

Gregor Raimann – Kurzbeschreibung

Gregor Raimann ist mit Herz und Seele Gastronom und mit seinem eigenen, erfolgreichen Unternehmen raimannConcepts als Gastronomieberater tätig. Als gelernter Koch mit anspruchsvollen beruflichen Stationen in der Spitzengastronomie und als ausgebildeter Betriebswirt kennt er die vielen Facetten der spannenden Branche ganz genau und bietet seinen Kunden individuelle, maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte aus einer Hand. Dabei setzt er auf langfristigen Erfolg durch präzise Analyse, strategische Planung, exakte Durchführung und Kontrolle. Einen großen Wert legt er auf den persönlichen Kontakt – und das spiegelt sich auch in seinem Portfolio an weiteren gastronomischen Dienstleistungen wider. Gregor Raimann präsentiert seine Leidenschaft für Genuss und Kulinarik deutschland- und auch europaweit auf vielen verschiedenen Events. Als Show-Koch ist er unter anderem auf Messen aktiv und begeistert seine Gäste und Zuschauer mit frisch zubereiteten Speisen, bevorzugt aus regionalem Anbau. Engagements im Bereich Catering, Produktpräsentationen, Kochkurse und die Mitwirkung bei TV-Produktionen runden sein vielfältiges Tätigkeitsfeld ab. Seit Sommer 2015 wurde die enge Zusammenarbeit mit Torsten von Borstel für den Verein United Against Waste begründet. Nach Erarbeitung der Themengebiete starteten beide Partner mit einer ganzen Reihe von Seminaren zur Vermeidung von Abfällen und ganzheitlichen Beratungen gastronomischer Betriebe zu diesem Thema. Angefangen bei der Schulverpflegung, über die Betriebskantine, Hotelküchen bis hin zu internationalen Projekten auf Rhodos oder in Kalabrien und aktuell auf der Mein Schiff 4 von TUI Cruises sagt Gregor Raimann mit seiner Kampagne aktiv der Wegwerfmentalität und Lebensmittelverschwendung den Kampf an.

Gregor Raimann – Vita

Geboren 1976 in Halle an der Saale im Osten Deutschlands, lebt und arbeitet Gregor Raimann mittlerweile in der Weinbauregion Rheingau. Seit 1993 gilt seine Leidenschaft der Gastronomie. Im Laufe der Jahre hat er in allen Bereichen der Gastronomie gearbeitet und eine Vielzahl von Betrieben von innen gesehen, beraten und eröffnet. Durch seine Tätigkeit in der Spitzengastronomie über die Schulverpflegung bis hin zu Megaevents wie der Formel 1 oder der WM 2006, auch in diversen Küchen mit Sterneköchen oder im Burgerladen und auf Kreuzfahrtschiffen, konnte er einen breiten Erfahrungsschatz aufbauen. In den letzten Jahren ist er mit seiner Firma raimannConcepts auch verstärkt international unterwegs.

Hier finden Sie ein paar ausgewählte Stationen seiner kulinarischen Karriere:

- Käfers, Wiesbaden – Kochlehre (15 Punkte Gault Millau)
- Fishermans, Wiesbaden, Bruno Hendrich (15 Punkte Gault Millau)
- Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden, Klaus-Jürgen Weingartz (15 Punkte Gault Millau)
- Le Canard, Hamburg, Josef Viehhauser (1 * Michelin, 17 Punkte Gault Millau)
- Schote, Essen, Nelson (1 * Michelin, 15 Punkte Gault Millau)
- Navette, Rüsselsheim, Thomas Macyszyn (1 * Michelin, 16 Punkte Gault Millau)
- Hotelfachschule Heidelberg – Staatl. geprüfter Hotelbetriebswirt Deutschlands älteste Hotelfachschule
- Hyatt Regency, Baltimore, USA – F & B Supervisor
- Interimsküchenchef; Hotel Nassauer Hof Wiesbaden (15 Punkte Gault Millau)
- Mitglied bei der Koch-Vereinigung Cooking Aces
- Referent, Experte und Berater für Waste Management bei United Against Waste e. V.

Seit der Gründung 2010 arbeitet Gregor Raimann im Rahmen seines eigenen Unternehmens sehr erfolgreich im Bereich der Gastronomieberatung, was mittlerweile zu seinem Haupttätigkeitsfeld gehört. Zudem bietet er vielfältige gastronomische Dienstleistungen an vom Catering über Events und Kochkurse, ist außerdem für Produktpräsentationen, als Referent, bei TV- und Messe-Produktionen als Show- und als Gastkoch europaweit unterwegs.