



Dienstag, 13. September 2016

Themeninsel III: „Food“ure & Trends



Sein Thema

„Hot“ Heiße Gastrotrends national & international

Der Multiunit Gastronom Tim Plasse gibt Ihnen zusammen mit Bestsellerautor & Gastro-Berater Jean-Georges Ploner Einblicke in die nationale und internationale Gastroszene.

Über Tim Plasse

Tim Plasse ist gebürtiger Koreaner und gelernter Zimmermann. 1999 beschloss er, seine Leidenschaft, „die Gastronomie“, zum Beruf zu machen. Als Seiteneinsteiger hat er mit unterschiedlichen Partnern viele Gastronomiekonzepte in Frankfurt kreiert, umgesetzt und betrieben. Diese prägen zum Großteil noch heute die Gastronomieszene Frankfurt wie z.B. der King Kamehameha Club, das Cafe Hauptwache, das Beyond am Flughafen, das VAIVAI, die Sullivan Bar, das Hausmann´s am Flughafen etc.

Das Kreieren von Konzepten und Strategien sind seine Leidenschaft und er ist ein ausgewiesener Fachmann für Gastronomie im Travel Segment (Flughäfen, Bahnhöfe, ...). Seit 2012 ist Tim Plasse teil des Netzwerkes Global F&B Heroes und berät mit Jean Georges Ploner Portfoliobetreiber, Hotels, System- und Individualgastronomie bei Neukonzeptionierungen, Strategische Positionierung sowie Verdichtung und Überarbeitungen von F&B Konzepten.

Strategien für Gewinner

LERNEN SIE VON DEN BESTEN