

Name Klaus Wiesmeth
Geburtsjahr 1968



Beruflicher Werdegang

seit	Feb 2009	Geschäftsführer der eigenen Firma, Albatros Genuss Catering GmbH im Hause des Max-Planck-Institut in Martinsried / Planegg München
Nov 2001	- Jan 2009	Betriebsleiter bei der Firma SV Business Catering GmbH Juni 2006 bis Jan. 2009 im Hause des Max-Planck-Institut in Martinsried / Planegg bei München Jan. 2005 bis Mai 2006 im Haus von Sparkassen Informatik in Haar bei München (Betriebseröffnung) Mai 2004 bis Dez. 2004 im Haus von Telemedien in Ettlingen (Betriebseröffnung) Nov. 2001 bis Apr. 2004 im Hause der Versicherungskammer Bayern in Haar
Sep 2000	- Okt 2001	F&B Manager (Wirtschaftsdirektor) Courtyard by Marriott Hotel in Regensburg
Apr 1998	- Aug 2000	Service Manager (Leiter) im München Marriott Hotel in Freising
Mai 1997	- Apr 1998	Service Supervisor Hotel Ramada in Wiesbaden
Nov 1996	- Mai 1997	Bankett Supervisor Hotel Ramada in Wiesbaden
Sep 1995	- Nov 1996	Night-Auditor (Night Manager) im Hotel Ramada in Wiesbaden
März 1993	- Aug 1993	Chef de Partie im Hotel Brenscino in Brissago (Schweiz-Tessin)
Nov 1992	- Feb 1993	Chef de Partie im Hotel St. Georg in Regensburg
Aug 1992	- Okt 1992	Chef de Partie (Patisserie und Entremetier) im Hotel Olivella au Lac in Morcote (Schweiz-Tessin)
Jun 1992	- Jul 1992	Chef Entremetier im Hotel Carlton Tivoli in Luzern (Schweiz)
Dez 1991	- Apr 1992	Demichef der Partie (Patisserie) im Seehotel Kastanienbaum in Luzern (Schweiz)
Jul 1991	- Okt 1991	1 st Commis Grad1 (Saucier) im Hotel Berkeley (Savoy-Gruppe) in London
Apr 1991	- Jul 1991	1 st Commis Grad1 (Gardemanger) im Hotel Savoy in London
Okt 1990	- Mrz 1991	Chef Tournant im Restaurant Herrmann's Bürgerstuben in Regensburg
Okt 1989	- Sep 1990	Grundwehrdienst in Regensburg im Standort Offizierscasino in Regensburg stellv. Leitung der Küche
Okt 1988	- Sep 1989	Chef Tournant im Restaurant Herrmann's Bürgerstuben in Regensburg
Jul 1988	- Sep 1988	Commis de Cuisine im Restaurant Historisches Eck in Regensburg
Okt 1987	- Jun 1988	Commis de Cuisine im Hotel Maritim in Würzburg
Aug 1987	- Sep 1987	Commis de Cuisine im Städtischen Ratskeller in Regensburg
Okt 1985	- Jul 1987	Ausbildung im Städtischen Ratskeller in Regensburg

Weiterbildungen

Sep 1993	- Jul 1995	Hotelfachschule Eckert in Regenstauf (bei Regensburg) Staatl. gepr. Hotelbetriebswirt mit IHK Abschluss
Okt 1994	- Jan 1995	Hotelfachschule Eckert in Regenstauf (bei Regensburg) Küchenmeister mit IHK-Abschluss

Sonstige berufliche Höhepunkte

Mai 1986	Jugendwettbewerb der Gastronomie in Regensburg
Apr 1988	Dinner Amical, Chaine de Rotisseurs in Würzburg
Nov 1988	Taste of Canada, Vorentscheidung in Regensburg
Apr 1993	Hotel und Gaststättenausstellung in Nürnberg, Kochkunstausstellung mit Erreichen der Goldmedaille
Apr 1995	Hotel und Gaststättenausstellung in Nürnberg, Kochkunstausstellung mit Erreichen der Silbermedaille
seit 1995	Diverse Seminare: Train the Trainer, Service Excellent, Hospitality, Supervisory skills, Seven Habits,