



REASONS WHY

- Topaktuelle und praxisbezogene Inhalte
- Know-how und Trends der Branche
- Praktiker berichten für Praktiker
- Networking mit Mehrwert

FACHSYMPOSIUM

Systeme & Konzepte

Information & Anmeldung



VERANSTALTUNGSTERMIN

Beginn: Dienstag, 5. September 2017, 14.00 Uhr
Ende: Mittwoch, 6. September 2017, 14.30 Uhr



VERANSTALTUNGsort

InterContinental Hotel Düsseldorf,
Königsallee 59, 40215 Düsseldorf



TEILNAHMEGEBÜHR

485 € zzgl. MwSt.
595 € zzgl. MwSt. für Hersteller- & Zulieferindustrie
20% Rabatt für jede weitere Person des gleichen Unternehmens.
Bei Anmeldung bis zum 8. August 2017 erhalten Sie 10% Frühbucherrabatt auf die Teilnahmegebühr!



ZIMMERRESERVIERUNG

Buchung unter dem Stichwort „Fachsymposium K&P“
InterContinental Düsseldorf (Kontingent bis 15.08.17)
189 € im Superior-EZ inkl. Frühstücksbuffet und kostenfreie Internetnutzung, Fon: 0211.82 85 11 23, E-Mail: reservations.duesseldorf@ihg.com

Achtung: Für eine garantierte Zimmerbuchung zur Veranstaltungsrate ist das Hinterlegen einer Kreditkarte zwingend erforderlich!

Alternativ dazu:

Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee, Graf-Adolf-Platz 8-10, Fon: 0211.777 19 77, E-Mail: reservations.royalduesseldorf@leonardo-hotels.com
Motel One Düsseldorf-Hauptbahnhof, Immermannstraße 54, Fon: 0211.30 20 57-0, E-Mail: duesseldorf-hauptbahnhof@motel-one.com
me and all hotel Düsseldorf, Immermannstraße 23, Fon: 0211.54259 110, E-Mail: booking.duesseldorf@meandallhotels.com

Bitte ausfüllen & zurückschicken

Die Anmeldung kann per E-Mail, online oder per Post erfolgen.

- Ja, ich nehme am Fachsymposium in Düsseldorf am 5. und 6. September 2017 teil!

NAME, VORNAME

FUNKTION FIRMA

STRASSE, HAUSNUMMER PLZ, ORT

TELEFON E-MAIL

ORT, DATUM UNTERSCHRIFT

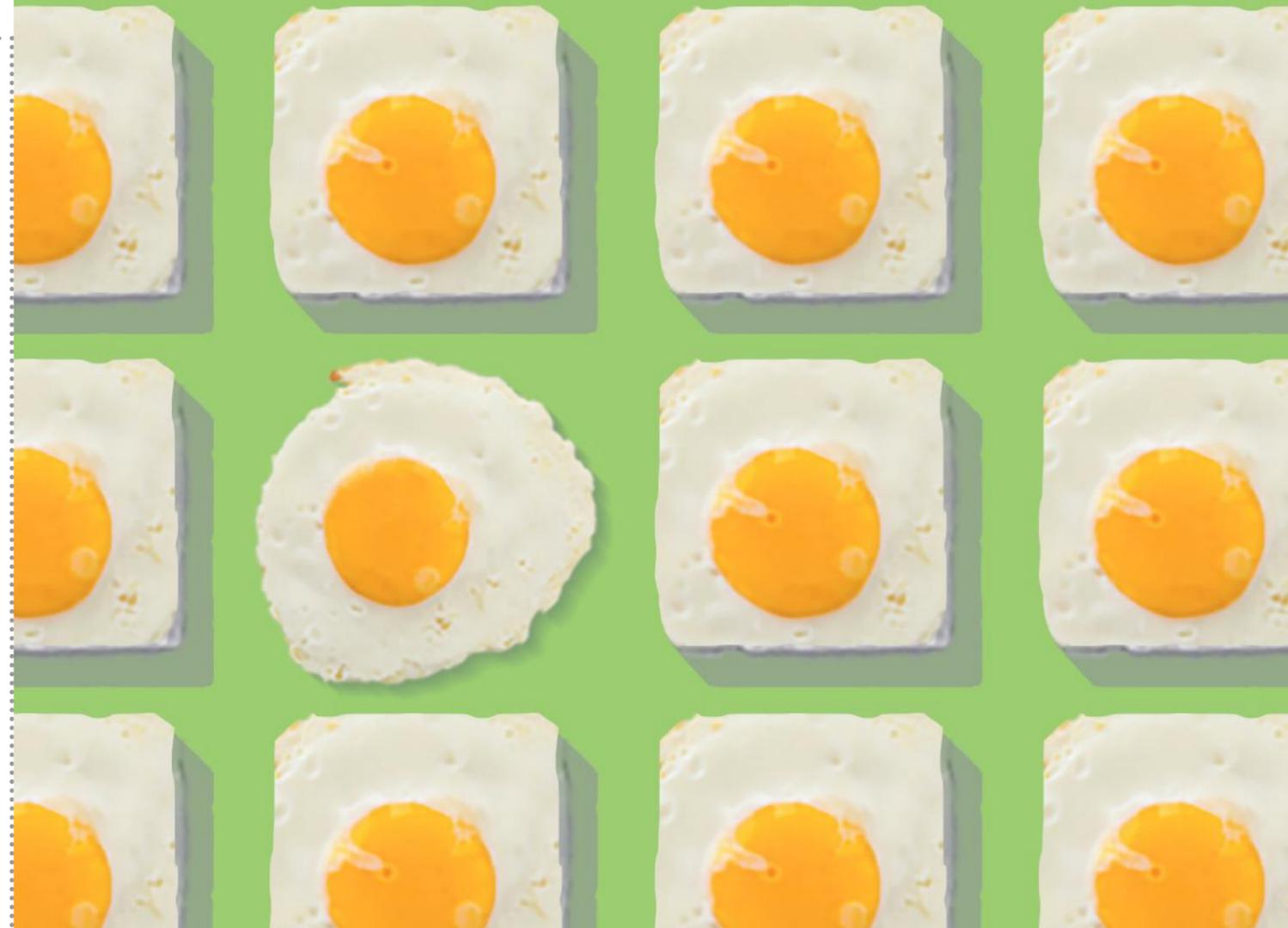
JETZT ONLINE ANMELDEN! www.kup-consult.de/anmeldung-fachsymposium-2017/



Ansprechpartnerin Fachsymposium: Jana Esser, K&P Consulting GmbH, Schadowstraße 86-88, 40212 Düsseldorf
Fon: 0211.160 03 24 | Fax: 0211.160 03 20 | esser@kup-consult.de

KLEINGEDRUCKTES:
Eine Stornierung ist nur schriftlich möglich. Bei Stornierung bei K&P Consulting bis 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50 € zzgl. MwSt. pro Person erhoben. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung innerhalb der letzten 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist die volle Gebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann jederzeit gestellt werden. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

**FRÜHBUCHER-
RABATT SICHERN!
JETZT ANMELDEN
UND SPAREN!**



Auf zu neuen Konzepten!

CHANCEN FÜR BUSINESS & CARE

DÜSSELDORF | 5. & 6. SEPTEMBER

**FRÜHBUCHER-
RABATT SICHERN!
JETZT ANMELDEN
UND SPAREN!**

veranstaltet von



Auf zu neuen Konzepten

CHANCEN FÜR BUSINESS & CARE

DIENSTAG, 5. SEPTEMBER 2017

GEMEINSAMER THEMENTAG

13.00	WARM-UP IM AUSSTELLERFORUM Networking & Snacks
14.00	Simon Kuhn Begrüßung und Moderation
 14.10	Burkart Schmid Chefredakteur gv-praxis dfv Mediengruppe, Frankfurt am Main Trends, Treiber & Thesen • Facts & Figures der neuen Studien • Lernstoff 2017 +
 14.50	Simon Kuhn Geschäftsführender Gesellschafter K&P Consulting GmbH, Düsseldorf Die Stadt ist meine Kantine • Food Change - Konkurrenz aus der Nachbarschaft • Auf was wir uns zukünftig einstellen müssen
15.30	NETWORKING-BREAK & SNACKS
 16.15	Daniela A. Ben Said Unternehmerin, Psychologin, Bestseller-Buchautorin Quid agis* GmbH, Osnabrück Die Mischung macht's • Diversity Management • Erfolgsfaktor Vielfalt!

17.45 **BUSTRANSFER ZUR ABEND-LOCATION**



18.30 **NETWORKING - ABENDEVENT**
Get-together mit vielfältiger Kulinarik und Entertainment in der außergewöhnlichen Eventlocation: Classic Remise.

• Wir geben Vollgas in DER Oldtimer-Location!

• Einzigartige Atmosphäre mit Blick auf Oldtimerikonen unterschiedlicher Epochen!

Foto: nowofoto.de

MITTWOCH, 6. SEPTEMBER 2017

BUSINESS & INDUSTRY

Begrüßung und Moderation: Burkart Schmid

 9.00	Susanne Schölzel Director Client Services Germany, COO Corporate Services Deutsche Bank AG, Frankfurt am Main Warum ist zeitgemäß so schwer? • Konzern und Kantine: steter Tropfen höhlt den Stein • Die Kantine ist tot. Lang lebe die Kantine!	 9.00	Kurt Krechel Leiter Verpflegungsmanagement Landeskrankenhaus (AöR), Andernach Nicht reden, sondern tun • Wie man ein Nachhaltigkeitskonzept praxisnah entwickelt und lebt
 9.40	Andreas Rauth Betriebsratsvorsitzender Accenture Services GmbH, Kronberg Die neue Währung für Employer Branding • Betriebsrestauration als Impulsgeber für Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz	 9.40	Ekkehart Lehmann Geschäftsführer K&P Consulting GmbH, Düsseldorf Mehr Vielfalt auf dem Tablett • Die Zukunft der Patientenverpflegung • Welche Systeme und Lösungen sich durchsetzen werden
10.20	NETWORKING-BREAK & SNACKS		
 10.50	Thomas Donhauser Leitung Restaurant Services Siemens AG, Berlin „...2022!...“ • Click - Boom - Amazing: Siemens!	 10.50	Alexander Pröbstl Vorstand für Pflege und Patientenservice (Universitätsklinikum Bonn), Geschäftsführer Servicegesellschaften UKB (CG, PSG, GRG) Transformation zu mehr Kundenorientierung • Flexibilität für mehr Service und Individualität • Warum wir uns von dem GmbH-Partner getrennt haben
 11.30	Dr. Christoph Thome Geschäftsleiter Unternehmensentwicklung Genuss & Harmonie Holding GmbH („Die Frischemacher“), Mannheim Erfolg durch Qualität • Mit Inspiration und griffigem Change-Management zum Hidden Champion	 11.30	Prof. Dr. Peter Borges Geschäftsführer aktiva - Beratung im Gesundheitswesen GmbH, Köln Wahlleistung Unterkunft: Erlösquelle im Dornröschenschlaf • Hintergrund und Praxisbeispiele • Besondere Bedeutung der Speisenversorgung
12.10	NETWORKING-BREAK & LUNCHBUFFET		
 13.10	Stephan Jung CEO InoventiQ Group UG, Hamburg Achtung Frischzellenkur • Warum Megatrends und Innovation jedes Unternehmen verändern		
14.30	ENDE DER VERANSTALTUNG		

