



Professionelle FCSI-Mitglieder stellen sich vor:

15 Tatsachen über Christian Kolb

- 1. Meine Karriere begann ...** bereits im Alter von 16 Jahren in den elterlichen Betrieben. Nach dem Abitur begann ich die Studiengänge Rechtswissenschaften und Betriebswirtschaft. Mit 28 verkaufte ich die elterlichen Betriebe und begann meine Ausbildung zum Koch.
- 2. Heute bin ich tätig als ...** Berater für Metzgereien, Bäckereien, Lebensmitteleinzelhandel und Tankstellen. Das Unternehmen artichoc hat sich vom Betreiber von Gastronomie zu einem Beratungsunternehmen weiter entwickelt. Von der Grundidee bis zur schlüsselfähigen Übergabe können wir in Zusammenarbeit mit Netzwerken dem Kunden alles bieten. Spezialisiert sind wir auf Kleinstflächenkonzepte für die Verpflegung. Auch die Eröffnungsphase sowie die Ablauf- und Prozessoptimierung wird angeboten.
- 3. Meine Kunden und Auftraggeber schätzen an meiner Arbeit besonders, ...** dass diese nicht nur theoretisch, sondern auch fachlich-praktisch erfolgt und sie aktiv betreut werden.
- 4. Mein bisher spannendstes Projekt war ...** die Metzgerei Kadach in Spremberg und die anfängliche Weiterentwicklung von Vapiano.
- 5. Das beeindruckendste Erlebnis hatte ich ...** in Hamburg im Restaurant 100/200.
- 6. Mit diesem Menschen aus der Branche möchte ich gerne einmal essen gehen:** Tim Mälzer.
- 7. Als Kollegen besonders geprägt haben mich ...** Hans Haas und Kent Hahne.
- 8. Auf jeden Fall möchte ich einmal zu Gast sein ...** im Restaurant Döllerer in Golling/Österreich.
- 9. Im FCSI bin ich, weil ...** Netzwerke, offene Diskussionen und gemeinschaftliches Denken und Handeln hier gelebt werden.
- 10. Vom FCSI würde ich mir wünschen ...** dass mehr Weiterbildungsmöglichkeiten angeboten werden.
- 11. Ich hätte gerne die Fähigkeit, ...** Fremdsprachen im Schlaf zu lernen.



12. **Unschlagbar bin ich ...** wegen meiner schnellen Auffassungsgabe, Spontaneität, Flexibilität, Kreativität und der direkten und offenen Art.
13. **Nicht widerstehen kann ich ...** bei einem Chardonnay von Chateau Montelena und einem Blue Label ghost and rare.
14. **Immer dabei habe ich ...** das Bild meiner Liebsten und meine Aktentasche.
15. **Irgendwann erleben will ich ...** den China Club in Berlin.



Mit Anfang 20 übernahm Christian Kolb die Geschäftsführung der elterlichen Betriebe UROPACK und KOLB-Zeitarbeit, eines Dienstleistungsbetriebs für die

Industrie mit 220 Mitarbeitern. 1992 verkaufte er die Unternehmen und sammelte anschließend bei verschiedenen Praktika in Deutschland, Spanien und Griechenland Gastronomie-Erfahrungen. Es folgten die Ausbildung zum Koch im Mönchs Posthotel, Bad Herrenalb, diverse Stationen in Hotel- und Restaurantküchen in Deutschland und der Schweiz sowie das erste eigene Restaurant L'artichoc in Frankfurt, das vom Stadtmagazin Journal zum achtbesten Restaurant der Stadt gekürt wurde. 2012 eröffnete er das Bio-Burger-Restaurant Wiesenlust, ebenfalls in Frankfurt am Main. Seit 2005 ist Christian Kolb außerdem verstärkt in der Beratung von Kleinstflächenkonzepten und Industrieunternehmen tätig. Seit dem Verkauf des „Wiesenlust“ 2017 konzentriert er sich mit artichoc ausschließlich auf diesen Bereich.

Kontakt:

artichoc – Consulting
Christian Kolb
Obergasse 14a
61118 Bad Vilbel
Mobil +49 (0)175 – 936 00 64
E-Mail: Info@artichoc.de
www.artichoc.de