



Das ist Michael Schieferstein

Foodfighter

Ich bin führender Experte auf dem Gebiet der gesunden Ernährung und habe viele Jahre in der gehobenen Gastronomie gearbeitet. Als Küchenmeister und Ausbildungsleiter setzte ich mich schon früh für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen ein. Zehn Jahre lang reiste ich durch die Welt, um mich von den Küchen verschiedener Länder inspirieren zu lassen und dabei eine Nachhaltigkeitsstrategie zu entwickeln. 2012 gründete ich die Initiative „FoodFighters®“, die sich mit verschiedenen Aktionen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln stark macht.

Botschafter

Als Lebensmittel-Botschafter des Deutschen Pavillions auf der Weltausstellung Expo Milano 2015 vertrete ich innovative Ansätze für die Ernährung der Zukunft made in Germany.

Gefragter Experte

Ich bin Sachverständiger zum Thema Lebensmittel im Ausschuss des deutschen Bundestags, berate die Umweltministerin von Rheinland-Pfalz als Nachhaltigkeitsberater und bin Dozent für gesunde Ernährung an vielen Schulen in ganz Deutschland.



Kontakt

buero-schieferstein@t-online.de
www.michael-schieferstein.de
Mobil: +49 151 15284025



Michael Schieferstein

Experte für gesunde und nachhaltige Ernährung



BOTSCHAFTER





Meine Philosophie der Nachhaltigkeit

Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln bedingt eine neue Sicht auf verschiedene Ressourcen und deren Verwendung. Dazu gehören nicht nur die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und eine effizientere Verarbeitung von Zutaten. Auch die Vermittlung von Know-how zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung ist wichtig, um innovative Lösungen im Bereich des Ressourcenmanagements zu etablieren.

Nachhaltigkeit beginnt bereits mit dem Einkauf von Lebensmitteln. Wer sich und andere gesund ernähren möchte, kauft keine Lebensmittel unklarer Herkunft und Qualität. Der gezielte Griff zu ökologisch und regional angebauten Produkten ist bereits der erste Schritt zu einem gesunden und nachhaltigen Lebensstil.

Auch der Umgang mit Personal und die Personalführung sind Gegenstand von Nachhaltigkeitsstrategien. Ganz egal ob in der Arbeitsorganisation, der Arbeitsvorbereitung oder dem Personaleinsatz – Nachhaltigkeit muss in allen Bereichen respektiert und angewendet werden. Deshalb habe ich mit meiner langjährigen Erfahrung eine praxisnahe Nachhaltigkeitsstrategie für Unternehmen und Privatpersonen entworfen.



Mein Expertenwissen für Unternehmen

Unternehmen leben von ihren Mitarbeitern und tragen Verantwortung für sie. Diese Verantwortung bezieht sich nicht nur auf die Arbeit, die die Mitarbeiter leisten, sondern beginnt bereits bei der gesunden und nachhaltigen Ernährung der Angestellten. Je gesünder und zufriedener die Arbeitskräfte eines Unternehmens sind, desto besser und produktiver arbeiten sie. Auf diese Weise stärkt die Nachhaltigkeit direkt die Wirtschaftlichkeit in Unternehmen.

Aus diesem Grund biete ich folgende Dienstleistungen zur Umsetzung gesunder Ernährung am Arbeitsplatz und zur Förderung unternehmerischer Nachhaltigkeit an:

- > **Kochkurse & Kochshows**
- > **Workshops**
- > **Schulungen für Mitarbeiter und Führungskräfte**
- > **Erarbeitung von nachhaltigen Konzepten und Analysen für Industrie, Handel und Gastronomie**
- > **Podiumsdiskussionen**
- > **Optimierung von Arbeitsprozessen vor allem bei der Verarbeitung von Lebensmitteln**
- > **Beratung zu verschiedenen Themen der Nachhaltigkeit wie z.B. effiziente Rohstoffnutzung, Energie-Effizienz-Beratung oder Strategien für den nachhaltigen Konsum**



Mein Expertenwissen für Industrie & Handel

Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit geht alle an. Daher biete ich auch gerne Leistungen für Industrie und Handel an – egal ob für Gruppen oder Einzelpersonen:

- > **Vorträge & Referate**
- > **Coaching & Seminare**
- > **Schulprojekte**
- > **Kochschulen & Workshops**
- > **Open Air Kochevents**
- > **Analysen & Beratung zu verschiedenen Themen rund um gesunde und nachhaltige Ernährung**

