

MENSCHEN & KARRIEREN

Oliver Cramer kocht in Spandau



Eine neue Leitung für die Küche des centrovital Hotel Berlin: Mit Oliver Cramer konnte ein Mann gewonnen werden, der langjährige Erfahrung in erstklassigen Häusern mitbringt. Nach seiner Ausbildung in Frankfurt am Main und ersten Berufserfahrungen wechselte er in das Restaurant First Floor im Hotel Palace Berlin, wo er als Chef Saucier im Küchenteam unter Küchenchef Rolf Schmidt wirkte, als dieser einen Stern erkochte. Im Anschluss folgten Stationen unter anderem als First Cook auf der MS Deutschland, als Executive Sous Chef im Hilton Hotel Berlin und als Executive Chef im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg. Aufenthalte im Ausland brachten neue geschmackliche und kulturelle Anregungen mit sich: In New Orleans arbeitete Cramer im The Roosevelt New Orleans, ein Waldorf Astoria Hotel, dann war er in Dubai im Ras al Khaima Resort & Spa tätig, einem Haus der Hilton Gruppe. Oliver Cramer kehrte als Executive Chef im Hotel Palace nach Berlin zurück. Nach einem Exkurs an den Zürichsee, wo er als Executive Chef im Steigenberger Bellerive au Lac tätig war, wirkte er als Küchenchef im Hotel Riu Plaza Berlin.

Hoteldirektor Dirk Raguse: ?Wir freuen uns sehr, dass unser erfolgreiches Küchenteam mit Oliver Cramer eine hochklassige neue Leitung erhält. Sein internationales Know-how, seine Erfahrung und Begeisterung werden sich in allen Bereichen unserer Gastronomie wiederfinden. Noch stärker als bisher sollen auch im Tagungsbereich gesunde, vitale Speisen im Mittelpunkt stehen ? mit frischen, heimischen Produkten, die nach neuen Methoden zubereitet werden.