



HANNES SCHRÖDER

Hannes, der in Hamburg fünf Gastronomiebetrieben mit drei verschiedenen Konzepten und 50 Festangestellten erfolgreich Leben eingehaucht hat, ist der Kopf des Kompetenz-Teams. Wer seinen Lebenslauf kennt, weiß, dass praktisch kein Weg daran vorbeiführt, Ihnen heute als erfahrener und erfolgreicher Gastronom beratend zur Seite zu stehen.

Als Sohn einer Unternehmerfamilie lernte er früh, was es heißt, wirtschaftlich und ganzheitlich zu denken. Der Familienbetrieb Höfegemeinschaft „Natur direkt“ in der Lüneburger Heide ist ein wesentlicher Faktor transparenter und nachhaltiger Gastronomie, für die Hannes und sein Unternehmen stehen.

Seine professionelle Ausbildung erhielt er als gelernter Koch und jahrgangsbester Küchenmeister in der Luxushotellerie als Sous Chef, Chef de Partie und Premier Commis de Cuisine im Grand Hyatt Berlin und Park Hyatt Paris. Schließlich arbeitete er als Küchenchef im Hyatt Regency Düsseldorf.

Hannes vereint mit seiner Medienerfahrung und seiner lockeren, aber verbindlichen Art alle Kompetenzen, die es braucht, um das Live Kochevent nicht nur mit Herzblut zu leben sondern auch gezielt und verständlich die erforderlichen Kochschritte verständlich zu vermitteln.

