

CURRICULUM VITAE | Nico Bastiaan Dingemans



Persoonsgegevens:

- geboren op 26 februari 1974 te Hengelo (O)
- Nederlandse nationaliteit
- tel. 06 1865 9696
- nico@hospitalityinhealth.com
- [linkedin.com/in/nicodingemans](https://www.linkedin.com/in/nicodingemans)
- woonachtig te Amsterdam

Opleiding:

- Hotel Management School Leeuwarden, toen CHN nu [Stenden](#) 1992 – 1997
HBO Diploma/Bachelor's Degree in Hotel Administration
- Ichthus College Enschede, HAVO Diploma 1987 – 1992
- Surabaya International (high) School, Indonesië 1985 – 1987

Talen: Nederlands (moedertaal), Engels (vloeiend), Duits (goed), Frans (matig)

Beschikbaarheid:

- 24 tot 36 uur per week (behoudens eigen onderneming, gem.7 uur/week)
- Inzetbaar voor FT, PT en Interim Hospitality opdrachten in Amsterdam en omgeving

Mijn toegevoegde waarde:

10 jaar all-round Food & Beverage Management in 4- en 5 sterren hotels en 10 jaar als Hospitality Consultant met eigen onderneming waarvan de eerste 6 jaar als Hospitality Executive Search specialist en de afgelopen 4 jaar als uitgever, gastdocent, dagvoorzitter en Event Director op het gebied van Health Cuisine & Farm to Fork topics. Voor de events opereert mijn bedrijf als partner voor landelijke culinaire vakbeurzen m.b.t. programmering, content creatie en als linking pin voor binnen- en buitenlandse topchefs. Inzetbaar als Event Director, F&B Project Support (hotel opening), Talent Acquisition Manager en/of als Trainer/Docent/Coach op het gebied van gastvrijheid en gastronomie. Ik kan zowel in direct dienstverband als "in-opdracht-van" via mijn bedrijf werken. Thuis in zowel grote organisaties als compacte projectteams, en ervaring met zowel conceptualisatie als uitvoering. Divergente en convergente denker, en bovenal een social entrepreneur met global hospitality DNA. [Click here](#) for HIH Company Profile in English.

10 JAAR ONDERNEMERSERVARING

2007 - HEDEN

Grand Hotel Krasnapolsky Amsterdam, 5 sterren hotel

INTERIM MANAGER GRAND CAFÉ KRASNAPOLSKY

dec. 2017 – heden

- Interim Management opdracht tot mid feb. 2018 ter ondersteuning van F&B Team
- (her)ontwerp & implementatie van SOP's (Standard Operating Procedures)
- Management Coverage, Recruitment en Training van Team Members

Hospitality in Health (HIH)

Health Cuisine Uitgever/Docent/Events Director/Spreker, Recruitment

hospitalityinhealth.com & fromfarmtofork.nl



nov. 2009 – heden

- **Health Cuisine** gaat over de (her)ontdekking van gezonde eetculturen over de hele wereld in samenwerking met gerenommeerde (sterren)chefs. Contentstrategie geladen in vier arena's:
 - 1. boeken & publicaties**
 - ✓ [From Farm to Fork in the Netherlands](#) i.s.m. 24 (sterren)chefs, looptijd nov. 2015 - heden
 - ✓ [From Farm to Fork in Twente](#) i.s.m. 4 (sterren)chefs, looptijd mei 2012 - mei 2015
 - ✓ (mede)auteur case study chapter 35 Routledge [Health, Tourism and Hospitality](#) in 2013
 - 2. scholen**
 - ✓ Docent HBO "Good Food" modulair bij Saxion Hospitality Business School, feb.- april 2016
 - ✓ Gastdocent HBO "Health Cuisine" bij Saxion, klassen van 2015, 2016 en 2017
 - ✓ Gastdocent MBO "Health Cuisine" bij Cas Spijkers Academie, klassen van 2013, 2014 en 2015

3. vakbeurzen → programma ontwikkeling en uitvoering

- ✓ [Horecava 2018](#) (partner editie 1 & 2 Van Bron tot Bord in Nederland met 2* Wereldchef)
- ✓ [Gastvrij Rotterdam, Ahoy](#) (sept. 2017 ism directie en sept. 2016 i.s.m. Euro-Toques Nederland)
- ✓ [Hartelijk Horeca in Hazemeijer Hengelo, 2017](#) (2 dagen hoofdprogramma met 8 chefs)
- ✓ [Gastronomie Jaarbeurs 2015](#) (hoofdprogramma met 3* Wereldchef [Massimo Bottura](#))
- ✓ Gastronomie Jaarbeurs 2014 (organisator Masterclass "East meets West")

4. als spreker

- ✓ Horecava 2016, InnovationLab over From Farm to Fork in the Netherlands
- ✓ OpenMic TEDxSaxion University "Turning Holland into a Culinary Destination", juni 2015
- ✓ HotelTOP in de RAI Amsterdam The Agenda for the Future HORECAVA 2014
- ✓ EU Medical Tourism Symposium, Duitsland, Heidelberg, april 2013
- ✓ Cyprus Health Services Promotion Board, Nicosia jan. 2013
- ✓ Jurylid Gulf Food Awards, Dubai World Trade Center, V.A.E. Feb. 2012
- ✓ European Medical Travel Conference, Barcelona, Spanje, 2011

- **Recruitment:** HIH begon oorspronkelijk in 2009 als niche recruitment brand van Hotel Managers voor healthcare nadat ik een voltallig management team voor ziekenhuizen in Qatar had geplaatst.

Hospitality Perspectives (DGA/eigenaar)

Executive Search & Recruitment

hospitality-perspectives.com



- Werving & Selectie voor hotelmanagement functies in Europa, Afrika en het Midden Oosten
- 10.10.2010 gelanceerd als boutique consultancy firm voor hotels & resorts. Executive Search opdrachten uitgevoerd voor o.a. Four Seasons, Hilton, InterContinental, Kempinski, Ritz-Carlton, The Address Hotels + Resorts, Leading Hotels of the World en Fairmont Hotels
- Internationaal kandidatenbestand grotendeels werkzaam in het luxe segment van de markt
Functies geplaatst: GM's, F&B Directors, Learning & Development Managers, Revenue Managers, Director of HR, Chief Engineers, Executive Chefs, Director of Business Development

HES Global – Hospitality Executive Search

Recruiter – Europe, Middle East & Russia region

hesglobal.com



2007 – okt. 2010

- Internationaal Executive Search bureau met hoofdkantoor in Spanje actief in wereldwijde werving & selectie van senior management kandidaten voor directie- en afdelingshoofd functies in de Hospitality Industrie. Opdrachtgevers o.a: internationale hotel & resortketens, kleine luxe boetiekhotels, hoteleigenaren, golfclubs, private member clubs en luxe restaurants
- Kandidaten geplaatst in Qatar, Dubai, Abu Dhabi, Egypte, Malta, Bulgarije, Nederland en België
- Aanvankelijk werkzaam als lead consultant voor de Benelux onder de paraplu van de Director for Europe, Middle East & Russia. Vlak nadien ingezet als executive recruiter voor 4 & 5 sterren hotels in het Midden Oosten en Europa. Mijn werkzaamheden betroffen headhunting & recruitment en key accounts management met frequente zakenreizen naar Berlijn, Brussel, Doha en Dubai

Hospitality Graduate Recruitment (h-g-r)

Associate for the BENELUX

h-g-r.com



2007 – okt. 2010

- Hospitality Graduate Recruitment was een internationale jobboard voor pasafgestudeerden en alumni van hotelscholen. Bedrijf voorheen gevestigd in Zwitserland, daarna in Maleisië. Werving van hotelschool gekwalificeerd personeel op „entry-level”, trainee, supervisor en junior management niveau. HGR werkte met ruim 360+ hotelscholen wereldwijd en is thans onderdeel van HOSCOM
- Ik vertegenwoordigde h-g-r in de Benelux en gedeeltelijk in het Midden Oosten voor werkgevers (hotelleden) en hotelscholen. Rapporteerde aan de Managing Director die ook HES Global Director voor Europe, Middle East & Russia was

Hilton Amsterdam Airport Schiphol**FOOD & BEVERAGE SERVICE MANAGER**

nov. 2004 – nov. 2006

- 4-sterren Airport/Business Hotel, 282 kamers, hilton.com
- afdelingshoofd met eindverantwoordelijkheid voor financiële en operationele resultaten van 4 bars/restaurants en 19 vergaderzalen, afdelingsomzet EUR 4,3 mln./jaar, team van 45 personen

Restaurant Ramayana, Enschede**HERPOSITIONERING FAMILIEBEDRIJF**

jan. – okt. 2004

- Moeder geholpen met verbouwing & heropening van Indonesisch restaurant na overlijden vader

LAGA Gronau/Losser, voor Asito Catering Co.**MANAGER F&B PROJECTEN**

juni – nov. 2003

- Interim functie Nederlands/Duits flora & fauna zomerevenement
- Verantwoordelijk voor diverse hospitality ruimtes en outlets. Aansturing van team van 49 personen.
- Functie aangenomen om palliatieve zorg voor vader te kunnen combineren

Savoy Resort – Sharm El Sheikh, Egypte**FOOD & BEVERAGE MANAGER**

nov. 2002 – feb. 2003

- 5-sterren Beach Resort, 404 kamers, savoy-sharm.com
- Afdelingshoofd verantwoordelijk voor dagelijkse aansturing van 9 outlets, speciale evenementen
- Concept ontwikkeling en een team van 171 personen. Ontslagen a.g.v. ontslag golf expatriates ten tijde van Irakconflict en inflatie van de U\$ dollar.

Mövenpick Cairo – Media City, Egypte**FOOD & BEVERAGE MANAGER - (pre-opening & opening)**

nov. 2001 - sept. 2002

- 5-sterren City Resort, 214 kamers, movenpick-hotels.com
- Conceptontwikkeling voor restaurants en keuken, procurement, recruitment, budgetten
- Openen en managen van 5 F&B outlets en Conference Hall met een team van 103 personen

The Grand Hotel & Resort - Red Sea Hotels, Egypte**1. FOOD & BEVERAGE MANAGER**

nov. 1999 - nov. 2001

2. ASSISTANT F&B MANAGER

- The Grand Hotel: 4-sterren Beach Resort, 550 kamers, redseahotels.com
- The Grand Resort: 5-sterren Resort, 840 kamers
- Verantwoordelijk voor het managen van 13 restaurants en bars, conceptontwikkeling, muziek en entertainment, event planning. Team van 278 in keukens en bediening, en 27 animatoren

Hilton Atlanta & Towers, Verenigde Staten**1. EXECUTIVE STEWARD**

feb. - okt. 1999

2. ASST. RESTAURANT MANAGER - Nikolai's Roof

- 5-sterren Congreshotel, 1224 kamers, 8 F&B Outlets, 3 balzalen, 42 vergaderzalen, hilton.com
- Begonnen als "hoofd afwas & materialen" daarna assistent in Fine Dining Restaurant

Hilton Antwerpen, België**FOOD & BEVERAGE SUPERVISOR**

okt. 1997 - jan. 1999

- 5-sterren Classic City Hotel, 211 kamers, 1 balzaal, 9 vergaderzalen, hilton.com
- Eerste baan. Gedeelde supervisie over een team van 35 personen in de bediening in 4 outlets
- Training, roosters maken, evenementen aansturen en uitvoeren

Management Stages (Hotel Management School Leeuwarden):

- **Sheraton Surabaya & Towers**, Indonesië
Catering & Conventions Trainee (operationeel & sales) nov. 1996 - mei 1997
- **Hyatt Regency Surabaya**, Indonesië
Food & Beverage Coördinator mei – juli 1996