

DIE BÜHNE

Der INTERGASTRA Konzeptwerkstatt

Programm 03. - 07.02.2018

Die Zukunft kann man am besten voraussagen, wenn man sie selbst gestaltet. (Alan Kay)

Die Initiatoren der INTERGASTRA Konzeptwerkstatt denken über 2018 hinaus und wollen die Zukunft der Gastronomie maßgebend mitgestalten.

In der INTERGASTRA Konzeptwerkstatt werden deshalb **ganzheitliche Lösungen von gastronomischen Konzepten präsentiert**, die als Shop-in-Shop System im Foodservice-Markt sowie auch im Handel einsetzbar sind. Ob innovative Markteintrittspläne oder etablierte Hersteller- und Franchise-Konzepte – wir zeigen die Lösungen von morgen.

Ergänzend finden Sie hier die Fachleute und Spezialisten - an den **Kompetenz-Tankstellen** - die Ihnen helfen können, Ihr Konzept zu qualifizieren, optimieren und im Markt zu etablieren.

Impulsvorträge, die Vorstellung von Best-Practice-Beispielen und Diskussionsrunden auf der **Bühne** und am **Konzept-Stammtisch** bieten die Grundlage für individuelle Gespräch in der Konzept-Lounge.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Erfa-Homepage:

www.sites.google.com/moehrings.de/konzeptwerkstatt-club



Die INTERGASTRA Konzeptwerkstatt ist eine Idee von:



Uhrzeit	Samstag, 03.02.18
10:30	Craft Beer Studie Eine Essenz für Konzeptmacher. <i>Daniel P. Brugger und Benjamin Christ - #FORTSCHRITT</i>
11:00	Innovationsmanagement <i>Joshua Wlotzka & Helen Möhle - Melitta Group Management</i>
11:30	Magnetisches Mitarbeiter Management Die besten Mitarbeiter für ihr Unternehmen zu gewinnen und zu binden. <i>Götz Braake - W.I.R. gewinnt!</i>
12:00	KI in der Gastronomie Digitalisierung und Internet of Things <i>Mikhail Bievetskiy, Geschäftsführer Mundo IT GmbH</i>
12:30	Kebabman - Kebab 2.0 authentisch.frisch.nachhaltig. <i>Jelka Schupp - Konzeptlounge</i>
13:00	Preisverleihung Restaurant der Zukunft
14:00	Wenn ich das vorher gewusst hätte. Zielgruppenorientierter Erfolg in der mittelständischen Gastronomie. Wie geht das? <i>Thomas Hille - Effizienz-Beratung</i> <i>Peter Martin Thomas - Sinus Akademie</i> <i>Martin Schmitz - Schmitz Marketing</i> Konzepte zielgruppenorientiert und ganzheitlich ausrichten Angebot Ausstattung Marketing Standortwahl Personal - Zielgruppe kennen - Konzept ausrichten - Richtig bewerben
15:00	Wir arbeiten für Luxushotels und Gourmet Restaurants. Nicht mehr und nicht weniger! Ein Talent Scout berichtet. <i>Patrick Nottebaum - Walnut Careers</i>
15:30	Frisch – Gesund – Authentisch Bestes aus Thailands Garküchen Thai Wok - ready to use <i>Bernd Ungewitter - Kaimug</i>
16:00	Ergebnis durch Erlebnis Gäste strategisch begeistern. Der Mensch macht's! Wie Sie Kunden und Gäste persönlich überzeugen! <i>Julia Thombansen - MUTmanagement</i>
16:30	Warum Traditions Gastronomie langfristig nur mit System Zukunft hat. <i>Michael Süßmeier - Süßmeier Consult</i> Moderation: Steffi Renz

Uhrzeit	Sonntag, 04.02.18
10:30	Verlernen ist gar nicht so einfach! Warum diese oft vernachlässigte Fähigkeit entscheidend für Ihren Erfolg in der Gastronomie ist. <i>Hung Tieu - Gastro Rockstar</i>
11:00	Damit beim Finanzamt in Zukunft nichts anbrennt... <i>Sascha Matussek, Steuerkanzlei Matussek</i>
11:30	Helden für den Gast Mitarbeiterführung Wie Sie über Haltung, Aufmerksamkeit und Teamerlebnis Mitarbeiter und Gäste begeistern <i>Julia Thombansen - MUTmanagement</i>
12:00	Fit for the FOODure Der Einfluss gastronomischer Trends auf die Betriebsgastronomie ist endlich nicht mehr aufzuhalten. <i>Julia Butz - Foodvisions Foodservice Consulting</i>
13:00	Kinder bestimmen das Restaurant – Familienfreundlichkeit als Geschäftsmodell <i>Wolfgang Höhn - Koru Kids</i>
13:30	Die Zielgruppen der Zukunft im Personalmarketing – Mitarbeiter für die Gastronomie gewinnen und binden <i>Peter Martin Thomas & Christine Uhlmann - Sinus Akademie</i>
14:00	Wenn ich das vorher gewusst hätte. Zielgruppenorientierter Erfolg in der mittelständischen Gastronomie. Wie geht das? <i>Thomas Hille - Effizienz-Beratung</i> <i>Peter Martin Thomas, Christine Uhlmann - Sinus Akademie</i> <i>Martin Schmitz - Schmitz Marketing</i> Konzepte zielgruppenorientiert und ganzheitlich ausrichten Angebot Ausstattung Marketing Standortwahl Personal - Zielgruppe kennen - Konzept ausrichten - Richtig bewerben
15:00	Wir arbeiten für Luxushotels und Gourmet Restaurants. Nicht mehr und nicht weniger! Ein Talent Scout berichtet. <i>Patrick Nottebaum - Walnut Careers</i>
15:30	Out-Of-The-Box-Lösung für Messen, Betriebsrestaurants und festliche Anlässe. Gastro-Trends kommen und gehen aber frisch zubereitete Pasta kommt nie aus der Mode <i>Rainer Laabs - Hilcona Foodservice</i>
16:00	Ergebnis durch Erlebnis Gäste strategisch begeistern. Der Mensch macht's! Wie Sie Kunden und Gäste persönlich überzeugen! <i>Julia Thombansen - MUTmanagement</i>
16:30	Ideen, Ideen, Ideen ... rund um die Gastronomie. <i>Willy Faber - Gastronomie Report</i>
17:00	Genuss ohne Reue Konsumverhalten im Wandel. Für zufriedene Kunden im Informationszeitalter. Erfahrungen Entwicklungen Lösungsansätze Handlungsempfehlungen ProVeg Deutsche Hotel-Akademie Albert Schweitzer Stiftung <i>Anja Rathgeb - ProVeg</i> Moderation: Steffi Renz

Änderungen im Programm und Ablauf vorbehalten.

DIE BÜHNE

Der INTERGASTRA Konzeptwerkstatt

Programm 03. - 07.02.2018

Uhrzeit	Montag, 05.02.18
10:30	Verlernen ist gar nicht so einfach! Warum diese oft vernachlässigte Fähigkeit entscheidend für Ihren Erfolg in der Gastronomie ist. <i>Hung Tieu - Gastro Rockstar</i>
11:00	Innovationsmanagement <i>Joshua Wlotzka & Helen Möhle - Melitta Group Management</i>
11:30	KI in der Gastronomie Digitalisierung und Internet of Things <i>Mikhail Bievetskiy - Geschäftsführer Mundo IT GmbH</i>
12:00	Fit for the FOODure Der Einfluss gastronomischer Trends auf die Betriebsgastronomie ist endlich nicht mehr aufzuhalten. <i>Julia Butz - Foodvisions Foodservice Consulting</i>
12:30	#DeinGastGehörtDir <i>Patrick Deseyve - Hotelshop.one</i> <i>Alexander Haußmann - Code2Order</i>
13:00	Food Court Evolution Was erwartet uns in den nächsten Jahren? <i>Daniel da Rocha - Unibail-Rodamco</i>
14:00	Wenn ich das vorher gewusst hätte. Zielgruppenorientierter Erfolg in der mittelständischen Gastronomie. Wie geht das? <i>Thomas Hille - Effizienz-Beratung</i> <i>Peter Martin Thomas, Christine Uhlmann - Sinus Akademie</i> <i>Martin Schmitz - Schmitz Marketing</i> Konzepte zielgruppenorientiert und ganzheitlich ausrichten Angebot Ausstattung Marketing Standortwahl Personal - Zielgruppe kennen - Konzept ausrichten - Richtig bewerben
15:00	Wir arbeiten für Luxushotels und Gourmet Restaurants. Nicht mehr und nicht weniger! Ein Talent Scout berichtet. <i>Patrick Nottebaum - Walnut Careers</i>
15:30	Proff of Concept 7 Key Factors - die Sie beachten sollten. Learnings aus der Umsetzungspraxis. <i>Oliver Fiß - Soda Concepts</i>
16:00	Ergebnis durch Erlebnis Gäste strategisch begeistern. Der Mensch macht's! Wie Sie Kunden und Gäste persönlich überzeugen! <i>Christine Possler - MUTmanagement</i>
16:30	Ideen, Ideen, Ideen ... rund um die Gastronomie. <i>Willy Faber - Gastronomie Report</i>
17:00	Genuss ohne Reue Konsumverhalten im Wandel. Für zufriedene Kunden im Informationszeitalter. Erfahrungen Entwicklungen Lösungsansätze Handlungsempfehlungen ProVeg Deutsche Hotel-Akademie Albert Schweitzer Stiftung <i>Merle Losem - DHA</i> Moderation: Steffi Renz

Uhrzeit	Dienstag, 06.02.18
10:30	Innovationsgutscheine des Landes Baden-Württemberg <i>Tabea Dick - ifex</i>
11:00	eGastronomie - nachhaltig, effizient & umweltschonend <i>Prof. Achim Kampker - StreetScooter GmbH</i> <i>Christoph Poos - KP Innovations GmbH & Co. KG</i>
11:30	#DeinGastGehörtDir <i>Patrick Deseyve - Hotelshop.one</i> <i>Alexander Haußmann - Code2Order</i>
12:00	Fit for the FOODure Der Einfluss gastronomischer Trends auf die Betriebsgastronomie ist endlich nicht mehr aufzuhalten. <i>Julia Butz - Foodvisions Foodservice Consulting</i>
12:30	Das „HOW to WOW“ Ihres Betriebes Konzeptionelle Umsatzsteigerung und die entscheidenden 5%! <i>Jürgen Sperber - Direktor PHAR Consulting Zürich</i>
13:00	Die Stadt ist meine Kantine Des einen Leid, des anderen Freud. Risiken für die Betriebsgastronomie - Chancen für Systemer und den LEH. <i>Simon Kuhn - K&P Consulting</i>
13:30	Markenkraft nutzen schlüsselertigete Konzepte für Ihren Erfolg <i>Guido Klüh - Dr. Oetker</i>
14:00	Wenn ich das vorher gewusst hätte. Zielgruppenorientierter Erfolg in der mittelständischen Gastronomie. Wie geht das? <i>Thomas Hille - Effizienz-Beratung</i> <i>Peter Martin Thomas - Sinus Akademie</i> <i>Martin Schmitz - Schmitz Marketing</i> Konzepte zielgruppenorientiert und ganzheitlich ausrichten Angebot Ausstattung Marketing Standortwahl Personal - Zielgruppe kennen - Konzept ausrichten - Richtig bewerben
15:00	Food Court Evolution Was erwartet uns in den nächsten Jahren? <i>Daniel da Rocha - Unibail-Rodamco</i>
15:30	Proff of Concept 7 Key Factors - die Sie beachten sollten. Learnings aus der Umsetzungspraxis. <i>Oliver Fiß - Soda Concepts</i>
16:00	Ergebnis durch Erlebnis Gäste strategisch begeistern. Der Mensch macht's! Wie Sie Kunden und Gäste persönlich überzeugen! <i>Christine Possler - MUTmanagement</i>
16:30	Ideen, Ideen, Ideen ... rund um die Gastronomie. <i>Willy Faber - Gastronomie Report</i> Moderation: Steffi Renz

Uhrzeit	Mittwoch, 07.02.18
10:30	Craft Beer Studie Eine Essenz für Konzeptmacher. <i>Daniel P. Bruggler & Benjamin Christ - #FORTSCHRITT</i>
11:00	Damit beim Finanzamt in Zukunft nichts anbrennt... <i>Sascha Matussek - Steuerkanzlei Matussek</i>
11:30	Kinder bestimmen das Restaurant Familienfreundlichkeit als Geschäftsmodell <i>Wolfgang Höhn - Koru Kids</i>
12:00	Fit for the FOODure Der Einfluss gastronomischer Trends auf die Betriebsgastronomie ist endlich nicht mehr aufzuhalten. <i>Julia Butz - Foodvisions Foodservice Consulting</i>
12:30	einbeziehen nicht ausgrenzen - guter Gastgeber für Allergiker werden - glutenfreie Angebote, aber lecker <i>Marcus Beran - Experte für Gluten- und Allergenfreie Küche, Abteilungsleiter Culinary Excellence Academy ICA</i>
13:00	Crowdfunding & Crowdfunding Chancen Voraussetzungen Risiken <i>Roland Szabados - Deutscher Crowdsourcing Verband e.V.</i>
13:30	Demographischer Wandel auf dem Land Chancen für Gastronomie im Handel und Gastronomie als Nahversorger?! <i>Thomas Hille - Demographieberater</i>
14:00	Wenn ich das vorher gewusst hätte. Zielgruppenorientierter Erfolg in der mittelständischen Gastronomie. Wie geht das? <i>Thomas Hille - Effizienz-Beratung</i> <i>Peter Martin Thomas & Matthias Arnold - Sinus Akademie</i> <i>Martin Schmitz - Schmitz Marketing</i> Konzepte zielgruppenorientiert und ganzheitlich ausrichten Angebot Ausstattung Marketing Standortwahl Personal - Zielgruppe kennen - Konzept ausrichten - Richtig bewerben
15:00	Retail-Knigge Wie werden gastronomische Konzepte von Einzelhändlern wahrgenommen? - wie tickt der Einzelhandel? - was hat ein Gastronom im Gespräch mit dem Einzelhandel zu beachten? Gastronomie im Einzelhandel - welche Kennzahlen, Pachten, Leistungen erwartet der Einzelhandel? <i>Reiner Damovsky - Wirtschaft- und Personalberatung</i>
	Moderation: Steffi Renz

Die INTERGASTRA Konzeptwerkstatt ist eine Idee von:



Änderungen im Programm und Ablauf vorbehalten.