

- **Erstmals** findet das Fachsymposium im Herzen Düsseldorfs direkt auf der Königsallee in der Top-Location InterContinental statt.
- **Fokussierter Dialog** beim Branchentreff während der Networking-Breaks und beim abendlichen Get-together.
- **Experten der Branche** präsentieren Ihnen Vorträge zu bedeutenden Themen Ihrer täglichen Arbeit mit Denkanstößen auch über den Tellerrand hinaus.
- **Die Fachausstellung** mit Industriepartnern bietet Ihnen Gelegenheit, vertiefende Informationen über Trends der Branche zu erhalten.
- **Genießen Sie zwei interessante Tage** voller neuer Ideen, vielfältiger Kulinarik und einem anregenden Appetit auf Ihre Zukunft!

Allgemeine Informationen

Veranstaltungstermin:

Beginn: Dienstag, 10. September 2013, 13.00 Uhr
Ende: Mittwoch, 11. September 2013, 15.00 Uhr

Veranstaltungsort:

InterContinental Hotel Düsseldorf, Königsallee 59, 40215 Düsseldorf

Teilnahmegebühr:

- € 485,- zzgl. ges. MwSt.
- € 595,- zzgl. ges. MwSt. für Hersteller- und Zulieferindustrie
- 20% Rabatt für jede weitere Person des gleichen Unternehmens

Sonderaktion für Schnellentscheider:

Wenn Ihre Anmeldung bis zum 6. August 2013 bei uns eingeht, erhalten Sie einen Frühbucherrabatt von 10% auf die Teilnahmegebühr.

Zimmerreservierung:

■ Im Veranstaltungshotel haben wir ein Zimmerkontingent für die Symposiumsteilnehmer eingerichtet. Das Kontingent steht bis drei Wochen vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung. Bitte nehmen Sie die Buchung direkt in den Hotels unter dem Stichwort „Fachsymposium K&P“ vor.

■ InterContinental Düsseldorf
€ 199,- im Superior-EZ inkl. Frühstücksbuffet (DZ € 229,-) und kostenfreie Internetnutzung
Fon: 0211.82 85 11 23, reservations.duesseldorf@ihg.com

Alternativ dazu:

- Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee, Graf-Adolf-Platz 8 – 10
Fon: 0211.38 48 0, reservations.royalduesseldorf@leonardo-hotels.com
- Altstadt hotel Sankt Georg, Hunsrückstr. 22
Fon: 0174.326 86 77, mail@hotel-sg.de



Appetit auf Zukunft

- Studienergebnisse
- Marktforschung
- Megatrends
- Wettbewerbsvorteile
- Strategien
- Erfolgskonzepte
- Vermarktungsideen
- Lösungskonzepte
- Systemvorteile
- Qualitätsdenken
- Gesundheitsprävention
- Steuertipps

- **Frühbucherrabatt sichern!**
- **Jetzt anmelden und sparen.**

Anmeldung

Ja, ich nehme am 17. Fachsymposium in Düsseldorf am **10. und 11. September 2013** teil.

Name Vorname

Funktion

Firma

Straße

PLZ/Ort

Telefon E-Mail

Datum Unterschrift

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

Kontakt und Anmeldung:

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

Kleingedrucktes:

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Symposiumsunterlagen, Speisen und Getränke im Rahmen der Veranstaltung (Vollverpflegung). Sie erhalten nach Eingang Ihrer Anmeldung eine Anmeldebestätigung und die Rechnung.

Einlass kann nur gewährt werden, wenn der Rechnungsbetrag rechtzeitig vor Symposiumsbeginn beglichen wird. Bei schriftlicher Stornierung bei K&P Consulting bis 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 50,- zzgl. MwSt. pro Person erhoben. Maßgeblich ist immer der Eingang der Mitteilung beim Veranstalter. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung innerhalb der letzten 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann jederzeit gestellt werden.

Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor. Sie willigen ein, dass personenbezogene Teilnehmerdaten (wie beispielsweise Name und Firma) auf der Teilnehmerliste der Veranstaltung für jedermann öffentlich zugänglich angezeigt werden können. Sie können dies jederzeit direkt per E-Mail gegenüber dem Veranstalter widerrufen.

Während der Veranstaltung aufgenommenes Bildmaterial, auf dem Sie möglicherweise zu sehen sind, wird im Nachgang der Veranstaltung veröffentlicht. Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich grundsätzlich damit einverstanden. Sollten Sie diesem widersprechen, bitten wir um einen kurzen Einspruch – eine E-Mail ist dafür ausreichend.

Registrierung: Der Veranstaltungscounter ist jeweils eine Stunde vor Symposiumsbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Teilnahme gelten Namensschilder, die vor Beginn ausgehändigt werden.

17. FACHSYMPOSIUM
SYSTEME & KONZEPTE
IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

VERANSTALTER: **K&P
gv-praxis**



Dienstag, 10. September 2013

Mittwoch, 11. September 2013

13.00 | Warm-up im Ausstellerforum
Networking & Snacks



14.00 | Begrüßung der Teilnehmer

Günter Kuhn, Geschäftsführender Gesellschafter,
K&P Unternehmensgruppe, Düsseldorf



14.15 | Denktstoff für die Zukunft

Neue Ergebnisse aus Studien in Eigen- und Fremdregie
Burkart Schmid, Chefredakteur gv-praxis,
Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main



14.45 | Was Megatrends auf dem Teller anrichten

Mehr-Werte – worauf wir in Zukunft Appetit haben
Andreas Steinle, Geschäftsführer, Zukunftsinstitut GmbH,
Kelkheim

15.30 | Networking-Break & Snacks



16.15 | Kundenpartnerschaft als strategischer
Erfolgsfaktor

Ein nachhaltiger Wettbewerbsvorteil für Unternehmen
Prof. Dr. Lars Taimer, Inhaber, Erfolgslift UG, Düsseldorf

17.45 | Bustransfer zur Abend-Location



18.30 | Networking – Get-together mit vielfältiger
Kulinarik in trendiger Atmosphäre des
"Bocconcino" im Düsseldorfer Medienhafen
Unilever Food Solutions laden ein!



Business & Industry

Moderation: Burkart Schmid, Chefredakteur gv-praxis,
Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main



9.00 | Strategien für erfolgreiche
Betriebsgastronomie

Beispiele aus der Praxis
Günter Kuhn, Geschäftsführender Gesellschafter,
K&P Unternehmensgruppe, Düsseldorf



9.45 | Wie die Deutsche Bank das Catering-
Produkt definiert

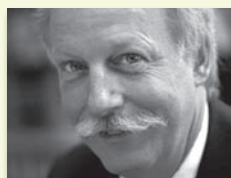
Systeme und Standards am Beispiel nationaler und
internationaler Objekte
Oliver Vellage, Global Lead Client & Facility Services,
Deutsche Bank AG, Frankfurt am Main

10.30 | Networking-Break & Snacks



11.00 | Lunch-Business im neuen Format

Vermarktungsideen für Immobilien – modernes
Branding am Beispiel East Village Eatery
Fabian Rieden, Geschäftsführender Gesellschafter,
R.U.N. hospitality solutions GmbH, Düsseldorf



11.45 | Was wir wissen sollten

Lebensmittelabfälle – Bedeutung, Ursachen und
Vermeidungsansätze
Prof. Dr.-Ing. Martin Kranert, Lehrstuhl für
Abfallwirtschaft und Abluft, Universität Stuttgart

12.30 | Networking & Lunchbuffet



14.00 | Auf der Zielgerade Burn-out?

Unsere Gesundheit beginnt im Kopf
Daniel Schulte-Kump, Inhaber, AliaSports Personal-
training & Gesundheitsmanagement, Dortmund

15.00 | Ende der Veranstaltung

Care

Moderation: Ekkehart Lehmann,
Geschäftsführer, K&P Consulting GmbH, Düsseldorf



9.00 | Wie Patienten heute gepflegt werden

Erste Ergebnisse und Trends der aktuellen DKI-Studie
Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer,
K&P Consulting GmbH, Düsseldorf



9.45 | Moderne Wege in der Patienten-
gastronomie

Konsequentes Systemdenken – warum es erfolgreich ist
Mirzet Mehmedagic, Service Manager F&B,
Maasstad Ziekenhuis BV, Rotterdam (NL)

10.30 | Networking-Break & Snacks



11.00 | Brisante Materie

Aktuelle Entwicklungen im Steuerrecht – wichtige
Hinweise aus 1. Hand
Radu A. Vasilescu, Rechtsanwalt, Zotzenheim



11.45 | Ausgezeichnetes Qualitätskonzept

Besser statt billig – Krankenhausküche als Leuchtturm
Ralf Meyer, Chef de Cuisine, Evangelische Stiftung
Augusta, Bochum

12.30 | Networking & Lunchbuffet

