

# VERANSTALTUNGSPROGRAMM

**Markus Brock**



Ihr Moderator  
Fernsehmoderator  
3sat, SWR

Für 3sat moderiert er den „MuseumsCheck“, die „Musikalische Reise“ für SWR, MDR, RBB und HR sowie große Live-Sondersendungen für den SWR. Außerdem leitet der gelernte Redakteur mit Politik- und Soziologiestudium häufig Diskussionsveranstaltungen, Foren und Events zu den unterschiedlichsten Themen. In mehreren Jahren als „Landesschau“-Moderator und in seiner Zeit beim Kultradiosender SWR3 hat er sich immer wieder auch intensiv mit Politik- und Wirtschaftsthemen befasst, die ihn bis heute besonders interessieren.

## KÜCHENPARTY

Networking, Kulinarik, Live-Musik

Lassen Sie sich am Abend des ersten Veranstaltungstages von unseren kulinarischen Stars bei der mittlerweile schon legendären Küchenparty verzaubern. In den Räumlichkeiten von Frank Petzchens Kochevents wird in entspannter Atmosphäre genetworkt, während die kulinarischen Stars sowie Gastgeber Günter Kuhn live und auf höchstem Niveau für Sie den Kochlöffel schwingen.



## Mittwoch, 10. November 2021

- ab 9:00 Anreise & Icebreaker Frühstück
- 10:00 Begrüßung: Günter Kuhn, K&P Unternehmensgruppe
- 10:20 Tee gut, Pommes schlecht – Warum wir Meldungen zu Lebensmittel-Studien nicht glauben sollten  
Dr. Christoph Specht, Arzt und Medizinkorrespondent
- 11:30 Ein asiatisches Jahrhundert? Wirtschaftsausblick und Chancen  
Prof. Marcel Fratzscher, Ph.D., Präsident des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung, Ökonom

### 12:15 Networking & Kulinarik

- 13:30 Überwundene Schwierigkeiten sind genutzte Chancen – Die Käfer Gastronomie während und nach der Pandemie  
Michael Käfer, Vorstand der Käfer Gruppe
- 14:45 Was zeichnet einen erfolgreichen Unternehmer in der Gastronomie aus?  
Julia Komp, Spitzenköchin, Unternehmerin und Autorin

### 15:30 Networking & Kulinarik

- 16:00 Megatrends bis 2030 – Veränderungen, Chancen und Umbrüche in Arbeit, Technologie, Gesellschaft und Betriebsgastronomie: Ein Blick auf die Erwartungen der Gäste und Konsumenten von Morgen  
Lars Thomsen, Zukunftsforscher
- 17:30 Persönliche Auszeit für Ihren Power Nap
- 18:15 Bustransfer zur Abendveranstaltung
- 18:30 Küchenparty (bis ca. 23:30)

## Donnerstag, 11. November 2021

- 9:00 Schuldig – Vom Scheitern und Wiederaufstehen  
Thomas Middelhoff, Ex-Manager
- 10:10 Die neue Stressbalance: So bleiben Sie den turbulenten Zeiten in der Betriebsgastronomie gewachsen  
Dr. med. Sabine Schonert-Hirz, Expertin für Stress- und Gesundheitsmanagement

### 11:20 Networking & Kulinarik

- 12:00 Europa am Wendepunkt: Brexit, Nationalisierung und wie wir die offene Gesellschaft verteidigen  
Martin Schulz, Mitglied des Bundestages
- 13:10 Zusammenfassung des 8. EliteSummits durch Markus Brock und Günter Kuhn

### 13:20 Networking & Kulinarik

Nach dem Lunch: Ende der Veranstaltung und Abreise

# KEYNOTESPEAKER



**Martin Schulz**

Mitglied des Bundestages

Der SPD-Politiker ist ein wichtiger Vordenker Europas. Mit seinen Ansichten prägt er die Europapolitik seiner Partei und seine Begeisterung für Europa prägt seine politische Karriere. Seit 1974 ist Schulz Mitglied der SPD. 1987 wurde er mit 31 Jahren in Würselen jüngster Bürgermeister NRW. Von 1994 bis 2017 war der überzeugte Europäer Mitglied des EU-Parlamentes, dessen Präsident er von 2012 bis 2017 war. Nach der Wahlniederlage der SPD bei der Bundestagswahl 2017 zog Schulz über die nordrhein-westfälische Landesliste seiner Partei ins Parlament ein und ist seither Mitglied des Bundestages. Für sein politisches Engagement hat Schulz zahlreiche Auszeichnungen erhalten und ist zudem Ehrendoktor mehrerer Universitäten.



**Julia Komp**

Spitzenköchin, Unternehmerin und Autorin

Bereits in jungen Jahren wird Julia Komp klar, dass sie Köchin werden möchte. Es folgen Praktika, eine Lehre und die Aufnahme in die deutsche Jugendnationalmannschaft der Köche. Als Küchenchefin im Schloss Loersfeld erhält sie schließlich mit nur 27 Jahren als jüngste Köchin Deutschlands einen Michelinsterne. Damit aber nicht genug: Mit Kochschürze und Messer set im Gepäck geht sie 2018 auf Weltreise, um in großen und kleinen Küchen zu kochen. Ihre Erfahrung spiegelt sich heute in der Vielfalt ihrer Gerichte wider. Nach einem Stopp im Lokschuppen eröffnet sie nun mit dem Sahila ihr eigenes Restaurant in Köln. Außerdem hat die 32-Jährige ihr erstes Buch „Meine Weltreise in Rezepten“ publiziert und vertreibt ihr eigenes Bio-Olivenöl Kenzolie.



**Lars Thomsen**

Zukunftsforscher, Gründer der future matters AG

Der 1968 in Hamburg geborene Lars Thomsen gilt als einer der weltweit einflussreichsten Trend- und Zukunftsforscher in den Bereichen Energie, Mobilität und Smart Networks. Er berät Unternehmer, Firmen, Institutionen und regierungsnahe Stellen bei der Entwicklung von Zukunftsstrategien und Geschäftsmodellen der Zukunft. Mittlerweile gehören mehr als 800 Unternehmen zu seiner persönlichen Referenzliste. Lars Thomsen pflegt ein aktives Netzwerk und tauscht sich regelmäßig mit internationalen Innovationsführern aus. Rund 30 % seiner Zeit verbringt der Zukunftsexperte auf Explorationen und Forschungsreisen und ist neben seiner unternehmerischen Tätigkeit auch Mitglied zahlreicher Think Tanks sowie der World Future Society in Washington.



**Dr. Christoph Specht**

Arzt und Medizinkorrespondent

Dr. Christoph Specht studierte Medizin in Deutschland sowie den USA und sammelte Erfahrungen in Forschung, Klinik und Praxis. Schon während eines begleitenden Aufbaustudiums im Bereich Wissenschaftsjournalismus wandte er sich dem wissenschaftlichen Film zu. Mit seinen internationalen Produktionen errang er zahlreiche Preise. Spezialisierungen in Tropen- und Präventionsmedizin ergänzten seine Qualifikation. Seit vielen Jahren ist er als Medizinkorrespondent für ARD, ZDF sowie n-tv tätig und erläutert die medizinischen Hintergründe zu aktuellen Nachrichten. Sein Credo: Auch Kompliziertes ist ganz einfach, man muss es nur richtig erklären!



**Prof. Marcel Fratzscher, Ph.D.**

Präsident DIW Berlin, Ökonom

Marcel Fratzscher ist Wissenschaftler, Autor und Kolumnist. Neben seiner Tätigkeit als Präsident des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung (DIW Berlin) ist er Professor für Makroökonomie an der Humboldt-Universität. Er ist u. a. Mitglied des High-level Advisory Board der UN, Mitglied im Deutsch-Französischen Rat der Wirtschaftsexperten, Mitherausgeber des Journal of International Economics und Mitglied des Beirats des Bundeswirtschaftsministeriums. Er engagiert sich zudem für Chancengleichheit von benachteiligten Kindern. Er hat drei Bücher und zahlreiche Kommentare zu den Themen Makroökonomie, Verteilung und Integration Europas veröffentlicht und hat eine Kolumne auf Zeit Online. Er ist einer der am besten publizierten, deutschsprachigen Ökonomen.



**Michael Käfer**

Vorstand der Käfer Gruppe

Seit 1988 hat Michael Käfer die Käfer Gruppe stetig weiterentwickelt. Er baute das Lizenzgeschäft aus, übernahm die Gastronomie im Deutschen Bundestag und erschloss mit dem Party Service neue Geschäftsfelder im Ausland. Er sicherte sich u. a. das Gourmet-Restaurant „EssZimmer“ in der BMW Welt, welches bereits im zweiten Jahr mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde, sowie die Bewirtschaftung des historischen Gutes Kaltenbrunn am Tegernsee. Heute erreicht die Unternehmensgruppe einen Jahresumsatz von 160 Mio. Euro. Herz des Unternehmens ist das traditionsreiche Stammhaus in der Münchner Prinzregentenstraße. Mit die schönste Zeit im Jahr ist für Käfer das Oktoberfest, das er als Gastgeber in der Käfer Wiesn-Schänke täglich hautnah erlebt.



**Dr. med. Sabine Schonert-Hirz**

Expertin für Stress- und Gesundheitsmanagement

Dr. med. Sabine Schonert-Hirz (Dr. Stress) ist seit über 20 Jahren gefragte Expertin für Stress- und Gesundheitsmanagement in der Arbeitswelt. Bekannt wurde sie als TV-Moderatorin, Wissenschaftsjournalistin sowie Film- und Buchautorin. Sie berät Unternehmen, hält Vorträge, gibt Seminare und Coachings, in denen sie neueste wissenschaftliche Zusammenhänge unterhaltsam und praxistauglich vermittelt. Seit 1996 ist sie zusätzlich Dozentin für betriebliches Gesundheitsmanagement und seelische Gesundheit im Arbeitsleben an der Bundesfinanzakademie. Letzte Veröffentlichung 2017: Studie „Digitaler Stress im Arbeitsleben“. Sie hat zwei erwachsene Töchter und lebt in Berlin.



**Thomas Middelhoff**

Ex-Top-Manager

Thomas Middelhoff, geboren 1953 in Düsseldorf, war u. a. Vorstandsvorsitzender des Medienkonzerns Bertelsmann AG, Board Member der New York Times, von America Online und Vivendi sowie Chairman der ThomasCook plc. Im Mai 2005 übernahm er den Vorstandsvorsitz der KarstadtQuelle AG, um das Unternehmen, das er in Arcandor AG umbenannte, zu retten. Im November 2014 wurde er vom Landgericht Essen wegen Untreue zu einer Haftstrafe von drei Jahren verurteilt. Einen Teil der Strafe verbüßte er im offenen Vollzug der JVA Bielefeld-Senne und arbeitete in diesem Zeitraum als Hilfskraft in einer Werkstatt der von Bodelschwingschen Stiftungen Bethel in Bielefeld.

# GASTRONOMISCHE HIGHLIGHTS



**Julia Komp**

Köchin des Jahres 2020, Autorin und Unternehmerin

„Wenn ich im Orient über einen Markt streife, ist das für mich das Größte.“



**Jörg Leroy**

Gastronomischer Leiter  
Gästeküche, Deutsche Bank

„Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen eine Kunst!“



**Mukti Parajuli**

Küchenchef, ManThei Sushi

„Leidenschaft fürs Kochen und dem  
Gast Freude mit meinen Speisen  
zu bereiten, ist mein Antrieb.“



**Sven-Simon Altena**

Konditormeister, Café Leitz by  
aramark

Der Feinschmecker: „Das Café Leitz  
in der Leica-Erlebniswelt in Wetzlar  
gehört offiziell zu den besten Cafés  
und Röstereien des Landes.“



**Bastian Jordan**

Geschäftsführer, Jordan Olivenöl,  
begleitet von Jordan-Küchenchef  
Frank Mielke

„Olivenöl ist Käse. Schafe und  
Ziegen in unseren Olivenhainen  
geben die Milch für unseren Ladotyri,  
auf Deutsch Olivenölkäse.“



**Frank Hölscher**

Inhaber, Frank Trüffelmann

„Keiner kann Trüffel frischer als  
Frank-Trüffelmann.“



**Axel Gesser**

Inhaber, Avec Plaisir Vins et  
Champagnes

„Ich liebe das handwerklich  
gefertigte Produkt.“



**The Speedos**

Mobile Band

Olaf Prinz, Frank Johland, Tijn van  
der Heijden, Volker Naves

## 7 GUTE GRÜNDE für Ihre Teilnahme am 8. **ELITESUMMIT** 2021

- **Fortbildung für geladene Top-Entscheider** der Gemeinschaftsgastronomie und FM-Branche
- Lernen Sie von 8 High-End Speakern und Managern aus Wirtschaft, Politik und Gastronomie
- Lassen Sie sich von einem gastronomischen Management Umfeld inspirieren und nehmen Sie **neue Impulse für Ihr Business** mit
- Pflegen Sie Ihr **gastronomisches Manager-Netzwerk** während der Networking-Breaks und der exklusiven Küchenparty
- **Exklusive (Gastro-)Talks** mit Julia Komp, Michael Käfer und Thomas Middelhoff
- **Networking-Küchenparty** am Abend mit Spitzenköchen und kulinarischen Highlights
- 5\* Hyatt Regency Düsseldorf - Medienhafen für eine **professionelle, entspannte Umgebung**