

Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2023

9. Jahresfachkonferenz rund um Trends und Effizienz
4./5. Mai 2023 im Design Offices München Atlas



SPECIAL:

BESICHTIGUNG

des modernen Büroensembles
R'n'B im Kustermannpark,
Werksviertel München, mit
innovativem Restaurantkonzept
von **Tailor Made Catering**

TABLE-TALKS

EXKLUSIVE

FACHAUSSTELLUNG
„GROSSKÜCHENWELT“

Die Gemeinschaftsgastronomie im Wandel – Impulse und Best Practice-Beispiele als Lösungsansätze für die aktuellen Herausforderungen

- > Neukonzeption im Bestand angesichts sinkender Gästezahlen
- > Nachhaltig Energie sparen – praktikable Lösungsansätze
- > VR-Brille & Co: Mit Digitalisierung gegen den Fachkräftemangel
- > Innovative Hochschulgastronomie: PCF und technischer Faktencheck
- > Der Weg hin zur modernen Cook & Chill-Klinikküche

+ separat buchbares Intensivseminar
am 3. Mai 2023 in München
Digitalisierung in Gastronomie und Küche

Ihre Referent:innen: **Olaf Bärmann**, vtechnik Planung GmbH | **Lea Eske Diehl**, SODA Catering Concepts GmbH | **Jan Dinter**, eurekantine.de | **Katharina Dreger**, Kliniken des Landkreises Lörrach | **Christian Feist**, GESOCA GmbH | **Tobias Finsterwalder**, Finsterwalder Umwelttechnik GmbH & Co.KG | **Theresa Geisel**, Food & Health e.V. | **Robert Guschelbauer**, KWP | **Christian Hamerle**, Food Service Innovation Lab | **Karl Hänle**, Liebherr-Werk Ehingen | **Sebastian Herrmann**, Reisner und Frank GmbH | **Bernadette Lanz**, Lufthansa Group Taste & More GmbH | **Tobias Lausch**, LUKA | **Dr. Michael Meirer**, Verein Rheintalgas | **Christian Meissner**, Profi-tabel Resultants GmbH & Co.KG | **Ulrich Opatz**, Studierendenwerk Mannheim | **Anne Boel Rasmussen**, BASF SE | **Peter Salbreiter**, Lufthansa Group Taste & More GmbH | **Klaus-Jürgen Schumann**, DATEV eG | **Judith Stiegelmayr**, Community Kitchen München

Moderation: **Verena Pliger**, Moderatorin und Journalistin

PLATINPARTNER:

delegate

MEIKO GREEN
WASTE SOLUTIONS

oxytec
saubere Luft und
reines Wasser

ventopay
CUSTOMIZED PAYMENT SYSTEMS

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

Verband der
Fachplaner
VF

SEMINARTAG MITTWOCH, 3. MAI 2023

Digitalisierung in Gastronomie und Küche

- > Swimlanes für die Kantine der Zukunft
- > Digitale Warenwirtschaft powered by **delegate**
- > Küchenroboter
- > Intelligente vernetzte Küchengeräte
- > Digitales Angebot & Checkout
- > KI-basierte Produktionsplanung

Katharina Blöcher, Gründerin – Food Service Digital Hub
Thomas Mertens (FCSI), Profi-tabel Resultants GmbH & Co.KG

Zeitlicher Ablauf des Seminars

10.00 Beginn des Seminars

17.30 Ende des Seminars

Mittagessen, Kommunikations- und Kaffeepausen.

Pausen werden im Verlauf des Seminars festgelegt.

Die Inhalte des eintägigen Seminars ergänzen das Programm der Fachkonferenz, kann aber auch separat gebucht werden.

ERSTER KONFERENZTAG: DONNERSTAG, 4. MAI 2023

Moderation: Verena Pliger, freie Journalistin

9.15 Begrüßung durch die Moderatorin und Management Forum Starnberg

9.30 Energiesparende und nachhaltige Konzeption – Impulse für wirklich praktikable Lösungen

- > Die Gretchenfrage: Was spart unterm Strich am meisten Energie – die neueste Technik oder eine smarte betriebswirtschaftliche Konzeption?
- > Genau hingeschaut: Was bedeutet es, durch eine nachhaltige Konzeption Energie zu sparen?
- > Der Praxistipp: Keep it simple – weniger ist oft deutlich mehr!
- > Die Gastperspektive: Sieht man Energiesparmaßnahmen auch auf dem Teller?

Sebastian Herrmann, Geschäftsführender Gesellschafter, Reiser und Frank GmbH

10.15 greenes² mindful campus food: Wie sich eine umsatzschwache Cafeteria nachhaltig neu aufstellte – von der Idee zur Umsetzung in Rekordzeit

- > Phase 1: Wie wurde die Idee von einem bunt zusammengesetzten Projektteam zu einem Konzept geformt und zu einer Marke entwickelt?
- > Phase 2 – Makeover: Wie verwandelte sich eine umsatzschwache Cafeteria zum innovativen Gastronomiekonzept greenes²?
- > Phase 3: Wie startete die mehrstufige Kommunikationskampagne?

- > Phase 4: Wie gelang die Eröffnung? Wie waren die Reaktionen auf die Einführung des klimaneutralen Kaffees mit Product Carbon Footprint (PCF)?

Ulrich Opatz, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Mannheim

11.00 Kommunikations- und Kaffeepause

11.45 Innovative Kleinbiogasanlage: Erneuerbare Energie aus Speiseresten

- > Konventioneller Entsorgungsweg für Speisereste (Kübel/Tank ==> zentrale Biogasanlage)
- > Innovativer Ansatz Kleinbiogasanlage: Platzbedarf, betriebliche Integration, Massen- und Energiebilanz, Wirtschaftlichkeit, 2 konkrete Beispiele

Tobias Finsterwalder, Geschäftsführer, Finsterwalder Umwelttechnik GmbH & Co.KG

Dr. Michael Meirer, Präsident, Verein Rheintalgas

12.15 Von der VR-Brille bis hin zur Inklusion Gehörloser: Digital und mit sozialer Verantwortung gegen den zukünftigen Fachkräftemangel

- > Sinnvolle Digitalisierung der Ausbildung: Praxisbeispiele aus den Senioreneinrichtungen des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP)
- > Inklusion kostet Zeit und Geld, amortisiert sich aber schnell
- > Was Lehrlinge heute erwarten und was sie bekommen (sollten)
- > Grundlagen für ein selbstbestimmtes Leben schaffen
- > Ein Schwein virtuell zerlegen – VR-Projekt für Koch-Azubis

Robert Guschelbauer, Bereichsleiter Gastronomisches Management, KWP

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Echte Mehrwerte der Digitalisierung bei der Lufthansa Group Taste & More GmbH

- > Einführung einer digitalen Gesamtplattform in der Cloud
- > Kundenbegeisterung mittels App und KI-News
- > Mobile Payment in der Praxis an der Kasse und am Automaten
- > Ganzheitlicher Innovationsansatz mit flexiblen Ausbaumöglichkeiten
- > Insights in das Projektmanagement

Bernadette Lanz, Standortleiterin Operation & Sales

Peter Salbreiter, Director Administration iIT und Facility Management, Lufthansa Group Taste and More GmbH

14.30 Paradigmenwechsel in den Arbeitswelten (Homeoffice, New Work, digitale Lehre) und sich verschärfende Rahmenbedingungen kommen wir um eine Neukonzeption im Bestand nicht mehr herum?

- > Wo kommen wir her, wo wollen wir hin?
- > Was können wir besser machen? Potenziale der Vergangenheit nutzen
- > Change a running system! Warum auch bewährte Konzepte hinterfragt werden müssen

Lea Eske Diehl, Consultant, SODA Catering Concepts GmbH

- 15.15 Liebe geht durch den Magen! Starke Betriebsgastronomie schafft Mehrwerte**
- > Stakeholdermanagement: Erwartungen, Ziele, Wünsche
 - > Wie ein 360-Grad-Blickwinkel klassisches GV-Management vervollständigt
 - > Kennzahlensysteme, die Soft-Facts einbeziehen und Mehrwerte transparent machen

Christian Feist, Geschäftsführer, GESOCA GmbH

- 15.45** Kommunikations- und Kaffeepause

- 16.30 Herausforderung Homeoffice: Ansatzpunkte in einer Systemgastronomie zur Steigerung der Gäste-Zahlen**
- > Aktuelle Situation in der Systemgastronomie eines IT-Unternehmens
 - > Entwicklungen in den Bereichen Casino, Bistro, Konferenzservice und Sonderveranstaltungen
 - > Quick Wins zur Reaktion auf Einbrüche der Gästezahlen
 - > Langfristige Maßnahmen zur Stabilisierung der Gästezahlen

Klaus-Jürgen Schumann, Leiter DATEV-Gastronomie, DATEV eG

- 17.15 Die Community Kitchen München und ihr Nachhaltigkeitskonzept**
- > Verarbeitung von Foodwaste in einer Großküche
 - > Lebensmittelrettung in der Community Kitchen München
 - > Herausforderungen und Einblicke in den Lebensmittelretter-Alltag

Judith Stiegelmayr, Co Founder & CEO, Community-Kitchen München

- 18.15 Start zur Besichtigung**

- 18.45 Besichtigung & Get-together im modernen Büroensemble R'n'B im Kustermannpark, Werksviertel München**, mit innovativem Restaurantkonzept von **Tailor Made Catering**. Management Forum Starnberg lädt Sie herzlich ein zum Dialog mit Referenten, Partnern und Teilnehmenden – eine Gelegenheit für Erfahrungsaustausch, Networking und Kontakte am Rande der Veranstaltung.

ZWEITER KONFERENZTAG: FREITAG, 5. MAI 2023

Moderation: Verena Pliger

- 9.00 Zurück in die Zukunft – Recap der innovativsten Campus-Gastronomie 2022**
- > Zahlen lügen nicht: Faktencheck nach einem Jahr Betrieb des ganztags und auch am Wochenende geöffneten Marktplatzzkonzeptes Schöffers des Studierendenwerks Darmstadt: Welche Maßnahmen tragen zu echter Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Digitalisierung bei?
 - > Warum muss „State of the Art“ statt „Best Practice“ im konzeptionellen Fokus stehen?

Olaf Bärmann, Geschäftsleiter Planung & Projektmanagement, vtechnik Planung GmbH

- 9.45 Realisierung Bauvorhaben Elisabethmarkt München Neugestaltung mit 11 Foodhütten und Dachterassen**
- > Konzept
 - > Sicherstellung der Geruchsfreiheit
 - > Realisierung der Abluft
 - > Plasma: Verfahren zur direkten Ausleitung der Abluft an die Umgebung

Tobias Lausch, Projektleiter Lüftung/Klima, LUKA

- 10.15 Bau eines Zentralklinikums – und was wird aus den zwei bisherigen Küchen? Herausforderungen einer Zusammenführung und Systemumstellung**

- > Ausgangslage: Blick auf die Bestandsküchen im Kreis-krankenhaus Lörrach und im St. Elisabethen Krankenhaus – jeweils betrieben im Cook & Serve-Verfahren
- > Ziel: Zusammenlegung der Küchen im neu gebauten Klinikum Lörrach – Umstellung auf das Cook & Chill-Verfahren
- > Visionen versus Realität: „Ach wie schön wäre ein Portionierroboter!“
- > Aus zwei Teams mach eins: Gedanken zur Zusammenführung der Mitarbeiter

Katharina Dreger, Gesamtküchenleitung, Kliniken des Landkreises Lörrach

- 11.00** Kommunikations- und Kaffeepause

- 11.45 „Back to the Roots“ in der Betriebsgastronomie – von mehr Regionalität bis hin zur Automatenverpflegung**
- > Eine „Beschäftigungsmaßnahme“ auf Erfolgskurs: Wie sich die vermehrte Eigenproduktion durchsetzte und eine Akzeptanz von über 80 % brachte.
 - > Auf „Löwenjagd“: Wie sich die Suche nach regionalen Erzeugerbetrieben gestaltete und wie die baden-württembergische Löwen-Zertifizierung gelang.
 - > Der kurze Weg zum Gast: die Automatenverpflegung im Fokus von Qualität und Energiekosten
 - > Qualität der Arbeit gepaart mit finanzieller Wertschätzung – ein Gegenmodell zum Fachkräftemangel
 - > CO₂-Fußabdruck – eine Konsequenz des Mottos „Back to the Roots“?

Karl Hänle, Leiter Betriebsgastronomie, Liebherr-Werk Ehingen

- 12.30 Podiumsdiskussion: Vom Ende der klassischen Gemeinschaftsgastronomie – wie sieht die Betriebsgastronomie 2030 aus?**

Leitung: Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation, Food Service Innovation Lab

Jan Dinter, Co-Founder, eurekantine.de

Theresa Geisel, Vorsitzende, Food & Health e.V.

Christian Meissner, Geschäftsführer, Profibel Resultants GmbH & Co.KG

Anne Boel Rasmussen, Gastronomie, BASF SE

- 14.15** Gemeinsames Mittagessen

ca. 15.00 Ende der Konferenz

IHRE REFERENT:INNEN

IHRE MODERATORIN



Verena Pliger ist freie Journalistin aus Brixen in Südtirol/Italien. Sie hat dreieinhalb Jahre lang beim TV-Sender SDF (Südtirol Digital Fernsehen) als Redakteurin und Moderatorin gearbeitet. Zuvor war die Abgängerin der Münchner Burda-Journalistenschule für dreieinhalb Jahre Chefredakteurin des Wirtschaftsmagazin Südtirol

Panorama (Verlag FF Media). Verena Pliger hat Politikwissenschaften studiert und beschäftigt sich in ihren journalistischen Arbeiten vor allem mit den Themen Wirtschaft und Unternehmertum. Außerdem hat Verena Pliger in Bozen im Jahre 2011 das Bio-Bistro konzipiert, von der Einrichtung bis hin zu den Speisekarten.

IHRE REFERENT:INNEN



Olaf Bärmann, Geschäftsleiter Planung & Projektmanagement der vtechnik Planung GmbH realisiert seit über 15 Jahren Großprojekte im Bereich der Betriebs- und Hochschulgastronomie. Schwerpunktmäßig begleitet er gastronomische Umstellungen im Rahmen von New Work sowie komplexe Modernisierungen des Bestands

im laufenden Betrieb. Sein Arbeitgeber vtechnik plant und baut seit über 30 Jahren, unter dem Motto „Planen heißt wissen und nicht glauben“, moderne und wirtschaftliche Konzepte in der Gemeinschaftsgastronomie mit den Menschen im Mittelpunkt.



Lea Eske Diehl, Ernährungswissenschaftlerin (MSc) ist als Consultant bei der SODA Catering Concepts GmbH – der Beratungsunit mit Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung von SODA GROUP tätig. Als Experte in den Bereichen Projektmanagement, Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht ist sie verantwortlich für die

Konzeptentwicklung in Gastronomiebetrieben und legt somit den Grundstein für operative Prozesse und küchentechnische Planungen. Im Leistungsspektrum der SODA GROUP sind Strategie, Planung und Design, Konzeption, Realisation und Kommunikation vereint. Das Team begleitet Kunden vom Kreativprozess bis hin zum Qualitätsmanagement.



Jan Dinter – seit 2013 dreht sich bei Jan Dinter, Co Founder, alles um das Thema „Geiles Essen mobil machen!“ Der Lebensmittelunternehmer findet Lösungen, die Hochfrequenzgeschäft mit Qualitäts-Frischküche harmonisieren. eurekantine.de für die Gemeinschaftsverpflegung liefert zudem Antworten auf die aktuellen

Herausforderungen der Contract-Caterer in der Post-Covid-Zeit. 24/7 Frischküche muss dank seiner smart-cloud-canteen nicht mehr vor Ort produziert werden.



Katharina Dreger entdeckte nach ihrer Kochausbildung ihre Liebe zum Beruf der Diätassistentin, sattelte diese Ausbildung auf und arbeitete 20 Jahre lang in diesem Beruf. Schließlich übernahm sie dort die Küchenleitung. Seit 2018 leitet sie als Gesamt-Küchenleiterin parallel auch die Küche der Kliniken des Landkreises Lörrach

und trägt personelle Verantwortung für ein 70-köpfiges Team. Beide Küchen sowie die bisher vier Standorte der Kliniken des Landkreises Lörrach sollen 2025 im neuen Zentralklinikum Lörrach vereint werden, für das Katharina Dreger eine Cook & Chill-Zentralküche plant.



Christian Feist entwickelte die gesundheitsorientierte Cateringsteuerung und gründete 2014 GESOCA. Noch bis Ende 2018 hatte er unterschiedliche Managementpositionen in Fremd- und Eigenregie mit operativer Verantwortung, unter anderem war er 15 Jahre lang gastronomischer Leiter der Versicherungskammer Bayern. Mit GESOCA hat er ein Instrument für mehrdimensionales Management für die Großgastronomie entwickelt. Dadurch wird die Leistung transparenter und ihr Wert sichtbarer. Christian Feist ist ausgebildeter Koch mit diätetischem Hintergrund sowie staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt.



Tobias Finsterwalder ist Geschäftsführer der Finsterwalder Umwelttechnik GmbH & Co. KG und hat diese zusammen mit Dr. Klemens Finsterwalder 1997 gegründet. Das Unternehmen setzt den Bau und Betrieb einer eigenen Vergärungsanlage für organische Abfälle um. Darüber hinaus erfolgt die Planung und der Bau von Abfallvergärungsanlagen basierend auf patentierter Technologie weltweit mit Tochterfirmen in Kanada und China.



Theresa Geisel ist Vorsitzende der Initiative Food & Health, die in der 3. Auflage den Food & Health-Kantinentest veröffentlicht hat. Gemäß der Vereinsphilosophie werden Betriebsgastronomien auf Basis des Dreiklangs aus „Verantwortung, Genuss & Gesundheit“ durch eine achtköpfige, interdisziplinäre Experten-Jury bewertet. Das daraus resultierende Ranking wird anschließend in einem breiten Publikumsmedium veröffentlicht. Ziel der Initiative ist es die Ernährungskultur sowie die landwirtschaftliche Entwicklung in Deutschland positiv zu unterstützen und zu fördern, bei der die Betriebsgastronomien eine entscheidende Rolle spielen.



Robert Guschelbauer sammelte als diplomierter Tourismuswirt zehn Jahre Erfahrung als operative Leitung bei Starbucks Coffee Austria & Switzerland. Nach einem Sales-Lehrgang wechselte er zu Eures und trug als Regionaldirektor in Wien fünf Jahre Verantwortung für über 30 Betriebe. Den seiner Aussage nach „coolsten Job in der Gemeinschaftsverpflegung“ in Österreich startete Robert Guschelbauer schließlich im Juli 2017 als Bereichsleiter Gastronomisches Management im Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP) und ist dort mit 800 Mitarbeitenden, davon 75 Auszubildende, für die größte Frischküche Wiens verantwortlich.



Christian Hamerle hat Ende 2020 gemeinsam mit dem Familienunternehmen Dussmann, Europas erstes Kompetenzzentrum für die Food Service Branche gegründet. Seitdem treibt er mit seinem Team den holistischen Ökosystemwandel der Foodservicebranche voran und kümmert sich um nachhaltigen Genussskulturwandel.

Als Keynote Speaker referiert er über das Thema „how to humanize digitalization“ und über den Kulturellen Wandel in Zeiten der digitalen Transformation.



Karl Hänle ist spätestens seit der Kochausbildung 1979 der Gastronomie verbunden. Bereits 1985 wechselte er in den GV-Bereich, zum Betriebsrestaurant der IBM in Stuttgart-Möhringen. Dem Catering widmete er sich ab 1994 als Kundenberater und zwei Jahre später als Selbstständiger. 2001 wechselte er schließlich ins Lieberr-Werk Ehingen als Leiter Betriebsgastronomie. Heute trägt er dort Verantwortung für ein 47-köpfiges Team, verteilt auf zwei

Betriebsrestaurants, ein Gästecasino und ein Schulungszentrum. Produziert werden bis zu 1.400 Mittagessen plus weitere rund 700 Vesperessen. Zudem zählen diverse Automatenstationen, Getränke- und Konferenzservice sowie Catering zum Portfolio.



Sebastian Herrmann ist geschäftsführender Gesellschafter von Reisner und Frank und stammt aus einer Gastronomiefamilie mit langer Tradition. Bereits im elterlichen Gasthof erlernte er – in Küche und Service – die Besonderheiten dieser faszinierenden Branche. Er machte eine klassische Ausbildung im Hotel Traube

Tonbach, studierte Betriebswirtschaft in Ravensburg und arbeitete u. a. im In- und Ausland für Do&Co, für die Kofler & Kompanie und für Dussmann Service. Seit 2013 arbeitet er für Reisner und Frank; zuerst als Leiter des Beratungsbüros und später als geschäftsführender Gesellschafter. Seine langjährigen Erfahrungen aus dem operativen Betrieb und seine BWL-Kenntnisse helfen ihm und Reisner und Frank heute bei der Entwicklung von betriebswirtschaftlich fundierten Gastronomiekonzepten und der darauf aufbauenden Fachplanung der Küchentechnik.



Bernadette Lanz verantwortet jüngst als Standortleiterin Operation & Sales bei der Lufthansa Group Taste & More GmbH die Führung von derzeit 6 Frankfurter Betrieben sowie einer Zentralproduktion mit mehr als 200 Mitarbeiter:innen. Nach ihrem Studium zur Dipl. Kauf- frau führte ihr Weg direkt in die Hotellerie und Gastronomie, wo sie seit 2013 in der Betriebsgastronomie der Deutsche Luft-

hansa AG zur ausgewiesenen Expertin für Vertrieb, Marketing und Projektmanagement avancierte. Mit viel Leidenschaft und Herzblut zeichnete sie sich zuletzt für das Rebranding des Unternehmens wie auch die Einführung eines neuen Kassensystems inkl. Payment-App verantwortlich.



Tobias Lausch ist nach erfolgreichem Studienabschluss im Studiengang „Energie- und Gebäudetechnik“ seit September 2016 angestellter Projektleiter bei der Firma LUKA H. Weisheit GmbH & Co. KG. Als Projektleiter ist er verantwortlich für die komplette Umsetzung und Abwicklung von Lüftungs- und Klimatechnischen Anlagen.



Dr. Michael Meirer spricht auf seinem Youtube-Kanal „MEIRER Talks Trash“ mit Experten über Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Food Waste. Als Gründer von Rheintalgas möchte er nun aktiv anpacken, um Biogas im Rheintal als CO₂-neutralen Energieträger zu etablieren. Er beschäftigt sich schon seit 15 Jahren intensiv mit

dem Thema Energiegewinnung aus Abfall: Nach seinen Studien „Industrieller Umweltschutz“ und „Industrielle Energietechnik“ an der Montanuniversität Leoben untersuchte er in seiner Doktorarbeit, wie biogene Anteile im Restmüll optimal aufbereitet und in Biogas umgewandelt werden können. Auch als Head of Consulting bei MEIKO GREEN Waste Solutions dreht sich bei ihm beruflich alles um Food Waste.



Christian Meissner, Küchenmeister und Vollblut Gastronom mit über 40 Jahre Erfahrung in der HoReCa ist geschäftsführender Gesellschafter der 1998 gegründeten Profi-tabel Resultants. Das Unternehmen entwickelte sich in den letzten Jahren mit immer größer werdende Projekte und immer komplexeren Anforderungen zu

einem Komplettanbieter, der von der Beratung, Konzeption bis zur Planung und der Baubetreuung ganzheitliche Projekte im Bereich der Gastronomie- und Großküchenplanung realisiert.



Ulrich Opatz bringt als gelernter Koch und Metzger sowie weitergebildet im betriebswirtschaftlichen Bereich der Abteilungsleiter Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Mannheim eine handwerklich fundierte Basis mit. Lange Zeit schlug sein Herz für die Fleisch-

Branche. 2005 reizte ihn jedoch ein Stellenangebot des Studierendenwerks Mannheim und er wechselte als Locationsmanager in die Hochschulgastronomie. Das Ruder der Hochschulgastronomie übernahm er 2019, kurz vor Start des ersten Corona-Lockdown. Mit einem Team von 97 Mitarbeitern betreibt er zwölf gastronomische Einheiten mit täglich etwa 4.200 Essen. Die Konzeptionierung des greenes² ist Ergebnis einer gut genutzten Lockdown-Leerlaufphase.



Anne Rasmussen ist seit Oktober 2022 als Vice President Leiterin der Gastronomie bei BASF SE in Ludwigs-

hafen. Annes Verantwortlichkeit erstreckt sich von der Gemeinschaftsverpflegung, dem Catering und der Hotellerie bis hin zum Weinfachgeschäft. Geboren in Dänemark, folgten berufliche Stationen in London, Amsterdam, Brüssel, Paris und Zürich – u.a. in verschiedenen Funktionen für die amerikanische Hotelkette Starwood Hotels and Resorts und als Hotel Managerin des Sheraton Paris Airport Hotels. Zuletzt arbeitete sie für die Compass Gruppe und betreute als Director of Operations den Google Account in verschiedenen europäischen Ländern, unter anderem auch die DACH Region. Anne brennt für das Thema „Diversity, Equality & Inclusion“ und setzt sich für mehr Frauen in Führungspositionen ein – insbesondere in den Küchen und Kantinen.



Peter Salbreiter ist Dipl. Wirtschaftsinformatiker und seit mehr als 26 Jahren für den Lufthansa Konzern tätig. Zunächst verantwortet er bei LSG Sky Skycheffs die Produktionsplanung und Steuerung operativer Prozesse am Standort Frankfurt, bevor er viele Jahre internationale IT-Projekte leitete. Es folgte zusätzlich die Übernahme

des Bereichs Facility Management mit der Gesamtverantwortung für Neubauprojekte, bevor er bei der Lufthansa Technik in Hamburg die operative Leitung des Facility Managements übernahm. Seit nunmehr 2,5 Jahren ist er als Director Administration in den Bereichen IT und Facility Management federführend an der technischen Weiterentwicklung und Expansion der Lufthansa Group Taste and More beteiligt.



Klaus-Jürgen Schumann, ist nach mehreren Management-Stationen in HR, Service- und Produktmanagement seit 2010 als Leiter für die DATEV-Gastronomie verantwortlich. Die DATEV-eigene Systemgastronomie verpflegt mit 110 Mitarbeiter:innen mehr als 8500 Mitarbeiter:innen in neun Standorten in Nürnberg. Die Ver-

pflegung erfolgt über Casino und Bistro. Darüber hinaus werden Konferenzservices und interne Sonderveranstaltungen bis 1000 Gästen in eigenen Räumlichkeiten durchgeführt. Wir leben unseren Slogan Gemeinsam.Gesund.Genießen.



Judith Stiegelmayr ist Co-Founder & CEO bei der community kitchen in München. Die studierte Sportökonomin und war Mitgründerin der ersten studentischen Unternehmensberatung im Sportbusiness in Deutschland. Sie bringt Knowhow aus den Bereichen Marketing, Gesundheitsmanagement und Ernährung mit, die

ein wesentlicher Bestandteil des Projekts sind. „Vom Salat wächst der Bizeps“, vor allem, wenn man ihn rettet – und das tut Judith seit der Gründung von Community Kitchen München gemeinsam mit Günes.

MITVERANSTALTER:



GVMANAGER bietet seit über 70 Jahren berufsbegleitende, nutzwert-orientierte Informationen für alle Fach- und Führungskräfte in der Gemeinschaftsgastronomie. Dabei steht die anwender-

orientierte redaktionelle Umsetzung anhand von Best-Practice-Beispielen und daraus abgeleiteten Empfehlungen, Experten-Hintergrundwissen, Entscheidungshilfen für Investitionen und Tipps zum Umgang mit personellen und finanziellen Herausforderungen im Vordergrund. Denn GVMANAGER will die Verantwortlichen partnerschaftlich dabei unterstützen, die täglichen Anforderungen optimal zu meistern sowie den Branchenwandel als Chance zur Weiterentwicklung und zukunftsicheren Ausrichtung zu nutzen. Dabei blickt GVMANAGER auch über den Tellerrand und zeigt branchenübergreifende Trends und Themen sowie deren Relevanz für den GV-Bereich auf. Zielgruppen: Fach- und Führungskräfte sowie weitere Entscheidungsträger und Impulsgeber in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Spanne reicht vom Koch über den Küchenleiter bis hin zum GV-Manager und Geschäftsführer; von der Betriebsgastronomie in Eigenregie über Contract-Caterer, von Krankenhäusern und Kliniken über Pflege- und Rehaeinrichtungen bis hin zu Seniorenwohnheimen, von Groß- und Zentralküchen über Mensen und Studentenwerke bis hin zur Verkehrsgastronomie. www.gvmanager.de

UNTERSTÜTZT UND ZERTIFIZIERT VON



FCSI Deutschland-Österreich e.V. (Foodservice Consultant Society International) vertritt Berater und Küchenplaner der Hospitality Industrie. Das

internationale Netzwerk mit weltweit 1.400 Mitgliedern in mehr als 40 Ländern unterliegt einen hohen Qualitätsanspruch bei der Durchführung von Projekten in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Mitglieder unterstützen die Nachwuchsförderung und den Austausch zu zeitgemäßen Fachthemen. Der FCSI ist eine anerkannte Plattform für alle Beteiligten in der Foodservice Industry. www.fcsi.de



Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)

Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze

in den Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle, gastronomische Lösungen. Mit Fullservice und passgenauen Lösungen überall dort, wo außer Haus eine hochwertige Speisensversorgung gewünscht ist. Für die Eigenregie oder im Catering. Für Betriebsrestaurants, Altenheime, Krankenhäuser, Schulen, Mensen, Hotels, Kitas, Stadien oder im Flugverkehr. www.vdfnet.de

PLATINPARTNER



Die Delegate-Group ist ein mittelständisches Unternehmen mit über 70 Mitarbeitern und gehört zu den weltweiten Marktführern für

Softwarelösungen, Dienstleistungen und Consulting im Bereich professionelle Gastronomie im Catering und Healthcare Segment. Die gesamte Prozesskette vom Einkauf, über die Rezepturverwaltung, Menü-

und Produktionsplanung und betriebswirtschaftliches Berichtswesen bis hin zur Erfassung der Menüwünsche von Patienten und Gästen in Krankenhäusern und Altenheimen wird durch die modulare Delegate Lösung unterstützt. Das Delegate Team setzt sich aus erfahrenen und langjährigen Branchenspezialisten, kombiniert mit erfahrenen Software-Ingenieuren und einem langjährigen Führungsteam zusammen. www.delegate-group.com



Restlos glücklich!

Speisereste – ein wichtiges Thema!
MEIKO GREEN Waste Solutions geht

dabei einen ganz konsequenten Weg: Optimierung der Prozesse – ökologisch und ökonomisch. Von der Eingabestation bis zum Sammeltank bietet MEIKO GREEN Waste Solutions ein umfassendes technisches Portfolio für grüne Lösungen. Speisereste fallen ohnehin an, sie sind jedoch ein wertvoller Rohstoff und durch spezielle technische Anlagen zum Sammeln und Verwerten, gibt es die Möglichkeit, diesen Rohstoff in den Energiekreislauf zurückzuführen. Entdecken Sie den GREEN-Loop des Unternehmens – für nachhaltige, hygienische Lösungen. www.meiko-green.com



saubere Luft und
reines Wasser

Wir, die oxytec, sind spezialisiert auf die Luft-, Oberflächen- und Wasserreinigung auf Basis der

Fotolyseoxidation, Nieder-Temperatur-Plasma und Wäscher. In mehr als zehn Jahren haben wir hunderte von gewerblichen Küchen, Schiffgalleys und Industrieunternehmen mit ozonerzeugender UV-Technologie und Plasmageräten ausgestattet und so für saubere Abluft und effektiven Brandschutz gesorgt. Unsere Kunden stammen sowohl aus der Lebensmittel- als auch aus der Chemie-, Ver- und Entsorgungsindustrie. www.oxytec.com



CUSTOMIZED PAYMENT SYSTEMS

ventopay begeistert als führender Hersteller digitaler Gesamtlösungen Gäste, Fans sowie Anwender mit in-

novativsten Produkten und einem leistungsfähigen Payment-System am Puls der Technik. Das Unternehmen wurde 2012 gegründet und ist heute der Innovations- und Technologieführer bei der Digitalisierung in der Gemeinschaftsverpflegung. Die Produktpalette umfasst neben einem umfassenden und integrierten Kassen-, Bezahl- und Abrechnungssystem auch Bestellsysteme sowie Employer Branding Lösungen. ventopay garantiert schnelle Bezahlung, einfache Abrechnung und hohe Kundenbegeisterung für die spezifischen Bedürfnisse von Betriebsrestaurants, Caterern, Stadien, Arenen, Freizeiteinrichtungen, Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Universitäten, Schulen und Automatenbetreibern. www.ventopay.com

GOLDPARTNER



BARiT ist Qualitätsführer für fugenlose Bodensysteme aus hochbelastbaren Kunstharzbeschichtungen, auf der Basis von Epoxydharz

oder Polyurethanharz. BARiT liefert komplette Bodenkonstruktionen, Estriche, Blindenleitsysteme, Entwässerungssysteme, Sauberlaufmatten, Beschichtungen und Terrazzobeläge. BARiT Küchenböden eignen sich für Großküchen, Kantinen und Casinos. Alle BARiT Küchenböden sind wasserdicht, thermisch und mechanisch hoch belastbar sowie chemisch beständig. Der fugenfreie Einbau garantiert ein Optimum an Hygiene. Rutschhemmklassen von R9 bis R12 mit Verdrängungsraum sorgen für Sicherheit in der Küche. Alle BARiT Terrazzos sowie Küchenböden sind bauaufsichtlich vom DIBt, Berlin zugelassen.

BARiT legt Wert auf Green-Building, daher sind die meisten BARiT Beläge und Beschichtungen DGNB und LEED deklariert. www.barit.de



Behälterspülen leicht gemacht mit Granuldisk!

Granuldisk mit Hauptsitz in Malmö, Schweden, liefert die nachhaltigste Lösung für das Topf- und GN-Behälterspülen in der Großküche. Unsere Botschaft lautet – Pure Performance! Das bedeutet einerseits eine leistungsstarke Lösung für den Spülbereich, andererseits eine saubere Leistung im wahrsten Sinne des Wortes. Stark verschmutzte Töpfe und GN-Behälter werden mit unserer Granulat Technologie in kürzester Zeit hygienisch gereinigt, ganz ohne lästiges Einweichen, Vorspülen oder Scheuern. <https://www.granuldisk.com/>



HOBART, weltweiter Marktführer für gewerbliche Spültechnik, entwickelt und produziert Maschinen aus den

Bereichen Spül-, Gar- und Zubereitungstechnik sowie Speisereste-Entsorgungstechnik. Zum Kundenkreis des Unternehmens gehören Gastronomie und Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Fleischereien, Supermärkte, Industriefirmen, Fluggesellschaften und Kreuzfahrtschiffe auf der ganzen Welt. Im Technologie- und Innovationszentrum im Stammsitz in Deutschland entstehen hocheffiziente Produkte, die dessen Stellung als Technologieführer immer wieder bestätigen. Beispielsweise können mit der SmartConnect App alle wichtigen Informationen und Daten der Maschine von jedem Ort aus abgerufen werden. Das schafft Arbeitserleichterung, Reaktionsmöglichkeit und mehr Transparenz. www.hobart.de



iComplai ist ein Frühwarnsystem für Risiken in der Lebensmittellieferkette. Durch die KI-gestützte Plattform ermöglicht iComplai Unternehmen in der Lebensmittelindustrie, Produkt- bzw. Zulieferkettenrisiken zu erkennen, zu bewerten und vorherzusehen. www.icomplai.com



Die KESSEL AG ist ein international führender Anbieter hochwertiger Entwässerungslösungen, die Sicherheit schaffen,

wo Wasser fließt. Seit 1963 schützen KESSEL-Produkte Menschen und ihre Umwelt, indem sie Gebäude entwässern, Abwasser behandeln und Schäden durch Rückstau verhindern. Mit seinem Unternehmenssitz in Lenting bei Ingolstadt sowie weiteren Standorten in Europa und Asien verbindet KESSEL herausragende Qualität „Made in Germany“ mit globaler Präsenz und Kundennähe. Dabei verfolgt das Unternehmen nachhaltige Zielsetzungen für die zentralen Themen Klimaneutralität, Umweltschutz und Sozialverantwortung. www.kessel.de



Leidenschaft für Kaffeegenuss seit 1908. Perfekt abgestimmte Lösungen für den Kaffee-Erfolg unserer Partner im Außer-Haus-Markt. Nicht mit der erstbesten Lösung zufrieden sein, sondern immer weiter entwickeln. Immer besser machen. Mit umfassender Kompetenz für Kaffeemaschinen, Kaffee, technischen Kundenservice, digitale Lösungen und Finanzierung unterstützen wir genau so, wie es zum Bedarf unserer Kunden und Partner passt. Das ist Melitta Professional. www.melitta-professional.de



RATIONAL ist der weltweite Markt- und Technologieführer für die thermische Speisenzubereitung in Groß- und Gewerkeküchen. Das oberste Ziel des Unternehmens ist es, seinen Kunden stets den höchstmöglichen Nutzen zu bieten. Mit ConnectedCooking bietet RATIONAL ein digitales Assistenzsystem für Groß- und Gewerkeküchen an, in dem Prozesse digitalisiert und nachhaltig gestaltet werden. Ressourcensparende, effiziente Prozesse mit gleichartiger, konstanter Speisenqualität, Temperaturregelung und effektiv optimierten Betriebskosten sind das Ergebnis. Gleichzeitig wird die Einhaltung und Dokumentation von Qualitäts- und Hygiene-Standards gewährleistet. www.rational-online.com



Seit über 160 Jahren ist WMF dem perfekten Dreiklang aus Design, Funktionalität und Qualität verpflichtet. Im Geschäftsbereich Professional Coffee Machines nimmt das süddeutsche Unternehmen weltweit eine marktführende Stellung ein. Der Premiumhersteller liefert für jedes Geschäftsmodell im Kaffeebereich das passende Konzept – von leistungsstarken Spezialitäten-Vollautomaten über Filtermaschinen bis hin zu Siebträger-Vollautomaten und innovativen Digitalisierungskonzepten. www.wmf-coffeemachines.com

IHRE ANSPRECHPARTNER:INNEN

Gerne beantworten wir Ihre Fragen zu dieser Veranstaltung.



Gundula Schwan
Konzeption & inhaltliche Gestaltung
Telefon: +49 8151 2719-28
gundula.schwan@management-forum.de



Frédéric Marquardt
Ausstellung & Sponsoring
Telefon: +49 8151 2719-15
frederik.marquardt@management-forum.de



Andrea Caldrat
Veranstaltungsorganisation
Telefon: +49 8151 2719-26
andrea.caldrat@management-forum.de



Elisabeth Di Muro
Kundenservice und Anmeldung
Telefon: +49 8151 2719-0
info@management-forum.de

INFORMATIONEN

ZIELGRUPPE

Dieses Jahresforum richtet sich an Küchenleiter, Betriebsleiter, F&B-Verantwortliche, Caterer, Einkaufs- und Wirtschaftsleiter, Fachplaner, Händler aus den Bereichen Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Altenheime, Großgastronomie, Cateringdienstleister, Event-Caterer, Bereichsfachschulen, Verbände, Studentenwerke, Schulküchen, Küchen der Behörden und der öffentlichen Hand, Verkehrsgastronomie sowie Fernküchen aus D-A-CH.

SO MELDEN SIE SICH AN

> **per Telefon:** +49 8151 2719-0 > **per Telefax:** +49 8151 2719-19 > **per E-Mail:** info@management-forum.de
> **Anmeldung** unter www.management-forum.de/grosskueche > **per Post:** Management Forum Starnberg GmbH · Maximilianstr. 2b · D-82319 Starnberg

TEILNAHMEGEBÜHR

Die Gebühr für die zweitägige Veranstaltung beträgt im Präsenzformat € 845,- zzgl. gesetzl. MwSt. (bzw. € 795,- zzgl. gesetzl. MwSt. für Abonnenten der Zeitschrift GVMANAGER). Die Teilnahmegebühr „Industrie und Dienstleistungen“ (Unternehmen, die Produkte oder Dienstleistungen für die Großküche anbieten) beträgt € 1.495,- zzgl. gesetzl. MwSt. Die Teilnahmegebühr enthält Arbeitsunterlagen, Getränke, Kaffeepausen und Mittagessen. Jede Anmeldung wird von Management Forum Starnberg GmbH schriftlich bestätigt. Sollte mehr als eine Person aus einem Unternehmen an dieser Veranstaltung teilnehmen, gewähren wir dem/der zweiten und jedem/jeder weiteren Teilnehmenden 10% Preisnachlass. Die Teilnahme an der Veranstaltung setzt Rechnungsausgleich voraus. Orts-, Format- und Programmänderungen behalten wir uns vor. Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an.

TEILNAHMEGEBÜHR INTENSIVSEMINAR 2023 DIGITALISIERUNG IN GASTRONOMIE UND KÜCHE

Ihr Vorteil:
Mit der gleichzeitigen Buchung des Intensivseminars Digitalisierung in Gastronomie und Küche erhalten Sie einen Rabatt auf die Konferenz in Höhe von € 300,- € 995,- zzgl. gesetzlicher MwSt. Intensivseminar OHNE Buchung der 9. Fachkonferenz Bau und Betrieb von Großküchen und Betriebsgastronomie

VERANSTALTUNGORT

Mittwoch 3. Mai 2023 in München: Design Offices München Macherei, Weihenstephaner Str. 12, D-81673 München, <https://www.designoffices.de/standorte/buero-mieten-muenchen/muenchen-macherei>

Donnerstag, 4. Mai und Freitag 5. Mai 2023 in München: Design Offices München Atlas, Rosenheimer Str. 143C, D-81671 München, Internet: <https://www.designoffices.de/standorte/muenchen-atlas>

REGISTRIERUNG

Der Veranstaltungs-Counter ist ab ab einer Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Teilnahme gelten Namensplaketten, die vor Beginn zusammen mit den Arbeitsunterlagen ausgehändigt werden.


RÜCKTRITT

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 95,- zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bei Management Forum Starnberg GmbH eingeht. Bei Nichterscheinen des/der Teilnehmenden bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des/der angemeldeten Teilnehmenden möglich.

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Management Forum Starnberg ist Ihre erste Adresse, wenn es um Wissen, Fähigkeiten, Weiterentwicklung, Inspiration und Austausch geht. Mit unseren Fachkonferenzen und -seminaren für Führungskräfte stehen wir für: > aktuelle Themen und sorgfältig recherchierte Inhalte > die kompetentesten Referierenden, Coaches und Trainer:innen > viel Raum für Diskussionen, Austausch und Netzwerken > professionelle Planung, Organisation und Durchführung

ANREISE

 Mit der Deutschen Bahn ab € 51,90 (einfache Fahrt mit Zugbindung inklusive City Ticket (zur Nutzung in bestimmten Tarifzonen des ÖPNV für An- und Abreise in 126 Städten; solange der Vorrat reicht) deutschlandweit zur Veranstaltung von Management Forum Starnberg!
Infos unter: www.management-forum.de/bahn

Fax +49 8151 2719-19 oder www.management-forum.de/grosskueche



Bitte Coupon im Briefumschlag oder per Fax an: Management Forum Starnberg GmbH, Maximilianstraße 2b, D-82319 Starnberg

Ja, hiermit melde ich mich an

Fachkonferenz 4./5. Mai 2023 im Design Offices München Atlas

Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie

Intensivseminar 3. Mai 2023 in der Macherei in München
Digitalisierung in Gastronomie und Küche

Ich bin Abonnent der Zeitschrift GVMANAGER.

Ich bin interessiert an Informationen zu Ausstellungs- und Sponsoringmöglichkeiten.

Management Forum
Starnberg GmbH
Maximilianstraße 2b
D-82319 Starnberg

1. Name	2. Name
Vorname	Vorname
Position	Position
Abteilung	Abteilung
Firma	
Straße/PF	PLZ/ Ort
Telefon	Telefax*
E-Mail*	
Branche	Beschäftigtenzahl: ca.
Datum	Unterschrift

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 95,- zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bei Management Forum Starnberg GmbH eingeht. Bei Nichterscheinen des/der Teilnehmenden bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des/der angemeldeten Teilnehmenden möglich. Datenschutzhinweis: Die Management Forum Starnberg GmbH verwendet die im Rahmen der Anmeldung erhobenen Daten in den geltenden rechtlichen Grenzen zum Zweck der Durchführung unserer Leistungen und um Ihnen per Post Informationen über weitere Angebote zu schicken. Sie können der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke selbstverständlich jederzeit gegenüber Management Forum Starnberg GmbH, Maximilianstraße 2b, D-82319 Starnberg, unter info@management-forum.de, oder telefonisch unter +49 8151 2719-0 widersprechen oder eine erteilte Einwilligung widerrufen. Die vollständige Datenschutzerklärung können Sie unter www.management-forum.de/mfs-datenschutz/ einsehen. *Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass wir Sie über verschiedene Marketingkanäle (Post, Fax, E-Mail, App, Social Media, sowie Medien unserer Partner) über unser aktuelles Angebot informieren dürfen. Des Weiteren erteilen Sie uns als Veranstalter die Erlaubnis, während der Veranstaltung Foto- und Videoaufnahmen zu machen und diese Aufnahmen im Zusammenhang mit der Veranstaltung für die Öffentlichkeitsarbeit und die Dokumentation, analog und digital, zu verwenden.

X 23061 / 23109