

PERSONALIA

## Neues F&B-Team im Naturresort Schindelbruch

Enrico Pietrsak hat als Küchenchef in dem 4-Sterne-superior-Hotel der Ritter von Kempinski Privathotels übernommen. Jörg Wunderlich ist der neue F&B-Manager.



STOLBERG. Der neue Küchenchef im [Naturresort Schindelbruch](#) heißt [Enrico Pietrsak](#). Er hat die Position bereits Anfang September übernommen und leitet nun die Gastronomiesparte in dem 4-Sterne-superior-Hotel unweit der historischen Fachwerkstadt Stolberg im Südharz. An seiner neuen Wirkungsstätte im Südharz leitet der Küchenmeister drei Restaurants, ein Spa-Bistro sowie das Bankettgeschäft. Seine Küchenmannschaft zählt derzeit 23 Mitglieder.

[Jörg Wunderlich](#) ist der neue F&B-Manager des Naturresort Schindelbruch unweit der historischen Fachwerkstadt Stolberg im Südharz. Der bisherige Serviceleiter des Hotels hat seine neue Position Anfang Januar übernommen und zeichnet in dem 4-Sterne-Superior Hotel für den [F&B-Bereich](#) verantwortlich.

In dem Haus der Ritter von [Kempinski Privathotels](#) ist Wunderlich für drei Restaurants, ein Spa-Bistro und den Bankettbereich zuständig. Er verantwortet die komplette Angebotsgestaltung, Organisation, Planung, Logistik und Durchführung im Bereich F&B des Naturresorts Schindelbruch und leitet ein Team mit 18 Mitarbeitern.

Das Naturresort Schindelbruch verfügt über 98 Zimmer, Suiten und Apartments, drei Restaurants und einen Tagungsbereich. Angesiedelt im Biosphärenreservat Karstlandschaft Südharz am Großen Auerberg liegt es in unmittelbarer Nähe der historischen Europastadt Stolberg. Es ist das erste klimaneutrale Hotel Mitteldeutschlands. Das 4-Sterne-superior Hotel beschäftigt derzeit 105 Mitarbeiter, darunter 11 Auszubildende. *red/ko*