



Urs Leuthold

Verlange nichts von jemandem, was du nicht selbst tun würdest.

Jahrgang 1982, wohnt in Guggisberg, BE

Ausbildung

- 👉 EFZ Koch
- 👉 Eidg.dipl. Hotelier-Restaurateur HF
- 👉 Food Science & Management FH, Bachelor mit Vertiefung in Lebensmitteltechnologie

Werdegang

- 👉 Gasthof Löwen, Riffenmatt
- 👉 Palace Hotel, Gstaad
- 👉 Küchenchef Armee, Thun
- 👉 Restaurant Lorenzini, Bern
- 👉 Kempinski Grand Hotel, St. Moritz
- 👉 Hotel Ermitage, Schönried
- 👉 Hotel Restaurant Sonne, Schwarzenburg
- 👉 Restaurant Bahnhof, Schwarzenburg
- 👉 Restaurant Hotel Rütthubelbad, Walkringen / Stv. Leiter Gastronomie, Stv.- und Chef de service
- 👉 Restaurant Gärbi, Schwarzenburg / Küchenchef
- 👉 Ramada Treff Hotel, Adelboden / Sous Chef und Küchenchef
- 👉 Galtra GmbH, Restaurant Alpenrose – Traube Treff, Alterswyl / Betriebsleiter
- 👉 Ernährungscoach Bern Aqua, Genossenschaft Migros Aare / Projektbegleiter
- 👉 FlowerPower Fitness & Wellness, Genossenschaft Migros Aare / Kochkursleiter und Leiter Kochbereich
- 👉 Genossenschaft Migros Aare, Direktion Freizeit & Bildung / Leiter Entwicklung Ernährung- und Entspannungsangebote
- 👉 Cuisine Spring Catering, Schwarzenburg / Stv. Betriebsleiter

Berufliche Herausforderungen

- 👉 Begleitung und Beratung von grossen Projekten bei Standardisierungsprozessen in der Gastronomie
- 👉 Mitentwicklung von Geräteinnovationen