

26. IMF

**Internationales Management-
Forum für Gemeinschafts-
gastronomie & Catering**

**28. und 29. Juni 2016
Graf-Zeppelin-Haus
Friedrichshafen**

Auf zu neuen Ufern Der Zukunftskongress 2016

NEU:

**Kreativ-Workshop
„Fleischarme Küche“**

**28. Juni 2016
10 bis 13 Uhr**

Diese exklusive Veranstaltung bietet Ihnen Information und Inspiration zugleich – und Networking der besonderen Art an einem der schönsten Tagungsorte Deutschlands.

Gemeinsam mit der gv-praxis auf Erfolgskurs.

Gehen Sie mit uns auf eine fachliche Zukunftsreise und lassen Sie sich inspirieren von den neuesten Megatrends und Zukunftsperspektiven in Ihrer Branche – stets fit for Food and Future.

www.cafe-future.net/IMF2016

gv-praxis
BUSINESS - CARE - EDUCATION

Welcome zu unserem Kongress

UNSER ANSPRUCH

Das Internationale Management-Forum für Gemeinschaftsgastronomie & Catering hat sich zu einem anerkannten internationalen Branchen-Treffen für Top-Entscheider entwickelt. In 25 Jahren gelang es, eine hochkarätige Plattform zu schaffen, um die Entwicklungen des Marktes in einem jährlichen Forum zu analysieren. Alle Themen sind primär zukunftsgerichtet und immer trendorientiert.

TEILNEHMER

Teilnehmer sind Führungskräfte aus Gemeinschaftsgastronomie & Catering, aus Zulieferindustrie, Beratung & Handel. Zusammen bilden sie ein Netzwerk hoch respektierter Entscheidungsträger und Meinungsführer dieser dynamischen Branche. Wir laden Sie ein, Teil dieses Netzwerkes zu werden und von dem exklusiven Austausch mit Experten zu profitieren!

PROGRAMM

Das diesjährige Kongressthema „**Auf zu neuen Ufern. Der Zukunftskongress 2016**“ fokussiert die Wachstumsdynamik einer gastronomischen Dienstleistungsbranche und deren Herausforderungen. Dazu haben wir ein Programm mit Experten aus Wissenschaft und Praxis zusammengestellt, damit Sie in die Zukunft durchstarten können.

NEU: Schon am Vormittag des ersten Kongresstages bieten wir einen interessanten **Workshop** an. Das Thema geht alle an: **Weniger Fleisch auf dem Teller – wie kann der neue Trend umgesetzt werden.** Zum Hintergrund: Der Anteil der Flexitarier wächst, die Anforderungen an die Gemeinschaftsgastronomie wachsen mit. Laut GV-Barometer sind 82 % der befragten Entscheider überzeugt, dass „eine Großküche verstärkt gesundes Essen anbieten und forcieren muss“.

Das abendliche Get together: eine Barbecue-Party am wunderschönen Bodensee-Ufer – lassen Sie sich überraschen. Wie immer powered by Nestlé Professional.

IHR GASTGEBER

gv-praxis, die Wirtschaftsfachzeitschrift für die Gemeinschaftsgastronomie, erscheint in der dfv Mediengruppe in Frankfurt am Main. Die gv-praxis ist die Kommunikations- und Informationsplattform der professionellen Top-Entscheider – Branchenbegleiter auf allen Kanälen: im Print, in der persönlichen Kommunikation, im Internet.

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

IHRE
gv-praxis
BUSINESS • CARE • EDUCATION

PARTNER



Deutsches Institut für
Gemeinschaftsgastronomie e.V.



Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



Arbeitsgemeinschaft
Großküchen Österreichs

MEDIENPARTNER



PARTNER



Deutsches Institut für
Gemeinschaftsgastronomie e.V.



Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



Arbeitsgemeinschaft
Großküchen Österreichs

MEDIENPARTNER



Programm

28. JUNI 2016

- 13.00 Uhr** **Get together zum Warmreden auf der Gastro-Mall**
- 14.00 Uhr** **Begrüßung und Einführung in die Thematik**
- **Burkart Schmid**
gv-praxis, dfv Mediengruppe
Frankfurt am Main
- Zeit für Kurswechsel**
- Marktüberblick – so ticken die Branchenplayer
 - Was die jüngeren Studien über unser Geschäft verraten
- 14.45 Uhr** ■ **Hans-Jürgen Resas**
Resas Communication & Design
Bielefeld
- Warum die Zukunft anders sein wird, als wir sie heute planen**
- Food Trends weltweit – das kommt, das bleibt
 - Food Marketing pro Preisakzeptanz
- 15.30 Uhr** **Pause: Reden, Essen & Trinken**
- 16.00 Uhr** ■ **Doreen Huber**
Lemoncat
Berlin
- Digitalisierung verändert den Außer-Haus-Markt**
- Erfahrungen aus der digitalen Praxis
 - Neue Vermarktungsmöglichkeiten
- 16.30 Uhr** ■ **Otmar Kastner**
Wirtschaftskabarettist, Universitätslektor
an der Wirtschaftsuniversität Wien
Raabs an der Thaya (A)
- Der Schlüsselfaktor für Erfolg**
- Begeisterung als die treibende Kraft in
Wirtschaft und Gesellschaft
- 17.30 Uhr** **Meeting-Point für Fachbesucher**
- 18.30 Uhr** **Barbecue-Party am Bodensee-Ufer**
Knüpfen Sie neue Kontakte und erweitern Sie Ihr Netzwerk.
Powered by



29. JUNI 2016

- 9.00 Uhr** **Get together auf der Gastro-Mall**
- 9.30 Uhr** ■ **Prof. Dr. Andreas Kaapke**
Prof. Kaapke Projekte
Ludwigsburg
- Neue Konsumenten – verändertes Anspruchsprofil**
- Demografie und die Folgen: von Generation Why bis Silver Ager
 - Fakten & Lösungsansätze für die Gastronomie
- 10.30 Uhr** ■ **Claudio Schmitz**
SV (Schweiz)
Dübendorf (CH)
- Koch-Kompetenzprofil vegetarische Küche schärfen**
- Wie mache ich meine Gäste zu glücklichen Veggie-Essern?
 - Know-how-Transfer – vom europaweiten Pionier lernen
- 11.15 Uhr** **Pause: Reden, Essen & Trinken**
- 12.00 Uhr** ■ **Julia Thombansen**
MUTmanagement
Dresden
- Unser Zukunftskapital: motivierte Mitarbeiter**
- Service und Führung brauchen Mut und Vertrauen
 - Operative Exzellenz – nicht Zufall, sondern Training
- 12.30 Uhr** ■ **Prof. Dr. Gunther Hirschfelder**
Professur für Vergleichende Kulturwissenschaft,
Universität Regensburg
- So essen wir 2020: Die Zukunft auf dem Tisch**
- Zwischen Fettleibigkeit und Körper-Styling
 - Worauf sich Gastronomie und Industrie einstellen dürfen
- 13.30 Uhr** **Forum-Finish: Reden, Essen & Trinken**
- Ende des Kongresses**

Workshop für Küchenleiter und Entscheider in der Gemeinschaftsgastronomie

Workshop, 28. Juni 2016, 10 bis 13 Uhr

NEU:
Kreativ-
Workshop



Carl-Otto Gensch

Weniger Fleisch auf dem Teller Wie wir den neuen Trend umsetzen können

Fakt ist – der Anteil an Flexitariern in Deutschland wächst. Darauf sollte unsere Branche reagieren und sich den Herausforderungen einer fleischarmeren Küche stellen. Schon heute werden in Ausschreibungen Angebote mit einem Mindestanteil an Bio-Lebensmitteln und attraktiven vegetarischen oder veganen Gerichten gefordert.

Worum geht es? Eine attraktive Küche mit weniger Fleisch erfordert Umstellungen – von den Rezepturen, dem täglichen Einkauf bis zur Kundenkommunikation. Wir wollen im Rahmen des Workshops mit Praxisakteuren nach Lösungsmöglichkeiten suchen, die diesen Change-Prozess erleichtern und die Zukunftsausrichtung der Küchen stärken. Durch den Aufbau einer Vernetzungsplattform und durch das Angebot von Webinar-Veranstaltungen können Sie sich auch nach dem Workshop in das Thema einbringen und werden so über wichtige Entwicklungen auf dem Laufenden gehalten.

Die Veranstaltung kann separat gebucht werden und findet am Vormittag vor dem Internationalen Management-Forum für Gemeinschaftsgastronomie & Catering (IMF) statt.

Veranstalter: Öko-Institut e.V. (www.oeko.de) in Zusammenarbeit mit gv-praxis



Dr. Jenny Teufel

- 10.00 Uhr** ■ **Carl-Otto Gensch**
Öko-Institut e.V., Freiburg
- 10.05 Uhr** ■ **Dr. Jenny Teufel**
Öko-Institut e.V., Freiburg
- 10.15 Uhr** ■ **Hubert Hohler**
Klinik Buchinger, Überlingen
Gabriele Pflug
Studentenwerk Berlin (angefragt)
- 10.45 Uhr** ■ **Moderation & Zusammenfassung:**
Verschiedene Mitarbeiter des
Öko-Instituts e.V.
- 12.45 Uhr** ■ **Carl-Otto Gensch**
Dr. Jenny Teufel

Ziele und Hintergrund des Forschungsvorhabens TRAFO 3.0

Ergebnisse aktueller Trendstudien im Ernährungsbereich und deren Bedeutung für die Gemeinschaftsgastronomie

Best Practice. Wie wir glaubwürdig ein vegetarisches und fleischarmes Profil erarbeiten

Workshops in Teilgruppen

Zusammenfassung Ergebnisse der Arbeitsgruppen und Ausblick zum weiteren Vorgehen



Hubert Hohler

**PROF. DR. GUNTHER HIRSCHFELDER** | Universität Regensburg

Gunther Hirschfelder studierte Geschichte, Volkskunde und Agrarwissenschaft in Bonn. Seine Tätigkeitsschwerpunkte sind u.a. die historische Anthropologie sowie kulturwissenschaftliche Brauch- und Ritualforschung. Außerdem stellt er die Geschichte und Gegenwart der europäischen Esskultur in den Mittelpunkt seiner heutigen Arbeit. Er hat die Professur für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg inne. Er ist Vorstandsmitglied im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg.

**DOREEN HUBER** | Gründerin & CEO, Lemoncat, Berlin

Doreen Huber studierte Medienwissenschaft, Kunstgeschichte und Literatur an der Humboldt Universität Berlin. Währenddessen war sie Beraterin für den Bereich Vertrieb bei der D-Trust GmbH, anschließend Head of Sales DACH bei VeriSign Inc. Sie gründete den Dienstleister Yields Sales & Services, den sie erfolgreich fünf Jahre aufbaute. Weitere Stationen: Lieferheld & Delivery Hero. 2016 gründete sie Lemoncat, einen Online-Marktplatz für Business-Catering.

**PROF. DR. ANDREAS KAAPKE** | Prof. Kaapke Projekte, Ludwigsburg

Seit 2010 leitet er als Inhaber die Prof. Kaapke Projekte. Zudem ist er Professor für Handelsmanagement und Handelsmarketing an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Standort Stuttgart. Von 1996 bis 2010 war Kaapke Geschäftsführer des Instituts für Handelsforschung an der Universität zu Köln (IfH) und der dort angesiedelten Wirtschaftstochter Institut für Handelsforschung GmbH. Kaapke besitzt langjährige Erfahrung in der Erarbeitung strategischer Beratungs- und Marktforschungsprojekte.

**OTMAR KASTNER** | Wirtschaftskabarettist, Universitätslektor an der Wirtschaftsuniversität Wien, Raabs an der Thaya (A)

Otmar Kastner studiert in Wien, Berkeley und Sevilla Wirtschaft. Er arbeitet zunächst im Umweltmanagement, dann wechselt er in leitende Funktionen in der Personal- und Organisationsentwicklung. 1996 beginnt Kastner parallel zu seinem Beruf mit einer Schauspielausbildung und kommt zum Kabarett. Er kombiniert Management und Lachen – wird zum Experten in Sachen Humor, Begeisterung und Erfolg.

**HANS-JÜRGEN RESAS** | Geschäftsführender Gesellschafter, Resas Communication & Design GmbH & Co. KG, Bielefeld

Resas Communication & Design wurde 1979 von Hans-Jürgen Resas gegründet und gehört heute mit zu den führenden Marketing- und Werbeagenturen im Bereich von Food & Beverages, System-Gastronomie und Foodservice. Ein Team von 14 Mitarbeitern arbeitet projektbezogen engagiert und professionell für die Konzepte und Auftritte namhafter Unternehmen. Der Agenturchef studiert auf seinen vielen Trendexpeditionen den weltweiten Außer-Haus-Markt.

**CLAUDIO SCHMITZ** | Director Product Management, SV (Schweiz) AG, Dübendorf (CH)

Claudio Schmitz hat nach einer Kochlehre im renommierten Hotel Schweizerhof in Zürich in weiteren bekannten Häusern wie Four Seasons Hotel (Chicago) gearbeitet. 2005 zog es ihn nach Asien ins Mandarin Oriental Hotel in Macau. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz heuerte er beim Dolder Grand in Zürich als Executive Chef à la Carte im „Garden Restaurant“ an. Seit Sommer 2012 ist er Director Product Management von SV Schweiz.

**JULIA THOMBANSEN** | Geschäftsführende Gesellschafterin, MUTmanagement GmbH, Dresden

Julia Thomabansen (M.A.) hat Unternehmenskommunikation studiert und ist Geschäftsführende Gesellschafterin der MUTmanagement GmbH mit Standorten in Dresden und Paderborn. Gemeinsam mit Firmengründerin Ulla Thomabansen und der langjährigen Partnerin Christine Possler haben sie sich in mehr als 25 Jahren auf Beratung, Training, Coaching, Qualitäts-, Projekt- und Interimsmanagement spezialisiert und wurden mehrfach für ihre Programme ausgezeichnet.

Veranstalter

Deutscher Fachverlag GmbH
gv-praxis
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

Veranstaltungsort

Graf-Zeppelin-Haus Friedrichshafen
Olgastraße 20
88045 Friedrichshafen

Organisation

Martina Reif
Tel: 0049.(0)69.75 95-1226
Fax: 0049.(0)69.75 95-1510
Martina.Reif@dfv.de

Hotelinformationen

Im Rahmen der Veranstaltung wurde ein begrenztes Zimmerkontingent für die Teilnehmer reserviert. Bitte buchen Sie direkt im Hotel unter dem Stichwort: 26. IMF

Hotel City Krone

Schanzstraße 7
88045 Friedrichshafen
Fon: 07541.70 50
EZ € 129 inkl. Frühstück

Comfort Hotel Friedrichshafen

Aillinger Straße 128
88046 Friedrichshafen
Fon: 07541.3600-100
EZ € 95 inkl. Frühstück

Weitere Hotels

unter www.friedrichshafen.info

ATTRAKTIVE PREISE UND RABATTE

- Workshop:** € 85 | einzeln buchbar, nicht rabattierbar
- 26. IMF Frühbucherpreis** bis 30. Mai 2016: € 525 für GV/Catering; € 595 für Zulieferindustrie und Consultants
- 26. IMF Normalpreis** ab 31. Mai 2016: € 575 für GV/Catering; € 645 für Zulieferindustrie und Consultants

Hohe Rabatte für 2, 3 und mehr Teilnehmer eines Unternehmens (gilt nicht für Zulieferindustrie und Consultants):

- 2. Person: 25% von € 575 = € 431
- ab 3. Person: 35% von € 575 = € 374

Alle Preise zzgl. MwSt.

In dem Teilnehmerpreis sind die Tagungsunterlagen, Konferenzgetränke, zwei Kaffeepausen, der Business Lunch und die Abendveranstaltung enthalten.

Stornierungen (schriftlich) sind bis zum 10. Juni 2016 kostenlos möglich. Danach müssen wir leider die Kongressgebühr in voller Höhe berechnen. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Programmänderungen vorbehalten.

ANMELDUNG

- 26. IMF | 28. und 29. Juni 2016 in Friedrichshafen**
- Workshop | 28. Juni 2016, 10 - 13 Uhr**

Bitte ausfüllen und Kopie per Fax an 0049.(0)69.75 95-15 10 oder per Post an
Deutscher Fachverlag GmbH • gv-praxis • Martina Reif • Mainzer Landstraße 251 • D-60326 Frankfurt am Main

SVG-Mitglieder melden sich bitte direkt über die SVG-Geschäftsstelle, Marktgasse 10, CH-4800 Zofingen, an.

Name _____

Vorname _____

Funktion _____

Firma _____

Straße _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____ Telefax _____

eMail _____

Datum/Unterschrift _____



Seit 26 Jahren die Kult-Party
am Bodensee –
seit 26 Jahren powered by



www.cafe-future.net/IMF2016

dfv Mediengruppe