

Gregor Raimann

Presseprofil · Gastronomieberater · Inhaber raimannConcepts

Stand: Oktober 2026

Kurzprofil

Gregor Raimann verbindet über 30 Jahre Praxis aus Spitzenküche, internationaler Hotellerie und Unternehmensführung. Der gelernte Koch – Jahrgangsbester der IHK Wiesbaden – und staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt (Hotelfachschule Heidelberg) kochte unter anderem in der Sterneküche des Le Canard in Hamburg und war F&B Supervisor im Hyatt Regency Baltimore (USA). 2010 gründete er raimannConcepts und hat seitdem über 500 Projekte in mehr als 250 Städten begleitet – vom Restaurant-Turnaround über die Großküchenplanung bis zur Vermittlung von Gastronomie- und Hotelimmobilien. Fachpresse und Fernsehen holen ihn regelmäßig als Experten vor Mikrofon und Kamera.



Auf einen Blick

- **Über 30 Jahre** in der Gastronomie, seit 2010 selbstständig
- **Spitzenküche:** gekocht mit Sterneköchen wie Nelson Müller, Thomas Macyszyn (Navette, damals ein Michelin-Stern), Johann Lafer und Mario Lohninger; als Gastkoch auf zahlreichen Küchenpartys mit namhaften Sterneköchen
- **Über 500 Projekte** in mehr als 250 Städten, Einsätze in 16 Ländern
- **Über 90 vermarktete** Gastronomieobjekte
- **International:** Planung auf Kreuzfahrtschiffen (TUI Cruises), Einsätze für TUI-Hotels in ganz Europa, Restauranteröffnung in Malawi
- **Kundenurteil:** Gesamtnote 5 von 5 bei 141 Bewertungen, 100 % Weiterempfehlung (ratedo.de, Stand Oktober 2026)
- **Ausgezeichnet:** EcoTrophee 2017, Titelstory im BestChefs-Magazin 2019
- **TV-Experte:** Jurymitglied bei ProSieben MAXX „BeefBattle“, Joyn „Mission Restaurant“ (2025)

1. Leistungen

- **Gastronomie- und Hotelberatung:** Konzepte und Businesspläne, Standort-, Wettbewerbs- und Kennzahlenanalysen, Betriebsübernahmen und Turnaround-Management.
- **Fachplanung Großküchen:** herstellernerneutrale Planung nach HOAI-Leistungsphasen – von der Bedarfsermittlung über Ausschreibung und Vergabe bis zur Abnahme.
- **Gastronomie-Immobilien:** Pächtersuche, Verkauf von Gastronomie- und Hotelimmobilien, Pachtberechnung und Marktwertanalysen; Erlaubnis nach § 34c GewO.

2. Werdegang

Geboren in Halle an der Saale, begann Gregor Raimann 1993 seine Ausbildung zum Koch in Käfer's Kurhaus in Wiesbaden. Es folgten Stationen in der Spitzengastronomie, unter anderem im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden und im Le Canard in Hamburg. Nach der Hotelfachschule Heidelberg arbeitete er als F&B Supervisor im Hyatt Regency Baltimore (USA) und anschließend als Küchenchef und gastronomischer Leiter. Im Dezember 2010 gründete er raimannConcepts. Seit 2016 vermittelt das Unternehmen zusätzlich Gastronomieimmobilien, seit 2020 plant es Großküchen. Firmensitz ist Idstein im Rheingau-Taunus-Kreis.

seit 2010	raimannConcepts, Idstein – Inhaber und Gastronomieberater
2009–2010	Burg Schwalbach – Küchenchef und gastronomischer Leiter
2006–2009	Hyatt Regency Baltimore, USA – F&B Supervisor
2004–2006	Hotelfachschule Heidelberg – staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt
2003–2004	Le Canard, Hamburg – Chef Tournant
2001–2002	Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden – Demi Chef de Partie
2000	Fischermanns & Beisel, Wiesbaden – Commis de Cuisine
1998–2000	Schützenhaus Wiesbaden und Taunushotel Micador, Niedernhausen – Koch

3. Qualifikationen und Engagements

- Gelernter Koch, IHK Wiesbaden – Jahrgangsbester
- Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, Hotelfachschule Heidelberg
- Prüfer bei der IHK Wiesbaden
- Beim BAFA gelisteter Berater (geförderte Unternehmensberatung möglich)
- Coach im Netzwerk der EXINA GmbH, Wiesbaden – Neukonzeptionierung, Gründungscoaching und Turnaround-Management
- Erlaubnis nach § 34c GewO für Immobilien-, Miet- und Pachtvermittlung (seit 2022)
- Geprüfter Immobilienbewerter für Wohnimmobilien (IHK)
- Gründungsmitglied der Kochvereinigung Cooking Aces (seit 2011)
- Über sieben Jahre Culinary Trainer für TUI Hotels & Resorts
- Rund fünf Jahre Food-Waste-Experte für United Against Waste e. V.; Mitwirkung am Food-Waste-Projekt bei TUI Cruises, ausgezeichnet mit der EcoTrophea 2017

4. Vorträge

Gastspeaker unter anderem bei der BOE, den Chefdays, Future Hotels London, im Dialogforum des Bundeslandwirtschaftsministeriums und bei der Hospitality Innovation Tour (u. a. DEHOGA Rheinland-Pfalz).

5. Referenzen (Auswahl)

Frankfurter Hof (A Steigenberger Icon) · TUI Cruises (Mein Schiff) · Weingut Baron Knyphausen · Robbe & Berking (Port culinar, mit FIENKOST) · Restaurant Mod, Duisburg (Sternekoch Sven Nöthel) · Verbraucherzentrale NRW (Projekt REFOVAS) · AVM gGmbH (Schulverpflegung) · Marienhospital Stuttgart · Hotelneubau Kennedy 89, Frankfurt · ZENNER Berlin · TAVO Soulfood, Wiesbaden · CHIDAGO Limited, Malawi

„Kompetente Beratung, perfekte Planung und ein hervorragender Service. Sehr zuverlässig und angenehm in der Zusammenarbeit. Klare Empfehlung!“ – Holger Jackisch, Executive Chef, Frankfurter Hof | A Steigenberger Icon

„Kompetent, erfahren und praxisnah – Beratung auf Augenhöhe.“ – Matthias Pape, Executive Chef, TUI Cruises (Mein Schiff)

Alle Kundenstimmen: www.raimannconcepts.de/referenzen

6. Presse und TV (Auswahl)

- **Fachpresse:** KÜCHE – Titelthema „Welche Konzepte jetzt funktionieren“ (05/2026) und „Schnell und clever kühlen“ (05/2023); BestChefs – Titelstory (2019) und „Corona – Fluch oder Chance“ (02/2020); HOGAPAGE (2016, 2018); chefs! (2013, 2017)
- **Wirtschaftspresse:** Süddeutsche Zeitung und WirtschaftsWoche (2017)
- **TV:** hessenschau (2025), SWR Aktuell Rheinland-Pfalz (2025), Joyn „Mission Restaurant“ (2025), buten un binnen (2024, 2025), ZDF „Plan B“ (2019), kabel eins „Abenteuer Leben“ (2019), Galileo (2018), WDR (2018), ProSieben MAXX „BeefBattle“ als Jurymitglied (2016, 2018)

Vollständige Übersicht: www.raimannconcepts.de/presseclipping

7. Themen für Redaktionen

Pacht und Gastronomie-Immobilien · Kalkulation, Personalkosten und Mindestlohn · tragfähige und hybride Betriebskonzepte · Gastronomie auf Weingütern · herstellernerneutrale Großküchenplanung · Food Waste und Kostensenkung

8. Pressekontakt

Ansprechpartner Gregor Raimann, Inhaber

Telefon +49 (0) 6126 226 444 0

E-Mail kontakt@raimannConcepts.de

Pressemappe www.raimannconcepts.de/pressemappe – Porträtfotos und Logos zum Download

Texte und Bilder dürfen mit dem Hinweis „© raimannConcepts | www.raimannConcepts.de“ kostenfrei verwendet werden.