

Lebenslauf



Konrad Geiger

geboren am 24. Februar 1969 in Los Angeles, USA

Hofhamer Weg 15
83093 Bad Endorf

konrad.geiger@bio-consulter.de

mobil: +49 (160)4868142
privat +49 (8053)794078

Berufserfahrung

Seit 01/2019 **Geschäftsführende Gesellschafter der Bio Consulter Geiger GmbH, Bad Endorf**

➤ **Optimierung von Konzepten, Prozessen und Qualitätsstandards in der Lebensmittelproduktion**

Umfassende Beratung zur Effizienzsteigerung und Qualitätsverbesserung in Betrieben der Lebensmittelindustrie.

➤ **Entwicklung von Wertschöpfungsketten in Deutschland nach dem „Farm-to-Fork“-Prinzip**

Gestaltung integrierter Wertschöpfungsketten – von der Ernährungsplanung über Produkt- und Speisekonzepte bis hin zur Definition der Herstellungsprozesse. Fokus auf die Einbindung regionaler Erzeugernetzwerke.

➤ **Produkt- und Projektentwicklung in der Lebensmittelbranche**
Ganzheitliche Begleitung der Produktentwicklung – von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Markteinführung.

➤ **Beratung im Qualitätsmanagement nach IFS Food Standards**
Fachkundige Unterstützung bei der Implementierung und Optimierung von Qualitätsmanagementsystemen gemäß IFS Food.

➤ **Nachhaltige Beratung für Gastronomie, Hotellerie und den Care-Bereich**

Entwicklung und Umsetzung nachhaltiger Konzepte für den gastronomischen Betrieb, Hotels sowie Einrichtungen im Gesundheits- und Pflegebereich. Personal Coaching und Motivationstraining der Mitarbeitende.

➤ **Vertrieb im Bereich AHV**

Als Food Scout für mehrere Großhändler tätig und unterstütze aktiv bei der Produktentwicklung. Darüber hinaus spezialisiere ich mich auf die Vermittlung innovativer Lösungen und bestehender Marktentwicklungen

06/2013

Geschäftsführer

bis 12/2018

Bio Kontor 7 GmbH & Co. KG, Bad Aibling

Verantwortlich für den strategischen Aufbau des Unternehmens mit Schwerpunkt auf die Entwicklung und Implementierung des Ernährungs- und Produktionskonzepts. Zuständig für die Planung und Umsetzung der Produktionsküche sowie die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems nach IFS Food Version 7. Weitere Aufgabenbereiche umfassten Lager/Logistik, Produktentwicklung, Produktionssteuerung sowie die Gestaltung und Leitung des Vertriebs.

Produkte/ Produktentwicklung

- Produktion und Belieferung von Schulen, Kindergärten und Kindertagesstätten mit bis zu 6000 Mittagessen täglich
- Produktentwicklung, Produktion und Vertrieb von High Convenience Produkten im Lebensmitteleinzelhandel für Firmen wie: Transgourmet, Brox, Jarmino, Pichler, Löwenanteil, Little Leaf, Aloha Poke, Product Chain, Bauckhof, Ella´s Basenbande und für die Gemeinschaftsverpflegung
- Produktentwicklung und Lohnherstellung von Knochenbrühen, Suppen, Genießer Gerichten (Ready Meals), BBQ Produkten, Sous Vide Produkten und GV Convenience
- Catering von Veranstaltungen mit dem Schwerpunkt auf Barbecue, Regionalität und Nachhaltigkeit
- Workshops, Seminare, Vorträge und Beratung in Bezug auf Sensorik, Energiemanagement, Ernährungskonzepte, Bau- und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebs-gastronomie, Digitalisierung der Küche
- Aufbau einen umfassenden Vertriebsprozess von der Produktentwicklung und Markteinführung über den Aufbau von Händlernetzwerken bis hin zur Implementierung effizienter Verkaufsstrategien

Rahmenbedingungen

- Komplette Konzeptentwicklung, Planung der Produktions-küche und des Logistikprozesses inklusive der Entwicklung und Umsetzung eines nachhaltigen Energie- und Ressourcen Managements (prozessgesteuerte Energieoptimierung)

- Aufbau und Zertifizierung eines Qualitätsmanagements nach IFS Standard, EU- und Bio Standards
- Steuerung der Organisationsentwicklung und des Personalaufbaus
- Unternehmensentwicklung auf Basis einer kompletten Wertschöpfungskette im Haus
- Aufbau und Implementierung einer Warenwirtschaft und Lagerverwaltung für alle Produktionsbereiche

07/2007
bis 05/2013

Selbstständiger Bio Consulter

Beratung und Projekte

- *Hohenfried e.V., Bayerisch Gmain*
- Projektierung und Umsetzung einer EU-zertifizierten Lebensmittelproduktionsküche für einen Betrieb der Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM). Verantwortung für die Planung und Begleitung des Neubaus der Küche, einschließlich strategischer Neuausrichtung, Implementierung eines umfassenden HACCP-Konzepts und der Entwicklung eines ganzheitlichen Ernährungskonzepts. Darüber hinaus Leitung diverser Produktentwicklungen zur Erweiterung des Portfolios.
- *Gorilla, Berlin*
Entwicklung eines umfassenden Gastronomiekonzepts für eine vegetarische Fast-Food-Kette in Berlin, mit Schwerpunkt auf Produktentwicklung, Beschaffung, Produktion, Logistik und Vertrieb. Verantwortlich für die Gestaltung der gesamten Wertschöpfungskette, um den reibungslosen Betrieb und die marktorientierte Positionierung sicherzustellen.
- *Lindners Romantikhôtel, Bad Aibling*
Konzepterstellung und Projektierung der Neueröffnung „die Waage“ als zusätzliches Restaurant für das Hotel inklusive Produktentwicklung, Coaching und Umstellung auf Bio
- *Sovie´s E.V Forsters Restaurant, Taufkirchen*
Erstellung eines Gastronomiekonzeptes für den Integrations-betrieb, Umsetzungsberatung
- *Gut Sonnenhausen, Glonn*

- Konzeption und Beratung bezüglich
Küchenorganisation, Speise- und Bankettkarte,
Rezeptverwaltung, Prozess- und Kostenoptimierung
- *Clay Consult, Augsburg*
*Mitglied des Beratungsnetzwerkes mit dem Fokus auf
nachhaltiger Beratung hinsichtlich einer CSR-Strategie*

Produktentwicklung

- Kreation der Bio Feinschmecker Gewürzserie für Herbaria inklusive der Fotoshootings für die Produktpräsentation
- Entwicklung von Menüboxen für Culina Mundi
- Aufstriche, Zündstoff und Convenience Linie für die Hohenfried Genussfreude
- Produkt-, Rezept- und Fertigungskataloge für ein Grillrestaurant
- Bayerische BBQ Linie, Bio aus Bayern

Seminare, Workshops und Schaukochen

- Bio vegane Workshops für Küchenleiter
- Kochseminare für die Deutsche See
- Spezialkochworkshops und Sensorikschulungen für die Küchenchefs der Siemens AG in Erlangen und VW in Wolfsburg
- Kochworkshops und Sensorikschulungen für Byodo mit Lieferanten und Kunden
- Schaukochen für verschiedene Events wie Bio-Erlebnistage, Frankfurt, BUGA 2005 in München und ANUGA Köln
- Schaukochen bei TV Gusto und Galileo

Kochbuchautor

- „Frisch, Bunt & regional – so liebe ich Gemüse“ Verlag Bassermann Inspiration, 2015
- „Bio-Ein Genuss“ Gemeinsames Kochbuch mit den BIOSpitzenköchen , Verlag GU, 2006
- „Grillen für Bio-Feinschmecker“ Herbaria
- „Die besten Rezepte für Heimische Gemüse“ Verlag Bassermann, 2020
-

07/2001 **Küchenchef**
bis 06/2007 **Bio Restaurant Fürstenfelder, Fürstenfeldbruck**
Verantwortlich für die Konzeption, Planung und erfolgreiche Umsetzung der Neueröffnung eines Bioland-zertifizierten Restaurants im Oktober 2001, einschließlich der Verwaltung des Projektbudgets. Die Aufgaben umfassten die Entwicklung eines nachhaltigen Restaurantkonzepts gemäß den strengen Bioland-Richtlinien sowie die Überwachung der Budgeteinhaltung während des gesamten Prozesses. Zudem Leitung und Steuerung der Küche sowohl für das tägliche À-la-carte-Geschäft als auch für Veranstaltungen mit bis zu 1.000 Gästen. Dabei wurden hohe kulinarische Standards, effiziente Küchenabläufe und nachhaltige Beschaffungsketten sichergestellt, um die wirtschaftliche und operative Effizienz des Betriebs zu gewährleisten.

12/1996 **Küchenchef**
bis 06/2001 **Restaurant Alt Cannstatt, Stuttgart**

Verantwortlich für die Konzeption, Planung Umsetzung einer regionalen, saisonalen Küche, mit besonderem Fokus auf den Bezug regionaler Lebensmittel. Die Entwicklung des Restaurantkonzepts legte besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern, um frische, saisonale Produkte von höchster Qualität zu nutzen. Zusätzlich für die Verwaltung des Projektbudgets zuständig, um die Kostenkontrolle und wirtschaftliche Effizienz sicherzustellen. In diese Rolle leitete ich die Küche sowohl für das tägliche À-la-carte-Geschäft als auch für die Organisation und Durchführung großer Veranstaltungen, wobei ich hohe kulinarische Standards und reibungslose Abläufe für Großveranstaltungen sicherstellte.

07/1993 bis 07/1996 **Erster Koch**
MS Europa, Hapag Lloyd, Bremen

10/1990 bis 07/1993 **Chef de Partie**
Hotel Alpenhof, Zermatt, Schweiz

08/1990 bis 11/1990 **Alleinkoch**
Restaurant Alte Zunff, Stuttgart

Aus- und Weiterbildung

07/1996 bis 11/1996 IHK Villingen-Schwenningen, Meisterschule
Abschluss zum geprüften Küchenmeister

10/1987 bis 10/1990 Hotel Sonne, Freudenstadt im Schwarzwald
Berufsausbildung mit **Abschluss zum Koch**

10/1985 bis 07/1987 Evergreen High School, Vancouver WA, USA
High School Degree

10/1985 bis 07/1987 Vocational Skills Center, Vancouver WA, USA
Culinary Arts Degree

Mitgliedschaften und Auszeichnungen

seit 1999 **Präsident und berufener Eurotoques-Chef, ET Deutschland, Vizepräsident Euro-Toques International, Brüssel**
eingetragener Europäischer Verein der Spitzenköche, der sich seit 1986 für die Erhaltung der natürlichen Produktion von gesunden Lebensmitteln mit Bevorzugung saisonaler und regionaler Produkte einsetzt

seit 2002 **Mitglied der BIOSpitzenköche**
Verein von berufenen Köchen, die eine Gourmetküche aus ökologisch erzeugten Lebensmitteln anbietet; initiiert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

seit 1997 Ordentliches Mitglied und berufener Prüfer der IHK für Küchenmeister und Köche, Schwarzwald Baar-Heuberg

Gold,- Silber,- und Bronzemedaille der internationalen Kochkunstausstellung, Stuttgart

Erster Platz im Wettbewerb Geldermann Amuse Gueule-, Bühler Höhe 1998

Bad Endorf, den 11. Oktober, 2024