



Professionelle FCSI-Mitglieder stellen sich vor:

15 Tatsachen über Michael Flatow

- 1. Meine Karriere begann ...** in den Roaring Seventies in Berlin mit der Gründung von drei gastronomischen Betrieben: dem Restaurant Jahrmarkt in den Savigny S-Bahnbögen (heute eine Pizzeria), dem Café Bleibtreu in der Bleibtreustraße und dem Café Wintergarten in der Fasanenstraße (heute Literaturhauscafé).
- 2. Heute bin ich tätig als ...** Fachplaner für die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.
- 3. Meine Kunden und Auftraggeber schätzen an meiner Arbeit besonders...** meine langjährige planerische und Praxiserfahrung im In- und Ausland.
- 4. Mein bisher spannendstes Projekt war ...** und ist das "Makkah the Clock" in Saudi-Arabien.
- 5. An der Gastronomie-, GV- und Hotellerie-Branche fasziniert mich ...** die Komplexität und vielen Küchen-Trends
- 6. Das beeindruckendste Erlebnis in einem Hotel hatte ich ...** im Tokyo Park Hyatt – die Kulisse für den wunderbaren Film „Lost in Translation“ und dort im Restaurant bei der Zubereitung einer Bouillabaisse auf einer Teppanyaki-Platte.
- 7. Mit diesem Menschen aus der Branche möchte ich gerne einmal essen gehen:** mit allen, die mich mögen und die ich bewundere.
- 8. Als Kollege besonders geprägt hat mich ...** Christian Urvat bei der Planung der Hotelprojekte am Potsdamer Platz. Hier wurde der Grundstein für unsere Planung für internationale Hotelketten gelegt ...
- 9. Neue Ideen und Inspirationen finde ich** auf meinen Reisen und auf den FCSI-Kongressen.
- 10. Irgendwann auf jeden Fall einmal zu Gast sein möchte ich ...** im Hotel Park Hyatt Shanghai, Hotel Shangri-La Paris und in dem Four Seasons in St. Petersburg (aller guten Wünsche sind drei).
- 11. Im FCSI bin ich, weil ...** mich die unterschiedlichsten Sichtweisen der anderen Planer immer sehr inspirieren.
- 12. Vom FCSI würde ich mir wünschen, ...** dass es bald wieder Präsenzveranstaltungen gibt.
- 13. Nach einem langen Arbeitstag ...** freue ich mich auf Treffen mit meiner Familie und Freunden.



14. **Auf meinem Nachttisch liegen immer ...** Wecker und Mobiltelefon (allzeit bereit)
15. **Wenn ich nicht arbeite, verbringe ich meine Zeit am liebsten ...** mit dem Kochen asiatischer Köstlichkeiten.
16. **Ich hätte gerne die Fähigkeit, ...** es mit meinen Kochkünsten irgendwann einmal zum Gault & Millau Toque zu bringen.
17. **Immer dabei habe ich ...** gute Laune und ein „asiatisches“ Lächeln.
18. **Irgendwann erleben will ich ...** ein weiteres Suchen nach meinen Wurzeln in Shanghai, solange die alten Viertel wie French Quarter noch bestehen in einer Stadt, die einem permanenten Wandel unterworfen wird. Und vielleicht auch in die Küchenplanung eines aufregendes Hotelprojekts am „Bund“ involviert zu sein.

Michael Flatow FCSI ist geschäftsführender Gesellschafter der Flatow & Drews Consulting GmbH & Co.KG in Hamburg. Seit mehr als 30 Jahren ist er als Planer für Küchen, Bars, Wäscherei und Müllentsorgungssysteme in internationalen Hotels vorwiegend im 5 Sterne-Segment tätig. Er studierte an der TU (West) Berlin mit dem Abschluss Dipl. Ing. Wirtschaftsingenieurswesen und erwarb Ende der 1970er Jahre grundlegende Produktkenntnisse als Exportleiter für eine internationale Großkücheneinrichtungsfirma. 1981 und 1990 folgten Firmengründungen in Hamburg und Dresden.



Kontakt:

FLATOW&DREWS CONSULTING
Professional Food Service and Laundry Consultants
Michael Flatow
Herbert-Weichmann-Strasse 53
22085 Hamburg
Tel. +49 (0)40 227 560 78
Mobil +49 (0) 171 355 99 22
E-Mail mflatow@fdconsult.de
www.fdconsult.de