach neuen Lieferanten
 - Teilnahme am Kostensparprogramm
 - Erstellung von Einkaufslisten für Neueröffnungen
- Beschäftigung endet durch den persönlichen Wunsch nach einer beruflichen Weiterentwicklung innerhalb der Hotelkette und somit durch den Umzug nach Moskau*
- 01/2007 – 02/2009 **Food & Beverages Director | Mitglied der Geschäftsleitung**
The REZIDOR Hotel Group: „Park Inn Pribaltiyskaya“ Hotel in St. Petersburg / Russland
1200 Zimmer, 4 Restaurants, 10 Bars, Bankette bis 1200 Gäste
- Steigerung der Rentabilität in den Bars und Restaurants
 - Umstrukturierung des Personalbestands
 - Einführung neuer Konzepte in den Restaurants
 - Implementierung eines Par-Stock-Systems
 - Umsetzung der SOP nach Unternehmensstandard und Ecoman
 - Krisenmanagement mit Kostensenkungen
- Beschäftigung durch persönliche Ansprache des Hoteldirektors aufgenommen
 Beschäftigung endet durch den beruflichen Aufstieg innerhalb der Hotelkette*
- 11/2005 – 03/2007 **Food & Beverages Manager**
Shangri La Casino & Entertainment Complex in St. Petersburg / Russland
4 Restaurants, 7 Bars, Catering
- Mitglied des Voreröffnungs- und Eröffnungsteams
 - Auswahl und Einarbeitung von rund 400 Mitarbeitern
 - Durchführung von Meetings
 - Koordination von Fertigstellungsabläufen abhängig von den vorgegebenen Zeitplänen
 - Abnahme von Räumlichkeiten, wie Küche und Gasträumen
- Beschäftigung endet durch die politische Grundsatzentscheidung der Casino-Schließungen*

- 05/2003 – 11/2005 **Food & Beverages Director**
Hotel Sovietsky & Legendary Restaurant Yar in Moskau / Russland
100 Zimmer, 5 Restaurant & Bars, Catering, Bankette bis 350 Gäste
Erneut in diesem Hotel auf Wunsch der Geschäftsleitung tätig
Beschäftigung endet auf eigenen Wunsch, um sich beruflich zu verändern und weiterzuentwickeln
- 12/2001 – 04/2003 **Küchenchef**
Le Meridien Moscow Country Club in Moskau / Russland
130 Zimmer, 7 Restaurants & Bars, Bankette bis 400 und Sommerevents bis 1500 Gäste
Beschäftigung aufgrund eines höherwertigeren Jobangebots auf eigenen Wunsch beendet
- 03/2000 – 10/2001 **Küchenchef | Eigentümer**
Kroli am Markt Restaurant in Montabaur / Deutschland
35 Sitzplätze
Umzug nach Russland aus persönlichen Gründen
- 01/1999 – 01/2000 **Küchenchef**
Hotel Sovietsky in Moskau / Russland
Befristetes Beschäftigungsverhältnis / anschließend Rückkehr nach Deutschland
- 06/1998 – 01/1999 **Küchenchef**
Oberles Restaurant in Bad Homburg / Deutschland
45 Sitzplätze, Top 600 Restaurants in Deutschland,
14 Gault-Millau Punkte, Mitglied Chaine de Rotisseur
- 08/1987 – 05/1998 **Koch | Küchenchef**
 - Hubertusfelsen im Familienbetrieb in Usingen (1996 – 1998)
 - Sous Chef und Executive Sous Chef in Aerostar Hotel in Moskau / Russland (1994 – 1996)
 - Hotelgastronomie für Französische Küche und Fine Dining in 5-Sterne-Hotels in Toronto / Kanada (1989 - 1994)
 - Restaurant für Bayrische Küche in Toronto / Kanada (1988 - 1989)
 - Saalburg Restaurant in Bad Homburg (1987 - 1988)

SCHULE / AUSBILDUNG

- 09/1984 – 07/1987 Ausbildung in der Gastronomie / Kurhaus Scheidegg
Abschluss: **Koch**
- 09/1974 – 07/1984 Grund- & Realschule in Lindenberg

BERUFLICHE WEITERBILDUNGEN

2017	Berufsbildnerkurs KV / Kanton Wallis
2016	Wirtepatent (Fernkurs) / Kanton Aargau
2016	Qualitätsmanagement / Hotellerie Suisse Bern
2008	Revenue Management Principals / Rezidor Business School
2008	The 7 Habits of highly effective People / Rezidor Business School
2007	LOTS (Logical Thinking System) / Rezidor Business School
2005	Professional Development Program (Negotiation Skills, Financial for non-financial Management, Front Office) / Cornell University
2004	Professional Development Program (Foodservice) / Cornell University

EDV- & SPRACHKENNTNISSE

Fidelio/Protel Air/
Opera/Gastronovi sehr gute Kenntnisse

Citadel/Mirus/
Gastromatic gute Kenntnisse

MS Office gute Kenntnisse

Deutsch Muttersprache
Englisch fließend
Russisch fließend

St. Georgen, März 2025

