



REASONS WHY

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

Information & Anmeldung



VERANSTALTUNGSTERMIN

Beginn: Dienstag, 6. September 2016, 11.00 Uhr
Ende: Mittwoch, 7. September 2016, 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 9. August 2016 erhalten
Sie 10% Frühbucherrabatt auf die Teilnahmegebühr!



ZIMMERRESERVIERUNG

Buchung unter dem Stichwort „Fachsymposium K&P“
InterContinental Düsseldorf (Kontingent bis 16.08.16)
189 € im Superior-EZ inkl. Frühstücksbuffet und
kostenfreie Internetnutzung, Fon: 0211.82 85 11 23,
E-Mail: reservations.duesseldorf@ihg.com
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

Bitte ausfüllen & zurückschicken

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

- Ja, ich nehme am Fachsymposium in Düsseldorf
am 6. und 7. September 2016 teil!
- Ja, ich nehme an der Snack-Tour am 6. September 2016 teil!

**JUBILÄUMS-
SPECIAL
FÜR AUFGEWECKTE**
20 Jahre
20 Übernachtungen*

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

NAME, VORNAME

FUNKTION FIRMA

STRASSE, HAUSNUMMER PLZ, ORT

TELEFON E-MAIL

ORT, DATUM UNTERSCHRIFT

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



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.

* Die ersten 20 Anmeldungen (exkl. Hersteller- und Zulieferindustrie) erhalten auf Wunsch kostenfrei eine Übernachtung inkl. Frühstück vom 6. bis 7. September 2016 im Motel One Düsseldorf.

**JUBILÄUMS-
SPECIAL
FÜR AUFGEWECKTE**
20 Jahre
20 Übernachtungen*

**20 JAHRE
FACHSYMPOSIUM**
Systeme & Konzepte



What's next?
LÖSUNGEN. TRENDS. PERSPEKTIVEN.

DÜSSELDORF | 6. & 7. SEPTEMBER 2016

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

veranstaltet von



What's next?

DIENSTAG, 6. SEPTEMBER 2016

GEMEINSAMER THEMENTAG

11.00 **SNACK-TOUR FOOD MARKET CARLSPLATZ**
 • Kulinarischer Auftakt – Street Food meets Tradition
 • Gastronomie live: zum Anfassen und Probieren
 • Geführte Tour über Düsseldorfs Trend-Marktplatz

13.30 **RÜCKWEG ZUM INTERCONTINENTAL HOTEL**



14.00 **Günter Kuhn**
 Geschäftsführender Gesellschafter,
 K&P Unternehmensgruppe, Düsseldorf
Begrüßung und Moderation



14.10 **Burkart Schmid**
 Chefredakteur gv-praxis, dfv Mediengruppe,
 Frankfurt am Main



Ekkehart Lehmann
 Geschäftsführer, K&P Consulting GmbH, Düsseldorf
What's next, Gemeinschaftsgastronomie?
 • Worauf wir uns in den nächsten 10 Jahren einstellen müssen
 • Trends und Entwicklungen, die die Branche prägen werden

14.50 **Expertenrunde mit Branchenplayern der GV**
What's next?
 • Wie sehen die Praktiker die Herausforderungen der Zukunft?

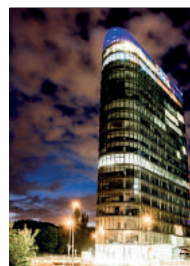
15.30 **NETWORKING-BREAK & SNACKS**



16.15 **Christoph Burkhardt**
 Partner & Innovation Lead, PLOT Inc.,
 San Francisco/USA

Mindset der Zukunft – Weitblick wagen!
 • Was globale Trends für Sie bedeuten
 • Wie Sie sich auf völlig neue Erwartungen und revolutionäre Methoden vorbereiten

17.45 **BUSTRANSFER ZUR ABEND-LOCATION**



18.30 **NETWORKING – ABENDEVENT**
 mit vielfältiger Kulinarik und Entertainment über den Dächern von Düsseldorf im Sign am Medienhafen. Nestlé Professional, Compass Group und die beiden Veranstalter laden ein!

LÖSUNGEN. TRENDS. PERSPEKTIVEN.

MITTWOCH, 7. SEPTEMBER 2016

BUSINESS & INDUSTRY

Moderation: Burkart Schmid



9.00 **Jochen Pinsker**
 Senior Vice President Foodservice Europe,
 npdgroup deutschland GmbH, Nürnberg
Achtung Wettbewerb!
 • Neue Daten aus der Trend- und Konsumforschung
 • Chancen und Risiken der Betriebsverpflegung gegenüber der Gastronomie



9.40 **Matthias Rohra**
 Leitung VEBU-Business, VEBU
 (Vegetarierbund Deutschland), Berlin
Es geht auch ohne
 • Veggie – Fakten und Hintergründe zum neuen Boommarkt
 • Potenziale & Praxistipps für die Gemeinschaftsgastronomie

10.20 **NETWORKING-BREAK & SNACKS**



10.50 **Horst M. Kafurke**
 Geschäftsführer, RWE Gastronomie GmbH,
 Essen
Snack-Konzept nach Maß
 • Erfolgreiche Revitalisierung der Zwischenverpflegung
 • Wichtige Learnings aus der Praxis



11.30 **Sebastian Lindemann**
 Head of Communication, Philips GmbH,
 Hamburg
Frisch-freche Wohlfühlwelten
 • Ein Tag im Strandkorb: Work Place Innovation bei Philips
 • Was Gäste wünschen

12.10 **NETWORKING BREAK & LUNCH**



13.10 **Bernhard Wolff**
 Experte für Kreativität, Gründer Think Theatre GmbH, Berlin
Lust auf Ideen
 • Erfolgreiche Denkstrategien für neue Ideen
 • Innovationsklima, Vernetzung, kreative Kommunikation

14.30 **ENDE DER VERANSTALTUNG**

CARE

Moderation: Ekkehart Lehmann



9.00 **Ekkehart Lehmann**
 Geschäftsführer, K&P Consulting GmbH,
 Düsseldorf
Care-Markt im Vorwärtsgang
 • Erste Ergebnisse der Care-Studie von K&P und dem Deutschen Krankenhaus-Institut



9.40 **Udo Krause**
 Bereichsleitung Verpflegungsbetriebe,
 Klinik Service GmbH, Heidelberg
Von der Zentralküche zur Stationsküche
 • Umbau der Verpflegung des Universitätsklinikums Heidelberg
 • Erste Erfahrungen der Konzeptumstellung



10.50 **André Thevessen**
 Geschäftsführer, ServiceDO GmbH,
 Dortmund
Mit Dream Steam® näher am Gast
 • À la minute in der Care-Verpflegung
 • Praxiserfahrungen und wichtige Learnings



11.30 **Rick Zeelen**
 Chief Executive Officer
André Van Rooijen
 Director New Business Development,
 Vermaat Group, IJsselstein/NL
Erfolgsfaktor Premiumgastronomie – Visitenkarte fürs Krankenhaus
 • Internationale Trends in der Krankenhausgastronomie



Das Wasser. Seit 1742.