

Ben Maximilian Schneider



POSITION **Coordinator Ecosystem Food bei IDM Südtirol**

ARBEITSERFAHRUNG

- Februar 2016 – heute **Coordinator Ecosystem Food**
IDM Südtirol, Bozen, Italien
[Lebensmittelwirtschaft, Innovationsberatung](#)
- November 2013 – Januar 2016 **Angestellter Cluster Aliemntaris**
TIS innovation park, Bozen, Italien
[Lebensmittelwirtschaft, Innovationsberatung](#)
- Mai 2013 – Januar 2014 **Küchenchef**
Ansitz Velseck, Tiers (BZ), Italien
[Gastronomie](#)
- Juli 2012 – September 2013 **Souschef**
Ansitz Velseck, Tiers (BZ), Italien
[Gastronomie](#)
- August 2011 – Februar 2012 **Praktikant**
Ahmtal Natur GmbH, Steinhaus (BZ), Italien
[Lebensmittelhandel](#)
- Mai 2009 – Juni 2009 **Chef de Partie Gardemanger**
Hotel, Restaurant & Spa Erbprinz, Ettlingen, Deutschland
[Gastronomie, 15 Punkte Gault Millau](#)
- Januar 2009 – April 2010 **Praktikant**
Verschiedene Küchen in Süd-Ost-Asien
[Gastronomie](#)
- September 2009 – Dezember 2008 **Chef de Partie Tournant**
Restaurant Bitzerhof, Köln-Immendorf, Deutschland
[Gastronomie, 16 Punkte Gault Millau](#)
- Juni 2008 – August 2008 **Alleinkoch**
Restaurant Akterdekket, Stavern, Norwegen
[Gastronomie](#)
- Dezember 2007 – April 2008 **Chef de Partie Entremetier**
Hotel Kristiania, Lech am Arlberg, Österreich
[Gastronomie, 15 Punkte Gault Millau](#)
- März 2007 – September 2007 **Commis de Cuisine**
Hotel Victoria, Bad Mergentheim, Deutschland
[Gastronomie, 16 Punkte Gault Millau, 1 Michelinsterne](#)

AUS- UND WEITERBILDUNG

- 2017 **Praxislehrgang Führungskompetenz**
WIFI – Weiterbildung, Handelskammer Bozen, Bozen (BZ), Italien
- 2016 **Qualifizierter Kräutermanbauer**
Fachschule für Obst-, Wein-, und Gartenbau Laimburg, Pfatten (BZ), Italien
- 2014 - 2015 **Jagderlaubnis**
Völkhof, Ritten (BZ), Italien
- 2014 - 2015 **Küchenmeister**
Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran (BZ), Italien & Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe Emma Hellenstainer, Brixen (BZ), Italien
- 2009 - 2013 **Food Management B.Sc.**
University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf, Deutschland
- 2010 - 2011 **Erasmus Programm in Food Management B.Sc.**
School of Agricultural, Forest and Food Sciences HAFL, Zollikofen, Schweiz
- 2004 - 2007 **Kochausbildung**
Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, Deutschland
16 Punkte Gault Millau, 2 Michelinsterne

Ben Maximilian Schneider



POSIZIONE **Coordinator Ecosystem Food a IDM Alto Adige**

ESPERIENZA DI LAVORO

- febbraio 2016 – oggi **Coordinator Ecosystem Food**
IDM Alto Adige, Bolzano, Italia
[industria alimentare, consulenza d'innovazione](#)
- novembre 2013 – gennaio 2016 **Dipendente Cluster Alimentaris**
TIS innovation park, Bolzano, Italia
[industria alimentare, consulenza d'innovazione](#)
- maggio 2013 – gennaio 2014 **Capocuoco**
Ansitz Velseck, Tires (BZ), Italia
[gastronomia](#)
- luglio 2012 – settembre 2013 **Souschef**
Ansitz Velseck, Tires (BZ), Italia
[gastronomia](#)
- agosto 2011 – febbraio 2012 **Tirocinante**
Ahmtal Natur GmbH, Cadi Pietra (BZ), Italia
[commercio d'alimentazione](#)
- maggio 2009 – giugno 2009 **Chef de Partie Gardemanger**
Hotel, Restaurant & Spa Erbprinz, Ettlingen, Germania
[gastronomia, 15 punti Gault Millau](#)
- gennaio 2009 – aprile 2010 **Tirocinante**
diverse cucine nel Sud Est Asiatico
[Gastronomia](#)
- settembre 2009 – dicembre 2008 **Chef de Partie Tournant**
Restaurant Bitzerhof, Köln-Immendorf, Germania
[gastronomia, 16 punti Gault Millau](#)
- giugno 2008 – agosto 2008 **Cuoco**
Restaurant Akterdekket, Stavem, Norvegia
[gastronomia](#)
- dicembre 2007 – aprile 2008 **Chef de Partie Entremetier**
Hotel Kristiania, Lech am Arlberg, Austria
[gastronomia, 15 punti Gault Millau](#)
- marzo 2007 – settembre 2007 **Commis de Cuisine**
Hotel Victoria, Bad Mergentheim, Germania
[gastronomia, 16 punti Gault Millau, 1 stella Michelin](#)

FORMAZIONE E SVILUPPO

- 2017 **Percorso formativo per giovani imprenditori e dirigenti**
WIFI – Formazione, Camera di Commercio Bolzano, Bolzano (BZ), Italia
- 2016 **Corso di qualifica per la coltivazione e lavorazione delle erbe**
Scuola professionale per la frutta-, viti-, orti- e floricoltura, Posta Ora (BZ), Italia
- 2014 - 2015 **Licenza di caccia**
Völkhof, Renon (BZ), Italia
- 2014 - 2015 **Maestro di cucina**
Scuola alberghiera provinciale Kaiserhof, Merano (BZ), Italia & Scuola professionale provincial alberghiera ed alimentare Emma Hellenstainer, Bressanone (BZ), Italia
- 2009 - 2013 **Food Management B.Sc.**
University of Applied Sciences Weihenstephan-Triesdorf, Germania
- 2010 - 2011 **Erasmus Programm in Food Management B.Sc.**
School of Agricultural, Forest and Food Sciences HAFL, Zollikofen, Svizzera
- 2004 - 2007 **Formazione cuoco**
Wald- und Schosshotel Friedrichsruhe, Germania
16 punti Gault Millau, 2 stelle Michelin