

Vom Chef-Saucier zum Küchenchef

04.06.2013, 12:22 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Seminaris Hotels und Tagungszentren*



Heribert Malm, Küchenchef im Seminaris Bad Honnef, begeht am 1. Juni sein 25-jähriges Dienstjubiläum

Heribert Malm seit 25 Jahren im Seminaris-Hotel Bad Honnef

Am 1. Juni engagiert sich Heribert Malm seit 25 Jahren für das leibliche Wohl der Gäste des Seminaris-Hotels Bad Honnef. Anfang des Jahres wurde der Küchenmeister mit der Position des Küchenchefs betraut.

Heribert Malm hat in einem Koblenzer Hotel Koch gelernt und war anschließend unter anderem im »Breidenbacher Hof« in Düsseldorf und als Souschef im »Holiday Inn« in Freeport und als Executiv Head-Chef in einem weiteren Hotel

auf den Bahamas tätig. Zurück in Deutschland fand Malm im Seminaris-Hotel Bad Honnef seine neue berufliche Heimat. Hier startete er als Chef-Saucier, wurde 2. Souschef, stellvertretender Abteilungsleiter, dann stellvertretender Küchenchef. Küchenmeister ist Malm seit 1994. Zum 1. Januar 2013 wurde er mit der Aufgabe des Küchenchefs betraut.

Zum 25-jährigen Dienstjubiläum gratuliert Kongresspark-Chef Michael Holmer Gerdes dem Seminaris-Küchenchef herzlich und hebt das Engagement des Küchenmeisters hervor: »Ein Jubiläum dieser Art ist in der Hotellerie nicht an der Tagesordnung und spricht sehr für die enge Verbundenheit von Herrn Malm mit unserem Haus, für seine Loyalität und für sein großes Engagement!«

Im Seminaris-Hotel Bad Honnef ist Heribert Malm jetzt für das kulinarische Angebot in »Alexander's Restaurant« mit seinen 220 Plätzen zuständig, für den »Palmengarten« mit 80 Plätzen, für Lounge und Bar mit 70 Plätzen, für die Kamin-Lobby und den Biergarten mit Parkblick sowie für die Kegelstube. Dazu kommen Bälle, Bankette und Veranstaltungen mit bis zu 400 Gästen im Großen Saal des Hauses. Das Hotel gehört zum Seminaris-Kongresspark Bad Honnef, der regelmäßig erste Ränge in unabhängigen Hotelvergleichen belegt – etwa im Ranking von »Die besten Tagungshotels in Deutschland«.

Portrait

Die Seminaris Hotel- und Kongressstätten-Betriebs-GmbH mit Sitz in Lüneburg betreibt unter den Marken Seminaris Hotels & Tagungszentren und Avendi Hotels zehn Betriebe in schönen und interessanten Regionen Deutschlands. Über 600 motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen mit Herzlichkeit und Kompetenz für das Wohl ihrer Gäste.

News-ID: 724130 • Views: 832 (Stand: 31.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/724130/Vom-Chef-Saucier-zum-Kuechenchef.html>