

PRESSEMITTEILUNG

**GASTRONOMIE IM SOFITEL FRANKFURT OPERA:
DREI NEUE KULINARIK-KÖPFE IM RESTAURANT SCHÖNEMANN**

Frankfurt, 18. Februar 2020 – Jung, professionell, ambitioniert: Drei neue Gestalter in Sachen Kulinarik bringen frischen Wind ins Restaurant Schönemann des Sofitel Frankfurt Opera. Marc-Oliver Herbert wurde zum Executive Chef berufen, Marcel Pierre Gimbel zeichnet als Director F&B verantwortlich, und Alexander Schmidt ist neuer Restaurantmanager.

Marc-Oliver Herbert – Executive Chef



Der neue Executive Chef im Restaurant Schönemann heißt Marc-Oliver Herbert. Als ehemaliger Executive Sous Chef des Sofitel Frankfurt Opera hat die gehobene französisch-Frankfurter Küche des Fünf-Sterne-Superior-Hotels bereits in den vergangenen Jahren maßgeblich mitgeprägt. Seine neue Position hat der gebürtige Offenbacher seit September 2019 inne. Mit der lokalen Frankfurter Küche ist Marc-Oliver Herbert seit Beginn seiner Karriere vertraut: Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er im

Lindner Kongress Hotel Frankfurt. Seine Expertise erweiterte Herbert während seiner beruflichen Stationen in Vier- und Fünf-Sterne-Hotels in der Schweiz, darunter in Saas-Fee, im Arosa Kulm Hotel sowie im Steigenberger Gstaad. Vor seiner Rückkehr nach Frankfurt am Main im Juli 2017 war der 36-jährige Executive Chef im Relais & Chateau Burg Schwarzenstein im Rheingau. Um die Gäste des Sofitel Frankfurt Opera zu verwöhnen, bedient er sich gern französischer Kochtechniken und regionaler Erzeugnisse, die er aus dem Rheingau, Frankfurt und Umgebung bezieht. Marc-Oliver Herbert legt größten Wert auf qualitativ erstklassige Produkte und kennt seine Lieferanten persönlich.

Marcel Pierre Gimbel – Director F&B



Marcel Pierre Gimbel ist seit März 2019 Director F&B im Sofitel Frankfurt Opera. Der 38-jährige hat nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im international renommierten Fünf-Sterne-Superior-Hotel Brenner's Park-Hotel & Spa in Baden-Baden jahrelang Erfahrungen in der internationalen Luxushotellerie und Spitzengastronomie gesammelt. Unter anderem war er als F&B Operations Manager im Tschuggen Grand Hotel & Spa in Arosa tätig und arbeitete in Kitzbühel als F&B Manager im A-Rosa Resorts & Hideaways

sowie als Direktionsassistent im Hotel zur Tenne. Ganz nebenbei absolvierte der gebürtige Frankfurter Weiterbildungen zum staatlich geprüften Gastronom sowie zum Restaurantmeister. Auf zahlreichen Reisen durch Kanada, Asien und Australien hat sich der weltgewandte Hesse von internationalen kulinarischen Trends



inspirieren lassen. So führte ihn eine seiner beruflichen Stationen als F&B-Manager ins Mihiri Island Resort & Spa auf den Malediven. Bevor Gimbel seine neue Tätigkeit im Sofitel Frankfurt Opera antrat, hatte er im Rocco Forte Villa Kennedy in Frankfurt die Position als F&B Manager inne.

Alexander Schmidt – Restaurantmanager



32 Jahre jung, ist Alexander Schmidt künftig der erste Ansprechpartner für Gäste und Mitarbeiter im Restaurant Schönemann. Anfang 2019 hat der gebürtige Nordhäuser die Position als Restaurantmanager übernommen. Seine Ausbildung zum Restaurantfachmann hat Schmidt im Sachsenhäuser Restaurant Emma Metzler und im Mercure Hotel Frankfurt & Residenz Messe gemacht. Im Mercure Hotel Frankfurt Airport Neu Isenburg machte er daraufhin Karriere bis zum Restaurantleiter.

Schmidt verfügt über eine zusätzliche Qualifikation als Mundschenk Gold sowie eine IHK-Qualifikation zum Ausbilder. Mit Herz und Expertise sorgt der leidenschaftliche Gastronom dafür, dass Gäste im Restaurant Schönemann sich auch künftig wohlfühlen wie zu Hause bei Freunden.

Bilder des Kulinarik-Trios in druckfähiger Auflösung unter <http://bit.ly/3bJfPoW> . Eine **Bildauswahl** zum Sofitel Frankfurt Opera in druckfähiger Auflösung steht unter <http://bit.ly/2P6xrmT> zur Verfügung (Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben).

Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen Hôtels Particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 370 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal.

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera c/o BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth / Jasmin Di Cara
Gutleutstraße 16a
60329 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 / 256 2888 – 26 / – 30
Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera Marion Schön

Marketing & PR Manager
Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Tel: +49 (0) 69/ 25 66 95 879
E-Mail: marion.schoen@sofitel.com

