



Christopher Thies
Operation Manager

Let's talk about.

Was ist deine Aufgabe bei Beconic?

Als Operation Manager fungiere ich als Bindeglied zwischen unserem Headquarter und unseren Restaurants. Während und insbesondere nach einer erfolgreichen Eröffnung bin ich Hauptansprechpartner für wirtschaftliche Themen, Personal- und Qualitätsmanagement.

Von wo aus arbeitest du am liebsten?

Ich möchte für meine Mitarbeiter und Auftraggeber greifbar und präsent sein. Außerdem liebe ich es, als Gastronom aus Leidenschaft die Abläufe im Beconic hautnah miterleben zu dürfen. Aus diesen Gründen bevorzuge ich es auch, administrative Aufgaben in den Restaurants zu erledigen.

Wo liegen deine gastronomischen Wurzeln?

Meine Ausbildung in der Luxushotellerie hat meine Leidenschaft zur Gastronomie entfacht. Ich hatte das große Glück, in einem der renommiertesten Häusern Deutschlands, dem Hotel Traube Tonbach, von den Besten zu lernen und den Grundstein für eine erfolgreiche Gastronomie-Karriere zu legen.

Dein Lieblings-Foodtrend momentan?

Die Poke-Bowl! Weil sie alles verkörpert was mir beim Thema Kulinarik wichtig ist. Gesund, bekömmlich, kreativ, experimentierfreudig, eine tolle Optik und immer auch auf unsere vegetarischen Gäste anzupassen.

