

Neuer Food & Beverage Director im Hotel Vier Jahreszeiten: Österreicher Patrick Radl verantwortet ab April 2024 die exklusiven neun Restaurants und Bars im Grandhotel an der Binnenalster

Hamburg, April 2024 – Das Hotel Vier Jahreszeiten begrüßt mit Patrick Radl einen neuen Food & Beverage Director an der Hamburger Binnenalster.



Der gebürtig aus Lustenau in Österreich stammende **Patrick Radl** absolvierte 2013 seine Matura im Fachbereich für Hotel- und Gastgewerbe in Bezau. Nach erfolgreichem Abschluss dieser Ausbildung arbeitete Radl in Österreich in verschiedenen gastronomischen Betrieben und stieg ambitioniert bis zum stellvertretenden F&B Manager auf. Hierzu zog es ihn zuerst nach Davos in die Schweiz bevor 2017 das Hotel Schweizerhof in Bern folgte. Parallel begann Radl 2018 ein Fernstudium in Bad Honnef und erhielt so seinen Bachelor im Bereich Hotelmanagement. Mit dem Start seines Masterstudiums im Jahr 2021 an der Frankfurt School of Finance & Management (Studiengang Corporate Performance & Restructuring) hielt er parallel bis 2022 für zwei Jahre die Position des Food & Beverage Managers im Hotel The Chedi in Andermatt inne. Zuletzt war Radl im Bürgenstock Hotels & Resort in Obbürgen tätig und verantwortete dort insgesamt 12 F&B Outlets mit. Zum 01. April nimmt Patrick Radl nun

die Position des F&B Directors im Hotel Vier Jahreszeiten ein und wird mit seiner Expertise und gemeinsam mit seinem insgesamt 150-köpfigen Team für alle neun Restaurants und Bars des Hotel Vier Jahreszeiten verantwortlich sein – von der Condi Lounge über die Wohnhalle, den neugestalteten GRILL bis hin zum NIKKEI NINE und Restaurant Haerlin**.

„Mit Patrick Radl haben wir für diese so wichtige Position des Wirtschaftsdirektors eine tolle Besetzung gefunden. Wir freuen uns sehr, dass Radl seine Expertise zu uns an die Binnenalster bringt und wir mit ihm nun die Möglichkeit erhalten, unseren Restaurants und Bars frischen Wind zu verleihen“, sagt Ingo C. Peters, geschäftsführender Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten.



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

ÜBER DAS HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Das luxuriöse Hotel Vier Jahreszeiten ist Inbegriff europäischer Grandhotellerie. Seit 1897 bietet das elegante Hotel an der Hamburger Binnenalster seinen Gästen aus aller Welt charmanten Luxus und zeitlose Eleganz im Herzen der Hansestadt in unmittelbarer Nähe zu vielen kulturellen und architektonischen Sehenswürdigkeiten, zahlreichen Shoppingmöglichkeiten und dem Hamburger Messe- und Congress Centrum. Der neue Einrichtungsstil ist frisch und unkonventionell, bleibt dabei jedoch angenehm klassisch und zeitlos elegant. Die 156 luxuriösen Hotelzimmer und Suiten vereinen wertvolle Stoffe und internationale Ansprüche mit besten Materialien, die in sechs verschiedenen Farbkonzepten effektiv in Szene gesetzt werden. Auf fast 1.000 qm erstreckt sich der Vier Jahreszeiten Spa & Fitness inklusive Tea Lounge und Dachterrasse mit Blick über die Dächer Hamburgs. Das kulinarische Angebot umfasst drei hervorragende Restaurants – der GRILL serviert hanseatische Küche im exklusiven Design-Ambiente, Gourmets lieben das mit zwei Michelin Sternen und 5 von 5 Hauben vom Gault Millau ausgezeichnete Restaurant Haerlin – und das japanisch-peruanische NIKKEI NINE, welches sich als Hot-Spot der Hansestadt zeigt. Das verspielte Café Condi, die Condi Lounge, die Wohnhalle und die vielfach ausgezeichnete Jahreszeiten Bar laden zum Verweilen ein. Fünf Veranstaltungsräume für Tagungen, Meetings, Conventions und Events auf ca. 600 qm runden das Angebot ab. Weitere Informationen sind unter www.hvj.de abrufbar.

ÜBER ACCOR UND FAIRMONT HOTELS

<https://all.accor.com/brands/fairmont.en.shtml>

PRESSEKONTAKTE

Anna Ziegler
Director of Sales & Marketing
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg
T: +49 (0) 40 34 94 31 80
E-Mail: anna.ziegler@fairmont.com

Julia Burmeister
Marketing & Communication Manager
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg
T: +49 (0) 40 34 94 31 85
E-Mail: julia.burmeister@fairmont.com