

Stefan Marquard

Stefan Marquard, TV- und Sternekoch, Unternehmer und Berater, lernte sein Handwerk von der Pike auf. Auf seinem Karriereweg erwarb er sich sein Know-How und seine Erfahrungen in den namhaftesten Häusern Deutschlands sowie in den 12 besten Restaurants Italiens. Als "Küchenchef" der Taverna La Vigna in den "Schweizer Stuben" erhielt er die Auszeichnung zum besten italienischen Koch Deutschlands. Mit seinem Restaurant "Drei Stuben" in Meersburg folgten weitere Höhepunkte seiner Karriere mit der Auszeichnung im Gault-Millau mit 18 Punkten sowie mit einem Stern von Michelin. Zusätzlich folgte noch die Auszeichnung "Innovation des Jahres 2000". Weitere Herausforderungen nahm er als Küchenleiter, mit dem größten Restaurant Deutschlands, dem "Lenbach" in München, an. 2003 ging Stefan Marquard in die Selbstständigkeit und ist mit Erfolg in ganz Europa als Caterer, Berater und Coach unterwegs. In Vorträgen begeistert er sein Publikum auf charmante und provokante Art und Weise. Er versteht es, Menschen Mut zu machen, an sich zu glauben, Grenzen zu überwinden und einzigartig zu werden....

„Mit Rock´n´ Roll und Provokation zum Erfolg“

Themen

Das Kapital eines Unternehmens – die Mitarbeiter

- Wie Ihr Unternehmen sexy wird und die richtigen Mitarbeiter anzieht
- Wie Sie Mitarbeiter zu Mitunternehmern machen
- Wie Sie mit der 4-M-Methode Teamflow erzeugen und Spitzenleistung erzielen

Das Geheimnis erfolgreicher Unternehmer

- Wie Sie bewusst provozieren, Kreativität freisetzen und neues Potenzial erschließen
- Wie Sie Akzente setzen, sich von der Masse abheben und ein Alleinstellungsmerkmal kreieren
- Wie Sie Aha-Erlebnisse schaffen und unverwechselbar werden

Kreatives Marketing mit Spaß und Provokation

- Wie Sie mit Persönlichkeit, Kreativität und Know-How zur Marke werden
- Wie Sie mit Qualität faszinieren, begeistern und Kunden zu Fans machen
- Wie Sie mit Spaß, Freude und Mut Grenzen überschreiten und sich unter den Top 10 behaupten können

Weitere Themen:

- Micro Kosmos Küche oder Großkonzern - wir kochen alle nur mit Wasser
- Effizienz im Unternehmen

Referenzen & Presse

Meisterprüfung in Heidelberg
18 Punkte im Gault-Millau
Gault Millau: Innovation des Jahres
1 Michelin-Stern
Goldene Schlemmerente

„Erlaubt ist was schmeckt“ – so die Devise von Stefan Marquard, seines Zeichens Spitzenkoch, Kochprofi und Küchenrevolutionär. Der gebürtige Schweinfurter versteht es, mit seiner kreativen und unkonventionellen Art zu kochen, Gäste und Kunden jedes Mal aufs Neue zu begeistern. **Starköche der Eat&Style 2013**

Stefan Marquard rockt die Bühne

„Er sagt über seinen Beruf, der auch zugleich sein Hobby ist: „Kochen ist eine der genialsten und erfüllendsten Beschäftigungen. Man betritt ein Land der unbegrenzten Möglichkeiten“. Nach diesem Motto lebt und arbeitet er. Er ist Küchenchef und Sternegastronom, Fernsehkoch und Event-Caterer. Als Buchautor und als erfahrener Berater ist er bekannt und geschätzt. **Genießer-Tage Göttingen**

Spitzenkoch Marquard ´rockt` die Schulverpflegung, Markenzeichen Stirnband und Ziegenbart. Mit seiner unkonventionellen Art hat Stefan Marquard die „junge, wilde Küche“ in Deutschland gesellschaftsfähig gemacht. Jetzt soll der aus zahlreichen TV-Shows bekannte Kochprofi mithelfen, die Schulkinder im Freistaat für gesundes Essen zu begeistern. An zehn bayerischen Schulen wird Marquard dazu Küchenteams und Kindern jeweils einen Tag lang unter die Arme greifen. **Pressemitteilung bayrischer Ernährungsminister, 02.04.2014**


Honorare / Reisekosten / Sprache

Impulsvortrag
Tagessatz
Reisekosten

Honorargruppe D
Honorargruppe C
München

Live-Booking

Medien & Empfehlung

Vortragssprachen 



Pasta Loca



Blitzküche

Free Call aus dem jeweiligen
Festnetz zu Ihren regionalen
Ansprechpartnern:



0800 77 11 99 11



00800 77 11 99 11



00800 77 11 99 11



00800 77 11 99 11