

Name

Jürgen Sperber

Geburtsdatum 25.11.1974

Geburtsort Nördlingen/Bayern

Wohnort Zürich

Püntenstrasse 19, 8152 Opfikon-ZH Schweiz

Größe 1,79

Sprachen D, E, F

AGENTUR Manuela Ferling Management

T.: 05731 / 1561330

F.: 05731 / 1561332

manuela.fe@t-online.de

www.manuelaferling.de

www.kochenende-leidenschaft.de

VITA

Ausbildung

Koch bei Lothar Eiermann (2*)

Hotelbetriebswirt mit Ausbildereignungsprüfung an der
Hotelfachschule Heidelberg

Werdegang

Mittlere Reife

Stationen als Jungkoch bei: Horst Petermann, Zürich (2*), Joel Robuchon, Paris (3*), Martin Öle, Stuttgart (2*), Mandarin Oriental Singapur.

Stipendium an der Culinary Institute of America, NY (durch die Margarete Müller Stiftung)

Selbstständigkeit, Übernahme und Expansion des elterlichen Betriebes in Abstatt und Heilbronn. Das Restaurant hat im ersten Jahr 16 Pkt. Im Gault Millau und 3,5 Feinschmeckerpunkte erhalten. Das Hotel war mit 4+ Sternen bewertet und als eines der ersten Designhotels des öfteren ausgezeichnet worden. Die maximale Mitarbeiteranzahl betrug 64 Vollzeitkräfte.

Aufgrund eines Referates an der Dualen Hochschule Bad Mergentheim die Freude an der Lehre und dem Beraten entwickelt. Erst Lehrauftrag, dann Projekte für andere Unternehmen umgesetzt. Durch den Tod des Vaters und ungünstige Besitzverhältnisse mit

Dritten die Selbstständigkeit beendet und mich voll auf das Consulting und die Lehre konzentriert.

Systemmanager der (m)eatery, für Hapimag die Ressortleiter geschult, sehr häufig aktiv im Mystery Guesting, Change Management und der konzeptionellen Beratung.

Referenzen (Auszug): Messmer Tee, Studer Distillerie, Carlsberg, Kempinski, Gerlach Gruppe, Kulisse München, Carlton Gruppe ZH, 7132 Vals, Rico Zandonella ZH, Royal Savoy Lausanne, Campus Suite Norddeutschland, Meatery....

Sehr gut vernetzt in der Hotel und Restaurantszene Schweiz, Deutschland, Österreich.

Musiker

Leidenschaftlicher Klavierspieler (Contemporary)

Specials

Freier Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden Württemberg für Foodmanagement /Die Psychologie des Essen und Trinkens (bis 2015)

Mitglied im Beraternetzwerk der Hotelleriesuisse

Dozent und Prüfer bei der Gastrosuisse für Unternehmerseminar

16 Punkte Koch zu aktiven Zeiten am Herd



MANUELA FERLING Management

Ausschliesslich in zwei und drei Sterne Restaurants gekocht von 17-25 Jahre

Projektverantwortlicher bei Gregor Gerlach (Vapiano) für (m)eatery

TV-Erfahrung bei Kaffee oder Tee (SWR), Gefragt Gejagt 2015,

Instagramm: thefoodmanager

Homepage: www.thefoodmanager.eu

Rezeptautor bei der Teubner Edition: Das grosse Buch vom Fisch,
Meeresfrüchte, Deutsche Küche.

Hobbys:

Klavier

Skifahren

Wandern

Natur & insbesondere Berge

Reisen