## WARMING UP

**Düsseldorfs neue, moderne Mitte**
Drinks, Snacks & Networking. Die zukunftsweisende Architektur des Gebäudeensembles Köbogen II prägt nicht nur das neue Stadtzentrum, sondern interpretiert moderne, vielseitig genutzte Geschäftshäuser auf einzigartige Weise neu. Hochwertige Einzelhandels-, Gastronomie- und Büroflächen bilden ein architektonisches Highlight und Europas größte Grünfassade ist eine beispielhafte Antwort der Stadt auf den Klimawandel.

**Nach Voranmeldung | Gustaf-Gründgens-Platz an der Dreieckswiese – Fußläufig 10 min. vom KÖ59 entfernt**

## INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

**Veranstaltungstermin**
Beginn: Dienstag, 13. September 2022
10.30 Uhr – WARMING UP | Düsseldorfs neue, moderne Mitte
11.30 Uhr – Beginn Fachsymposium
Ende: Mittwoch, 14. September 2022, ca. 14.30 Uhr

**Veranstaltungsort**
Hotel Kö59, Düsseldorf
Königsallee 59, 40215 Düsseldorf

**Teilnahmegebühr**
490 € zzgl. MwSt. für Gastronomie & Catering
890 € zzgl. MwSt. für Hersteller- & Zulieferindustrie
**20% Rabatt** auf jede weitere Person des Unternehmens
**10% Rabatt** auf die Anmeldegebühr bis zum 05.08.2022

**Zimmerreservierung**
Buchung unter dem Stichwort „K&P Fachsymposium“
**Kö59 Düsseldorf – Veranstaltungshotel**
199€ im EZ inkl. Frühstück, Sonderpreis bis 15.08.2022
buchbar unter: **reservierung.koe59@hommage-hotels.com**

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

**Alternativ-Hotels:**
Sie finden Hotel-Alternativen auf unserer Website
**www.fachsymposium.net**

**FRÜHBUCHER-RABATT**
Jetzt anmelden & 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:** Annika Moll, K&P Consulting GmbH, Schadowstraße 86–88, 40212 Düsseldorf
Fon: 0211.160 03 24 | Fax: 0211.160 03 20 | moll@kup-consult.de

**Details zu unserem Hygiene- und Sicherheitskonzept finden Sie unter www.fachsymposium.net.**

**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.

# FACHSYMPOSIUM

*Trends, Konzepte & Innovationen*

# MIT POWER IN DIE ZUKUNFT!

**13.–14. Sept. 2022**
**Hotel Kö59, Düsseldorf**

**WARMING-UP**
Düsseldorfs neue, moderne Mitte

**FRÜHBUCHER-RABATT**
Jetzt anmelden & sparen!

25. JUBILÄUM

**www.fachsymposium.net**

veranstaltet von
gvpraxis K&P

# Mit POWER in die Zukunft!

## DIENSTAG, 13. SEPTEMBER 2022

### GEMEINSAMER THEMENTAG: ZUKUNFT

**10.30** **WARMING-UP | Düsseldorfs neue, moderne Mitte**

**11.30** **NETWORKING IM AUSSTELLERFORUM**

**12.30** **25 Jahre Fachsymposium – Offizielle Begrüßung | Moderation**

**Simon Kuhn**
K&P Unternehmensgruppe,
Geschäftsführender Gesellschafter

**12.45** **Hier kocht der Roboter.**
- **Die digitale Transformation der Betriebsgastronomie**
- **Effizienzsteigerung & Kostenersparnis trotz personalisierter Kundenbestellprozesse**

**Julian Stoß**
Aitme GmbH,
Geschäftsführer

**Emanuel Pallua**
Aitme GmbH,
Geschäftsführer

**13.15** **Climate-Slam**
- **Die digitale Transformation der Betriebsgastronomie**
- **Frage- & Antwortrunde**

**Peter Prislin**
HANS IM GLÜCK Franchise GmbH,
Director Marketing Strategy & Communication

**Anne Hielscher**
Genuss & Harmonie Gastronomie GmbH,
Distriktleiterin

**Jörg Daubenschmidt**
chicco di caffè GmbH,
Leitung Vertrieb

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

**14.15** **NETWORKING BREAK MIT SNACKS IM AUSSTELLERFORUM**

**14.45** **Die Zukunft von Fleisch**
- **Neben der Energie- und der Mobilitätswende kommt jetzt die Ernährungswende**
- **Auf was muss sich die Betriebsgastronomie einstellen?**

**Godo Röben**
Food I Neu I Denken,
Aufsichtsrat, Beirat, Vorstand und Investor

**15.30** **Neukunden in der Gastronomie durch Social Media**
- **Do´s & Don´ts für Ihr Social Media Marketing**
- **7 Bausteine für erfolgreiche Neukundengewinnung**

**Helge Ruff**
OneTwoSocial, eine Marke der shobbits GmbH,
Gründer und Geschäftsführer

**16.00** **NETWORKING BREAK MIT SNACKS IM AUSSTELLERFORUM**

**16.30** **Digitalisierung-Automatisierung-Robotic**
- **Use Case aus dem Bereich Mobility**
- **Was sind die Learnings die man ins Catering übernehmen könnte**

**Carlo Caldi**
CAMPO Group,
Founder & Managing Director

**17.00** **Food Change**
- **Trends, Hintergründe und lösungsorientierte Ansätze für die Ernährung von morgen**

**Hanni Rützler**
futurefoodstudio,
Foodtrend-Forscherin

**17.45** **PERSÖNLICHE AUSZEIT & AUSSTELLER NETWORKING**

**18.30** **BUSTRANSFER ZUR ABENDVERANSTALTUNG | RHEINTERASSE DÜSSELDORF**

**19.00** **ABENDEVENT**

## MITTWOCH, 14. SEPTEMBER 2022

### BUSINESS & INDUSTRY

Begrüßung | Moderation: Claudia Zilz

**9.00** **Start-Up Pitch**
- **Innovative Konzepte für die GV**
- **Live-Abstimmung & Auszeichnung des überzeugendsten Konzepts**

auvisus GmbH, foodji marketplaces GmbH, Green Rabbit GmbH, Polarfoxx.com GmbH, Relevo GmbH, Spoontainable GmbH, supernutural GmbH

**9.30** **Das neue Selbstvertrauen der Catering-Branche**
- **Herausforderungen, Learnings & Anpassungen**
- **Dienstleistungsanspruch unter veränderten Rahmenbedingungen des Marktes**

**Arnd Rune Thomas**
Aramark GmbH,
Geschäftsführer Operations & Business Development Central Europe

**Oliver Ringleben**
Compass Group Deutschland GmbH,
Direktor Strategic Accounts Germany

**Christian Hamerle**
Food Service Innovation Lab by Dussmann,
Head of Food Service Innovation

**Marc Matusch**
Genuss & Harmonie Gastronomie GmbH, Geschäftsleiter Vertrieb & Marketing – Mitglied der Geschäftsführung

**Peter Theissen**
Sodexo Corporate Services,
Chief Operating Officer (COO)

**10.15** **Business & Leasure | Das OLYMPUS Projekt**
- **Erfahrungsbericht: New Work begleitet durch innovative Gastrokonzepte – am Beispiel vom Europäischen Headquarter für Olympus in Hamburg**

Corinna Kretschmar-Joehnk
JOI-Design Innenarchitekten A D joehnk + partner mbB,
Founder & Partner

**10.45** **NETWORKING BREAK MIT SNACKS IM AUSSTELLERFORUM**

**11.15** **Neue Wege der Personalrekrutierung**
- **Nachwuchsgewinnung bei der Vivantes Forum für Senioren Berlin**
- **Was die Gastronomie lernen kann**

**Dr. René Herrmann**
Vivantes-Forum für Senioren GmbH,
Geschäftsführer

**12.00** **NETWORKING BREAK & LUNCHBUFFET IM AUSSTELLERFORUM**

**13.15** **Kulturrevolution auf dem Teller**
- **Was wir morgen essen werden**
- **Consumer Insights für den Markt der Zukunft**

**Thomas Ebenfeld (Dipl. Psych.)**
concept m research + consulting GmbH,
Managing Partner

**14.30** **ENDE DES 25. FACHSYMPOSIUMS | WIR SEHEN UNS IM SEPTEMBER 2023!**

### CARE

Begrüßung | Moderation: Ekkehart Lehmann

**9.00** **Blick zurück nach vorn**
- **Ergebnisse der 6. Care-Studie**
- **Entwicklungen und Trends in der Patientenverpflegung**

**Ekkehart Lehmann**
K&P Consulting GmbH,
Geschäftsführer

**9.45** **Mit Nachhaltigkeit aus der Krise**
- **Kochkunst als Chance für den Care-Bereich**

**Oliver Kohl**
Rebional GmbH,
Geschäftsführer

**10.15** **Einkaufen mit System**
- **Mit Strategie gegen Preisexplosion**
- **Zentralisierung bei der Josefs-Gesellschaft**

**Stephan Berner**
**Josefs-Gesellschaft gGmbH,**
**Projektmanager**

**Jubiläums-Abendevent in der Rheinterrasse**

Die Rheinterrasse – im Herzen von Düsseldorf am Rheinufer gelegen – ist eine einzigartige Event-Location! In dem in den 20er Jahren erbauten, denkmalgeschützten Gebäude mit seinen fünf prachtvollen Festsälen wird stilvoll unter dem Motto "Urban Gardening" gefeiert.

Aramark | Compass Group | Food Service Innovation Lab by Dussmann | Genuss & Harmonie | Sodexo und die EGV laden Sie gemeinsam zu einem legendären Abend ein!