

Referent

Christian Henze

„Enjoy your life - Mit Emotion, Bauchgefühl und Menschenverstand zu mehr Erfolg.“



Programm-Idee

Als Privatkoch von Gunter Sachs bekochte Christian Henze jahrelang Prominente aus aller Welt und wagte im Alter von nur 25 Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit - mit großem Erfolg! Mit seinem Restaurant wurde er zum seinerseits jüngsten Sternekoch Deutschlands gekürt. Heute betreibt Christian Henze neben seiner prämierten Kochschule mit Restaurant ein erfolgreiches Medienunternehmen. Er tritt als Werbepartner namhafter Unternehmen auf, entwickelt als internationaler Trendscout Produkte für Unternehmen im Food- und Non-Food- Bereich und berät gastronomische Betriebe im In- und Ausland. Seine Fans begeistert der Ernährungsexperte in zahlreichen TV-Kochsendungen und auf seinen Kochshow-Tourneen quer durch Deutschland. Bei seinen Auftritten überträgt Christian Henze sein Lebensmotto...

Paket-Nummer: 0510542

Region:	📍	Gesamt-Deutschland
Teilnehmer:	👤	10 - 5.000 Teilnehmer
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Dauer:	🕒	1.5 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch

Referent

Christian Henze

„Enjoy your life - Mit Emotion, Bauchgefühl und Menschenverstand zu mehr Erfolg.“

Beschreibung

Christian Henzes Erfolgsrezept basiert auf folgenden Zutaten - Disziplin, Mut zur Veränderung, Intuition und Empathie. Mit diesen Attributen erkennt er Chancen, sowohl beruflich als auch privat, und setzt Visionen zum richtigen Zeitpunkt um. Think big! Er begeistert sein Publikum authentisch und mit höchster Leidenschaft und würzt seine Vorträge mit einer ordentlichen Prise Lebensfreude, einer großen Portion Erfahrungswissen und vielen praktischen Tipps. Profitieren Sie von seinen klaren Impulsen - Christian Henze zeigt auf, wie auch Sie mit Emotion, Bauchgefühl und Menschenverstand erfolgreich agieren und Ihre Ziele erreichen.

Marketing & Motivation

- Selbstmarketing - Wie Sie sich optimal präsentieren und positionieren
- Wie Sie Menschen motivieren und begeistern
- Ressourcen erkennen und zum richtigen Zeitpunkt handeln

Schluss mit den Ernährungslügen!

- Die Dosis macht das Gift! - Finden Sie die richtige Balance im Ernährungsdschungel
- Macht Fett fett? - Spannende und neue Erkenntnisse vom Experten

Lifestyle, gesunde Ernährung, Fitness & Genuss

- Wie entstehen Trends & Hypes und wie sind diese einzuschätzen?
- Moderner Lifestyle - Entwicklungen im Wandel der Zeit. Was passt wirklich zu mir?

Jeder Vortrag ist auch kombinierbar inklusiv einer kleinen/großen Kochshow.

Zahlen, Daten & Fakten

- TV- und Sternekoch
- 1989 Restaurant "Aubergine" - Eckart Witzigmann München
- 1990 Privatkoch von Gunter Sachs
- Autor von 25 Kochbüchern
- Betreiber der Christian Henze Kochschule mit angeschlossenem Restaurant und Catering-Service / Betreiber von Henze Menü, Betriebsverpflegung
- Internationaler Food-Trendscout
- Produktentwickler für namhafte Unternehmen im Food/Non-Food Bereich
- Testimonial (z. B. Netto Markendiscount, McDonald's, Siemens)

Auszeichnungen:

- Ein Michelin-Stern
- Beste Kochschule Deutschlands / Cooking Together Award 2015
- Beliebtester Sternekoch in Deutschland, Österreich und der Schweiz / Starcookers Gourmet Award

Anbieter-Bewertungen

1 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.67 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.00 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★☆	4.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Referent

Christian Henze

„Enjoy your life - Mit Emotion, Bauchgefühl und Menschenverstand zu mehr Erfolg.“

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0510542



1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“