



Professionelle FCSI-Mitglieder stellen sich vor:

15 Tatsachen über Ruven Eichert

- 1. Meine Karriere begann ...** 1986 als Auszubildender im Konditoren-Handwerk.
- 2. Heute bin ich tätig als ...** Experte in der Entwicklung und Umsetzung von modernen, innovativen Verpflegungskonzepten.
- 3. Meine Kunden und Auftraggeber schätzen an meiner Arbeit besonders ...** meine strukturierte, kompetente und verlässliche Arbeitsweise.
- 4. An der Gastronomie-, GV- und Hotellerie-Branche fasziniert mich ...** die Komplexität in Bezug auf das Zusammenspiel von Menschen, Technik/Innovation und Design.
- 5. Mit diesem Menschen aus der Branche möchte ich gerne einmal essen gehen ...** nicht unbedingt Branche, aber mit Reinhold Messner.
- 6. Als Kollege besonders geprägt hat mich ...** Friedhelm Frank, ehemals Reisner & Frank GmbH
- 7. Neue Ideen und Inspirationen finde ich ...** in meiner zweiten Heimat Südtirol.



Ruven Eichert, Dipl. Ing. FH für Hygiene- und Ernährungstechnik, besuchte nach Abschluss seiner Ausbildung zum Konditor die Fachhochschule Albstadt-Sigmaringen, wo er Hygiene und Ernährungstechnik studierte. Es folgten Engagements als Planungsingenieur und Projektleiter bei den Unternehmen Schägro Grossküchentechnik (1995-1996) und Eisfink (1996-1999). Von 1999 bis 2007 verantwortete Eichert als Planungsingenieur und Technischer Geschäftsführer beim Ingenieurbüro Reisner & Frank die Planungen für die Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung, Verkehrs- und Stadiongastronomie sowie Alten- und Pflegeheime. 2007 wechselte er als Geschäftsbereichsleiter Rieber Contracting zur Firma Rieber, bevor er 2011 Geschäftsführer und Planungsingenieur bei der CucinaPlanConsult International GmbH in Augsburg wurde.



8. **Im FCSI bin ich, weil ...** hier der fachliche und persönliche Austausch miteinander im Fokus steht, um die Branche zukunftsorientiert weiterzuentwickeln.
9. **Vom FCSI würde ich mir wünschen ...** weiterhin ein gutes Netzwerk / Fachlichkeit / Fortbildung und Inspiration.
10. **Nach einem langen Arbeitstag ...** liebe ich es, nach Hause zu kommen und mit meiner Frau zusammen zu kochen.
11. **Auf meinem Nachttisch liegt immer ...** nix, die Nacht ist zum Abschalten da.
12. **Ich hätte gerne die Fähigkeit** ohne schlechtes Gewissen der Kulinarik zu frönen.
13. **Nicht widerstehen kann ich ...** gutem Essen und einem guten Tropfen.
14. **Immer dabei habe ich** die Lust auf Neues.
15. **Irgendwann erleben will ich ...** mit der Harley gemütlich quer durch Italien zu cruisen.

Kontakt:

Ruven Eichert, FCSI
CucinaPlanConsult International GmbH
Schertlinstrasse 19
86159 Augsburg
Tel: 0821-50895765
Fax: 0821-50895768
Mobil: 0172-7628163
E-Mail: ruven.eichert@cucina-plan-consult.de
Web: www.cucina-plan-consult.de