



Frühbucher-Rabatt:
Jetzt anmelden und sparen!

FACHSYMPOSIUM

Trends, Konzepte & Innovationen

5. bis 6. September 2023 | Hotel Kö59 Düsseldorf



Anmeldung und Programm:
www.fachsymposium.net

veranstaltet von:

gvpraxis

K&P

GEMEINSAMER THEMENTAG: ZUKUNFT

10:00 **WARM-UP IM AUSSTELLERFORUM | Networking**



11:15 **OFFIZIELLE BEGRÜSSUNG | Moderation: Simon Kuhn**

Geschäftsführender Gesellschafter,
K&P Unternehmensgruppe



11:30 **Das höchste Restaurant Deutschlands am Gipfel der Zugspitze**

- Wer den Berg liebt, akzeptiert seine Bedingungen
- Herausforderungen auf 2.962 m

Klaus Schanda
Leiter Vertrieb, PR & Marketing,
Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG



12:15 **New Work – New Gastro**

- Wie sich die BASF-Gastronomie neu erfindet
- Was eine Betriebsgastronomie heute erfüllen muss, um erfolgreich zu bleiben

Anne Boel Rasmussen
Vice President, BASF SE



13:00 **Wann Social Recruiting funktioniert**

- Mitarbeitergewinnung mit digitaler Präzision
- Konkrete Fallbeispiele und Kampagnenanalysen

Norbert Nagy
Gründer & Geschäftsführer, SocialNatives GmbH

13:30 **NETWORKING BREAK mit Snacks im Ausstellerforum**

14:30 **Start-Up Pitch**

- Innovative Konzepte für die GV
 - Live-Abstimmung
- auvisus GmbH, Crafting Future GmbH, eurekantine.de, Frydge GmbH, Less'n More GmbH, Delicious Data GmbH, Organic Garden Product GmbH, PLANT B GmbH, Sell & Pick GmbH, VisioLab GmbH



15:15 **Klimagerechte Ernährung in der Außer-Haus-Gastronomie**

- Können saisonale und regionale Lebensmittel allein das Klima retten?

Prof. Dr. Melanie Speck
Professorin für Sozioökonomie in Haushalt und Betrieb,
Hochschule Osnabrück und Wuppertal Institut



16:00 **Provokative Rhetorik? Überzeugende Schlagfertigkeit. Ein Crashkurs.**

- Gästeansprache – so einfach geht es
- Souveräner Umgang mit kritischen Situationen

Prof. Dr. Karsten Bredemeier
TopExecutiveCoach und Unternehmer

17:45 **Abfahrt Bustransfer Location Check**

18:00 **LOCATION CHECK RHEIN RIFF**

18:30 **Abfahrt Bustransfer Abendevent**

19:00 **START ABENDEVENT**

BUSINESS & INDUSTRY

Begrüßung | Moderation: Claudia Zilz

CARE

Begrüßung | Moderation: Ekkehart Lehmann



09:00 **Effizienz-Turbo: Digitalisierung & Automatisierung**

- Prozessoptimierung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Fallbeispiel einer erfolgreichen Implementierung

Klaus Wengenmayer
Geschäftsführer, TESSERO GmbH



09:00 **Konsequente Individualität in der Patienten-
verpflegung**

- Prozesse und Methodik der Speiserversorgung bei Asklepios
- ESG im Catering und in der Schnittstelle zur Gesamtausrichtung

Christoph Buntzel
Prokurist, Geschäftsleitung Catering
Asklepios Service Hotellerie GmbH



09:30 **Die Kantine von morgen ist automatisiert**

- Micromarkets und smarte Automaten
- Lösungen für flexible Arbeitszeitmodelle, hohe (laufende) Kosten & begrenzte Öffnungszeiten

Sonja Klein
Referentin für Markt und Innovation, BDV e. V.



Prozesssicherheit durch KI

- Automatische Archivierung und Qualitätskontrolle
- Am Beispiel der St. Elisabeth Gruppe in Herne

Ramin Homayouni
Gesamtleitung Verpflegungsmanagement,
Head of F&B Management, ST. ELISABETH GRUPPE GmbH,
Katholische Kliniken Rhein-Ruhr
Yves-Alain Meier
Geschäftsführer & stellvertretender Verwaltungsratspräsident
SBI-Group AG, SBI - Support by Improvement GmbH



10:00 **Zukunftsfaktor Nachhaltigkeit**

- Unternehmerische Sorgfaltspflichten und transparente Lieferketten
- Prinzipien und Bausteine für eine erfolgreiche Nachhaltigkeitsstrategie

Felix Blumenauer
Managing Director, Sprecher der Geschäftsführung
WEITBLICK® GmbH & Co. KG



10:00 **GreenHospital**

- Wie nachhaltig geht Krankenhaus?
- Strategie und Umsetzung im Uni-Klinikum Essen

Rebeca Montejano Vallejo
Ernährungswissenschaftlerin, Wissenschaftliche
Mitarbeiterin beim Projekt Green Hospital Food,
Zentrum für Naturheilkunde und Integrative Medizin
Universitätsmedizin Essen

10:30 **Networking Break mit Snacks im Ausstellerforum**

11:15 **Auszeichnung Start-Up Pitch**



11:30 **EUREF-Campus Düsseldorf: Events of the future**

- Der neue Innovationscampus mit Fokus auf Energie, Mobilität und Nachhaltigkeit
- Campus-Kulinarik trifft auf Innovation

Sarah-Maria Ameler, Mitglied des Vorstandes, Thomas Kammeier, Gastronomischer Leiter, EUREF AG



12:15 **Sporternährung im Fußball**

- Theorie vs. Praxis
- Implementierung eines ganzheitlichen Ernährungskonzeptes im Fußball

Anna Lena van der Felden, Koordinatorin Performance Bereich Ernährung, DFB Nationalmannschaften & Akademie

13:00 **Networking Break & Lunchbuffet im Ausstellerforum**



14:00 **Ernährungsstrategie – packen wir's gemeinsam an!**

- Was müssen Politik und Gemeinschaftsgastronomie jetzt umsetzen, damit die Ernährungswende Fahrt aufnimmt?

Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation, Food Service Innovation Lab by Dussmann
Dr. Ophelia Nick, Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft



15:00 **Ende des 26. Fachsymposiums**



Abendevent im RheinRiff Düsseldorf

Erleben Sie die größte Indoor-Surfhalle der Welt! Ein kühler Drink in der Hand, die Füße in feinstem Karibiksand und ein entspanntes BBQ.

Lassen Sie uns gemeinsam den Sommerabend genießen. In Düsseldorfs neuester Event-Location erleben wir echtes Beachfeeling – mitten in der Großstadt.





LOCATION CHECK



Düsseldorfs neuer Place2be: Das RheinRiff

Schauen Sie mit uns hinter die Kulissen, denn hier geht der Sommer nie zu Ende! Eine Oase, in der sich alle treffen, um Urlaub vom Alltag zu nehmen.

Ganzjährig geöffnet, kann man hier jederzeit Good Vibes tanken und es sich auf 2.100 qm in- & outdoor gut gehen lassen – welcome to the endless summer.

Nur nach Voranmeldung (begrenzte Teilnehmerzahl) | im Vorfeld zur Abendveranstaltung

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG



Veranstaltungstermin

Beginn: Dienstag, 5. September 2023
10.00 Uhr – Beginn Fachsymposium
Ende: Mittwoch, 6. September 2023, ca. 15.00 Uhr



Veranstaltungsort

Hotel Kö59 Düsseldorf
Königsallee 59, 40215 Düsseldorf



Teilnahmegebühr

685 € zzgl. MwSt. für Gastronomie & Catering
985 € zzgl. MwSt. für Hersteller- & Zulieferindustrie
20% **Rabatt** auf jede weitere Person des Unternehmens
10% **Rabatt** auf die Anmeldegebühr bis zum 15.08.2023



Zimmerreservierung

Buchung unter dem Stichwort „K&P Fachsymposium“

- Kö59 Düsseldorf (Veranstaltungshotel)
- Leonardo Royal Hotel Düsseldorf Königsallee (5 Min. fußläufig zur Veranstaltung)
- Motel One Düsseldorf-Hauptbahnhof (15 Min. fußläufig zur Veranstaltung)

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

**Frühbucher-Rabatt:
Jetzt anmelden und sparen!**

BITTE AUSFÜLLEN & ZURÜCKSCHICKEN

Ihre Anmeldung kann per E-Mail oder Online-Anmeldung erfolgen und ist erst nach Rückbestätigung durch die K&P Consulting GmbH wirksam. Die Bezahlung erfolgt auf Rechnung.

Name

Vorname

Funktion

Firma

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Ort, Datum

Unterschrift



ODER ONLINE ANMELDEN! www.fachsymposium.net/anmeldung

Ansprechpartnerin Fachsymposium:

Christine Wenzel, K&P Consulting GmbH, Schadowstraße 86–88, 40212 Düsseldorf
Fon: 0211.160 03 24, Fax: 0211.160 03 20, veranstaltung@kcp-consult.de

KLEINGEDRUCKTES: Eine Stornierung ist nur schriftlich möglich. Bei Stornierung bei der K&P Consulting GmbH 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. Sie willigen ein, dass personenbezogene Teilnehmerdaten (wie z. B. Name und Firma) auf der Teilnehmerliste veröffentlicht werden. Sie können dies jederzeit per E-Mail gegenüber dem Veranstalter widerrufen. Während der Veranstaltung aufgenommenes Bildmaterial, auf dem Sie eventuell 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 kurzen Einspruch. Eine E-Mail ist hierfür ausreichend.