



Professionelle FCSI-Mitglieder stellen sich vor:

15 Tatsachen über Bettina von Massenbach

1. **Meine Karriere begann** Nach dem 11.September in London.
2. **Meine Kunden und Auftraggeber schätzen an meiner Arbeit besonders ...** mein Netzwerk, schnelle Lösungen, Anpacken mit Herzblut.
3. **Mein bisher spannendstes Projekt war ...** KANSHA – Veganer Japaner. Allumfassend | zukunftsorientiert | voller Enthusiasmus aller Beteiligten.
4. **An der Gastronomie-, GV- und Hotellerie-Branche fasziniert mich ...** der Mittelpunkt ‚Mensch‘ – als Gast, als Mitarbeiter, als Unternehmer.
5. **Als Kollege besonders geprägt hat mich ...** Rainer Becker, der Zuma-Macher.
6. **Das beeindruckendste Erlebnis in einem Hotel oder Restaurant hatte ich im** Tantris, immer wieder auf's Neue. Die Perfektion, in feinfühligem Einklang die Sinne zu aktivieren, macht einen Besuch zu dem ultimativ unvergesslichen Erlebnis.

Seit 2012 berät und begleitet Bettina von Massenbach mit OYSTER culinary management Auftraggeber aus Hotellerie & Gastronomie mit dem Ziel, neue Wege Wirklichkeit werden zu lassen. Beim Projektmanagement ist sie dafür verantwortlich, Zeit- und Kostenplanung erfolgreich einzuhalten. Auf Basis von Betrieblichem Gesundheitsmanagement gestaltet OYSTER eine gesunde Unternehmenskultur. Darüber hinaus gehören die Begleitung beim Generationswechsel, Personalmarketing mit Führungskultur, Mentoring und Coaching sowie Trainings zu ihrem Kompetenzprofil. Zu den erfolgreich begleiteten Unternehmen zählen das Tantris, SANKTANNAS, KANSHA und Heimwerk in München, die Restaurants Roka und Zuma in London sowie das Ojo de Agua in Frankfurt am Main.





7. **Mit diesem Menschen aus der Branche möchte ich gerne einmal essen gehen ...:**
Feran Adria - was der wohl gerade so macht...?
8. **Neue Ideen und Inspirationen finde ich ...** auf Reisen und in der Natur.
9. **Im FCSI bin ich, weil ...** ich die Kompetenz und das Netzwerk sehr schätze.
10. **Vom FCSI würde ich mir wünschen ...** mehr über die Neuheiten, Entwicklungen, Engagements aller Mitglieder zu erfahren. Ein mehrdimensionaler Austausch, damit wir dieses geballte Wissen in die Welt tragen können.
11. **Auf meinem Nachttisch liegt immer ...** die Branchen-Lektüre der Medienpartner (aber nicht zu lange... ***lach***).
12. **Ich hätte gerne die Fähigkeit** nicht alles gleichzeitig machen zu wollen.
13. **Unschlagbar bin ich ...** andere zu unterstützen, um Synergien zu schaffen - mein Netzwerk aktiv einzusetzen.
14. **Nicht widerstehen kann ich ...** bei Schokolade.
15. **Irgendwann erleben will ich ...** Rucksack-Touren durch Patagonien, Japan, Georgien.
Und zwar bald.....

Kontakt:



Bettina von Massenbach
OYSTER culinary management
Tel. +49-170-7722555
E-Mail Bettina@oysterculinary.com
www.oysterculinary.com