

René Dost: Der Gastronomie-Mogul von Potsdam mit Luxusleben!

Erfahren Sie mehr über den Potsdamer Gastronom René Dost, seine beeindruckenden Restaurants und aktuellen Trends in der Branche.



Potsdam, Deutschland - Am Jungfernsee in Potsdam steht das beeindruckende Gebäude des Gastronom René Dost, besser bekannt als Redo. Sein Restaurantkonzept hat sich längst einen Namen gemacht, nicht nur in der Region, sondern auch über die Grenzen hinaus. Mit seiner Leidenschaft für die Gastronomie und dem Drive für immer neue Ideen ist Redo bekannt für sein breites Portfolio, das von XXL-Schnitzel-Restaurants bis hin zu einem erstklassigen Steakhouse reicht. Laut **Berliner Zeitung** betreibt er aktuell sieben Standorte in Berlin und Brandenburg und hat sich längst als ein ernstzunehmender Player in der Restaurantlandschaft etabliert.

Im Jahr 2019 eröffnete Redo sein 800 Grad Prime Beef

Steakhouse in Potsdams Holländerviertel und setzt dabei auf eine innovative Grillmethode namens Beefen. Auch die Übernahme eines traditionsreichen Hauses zur Restaurierung zeugt von seiner kreativen Ader und seinem Gespür für die Gastronomie. Vor kurzem stellte er mit Das Wiener ein neues Café am Luisenplatz vor, das in elegantem und gemühtlichem Ambiente zum Verweilen einlädt. Dabei ist Redo keineswegs auf der Stelle stehen geblieben, er hat auch die Premiummarke Redo Prime Catering eingeführt, die klassische Menüs, Buffets und Live-Cooking-Events anbietet. Das innovative Konzept wird von regionalen und internationalen Gerichten geprägt, sodass für jeden Gaumen etwas dabei ist.

Die Werte des Hauses Redo

Der Name Redo steht für die Werte Respekt, Ehrlichkeit, Disziplin und Optimismus, die der Gastronom nicht nur nach außen kommuniziert, sondern auch in seinem Alltag lebt. Dies wird auch in der Gestaltung seiner modernen, offenen Küche sichtbar, die mit einem Küchenschrank voller Red-Bull-Dosen und kreativen Grillsoßen ausgestattet ist. Obwohl Redo eine große Sammlung von Champagnerflaschen besitzt, konsumiert er selbst wenig Alkohol und ist eher bekannt dafür, dass er auch bei Firmenveranstaltungen selbst am Grill steht – eine wahre Hands-on-Mentalität, die seine Mitarbeiter inspiriert.

Ich brauche immer die Kontrolle, zuhause und bei TikTok, betont er, und seine Managerin Honoré Audibert ist oft an seiner Seite, um seine Aktivitäten festzuhalten. Insgesamt hat Redo über 330.000 Follower auf Instagram und 164.000 auf TikTok, Plattformen, die ihm helfen, seine Visionen und Produkte weiter zu verbreiten.

Ein Gastronom mit Weitblick

In einer Branche, die ständig im Wandel ist, scheint Redo genau zu wissen, wie er sich positionieren muss. Er ist begeistert von den aktuellen Trends in der Gastronomie, die sich zunehmend

auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Digitalisierung konzentrieren. Laut **Statista** legen immer mehr Deutsche Wert auf frische, regionale Produkte. 51 % der Konsumenten achten auf die Regionalität von Lebensmitteln, was Redos Philosophie perfekt widerspiegelt.

Er selbst ist mit der Entwicklung der Branche zufrieden und sieht im Einsatz von künstlicher Intelligenz (KI) und anderen digitalen Lösungen große Chancen. Rund 28 % der Dienstleistungsunternehmen haben bereits KI in ihren Arbeitsalltag integriert. Diese Technologien helfen nicht nur bei der Automatisierung, sondern auch bei der Effizienzsteigerung, was für Gastronomiebetriebe von Vorteil ist. Redo nutzt diese Entwicklungen, um die Qualität seiner Angebote weiter zu verbessern.

Zu seinen weiteren Projekten gehört das Residenz See Hotel in Mittenwalde, das neben ansprechendem Restaurant und Spa auch über einen direkten Seezugang verfügt. Redo ist der Überzeugung, dass Präsenz und Engagement unerlässlich sind, um den Wert seiner Investitionen zu erhalten und damit den Erfolg seiner Unternehmungen zu sichern.

Mit einem wachsenden Innovationsgeist und dem unermüdlichen Willen, die Gastronomie neu zu definieren, plant Redo außerdem, ein Buch mit dem Titel *Redo* zu veröffentlichen. Dies wird kein typisches Nachschlagewerk oder eine Autobiografie, sondern ein weiteres Kapitel in der Geschichte eines Mannes, der in der Gastronomie sein Leben gefunden hat.

Mit einem bunten Mix aus Kreativität, Professionalität und einem großen Herzen für gute Gastronomie, bleibt René Dost, alias Redo, eine eindrucksvolle Persönlichkeit und ein Trendsetter in der Gastronomieszene, dessen Entwicklungen man im Auge behalten sollte.

Details	
Ort	Potsdam, Deutschland
Quellen	• www.berliner-zeitung.de • www.redo.de • de.statista.com

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net