

MENSCHEN & KARRIEREN

Neuer F&B-Direktor



Thomas Hess zeichnet im Le Méridien München für alle kulinarischen Bereiche verantwortlich - von der Bar über Bankett bis hin zum neu eröffneten Restaurant Irmì. Das Engagement in München führt den 38-Jährigen zurück zu seinen kulinarischen Wurzeln, die er im Irmì mit internationalen Gerichten zu einem faszinierenden Ganzen verbindet. Umfangreiche internationale Erfahrung sammelte Hess in Küchen führender Spitzenhotels. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Maritim Würzburg zog es ihn Ende der 1990er zunächst ins Hyatt Regency Mainz. Es folgten Stationen im schweizerischen Arosa, im Vox Restaurant des Berliner Grand Hyatt, im Annex des Park Hotel Weggis (Schweiz), im Restaurant IL Casale, ebenfalls in Weggis, sowie im Park Hyatt Zürich. 2008 absolvierte er das Culinary Development Programme (Emirates Academy of Hospitality Management & Hyatt) in Dubai. Anschließend wurde er Küchenchef im Hyatt Regency Kyiv in der Ukraine und war seit 2013 Küchendirektor Park Hyatt Hamburg.