

BBGM-Forum 2022

Information zu den Speakern

	 <p>Christian Feist</p>
<p>Mitglied im BBGM seit:</p>	<p>2017</p>
<p>Woher komme ich?</p>	<p>Ich bin Hotelbetriebswirt und Koch mit diätetischem Hintergrund. Gearbeitet habe ich viele Jahr in Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie in selbst- und eigenbewirtschafteten Kantinen. Seitdem ich in der Gemeinschaftsgastronomie bin, war immer mein Thema Köche / Caterer so in die Veränderung zu bringen, dass sich die Verhältnisse bzw. Ernährungsmöglichkeiten so verändern, dass gesund Ernährung selbstverständlicher wird.</p> <p>Es geht mir also darum, Beteiligte zu Betroffenen zu machen. Nur wenn gesunde Ernährung zum Erfolgs- bzw. Leistungsfaktor für Köche wird verändern sich die Verhältnisse für die Gäste wirkungsvoll.</p> <p>Gesunde Ernährung in der Kantine heißt aber nicht, die Currywurst zu verbannen. Dort wo Kreativität und Leidenschaft für Gesundheit eingesetzt werden, ist das auch gar nicht nötig.</p>
<p>Wer bin ich?</p>	<p>Gründer und Geschäftsführer von GESOCA</p>
<p>Vortragsthema</p>	<p>Liebe geht durch den Magen ⇨ Gesundheit und Betriebsgastronomie – Freund oder Feind? Fünf Wahrheiten warum gesundes Essen in Kantinen nicht alle lieben und Impulse wie sich BGM und Betriebsgastronomie gegenseitig unterstützen können.</p>
<p>Beweggründe für das Vortragsthema</p>	<p>Gesundheit und Kantine schließen sich häufig aus. Der Grund ist ein Fehler im Geschäftsmodell und Rollenverständnis der Betriebsgastronomen Erst wenn der gelöst ist, ändern sich die Verhältnisse wirkungsvoll.</p>