

Lebenslauf



Konrad Geiger

geboren am 24. Februar 1969 in Los Angeles, USA

Hofhamer Weg 15
83093 Bad Endorf

konrad.geiger@mac.com

mobil: +49 (160)4868142

privat +49 (8053)794078

Berufserfahrung

Seit 01/2019

Geschäftsführende Gesellschafter der Bio Consulter Geiger GmbH, Bad Endorf

- Konzept-, Prozess- und Qualitätsoptimierung für Lebensmittelproduktionsbetriebe
- Aufbau von Wertschöpfungsketten „vom Farm to Fork“. Beginnend mit dem Ernährungskonzept über Produkt- und Speisepläne und Definition der Herstellungsprozesse mit dem Ziel, die regionalen Erzeugernetzwerke einzubinden.
- Produkt- und Projektentwicklung für Lebensmittel von der Idee bis zur Markteinführung
- Qualitätsmanagement IFS Food Beratung
- Beratung, Konzeption und Implementierung für eine nachhaltige Gastronomie, Hotellerie und Care Bereich

06/2013 bis 12/2018 **Geschäftsführer**

Bio Kontor 7 GmbH & Co. KG, Bad Aibling

Verantwortung für den Aufbau des Unternehmens mit dem Schwerpunkt auf das Ernährungs- und Produktionskonzept, Planung Produktionsküche und Implementation, Lager/Logistik, Produktentwicklung, Produktionssteuerung und Vertrieb

Produkte/ Produktentwicklung

- Produktion und Belieferung von Schulen, Kindergärten und Kindertagesstätten mit bis zu 3000 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 Betriebsgastronomie, Digitalisierung der Küche

Rahmenbedingungen

- Komplette Konzeptentwicklung, Planung der Produktionsküche 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 eine EU zertifizierte Lebensmittel-Produktionsküche für eine WfbM Betrieb; Projektierung und Begleitung des Küchenneubaus inklusive Neuausrichtung, HACCP Konzept und Entwicklung eines ganzheitliches Ernährungskonzeptes sowie diverse Produktentwicklungen.
- *Gorilla, Berlin*
Erarbeitung eines Gastronomiekonzeptes (Produktentwicklung, Beschaffung, Produktion, Logistik und Verkauf) für eine vegetarische Fastfoodkette in Berlin
- *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 Integrationsbetrieb, 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

- 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

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

07/2001 bis 06/2007 **Küchenchef**

Bio Restaurant Fürstenfelder, Fürstenfeldbruck

Konzeption, Planung und Umsetzung der Neueröffnung als Bioland-zertifiziertes Restaurant (10/2001) und Steuerung der Küche für das a la Carte Geschäft und Veranstaltungen mit bis zu 1000 Gästen

12/1996 bis 06/2001 **Küchenchef**

Restaurant Alt Cannstatt, Stuttgart

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 Zunft, 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 01. Juni 2024