

Gastronomische Laufbahn / Werdegang

Leistungsumfang:

- Kulinarik:** Kernkompetenz bayerische-alpenländisch, mediterrane Spezialitäten (frnz., span., ital.), Fine Dinning und Seafood ohne „Schnick-Schnak“
- Mengen:** Caterings, Bankette und Menüs bis zu 500 in Eigenregie ohne ergänzende Organstruktur mit Personal. Ab 1.000-10.000 Personen mit Management-Crew für Technik, Personalplanung, Logistikbackup und Warenproduktion. A la Carte bis 10.000 Gäste. (Oktoberfest 2022 Bräurosl) sowie Bankette und Menüs von 50 – 10.000
- Effizienz:** Kostensicherheit bei WEZ und Labour-Cost. Kalkulationen mit Deckungsbeiträgen DB1 und DB2, Effizienzabgleich mit Wareneinsätzen, Personalkostenfaktoren und FIP (Food-Index-Produktivität)
- QM:** Qualitätsmanagement und Warencontrolling mit modernsten Methoden. Workflow-Specialist
- Technik:** IT-Steuerungen von Küchen- und Serviceabläufen und Personalmanagement, Warenwirtschaftssysteme, Bestellsysteme, Webbasierte und Intranetabhängige Datenerfassung und Kommunikation. Anwendungssicher Professional in MS-Office, Adobe, Webbasierte Software-Tools und branchenübliche IT-Module. Eigener Algorithmus für Warenmengenforecast. Nutzung und Anpassung von ERP-Systemen.
- Sprachen:** Deutsch, Englisch

Erfolgreiches Ad-hoc Krisenmanagement und Troubleshooting - Foodabteilung und HACCP für das Festzelt Bräurosl (Festwirt: Peter Reichert) auf dem Oktoberfest 2022

Seit Mai 2022 Eröffnung Foodstore, Bistro, Vinothek und Feinkostladen in Kolbermoor

Seit März 2020 Ausbau und Erweiterung eCommerce CRG-Shop

Januar 2020 – März 2020 Neueröffnung eines zusätzlichen Restaurants als 2. Eventlocation für CRG-Catering in Farchant bei Garmisch-Partenkirchen. Pandemiebedingt - Im März 2020 komplette Schließung und Auflösung aller Betriebseinheiten sowie Catering- und Eventfirma CRG.

Nov 2018 – Dez. 2019 Catering und Betrieb des Clubhauses im Golfclub München-Riedhof in Egling bei Wolfratshausen

Dez 2016 – Okt 2018 Betrieb Thanner Einkehr in Holzkirchen

2011 – 2016 Inhaber von Alte Post zu Pähl (Peter Maffay) und Müllers-Lust in Pähl, Ausbau von CRG-Catering, Gestaltung und Umsetzung von Großevents bis zu 10.000 Personen für z.B. SonyMusic, Phillip Morris, Siemens, Roche u.a.

2008 – 2011 Verantwortlich für F&B bei Peter Reichert Betriebe im Seehof in Herrsching und Starnbräu in Bad Tölz. Entwicklung eines Produktions-, Warenwirtschafts- und Schulungskonzeptes

Herbert Russer (50), Wendelsteinstraße 40, 83059 Kolbermoor

für traditionelle Bayerische Küche und Steak-Konzept. Consultant bei Hofbräuhaus München (Familie Sperger/Reichert)

2008/2009 Konzeptentwicklung für „Heidi & Paul“ Burger und Salat-Konzept (Vorläufer von „Hans im Glück“) in Frankfurt-Eschborn und Produktionskonzept für Thong-Thai

Seit 2008 Catering und Eventservice in DACH. Subunternehmen mit eigener Crew bei Fa. Käfer und Fa. Do&Co

Feb. 2007 – Jan 2008 Management Hotel Schmied von Kochel

2004 -2008 Vapiano AG Bonn. Eröffnungen der ersten Flagshipstores in Deutschland (u.a. MUC, Nbg., Stuttgart, Wiesbaden, Berlin) Entwicklung des Ausbildungs- und Schulungskonzept für gelernte und ungelernte Kräfte in der Systemgastronomie. Weiterentwicklung der Rezepturen und Anpassung der Machbarkeiten in Abhängigkeit der Standorte und immobilienbedingten Gegebenheiten.

2002 – 2004 Küchenchef Alter Wirt in Höhenkirchen und Referent bei IHK München

2001 – 2002 Küchenchef im Reichstag in Berlin bei Fa. Käfer und Foodconsultant für Van der Valk-Hotels Serrahn, Linstow, Gladbeck und Moers.

2000 Heirat mit Constance Russer Mitarbeit in Ihren Betrieb in Rottach-Egern

1997 – 2000 Inhaber Landgasthof Schambachtaler Gemütlichkeit in Altmannstein

1995 – 1997 Inhaber Hotel Rabenstein in Riedenburg

1994 – 1995 Sous-Chef Restaurant Provinz in Wettstetten

1993 - 1994 Sous-Chef Restaurant Leeberghof Tegernsee

1990 – 1993 Ausbildung Koch und Kellner Fa. Schubeck Waging am See

1988 – 1990 Ausbildung Elektriker

1988 Realschulabschluss (Math.-naturwissenschaftlich)

Mehrere kulinarische Auszeichnungen, Publikationen und Portraits zwischen 1994 und 2018 (Aral, Michelin, BR, Kabel1 u.a.)