



Systemgastronomie der Zukunft

Erfolgskonzepte für die Praxis

Fachkonferenz mit Best Practices und Besichtigung
12./13. September 2019 in München

SPECIALS

Besichtigen Sie mit uns die
L'Osteria Schwanthalerhöhe
und seien Sie anschließend
Gast vor Ort!

Lernen Sie, wie Sie erfolgreich wachsen

- > **Spannende Systemer, faszinierende Trends:** Ein Blick in die Welt von Foodhalls & Co
- > **Vom Lizenzsystem zum weltweiten Franchisesystem:** Wie Paulaner seine Expansion vorantreibt
- > **Stichwort „Nachhaltigkeit“:** Wie NORDSEE das Thema lebt und umsetzt
- > **Beets&Roots:** Differenzierung durch digitale Serviceangebote
- > **Herausforderung Personal:** Mitarbeiter finden und erfolgreich binden
- > **Zukunftsgerichtete Positionierung:** Lektionen aus dem Einzelhandel
- > **Erfolgsfaktor Emotion:** Die Rolle von Authentizität und Storytelling in der Systemgastronomie

Ihre Referenten/innen: **Andrea Belegante**, Verband der Systemgastronomie | **Lars Eckart**, Paulaner Franchise & Consulting GmbH | **Florian Ender**, mfe. Rechtsanwälte Mößner Ender PartmbB | **Kanwal Gill**, eatDOORI | **Eric Gliemmo**, Vapiano | **Yann Gourdin**, Vapiano | **Marco Hero**, SCHIEDERMAIR Rechtsanwälte | **Dietmar Hoffmann**, NORDSEE GmbH | **Tobias Jäkel**, MoschMosch GmbH | **Samet Kaplan**, Underdocks | **Max Kochen**, Beets&Roots | **Andreas Kurtenbach**, Block Head College | **Martin Luible**, Soda Group | **Michael Mack**, Heinemack GmbH | **Prof. Dr. Wolfgang Merkle**, MerCon – Concepts for Retail | **Dominik Neiss**, McDonald's Restaurants Erfurt | **Pierre Nierhaus**, Pierre Nierhaus Consulting GmbH | **Burhan Schawich**, UNDERDOCKS

Ihre Moderatorin: Verena Pliger, freie Journalistin

VERANSTALTUNGS-
& MEDIENPARTNER:

PLATINPARTNER:

MIT FREUNDLICHER
UNTERSTÜTZUNG VON:



ERSTER TAG: DONNERSTAG, 12. SEPTEMBER 2019

Moderation:

Verena Pliger, freie Journalistin

9:00 Begrüßung durch die Moderatorin und
Management Forum Starnberg

9:10 Systemer weltweit - Trends und Erfolgsrezepte

- > Spannende Systemer und neue Trends
- > Foodhalls und Markets
- > Innovationen & Trends – was ist übertragbar

Pierre Nierhaus, Geschäftsführer, Pierre Nierhaus
Consulting GmbH

9:55 Die 10 Schritte zum Wachstum durch Franchising

- > Was ist Franchising?
- > Welche Vor- und Nachteile gibt es bei der
Expansion durch Franchising
- > 10 Schritte zur Franchisierung Ihres Restaurant-
konzepts
- > Bring it up one level: Internationalisierung

Marco Hero, Partner, SCHIEDERMAIR Rechtsanwälte

10:40 Kommunikations- und Kaffeepause

11:00 TABLE TALK

11:20 Digitalisierung von HACCP zur Effizienzsteigerung

Dominik Neiss, Franchise Nehmer und Geschäftsführer,
McDonald's Restaurants Erfurt

11:55 Organisch wachsen – Expansion am Beispiel von MoschMosch

- > MoschMosch – das Konzept
- > Regional und eigenständig wachsen
- > Interne Talente fördern
- > Herausforderungen und Ausblick

Tobias Jäkel, Geschäftsführender Gesellschafter,
MoschMosch GmbH

12:35 Systemgastronomie 2025: Wohin entwickelt sich die Branche?

Chancen und Risiken bei stetigem Wandel

- > Leergefegter Arbeitsmarkt: Wo und wie finden
wir Arbeitskräfte?
- > Von wegen „nur“ Fast Food! Das Image einer
sich wandelnden Branche
- > Politische Rahmenbedingungen und die Aus-
wirkungen auf unsere Branche

- > Systemgastronomie 2025: Welche Trends sind
heute absehbar?

Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin Bundesver-
bands der Systemgastronomie

13:30 Gemeinsames Mittagessen

13:35 TABLE TALK

13:55 TABLE TALK

15:00 Paulaner Franchise:

Entwicklung vom Lizenzsystem zum weltweiten Franchisesystem

- > Von der Idee Paulaner Bräuhaus zu 50 Stand-
orten weltweit
- > Mehr als Bier mit Schweinshaxe: Was macht ein
Paulaner Bräuhaus so besonders?
- > Wandel von einem Lizenzsystem zu einem
Franchisesystem: Warum?
- > Vision und Expansionspläne in der Zukunft

Lars Eckart, Geschäftsführer, Paulaner Franchise &
Consulting GmbH

15:30 Nachhaltigkeit in der Systemgastronomie am Beispiel NORDSEE GmbH

- > Daten & Fakten zur NORDSEE GmbH
- > NORDSEE und Nachhaltigkeit
- > Nachhaltige Projekte und Aktivitäten
- > Ausblick in die Zukunft

Dietmar Hoffmann, Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-
management, NORDSEE GmbH

16:15 Kommunikations- und Kaffeepause

16:30 TABLE TALK

16:50 Offen, jung und urban – Emotion als Erfolgsfaktor in der Systemgastronomie

- > Querdenken & Perspektivenwechsel:
Die Schwäche zur Stärke machen
- > Trendsetter statt Trittbrettfahrer: wenn eine
Schnapps idee zur Vision wird
- > Storytelling – die Emotion auf allen Ebenen
kommunizieren

Samet Kaplan, Geschäftsführer und

Burhan Schawich, Geschäftsführer, UNDERDOCKS

17:25 Moderne trifft Tradition als Erfolgs“rezept“ am Beispiel eatDOORI

- > Konzeptvorstellung eatDOORI
- > Entscheidende Erfolgsfaktoren
- > Herausforderungen & Ausblick

Kanwal Gill, Gründer und Geschäftsführer, eatDOORI

PROGRAMM

18:30 Abfahrt zur Besichtigung der L'Osteria Schwanthalerhöhe



ca. 20:00 Get-together in der der L'Osteria Schwanthalerhöhe

Management Forum Starnberg lädt Sie herzlich ein zum Dialog mit Referenten und Teilnehmern – eine Gelegenheit für Erfahrungsaustausch und Networking

22:00 Rückfahrt zum Veranstaltungshotel und Ende des ersten Veranstaltungstages

ZWEITER TAG: FREITAG, 13. SEPTEMBER 2019

9:00 Begrüßung durch die Moderatorin und Management Forum Starnberg

9:10 Das Pendel schwingt zurück: Zur aktuellen Personalsituation in der Gastronomie

- > Wie hat sich die heutige Personalsituation entwickelt?
- > Wie können wir uns auf zukünftige Szenarien einstellen?
- > Was können wir von anderen Branchen lernen?

Martin Luible, Management Consultant, SODA GROUP

9:55 Von der Kultur des Förderns und Forderns – Mitarbeiterbindung durch Erfolgsbeteiligung

- > Die Rolle von Eignung und Passung bei der Gewinnung neuer Mitarbeiter
- > Unternehmenskultur, Qualität und Bedeutung eines starken Wertemusters
- > Wie man Mitarbeiter zu Mit-Unternehmern macht
- > Loyalisierung durch Qualifizierung und Professionalisierung
- > Erfolgsfaktor lebensphasenorientiertes Personalmanagement
- > Beste Mitarbeiter verdienen beste Führung

Andreas Kurtenbach, Geschäftsführer, Block Head College

10:40 Kommunikations- und Kaffeepause

11:00 TABLE TALK

11:20 Der stationäre Einzelhandel im multioptionalen Wettbewerb – ein Blick über den Tellerrand

- > Herausforderungen des stationären Einzelhandels – die Parallelen zur Systemgastronomie
- > Handlungsfelder für ein weiterhin erfolgreiches Agieren – Inspirationen für die Gastronomie **Prof.**

Dr. Wolfgang Merkle, Geschäftsführer, Merkle Consulting Hamburg

12:00 Beets&roots - your digital salad bowl

- > Vorstellung Konzept
- > Technologie als Alleinstellungsmerkmal
- > Next Steps und Skalierung

Max Kochen, Gründer, Beets& Roots

12:45 Smarte Warenbeschaffung am Beispiel Vapiano

- > Herausforderung Warenbeschaffung bei Vapiano
- > WWS/EDI als Schlüssel für eine zentralisierte Warenversorgung
- > generelle Vorteile von EDI sowie speziell Vapiano
- > Zukunft des Beschaffungsprozesses bei Vapiano

Eric Glemmo, Head of IT, Vapiano, Yann Gourdin, Junior Expert Processes & Applications, Vapiano

13:15 Gemeinsames Mittagessen

14:15 RoboterRestaurant – Erfahrungen und Trends

- > Ein Blick über den Tellerrand
- > Erste Erfahrungsberichte
- > Chancen und Trends für übermorgen

Michael Mack, Inhaber und Geschäftsführer, Heinemack GmbH

15:00 Datenschutz- Mitarbeiter- und Kundendaten in einer „neuen Arbeitswelt“

- > Grundsätze: Wann dürfen Daten verarbeitet werden
- > Mitarbeitergewinnung: Datenschutz im Einstellungsprozess
- > Datenschutz in der neuen Arbeitswelt
- > Umgang mit Datenschutzanfragen von Kunden

Florian Ender, Rechts-/Fachanwalt für Arbeitsrecht, mfe. Rechtsanwälte

ca. 16:00 Ende der Veranstaltung

IHRE REFERENTEN/INNEN:



Andrea Belegante ist seit 2017 Hauptgeschäftsführerin des Bundesverbandes der Systemgastronomie e.V. (BdS). Die Rechtsanwältin vertritt die Interessen der Branche in ausgewählten Gremien von Dach- und Landesverbänden, insbesondere der Bundesvereinigung der Deutschen Arbeitgeberverbände (BDA) und führt für die Branche die bundesweiten Tarifverhandlungen für über 850 Mitgliedsunternehmen mit über 115.000 Beschäftigten. Andrea Belegante ist ehrenamtliche RichterIn am Sozial- und Landesarbeitsgericht München, stellvertretendes Mitglied der Vertreterversammlung der Deutschen Rentenversicherung Bund (DRV), Ombudsfrau der McDonald's Kinderhilfe Stiftung und Mitglied der Mitgliedervertreterversammlung der Signal Iduna Lebensversicherung a.G.



Lars Eckart ist Franchise-Spezialist – und das seit über 20 Jahren. Nach verschiedenen Stationen bei SPAR, Blume 2000, Tchibo, Das Futterhaus und Pandora ist er nun seit Mitte 2016 Geschäftsführer der Paulaner Franchise & Consulting GmbH und verantwortlich für rund 50 Stand-orte weltweit mit Bräuhäusern und Wirtshäusern im Franchise-/Lizenzsystem.



Florian Ender ist Rechtsanwalt, Fachanwalt für Arbeitsrecht und Partner in der Kanzlei mfe. Rechtsanwälte, welche sich auf das Arbeitsrecht für Unternehmen spezialisiert haben. Nach seinem Studium führte ihn seine erste Stelle ins Klinikmanagement. Hier bildete er die Schnittstelle zwischen juristischer Beratung und Personalitätätigkeit. Weitere Erfahrung in der Beratung von

Firmen sammelte er in einem Lobbyverband, wobei er unter anderem für Umstrukturierungen zuständig war. Im Rahmen seiner Anwaltstätigkeit bietet er Firmen neben seiner arbeitsrechtlichen Expertise auch Unterstützung im Datenschutz an.



Kanwal Gill ist Gründer & Geschäftsführer von eatDOORI, der modernen indischen Restaurantkette. Als Quereinsteiger hat er zusammen mit seinen besten Freunden Maximilian Wolf und Philipp Müller-Trunk den Weg in die Gastronomie gewagt und 2015 den ersten Standort in Frankfurt eröffnet. Heute betreiben sie gemeinsam bereits 5 Restaurants in Eigenregie (3 x Frankfurt, 1 x Mainz, 1 x Köln) und planen weitere Standorte zu eröffnen. eatDOORI hat die Vision, der „Place to Be“ für indische Küche zu sein.



Eric Gliemmo ist seit Mai 2019 Head of IT bei Vapiano. Von 2017-2019 war er Teamlead Project Management bei TCPOS/ Zucchetti.



Yann Gourdin ist Expert IT Applications & Processes bei Vapiano. Der studierte Betriebswirtschaftler ist seit 2018 bei Vapiano mit dem Rollout des neuen Warenwirtschaftssystems und dem Aufbau eines Datawarehouse betraut. Vor dem Studium war er tätig als IT-Admin im Supply Chain Management bei der französischen Tochter eines deutschen Industriemotorenherstellers.



Marco Hero begleitet seit über 15 Jahren als Rechtsanwalt den gesamten Lebenszyklus deutscher und ausländischer Gastronomiekonzepte von Pilotrestaurant bis zur internationalen Expansion. Zu seinen Mandanten zählen alle Größen von Einzel- und Systemgastronomen, inklusive einiger mit bis zu tausenden Standorten weltweit genauso wie junge Start-ups in deutschen Metropolen. Er ist Dozent für internationales Franchiserecht an der Fachschule für Franchising und wurde 2018 in einer weltweiten Umfrage unter Franchisegebern als „best franchise lawyer in Germany“ bezeichnet.



Dietmar Hoffmann ist seit 2009 Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement bei der NORDSEE GmbH. Nach seiner Ausbildung zum Koch startete er im Jahre 1989 bei der NORDSEE. Im Laufe seiner Tätigkeit bei NORDSEE bekleidete er verschiedene Positionen, wie Bezirksleiter in Bayern, Senior-Produktmanager für den Bereich Einzelhandel bis hin zu seiner heutigen Position.



Tobias Jäkel ist geschäftsführender Gesellschafter der japanischen Nudelbarkette MoschMosch (zwölf Standorte in Deutschland, ausgezeichnet mit dem Frankfurter Gründerpreis, dem Hessischen Gastro-Award und dem European foodservice Award), die er 2002 zusammen mit Matthias Schönberger gründete. Er ist zudem Mit-Inhaber des Frank-

furter Brauhauses Henninger am Turm und war 2007 Mitbegründer von „Die Kuh die lacht“, der ersten Gourmet-Burger Kette in Deutschland. Tobias Jäkel ist Autor des Fachbuchs „Auf der Suche nach Erfolgsrezepten“ und Träger des Bartender-Certificates der Miami Bartender School. Internationale Erfahrung sammelte er während seines Hospitality Management Studiums in Großbritannien und der Schweiz sowie nach dessen Ende in der Hotellerie bei Unternehmen wie Ritz-Carlton und Steigenberger in den USA, Schweden und Schweiz.



Samet Kaplan hat in seiner Funktion als Grafik- und Kommunikationsdesigner einige namenhafte Gastro-Konzepte in Hamburg im Bereich Marketing unterstützt und den Wachstumsprozess begleitet. Mit ca. neun Jahren Berufserfahrung zählen bei UNDERDOCKS das operative Marketing, die kreative Produktentwicklung sowie die Konzeptionelle Weiterentwicklung zu seinen Schwerpunkten.



Max Kochen begann Mitte 2016 seine Gastro-Karriere mit der Planung und Gründung des Fast-Casual-Konzeptes Beets & Roots. Gut zwei Jahre später betreibt der studierte Betriebswirtschaftler, der beruflich zuvor bei Groupon und Quandoo in Großbritannien wertvolle Erfahrungen in puncto Digitalisierung sammelte, zwei Restaurants in Berlin und eins in Hamburg. Neben dem Signature-Produkt Bowls zählen Salate, Suppen und Wraps zum Angebot. Für 2019 planen Kochen und sein Geschäftspartner Andreas Tuffentsammer vier weitere Store-Eröffnungen.



Andreas Kurtenbach ist seit Dezember 2013 zurück in der Block Gruppe, Hamburg und dort Geschäftsführer Block Head College GmbH. Er ist dort u.a. verantwortlich für Personalmarketing, Rekrutierung von Mitarbeitern und Führungskräften im operativen Restaurantmanagement, Koordination des 6-monatigen Onboarding für Führungskräfte im operativen Restaurantmanagement, Personalentwicklung.

Zuvor war er u.a. Senior Recruiter bei Toll Collect, Berlin (Branche: IT) und Leiter Rekrutierung und Personalentwicklung bei der Weller Gruppe, Berlin.



Martin Luible ist Senior Consultant bei der SODA Group, Bochum. Nach einer Ausbildung bei der Deutschen Bank München verschlug es ihn zunächst in den Bereich Marketing und Medien und schließlich in die Gastronomie. Viele Jahre war Martin Luible vornehmlich im Ausland tätig. 2005 startete er bei Vapiano, ging 2007 als Chief Operating Officer, Vapiano International LLC, nach Washington und 2 Jahre später nach Florida als Managing Partner, Vapiano Florida. 2011 stand die Rückkehr nach Europa mit der Gründung von FCC Food Concepts Consultants in London an und seit 3 Jahren ist er in Bochum ansässig.



Michael Mack hat noch während seines BWL-Studiums den kleinen Handwerksbetrieb (Metall verarbeitendes Unternehmen) seines Vaters übernommen. Parallel begann er Ideen zu entwickeln und diese zum Patent anzumelden. Die erste wirklich interessante Idee war die der „Illuminierten Sport- und Freizeitspiele“, woraus sich später z.B. Badminton, Minigolf oder Boccia bei Dunkelheit entwickelten. Diese Idee hatte er bereits vor der Jahrtausendwende zum Patent angemeldet. 2006 meldete er dann die dem ROLLERCOASTERRESTAURANT® zugrunde liegende Idee zum Patent an. Aktuell entwickelt er eine völlig neue Art von aktiver Achterbahn. Im Prinzip kann man sagen: Mario Kart wird in die Realität geholt.



Prof. Dr. Wolfgang Merkle studierte BWL an der Universität Göttingen. Seit seiner Promotion arbeitet er für bekannte und profilierte Handelsmarken. In den Jahren 1999 bis 2016 war er im Bereich Marketing und Werbung der Otto Group Hamburg, Geschäftsführer bei ZARA und Massimo Dutti, Marketing-Direktor der Galeria Kaufhof Köln und CMO bei Tchibo Hamburg. Er hat eine anerkannte Expertise in allen Fragen zur strategischen Positionierung, ganzheitlichen und nachhaltigen Umsetzung sowie zu effizienten Marketing- und Kommunikations-Strategien. Dieses Wissen gibt er seit 2015 in verschiedenen Beratungs- und Aufsichtsratsmandaten über sein Unternehmen Merkle Consulting weiter. Im Jahr 2016 hat Wolfgang Merkle parallel zu seinem Beratungsunternehmen eine Professur für Marketing an der University of Applied Sciences Europe am Campus Hamburg übernommen.

IHRE REFERENTEN



Dominik Neiss ist Franchise-Nehmer und Geschäftsführer der McDonald's Restaurants in Erfurt. Er kann bereits auf eine sehr lange McDonald's Geschichte zurückblicken und ist mittlerweile seit fast 36 Jahren von der Marke McDonald's mehr als nur überzeugt. In den ersten 26 Jahren arbeitete Herr Neiss in verschiedenen Positionen im McDonald's Konzern, u. a. war er 14 Jahre in Mitteldeutschland und Berlin zuständig und eröffnete in dieser Zeit rund 150 neue Restaurants. 2005 wechselte Herr Neiss in das Hauptservicecenter nach München, wo er als Vice President die Bereiche Operations Prozesse, Training, Security Management und Hotel, Travel & Convention verantwortete. Am 01.04.2009 übernahm Dominik Neiss dann als Franchise-Nehmer die ersten drei Restaurants in Erfurt und am 01.12.2012 drei weitere.



Pierre Nierhaus ist Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche. Seine langjährige Kompetenz als Gastronomieunternehmer, Trendexperte sowie Marketingprofi für die amerikanische Filmindustrie bündelt er in seinem Tätigkeitsspektrum als Change-Experte, Konzeptentwickler und Keynote-Speaker. Mit seinem gleichnamigen Consulting-Unternehmen mit Sitz in Frankfurt, das mit dem internationalen Beraterpreis „Excellence in Management Advisory Services“ ausgezeichnet wurde, berät er Gastronomie, Hotellerie und die Hospitalitybranche. Pierre Nierhaus ist seit 25 Jahren erfolgreicher Unternehmer in der Individual- und Systemgastronomie. Sechsmal im Jahr veranstaltet er mit Gastronomen und Hoteliers Trendreisen zu den Metropolen dieser Welt. Er ist Autor des Konzeptbestsellers „Reich in der Gastronomie“ und weiterer Fachbücher. Innovation ist für Pierre Nierhaus der Schlüssel zum Erfolg.



Burhan Schawich bringt als Diplom Betriebswirt essentielles kaufmännisches und strategisches Know-How mit. Zu seinen Kernkompetenzen gehören das strategische und operative Controlling, das Personalmanagement sowie das Business Development.

IHRE MODERATORIN



Verena Pliger ist freie Journalistin aus Brixen in Südtirol/Italien. Sie hat für dreieinhalb Jahre beim TV-Sender SDF (Südtirol Digital Fernsehen) als Redakteurin und Moderatorin gearbeitet. Zuvor war die Abgängerin der Münchner Burda-Journalistenschule für dreieinhalb Jahre Chefredakteurin des Wirtschaftsmagazin Südtirol Panorama (Verlag FF Media).

Verena Pliger hat Politikwissenschaften studiert und beschäftigt sich in ihren journalistischen Arbeiten vor allem mit den Themen Wirtschaft und Unternehmertum. Außerdem hat Verena Pliger in Bozen im Jahre 2011 das Bio-Bistro konzipiert, von der Einrichtung bis zu den Speisekarten.

PLATINPARTNER



Die Delegate-Group gehört zu den weltweiten Marktführern für Softwarelösungen, Dienstleistungen und Consulting im Bereich professionelle Gastronomie im

Catering und Healthcare Segment. Die gesamte Prozesskette vom Einkauf, über die Rezepturverwaltung, Menü- und Produktionsplanung und betriebswirtschaftliches Berichtswesen bis hin zur Erfassung der Menüwünsche wird durch die modulare Delegate Lösung unterstützt. Das Delegate Team setzt sich aus erfahrenen und langjährigen Branchenspezialisten, kombiniert mit erfahrenen Software-Ingenieuren und einem langjährigen Führungsteam zusammen und unterstützt unsere Kunden sowohl vor Ort als auch über Fernzugriff und Telefonhotline. www.delegate-group.com



EDITEL, führender Anbieter von EDI-Lösungen (Electronic Data Interchange), ist spezialisiert auf die Optimierung von Warenbeschaffungsprozessen von der Bestellung bis zur Rechnungsverarbeitung (Austausch elektronischer Bestellungen, Lieferscheine, Rechnungen und mehr). Speziell für den Bereich Hotellerie / Gastronomie bietet EDITEL mit seinem EDI-Service eXite umfassende Lösungen vom kostengünstigen und einfach zu bedienenden Web-EDI Portal bis zu vollintegrierten Lösungen für größere Betriebe. www.editel.at



Melitta Professional Coffee Solutions bietet alles aus einer Hand für das florierende Kaffeegeschäft. Im Außer-Haus-Markt: Individuelle Beratung und Betreuung vor Ort, professionelle Kaffeemaschinen der neuen Generation, ein breites Kaffeesortiment

speziell für die Gastronomie und den werkseigenen technischen Kundendienst an 365 Tagen im Jahr. 109 Jahre Erfahrung mit Kaffeegenuss: Die Geschichte des Familienunternehmens geht zurück bis ins Jahr 1908, als Melitta Bentz den Kaffeefilter erfand und damit den Grundstein für die moderne Kaffeezubereitung legte. www.melitta-professional.de



Testo SE & Co. KGaA

Testo aus dem Hochschwarzwald ist Experte für hochpräzise Messtechnik und innovative Messlösungen. In 33 Tochtergesellschaften rund um den Globus forschen, entwickeln, produzieren und vermarkten rund 3.000 Mitarbeiter für das High-Tech-Unternehmen. Produkte, Lösungen und Dienstleistungen von Testo helfen Kunden weltweit Zeit und Ressourcen zu sparen, die Umwelt und die Gesundheit von Menschen zu schützen und die Qualität von Waren zu steigern. www.testo.com



Die Zucchetti Group ist Anbieter für effiziente und hochwertige Software und Hardware sowie IT-Dienstleistungen für

Unternehmen jeder Branche und Größe, welche sich einen erheblichen Wettbewerbsvorteil sichern und für all ihre IT-Bedürfnisse auf einen einzigen Partner vertrauen wollen. Mehr als 5.500 Personen, ein Vertriebsnetz von über 1.150 Partner in Italien, 350 in weiteren Ländern und über 350.000 Kunden machen die Zucchetti Group zu einem der wichtigsten italienischen IT-Unternehmen. TCPOS ist die POS-Software der Zucchetti Gruppe für Retail, Hospitality und Freizeit. www.zucchetti.com/de

GOLDPARTNER



Die DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA hat ihren Ursprung in der Münchner Seifenfabrik. 1963 übernimmt Dr. Wolfgang Schnell den Handwerksbetrieb seines Vaters und bereitet in

folge den Weg zum modernen, europaweit tätigen Unternehmen für professionelle Reinigungs-, Hygiene-, Desinfektions-, Hautschutz- und Hautpflegeprodukte. Der Anspruch: eine umwelt- und gesundheitsverträgliche Produktion und innovative, hochwirksame Produkte, die sich umwelt-, gesundheits- und material-verträglich anwenden lassen. Die nächste Generation, Dr. Thomas Schnell, tritt 2006 in die Geschäftsführung mit ein und verantwortet seit 2013 das operative Geschäft des mittelständischen Familienunternehmens. Seit Oktober 2017 hat Dr. Wolfgang Schnell den Vorsitz des Aufsichtsrats übernommen. DR.SCHNELL beschäftigt über 300 Mitarbeiter, verfügt über modernste Produktionsanlagen, Forschungs- und Entwicklungslabors sowie eine internationale Vertriebsorganisation. Produziert wird ausschließlich in München. www.dr-schnell.de



gastro total bezeichnet eine Gruppe von führenden Großkücheneinrichtern, Servicebetrieben und einer Edelstahlmanufaktur unter

einer einheitlichen Unternehmensleitung im deutschsprachigen Raum. Zu ihren Kunden zählen Hotellerie, Gastronomie und Systemgastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Betriebsgastronomie. Mit rund 20.000 Serviceeinsätzen und 300 Küchenprojekten pro Jahr sind die dazugehörigen Firmen mit insgesamt 230 Mitarbeitern, davon 50 Servicetechniker und 25 Küchenplaner, seit Jahrzehnten im Dienst der Kunden tätig.

www.gastrototal.com

ZERTIFIZIERUNGEN



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

INFORMATIONEN

ZIELGRUPPE

Mit dieser Veranstaltung richten wir uns an Gastronomen mit Expansionszielen und Entscheider aus den Bereichen Quickservice-, Fullservice-, Freizeit- und standort-spezifische Systemgastronomie, Handels- und Verkehrsgastronomie sowie Event-, Messe- und Sportcaterer wie auch gastronomische Franchise-Unternehmen. Des Weiteren angesprochen sind Fachplaner und Architekten, die in diesen Bereichen aktiv sind.

SO MELDEN SIE SICH AN

> **per Telefon:** +49 8151 2719-0 > **per Telefax:** +49 8151 2719-19 > **per E-Mail:** info@management-forum.de
> **per Internet:** www.management-forum.de/syga > **per Post:** Management Forum Starnberg GmbH · Maximilianstr. 2b · D-82319 Starnberg

TEILNAHMEGEBÜHR

Die Gebühr für die zweitägige Veranstaltung beträgt € 645,- zzgl. gesetzlicher MwSt. (Abonnenten der Zeitschrift 24 STUNDEN GASTLICHKEIT erhalten einen Rabatt von zusätzlich € 100,-) Die Teilnahmegebühr enthält Arbeitsunterlagen, Getränke, Kaffeepausen und Mittagessen. Jede Anmeldung wird von Management Forum Starnberg GmbH schriftlich bestätigt. Sollte mehr als eine Person aus einem Unternehmen an der Veranstaltung teilnehmen, gewähren wir dem zweiten und jedem weiteren Teilnehmer 10% Preisnachlass. Die Teilnahme an der Veranstaltung setzt Rechnungsausgleich voraus. Programmänderungen behalten wir uns vor. Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an.

RÜCKTRITT

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 75,- zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bei Management Forum Starnberg GmbH eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich.

TERMIN UND VERANSTALTUNGORT

Donnerstag 12. und Freitag 13. September 2019 in München: Nemetschek Haus (neben dem H4 Hotel Messe München), Konrad-Zuse-Platz 1, D-81829 München, Kontakt via H4 Hotel Messe München, Tel.: +49 89 9400830, E-Mail: muenchen.messe@h-hotels.com

REGISTRIERUNG

Der Veranstaltungs-Counter ist ab einer Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Teilnahme gelten Namensplaketten, die vor Beginn zusammen mit den Arbeitsunterlagen ausgehändigt werden.

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Als Veranstalter von Fachkonferenzen und -seminaren für Führungskräfte stehen wir für > professionelle Planung, Organisation und Durchführung > Zusammenarbeit mit namhaften Referenten > aktuelle Themen und sorgfältig recherchierte Inhalte > viel Raum für informative Diskussionen und interessante Kontakte.

ANREISE



Mit der Deutschen Bahn ab € 54,90 deutschlandweit zur Veranstaltung von Management Forum Starnberg! (Einfache Fahrt mit Zugbindung inklusive City Ticket zur Nutzung in bestimmten Tarifzonen des ÖPNV für An- und Abreise in 126 Städten, solange der Vorrat reicht). Infos unter: www.management-forum.de/bahn

IHRE ANSPRECHPARTNER/INNEN



Gundula Schwan
Geschäftsführerin und Konferenz-Managerin
Telefon: +49 8151 2719-28
gundula.schwan@management-forum.de



Frédéric Marquardt
Konzeption und inhaltliche Gestaltung
sowie Ausstellung & Sponsoring
Telefon: +49 8151 2719-15
frederik.marquardt@management-forum.de



Elisabeth di Muro
Kundenservice und Anmeldung
Telefon: +49 8151 2719-0
elisabeth.dimuro@management-forum.de



Maud Laabs
Konferenz-Koordinatorin
Telefon: +49 8151 2719-44
maud.laabs@management-forum.de

Fax +49 8151 2719-19, www.management-forum.de/syga



Bitte Coupon im Briefumschlag oder per Fax an: Management Forum Starnberg GmbH, Maximilianstraße 2b, D-82319 Starnberg

Ja, hiermit melde ich mich an für die Fachkonferenz
Systemgastronomie der Zukunft
12./13. September 2019 in München

Ich bin Abonnent der Zeitschrift 24 STUNDEN GASTLICHKEIT.

Ich bin interessiert an Informationen zu Ausstellungs- oder Sponsoringmöglichkeiten.

Management Forum
Starnberg GmbH
Frau Maud Laabs
Maximilianstraße 2b
D-82319 Starnberg

1. Name	2. Name
Vorname	Vorname
Position	Position
Abteilung	Abteilung
Firma	
Straße/PF	PLZ/ Ort
Telefon	Telefax*
E-Mail*	
Branche	Beschäftigtenzahl: ca.
Datum	Unterschrift

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 75,- zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bei Management Forum Starnberg GmbH eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Datenschutzhinweis: Die Management Forum Starnberg GmbH verwendet die im Rahmen der Anmeldung erhobenen Daten in den geltenden rechtlichen Grenzen zum Zweck der Durchführung unserer Leistungen und um Ihnen per Post Informationen über weitere Angebote zu schicken. Sie können der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke selbstverständlich jederzeit gegenüber Management Forum Starnberg GmbH, Maximilianstraße 2b, D-82319 Starnberg, unter info@management-forum.de, oder telefonisch unter +49 8151 2719-0 widersprechen oder eine erteilte Einwilligung widerrufen. Die vollständige Datenschutzerklärung können Sie unter www.management-forum.de/mfs-datenschutz/ einsehen. *Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass wir Sie über verschiedene Marketingkanäle (Post, Fax, E-Mail, App, Social Media) über unser aktuelles Angebot informieren dürfen. Des Weiteren erteilen Sie uns als Veranstalter die Erlaubnis, während der Veranstaltung Foto- und Videoaufnahmen zu machen und diese Aufnahmen im Zusammenhang mit der Veranstaltung für die Öffentlichkeitsarbeit und die Dokumentation, analog und digital, zu verwenden.