

Motivation – Sommelier

Seit über 25 Jahren arbeite ich mit gebildeten, vielseitigen und anspruchsvollen Gästen in unterschiedlichsten Kontexten – in der Gastronomie und Hotellerie, im Restaurantbetrieb, bei Weinreisen, Workshops sowie bei exklusiven Veranstaltungen. In dieser Zeit habe ich gelernt, Atmosphäre bewusst zu gestalten: aufmerksam, präsent und serviceorientiert. Mein Fokus liegt stets darauf, Gästen Freude, Sicherheit, Wertschätzung und ein stimmiges Gesamterlebnis zu vermitteln.

Meine besondere Leidenschaft gilt seit über 20 Jahren dem Wein. Mich interessieren dabei nicht nur das Produkt, sondern vor allem das sensorische und emotionale Erlebnis des Gastes. Ich verfüge über ein breit gefächertes, internationales Weinwissen, das ich mir durch Verkostungen, Reisen, Ausbildungen, Eigenstudium sowie praktische Erfahrung angeeignet habe. Meine Stärke liegt darin, Weine präzise auf Gast, Anlass und Küche abzustimmen und diese Empfehlung klar und nachvollziehbar zu vermitteln.

Ich spreche Englisch, Französisch und Spanisch fließend und bediene internationale Gäste mit großer Selbstverständlichkeit. Ein respektvoller Umgang, Verlässlichkeit und gute Zusammenarbeit im Team sind für mich zentrale Werte.

Für die Hotellerie und gehobene Gastronomie bringe ich Präsenz, Belastbarkeit, hohe Lernbereitschaft, Genauigkeit sowie Freude an Weiterentwicklung mit. Klarheit, Improvisationsfähigkeit und ein ruhiger Umgang mit anspruchsvollen Situationen ergänzen mein Profil. Gerne bringe ich meine Erfahrung, Menschenkenntnis, Servicehaltung, mein intuitives Einstimmungsvermögen sowie mein sensorisches Gespür in Ihr Team ein.

Über eine Einladung zu einem persönlichen Gespräch freue ich mich. Fachliche Nachweise sowie Ausbildungszertifikate bringe ich selbstverständlich gerne mit.

Mit freundlichen Grüßen



DI Robert Hoppaus