

HOLGER STROMBERG

Geboren: 15.03.1972, in Waltrop, Deutschland

Durch die aus der Praxis gewonnene Erfahrung, die angeeignete Expertise, die Fähigkeit, visionär und analytisch zugleich denken zu können, unterstütze ich Unternehmen oder Organisationen, um richtige Entscheidungen treffen zu können. Mit Empathie und Kommunikationsstärke ausgestattet, kann ich bereits auf viele Erfolge in meinem bisherigen Berufsleben zurückblicken.

SYSTEMISCHES WISSEN | REALISTISCHE ERFAHRUNG | VISIONEN | IMPULSE

- Jüngster Michelin-Sternekoch in Deutschland 1995
- 1999 - 2002 Küchenchef Hotel Mandarin Oriental München
- 2007 - 2017 Koch und Ernährungscoach Deutsche Fußballnationalmannschaft
 - Koch der Fußball-WM-Weltmeister 2014 (Der Spiegel)
 - Deutscher Vier-Sterne-Koch (WAZ)
- Mitbegründer der DNA ADIDAS Global Gastronomy
- Gastronomisches Konzept & Ernährungsprinzipien für Adidas - Gewinner des Frankfurter Preises 2014
- Gastronomisches Konzept für Adidas - Halftime Foodcourt World of Sports
- Entwicklung einheitlicher gastronomischer Standards und daraus resultierender Richtlinien - Messe München GmbH
- Globale Gesundheitskampagne 2015 "Mission Ernährung" - GUA | Arbeitsmedizin und Gesundheitsschutz GPD/C | Gastronomie BASF
- "Gastronomischer Masterplan sportlichstes Skigebiet Europas" Silvretta Montafon
- Ernährungskonzept well@work, Projektteam - EVONIK
- Beratung und Dienstleistungen im betrieblichen Gesundheitsmanagement Ernährungsprojekt - Hermes Arzneimittel GmbH
- "Handlungsempfehlungen für ein modernes Konzept für das Betriebsrestaurant unter Einbindung der Mitarbeiter" - Voith GmbH & Co. KGaA
- "Gastronomie Konzept DFB-Fußballmuseum" Dortmund
- Produktstrategie und Rezeptentwicklung - L`Osteria SE, COA, Apeiron AG, REWE
- Impuls- und Kontaktgeber für „Ice Cream United“ (Lukas Podolski - Ex-Nationalspieler und Weltmeister 2014)
- Entwicklung „Cotidiano DNA Food & Beverage“, sowie Optimierung der Küchenprozesse
- Erstellung des Ernährungskonzeptes inkl. der Ernährungs- und Lieferkettenrichtlinien für die Organic Garden AG
- Erweiterung des Farmkonzepts um das Organic Garden AG Ökosystem entlang der gesamten B2B/C Wertschöpfungskette (Farm2Fork, Leaf2Root)
- Konzeptentwicklung des digitalen Organic Garden AG Ernährungsmanagements - Business Nutrition
- Spiegel-Bestseller-Autor