



## Schwerpunkt Hotellerie

### 08. März

10.30 - 11.00

#### **Der Wandel unserer Teamkultur**

Von der Pyramide zum Organismus.

Er hat ein Kidnapping überstanden, eineinhalb Jahre im Kloster gelebt und sich mit den Erkenntnissen der positiven Psychologie und Neurobiologie beschäftigt. Bodo Janssen hat in seinem Unternehmen einen Weg beschritten, der das Ziel hat, eine authentische Unternehmenskultur zu entwickeln, in der jeder Mitarbeiter das Leben kann, was ihm als Mensch wichtig ist. Dieser sogenannte "Upstalsboom Weg" ist mittlerweile zu einem Impulsgeber für einen Kulturwandel in der Arbeitswelt geworden. In seinem Vortrag am Montag um 10:30 Uhr spricht er über Themen wie "Wertschöpfung durch Wertschätzung" oder "Potenzialentfaltung statt Ressourcenausnutzung".  
Bodo Janssen, Geschäftsführer Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG  
Bühne 1



10.30 - 11.00

#### **HSMA: Transformation vom Skireiseveranstalter zur Ganzjahres-Destination**

Von der 1. Skihalle Deutschlands zur Ganzjahres-Destination Alpenpark Neuss - 20 Jahre voller Highlights

Frank Thiel, Mitglied der Geschäftsleitung und Bereichsleiter Hotel Fire & Ice 4\*S  
Bühne 2



11:00 - 11:30

#### **Chance: Destinationsmarketing**

Welche Chancen ergeben sich aus der Zusammenarbeit Hotellerie und Destination?

Albrecht Kurbjuhn, Hotel Polar-Starn & Mitglied der German Riviera, Axel Ehrhardt, Vorsitzender/Sprecher, Leipzig Hotel Alliance, Stefanie Dickgiesser, Geschäftsführerin, Touristik Bad Wildbad  
Bühne 2

11.00 - 11.30

## Mit Digitalisierung erfolgreich in die Zukunft

Die heutzutage verfügbaren digitalen Technologien bieten auch Restaurant- und Hotelbetrieben sowie Biergärten und Brauereien enorme Chancen. Sie ermöglichen es zudem, den aktuellen Herausforderungen effektiv zu begegnen und sich zukunftsicher aufzustellen. Digitale Lösungen erlauben es heute, in bisher nicht dagewesenem Maße Neukunden zu gewinnen und deren Bedürfnisse effizient und individuell zu bedienen. Gleichzeitig können Kundenservice sowie Geschäftsprozesse deutlich optimiert und das Ansteckungsrisiko in Zeiten von Corona auf ein Minimum reduziert werden. In dem Vortrag veranschaulichen wir Ihnen anhand von Beispielen, welche Chancen Digitalisierung für Sie und Ihre Gäste bietet.

Daniel König, Geschäftsführer, Flixorder GmbH  
Bühne 3



11.30 - 12.00

## HSMA: Wie der Phönix aus der Asche?!

Was passiert mit der Hotellerie nach der Krise, wird es ein „back to normal“ geben oder wie geht es weiter? Welche Rolle nimmt dabei das Thema Preisfindung in der Hotellerie ein und an was sollten Hoteliers denken? Bastian Däullary, Director of Revenue Management, Steigenberger Hotel München, Daniela Hupfeld, Commercial Director Spain, Pierre & Vacances sowie Mitglied im Expertenkreis Revenue Management, HSMA Deutschland e.V.

Bühne 2



12.00 - 12.30

## Trendreport 2021/22

Pierre Nierhaus analysiert als Beobachter und Chronist die Entwicklungen in der Gastronomie für das Jahr 2021 unter 4 Aspekten:

- \*Wie entwickelt sich Gastronomie nach/mit der Krise?
- \*Trends und Veränderungen im deutschsprachigen Raum
- \*Beachtenswerte Innovationen aus Europa und weltweit
- \*Wie entwickeln sich die anderen Bereiche der Hospitality Branche?

Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche

Bühne 2



13.00 - 14.00

## Planung und Plausibilisierung von F&B-Flächen in Hotels

Als Berufsgruppen übergreifendes Netzwerk mit rund 400 Experten aus der Hospitality-Branche verfügt der AK Hotelimmobilien über einen umfangreichen Wissensschatz. Ein Beispiel dafür ist der „Leitfaden Planung und Plausibilisierung von F&B-Flächen in Hotels“, den die Fachgruppe „Food & Beverage“ des AK Hotelimmobilien erarbeitet hat. Dieser erklärt praxisnah, welche Flächen für das gastronomische Angebot eines Hotels vorzuhalten sind und wie diese, nicht zuletzt aus betriebswirtschaftlicher Sicht, bemessen werden sollten. Fachgruppenleiterin Tina Froböse stellt im Gespräch mit Martin Gräber die zentralen Inhalte des Leitfadens vor.

Tina Froböse, Managing Partner von SELECT Hotel Advisory Services und Leiterin der Fachgruppe „Food & Beverage“ des AK Hotelimmobilien, Karsten Missal, Geschäftsführer von Missal Leuchten und Mitglied im AK Hotelimmobilien, Moderator Martin Gräber, Leiter Organisationsteam AK Hotelimmobilien

Bühne 3



14.30 - 15.00

## Jetzt digital aufstellen – aber wo fange ich an?

Wie Sie die Vorteile der Digitalisierung in der Gastronomie & Hotellerie jetzt nutzen und langfristig davon profitieren. gastronomi zeigt Ihnen live anhand von Beispielen aus der Praxis, wie Sie sich zukunftssicher aufstellen.

Bartek Kaznowski, Vertriebsleiter gastronomi GmbH

Bühne 3



15.00 - 16.00

## ahgz Talk - Das Gastgewerbe in der Politik

Das Gastgewerbe leidet in besonderem Maße unter der Coronakrise. Obwohl die Betriebe alles dafür tun, den Besuch in Hotels und Restaurants sicher zu machen, ist die Branche von den pandemiebedingten Einschränkungen mit am stärksten betroffen. Gleichzeitig bleiben die versprochenen Hilfen oft hinter den Erwartungen zurück. Hat das Gastgewerbe genügend Einfluss in der Politik? Und wie kann die Power noch wachsen?

Fritz Engelhardt, Vorsitzender DEHOGA Baden-Württemberg e. V. und stv.

Bundesvorsitzender DEHOGA, Dr. Marcel Klinge, FDP-

Bundestagsabgeordneter, Mitglied im Tourismusausschuss, Alexander

Aisenbrey, Geschäftsführer Öschberghof und Initiator verschiedener Initiativen

wie Fair Job Hotels, Rolf Westermann, Chefredakteur ahgz und Moderator

Bühne 2



16.00 - 17.00

## So geht Hotel Heute@Gastro-Vision

Die Auswirkungen der Corona Krise auf die mentale und körperliche Gesundheit der Mitarbeiter. Wie gehe ich als Führungskraft mit dieser neuen Herausforderung während und nach dem Lockdown um?

Marco Nußbaum, So geht Hotel Heute-Herausgeber, Dr. Julia Dannath-Schuh, ETH Zürich, Jochen Oehler, Vorstand DEHAG Hospitality Group (Schwerpunkt Strategie & Supply Chain Management)

Bühne 1



16.00 - 16.30

## Retail & Gastronomie – Gastronomie sorgt für Erlebnisse im Einzelhandel

Michael Neef, Corporate Director F&B - Leiter gastronomische Betriebe E. Breuninger GmbH & Co. im Dialog mit Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche

Bühne 2



16.00 - 17.00

## Wandel der Stadthotellerie

CoLiving, HotelOffice, Apartments für Kurzurlaube – Krise vs. Chancen  
Manfred Ronstedt, Ronstedt hotel concepts, Buchautor, Magdeburg, Christoph Schmidt, Schmidt Planungsgesellschaft, Kenzingen, Bruno Marti Chief Brand Officer, 25hours Hotel Company, Udo Jungebloed, Häfele Objektvertrieb, Nagold, Moderation: Sandra Lederer, Chefredaktion hotelbau, Merching

Bühne 3

16.30 - 17.00

## Wir Gastfreunde: Konstantin Baum mit digitaler Weinprobe

Ein Weg mit Leidenschaft und Liebe zum Wein

Bestellen Sie [hier](#) Ihr Weinpaket

Konstantin Baum, Master of Wine, Geschäftsführer meinelese

Bühne 1



## 09. März

10.00 - 10.30

## Mentale Herausforderungen versus Motivation in Zeiten von Corona

Wir diskutieren dieses oft totgeschwiegene Thema – trotz teilweise mentaler Probleme dennoch positiv nach vorne schauen!



Alex Obertop, General Manager Side Hotel Hamburg, Zeev Rosenberg,  
Projektleiter Amano Group Berlin, Moderator: Karsten Jeß, Inhaber KAJ Hotel

Networks

Bühne 2

10.00 - 11.00

## Gast-Will-Kommen

Konzept zum Hygiene- und Infektionsschutz für Praktiker. Qualifikations-Tool für Mitarbeiter und Führungskräfte mit Zertifikat "Gäste willkommen"

Armin Wenge, Makus Becker, Oliver Klug, Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks



10.30 – 11.30

## New Work und Agiles Arbeiten - jetzt erst recht!

Warum kommen wir nicht daran vorbei und warum ist das sogar gut?

Unternehmen lassen sich nicht mehr so leiten und managen wie wir es in den letzten Jahren getan haben. Die Aufgaben der Unternehmer\*innen sind viel komplexer und umfangreicher geworden. Wie muss man das bestehende System verändern um all die Aufgaben und Wünsche gerecht zu werden?

Andrea Grudda, Service & Lifestyle Coaching

Bühne 1



11.00 - 12:00

## ahgz-Hoteldesign-Gespräch: Welches Design brauchen wir jetzt?

Foodsharing, Socialising, enge Dancefloors. Was noch vor einem Jahr als Top-Trend gehandelt wurde, funktioniert heute nicht mehr. Wie können

Innenarchitekten und Designer dabei helfen, ein „New Normal“ zu schaffen, das den Gästen Sicherheit bringt, aber trotzdem Behaglichkeit vermittelt?

Welche neuen Konzepte sind gefragt?

Peter Joehnk, Partner Joi-Design Innenarchitekten, Gesa Rohwedder, Head of Hospitality Europe bei Drees & Sommer, Jens Sroka, Geschäftsführender Gesellschafter Heimathafen Hotels,

Jörg Grede, General Manager Waldhotel Stuttgart, Rolf Westermann,

Chefredakteur ahgz und Moderator

Bühne 1



11:00 – 11.30

## vioma GmbH - Erfolgsfaktoren für die Online-Vermarktung in der Hotellerie

Janina Rösch, Teamleiterin Consulting vioma GmbH

Bühne 3



11.30 - 12.30

## **Leitökonomie Tourismus: stärker aus der Krise**

Tourismusminister Guido Wolf im Gespräch mit dem Vorsitzenden des DEHOGA Baden-Württemberg Fritz Engelhardt

Guido Wolf, Tourismusminister & Minister der Justiz und für Europa, Fritz Engelhardt, Vorsitzender DEHOGA Baden Württemberg e. V.

Bühne 3



13.00 - 14.00

## **Trendthema Mikroapartments – großer Nutzen auf kleinem Raum**

Wohnraum wird immer knapper, vor allem in den Großstädten und Ballungszentren. Daher fallen auch einzelne Wohneinheiten immer kleiner aus, der Trend geht zu Mikroapartments – mit Küche, Bad, Wohn- und Schlafraum auf etwa 20 qm. Gehen Sie mit uns diesem Trend auf die Spur: Impulsvortrag: Mikroapartments – ein (neuer) Stern am Immobilienmarkt und anschließende Gesprächsrunde über Planung, Konzepte und Zukunftsaussichten.

Markus Elmer, Investment Advisory Team Cushman & Wakefield, Heinrich Böhm, Partner bei JOI-Design Innenarchitekten, Benjamin Oeckl, Geschäftsführer von BelForm, Richard Wörösch, Managing Director i Live Group, Sandra Lederer, Chefredakteurin hotelbau und Apartment

Bühne 3



14.00 - 14.30

## **ECHT FREUNDLICH – Gastgeberschaft muss Profitabel sein**

Auf Basis des seines Buches ECHT FREUNDLICH – mach Dein Projekt erfolgreich zeigt Autor Pierre Nierhaus wie man mit wertschätzender Führung und echter und der richtigen Haltung Gastfreundschaft profitabel macht. Gerade in und nach der Krise ist das die Chance für die Individualgastronomie- und Hotellerie. Eine Anleitung in 5 Schritten.

Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche

Bühne 2



14.00 - 14.30

## **Hybride Tagungen - Digitalisierung im Tagungsgeschäft - eine Handlungsempfehlung**

Matthias Schultze, Managing Director German Convention Bureau

Bühne 1



15.00 - 16.00

## Hotel & Gastronomie im Spagat: Soziale Verantwortung & Rendite - Einschätzung der Perspektive 2021

Moderatoren: Prof. Dr. Christian Buer und Prof. Dr. Markus Zeller, Hochschule Heilbronn

Susann Heinemann, Geschäftsführerin GreenSign / Das Nachhaltigkeitsiegel für Hotels, Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung, Eugen Block Holding GmbH, Erich Falkensteiner, Aufsichtsrat, Falkensteiner Michaeler Tourism Group; Angel Investor & Gründer von Falkensteiner Ventures, Carsten K. Rath, Management Consultant, CKR Solution, Initiator der 101 Hotels Deutschland, Mirko Silz, Executive Board FR L'Osteria SE

Bühne 3



15.30 - 16.30

## So geht Hotel Heute@Gastro-Vision

Kommt nach dem Lockdown der echte Personalmangel? Die Auslöser der Branchenflucht der Mitarbeiter der Hotellerie - Ein Gespräch über die Zukunft von HR mit einem Blick über den Tellerrand in andere Branchen. Best Practice Beispiele und Strategien aus anderen Wirtschaftszweigen.

Marco Nußbaum, So geht Hotel Heute-Herausgeber, Ulrike Wieduwild, Russell Reynolds Associates, Managing Director / Partner

Bühne 1



15.30 - 16.00

## Neueröffnungen & Umbau statt Lockdown

Der Krise zum Trotz: Außergewöhnliche Gastronomie- und Hotel-Projekte im Fokus.

Reinhard Hanusch, Geschäftsführer Lohberger Group, Andreas Hammler, Geschäftsführer & Küchenchef der Paulus 8 GastronomiebetriebsgesmbH & Co KG, Thomas Kammeier, EUREF Campus in Düsseldorf (Kammeier), Cornelia Poletto, Poletto in Hamburg, Moderation: Alexandra Gorsche, Herausgeberin und Geschäftsführerin Falstaff Profi Magazin

Bühne 2

16.00 - 17.00

## Restrukturierung von Unternehmen

Erfahrungen aus der Praxis und Tipps von Experten

Ozgür Günes, Dr. Adrian Bölingen, Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks

16.00- 16.30

## Wie verändert sich die Architektur?

Jordan Mozer, Jordan Mozer & Associates Ltd Chicago im Dialog mit Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche  
Bühne 1



16.00 – 17.00

## HSMA-Talk: Hybride Events – Dauerbrenner oder vorübergehende Erscheinung?

Diskussionsrunde zwischen unterschiedlichen Vertretern der Branche zur Entwicklung sowie den Chancen und Möglichkeiten mit hybriden Events  
Alexandra Weber, Sales Director Lindner Hotels AG & meandall hotels sowie Fachvorstand MICE & Sales HSMA Deutschland e.V., Rainer Koenig, Director Key Accounts, Encore EMEA - KFP Five Star Conference Service GmbH  
Matthias Schultze, Managing Director GCB German Convention Bureau e. V.,  
Moderation: Anna Heuer, Verbandsgeschäftsführerin HSMA Deutschland e. V.  
Bühne 3



## 10. März

10.30 - 11.00

## Trendreport 2021/22

Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche  
Bühne 3



11.00 - 11.30

## Der neue Standard in der Hotellerie:

Digitale Services als Wettbewerbsvorteil und Kostenoptimierer  
Juan Sanmiguel, Co-founder & CEO hotelbird GmbH  
Bühne 3



11.30 - 12.00

## HSMA: Digitalisierung – Tunnelblick oder Kommunikationsfaulheit?

Digitale Systeme sollen die Kommunikation mit dem Gast unterstützen oder vereinfachen. Doch selten ist die Kommunikation das entscheidende Auswahlkriterium für neue Systeme. Warum das ein Fehler ist, was der Gast eigentlich möchte und worauf es sich bei der Kommunikation zu achten lohnt.





Nadja Dahlmann, Head of Marketing & PR im Hotel Hafen Hamburg & Empire  
Riverside Hotel, Mitglied im HSMA Expertenkreis E-Commerce, CRM &  
Marketing  
Bühne 1

11.30 - 12.00

## **Mindset. Motivation. Miteinander – psychologische Herausforderungen nach dem Restart**

Welche psychologischen Herausforderungen bringt die „neue“ Normalität mit sich? Welche Wirkung haben Achtsamkeit & Resilienz auf das Mindset, die Motivation und das Miteinander/ die Kommunikation haben?

Frau Witulla + Sarah Wankelmann, DHA

Bühne 3



12.00 - 12.30

## **Praxistipps von der Lernexpertin für Ausbilder**

Fit für die Prüfung in unsicheren Zeiten

Victoria Stübner, Lernberaterin

Bühne 1



12.00 - 12.30

## **Materialinspiration – Neues und Funktionales für Hotel und Gastro**

Verwendung von neuen Materialien in Restaurants und Hotels

Hannes Bäuerle, Geschäftsführer raumPROBE OHG, Materialagentur für  
Architektur und Design

Bühne 2



13.00 - 13.30

## **Freizeitpark und Erlebnisastronomie in der Zukunft**

Was wird sich in Zukunft in der Hotellerie & Gastronomie, speziell in den  
Freizeit Parks und Tourismus ändern wird auch am Beispiel Europa Park  
Thomas Mack, Geschäftsführender Gesellschafter Europapark-Rust im Dialog  
mit Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und  
Lifestylebranche

Bühne 2



15.00 - 15.30

## **HOGAPAGE präsentiert: Back to Business**

Neue Chancen auf Wachstum für Gastronomen und Hoteliers in der Post-Corona-Zeit

Andrew Fordyce, Food-Trend-Scout, Geschäftsführer Food Trend Tours Ltd

Bühne 2



17.00 - 18.00

## **FBMA - Stammtisch**

Fazit der INTERGASTRA digital

Oliver Fudickar, Executive Director DACH Vienna House Hotelmanagement GmbH, Präsident Food & Beverage Management Association e. V.

Bühne 2



17.00 - 18.00

## **Arbeiten in Freizeitparks**

- da wo andere Urlaub machen. Insides, Meinungen und der Austausch mit Kollegen.

Gräfin Hana Bentzel, Dieter Daele, Rick Klönder, Moderation: Christine Possler & Sarah Wankelmann

ErfWebTalks

