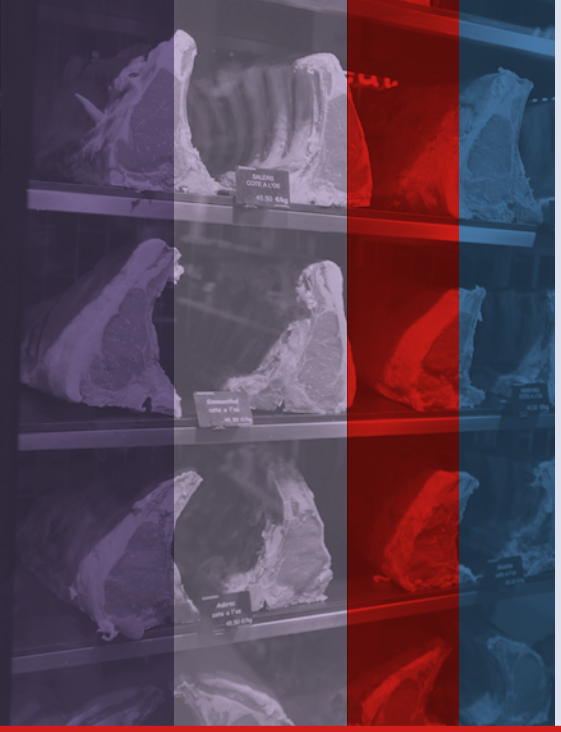

25 JAHRE MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Meat & Greet 2019

Fleischerhandwerk und Metzgerei der Zukunft

Fachkonferenz | 23./24. Oktober 2019
in Fürstenfeldbruck bei München

SPECIAL

Fachvorträge & Networking

Exklusive Fachausstellung
mit Blick hinter die Kulissen

Live: Besichtigen Sie mit uns die **Metzgerei Braun in Wiedenzhausen** und seien Sie anschließend Gast vor Ort!

Aktuelle Themen rund um Neuheiten, Trends und Effizienz im Fleischerhandwerk

- Design Thinking im Fleischerhandwerk
- Fleischerhandwerk – wir sind anders
- Produktinnovationen und neue Geschäftsmodelle
- Meet Food – die neue Nähe zum Produkt
- Effizienzsteigerung durch Digitalisierung
- Personal finden und binden

Ihre Referenten/innen: **Johannes Bechtel,** Juniorchef Fleischerei Bechtel | **Werner Braun,** Metzgerei Braun | **Simon Claßen,** Fleischsommelier Fleischerei Claßen | **Stefanie Forster,** Vereinsvorsitzende „Das Fleischerhandwerk – wir sind anders e.V." | **Dirk Freyberger,** Metzgerei Freyberger KG, Fleischsommelier Deutschland e.V. | **Albert Fritz,** Bayerischer Weißwurstbotschafter | **Olga Graf,** Mitgründerin Food Kompanions | **Laura Gertenbach,** Co-Founder & CEO Innocent Meat | **Peter Inhoven,** Inhaber Metzgerei Inhoven | **Michael Kasper,** Geschäftsführer Kasper Communications Freising | **Markus Kretschmann,** Juniorchef Metzgerei Kretschmann | **Frank Kühne,** Vorsitzender Stiftungsvorstand der Adalbert-Raps-Stiftung | **Jürgen Päsler,** Geschäftsführender Gesellschafter Schrutka-Peukert Ladeneinrichtungen GmbH | **Steffen Schütze,** Inhaber Metzgerei Hack | **Nora Seitz,** Vizepräsidentin Deutscher Fleischer-Verband e. V. | **Florian Stocker,** Gründer Jäger & Sammler Online-Metzger | **Michael Toni Tewes,** Juniorchef Die Fleischerei Tewes | **Stefan Wenisch,** Staatlich geprüfter Fleischtechniker, Metzgerei Wenisch

Ihre Moderatorin: **Verena Pliger,** freie Journalistin

VERANSTALTUNGS- & MEDIENPARTNER: FLEISCHER-HANDWERK

PLATINPARTNER: AICHINGER – Erfolg lässt sich einrichten.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON: FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

ERSTER TAG: MITTWOCH, 23. OKTOBER 2019

Moderation:
Verena Pliger, freie Journalistin

09:30 Begrüßung durch die Moderatorin und Management Forum Starnberg

09:45 Die Renaissance des Metzgerhandwerks
> Die New Food Economy lässt auch das Metzgerhandwerk nicht verschont. Doch bringt sie viel mehr Vor- als Nachteile mit sich.
> Wie können Metzger also die New Food Economy besser verstehen und für sich nutzen?
> Wer sind heute bereits die Vorreiter und wo könnte Reise in den nächsten Jahren noch hingehen?

Olga Graf, Mitgründerin Food Kompanions

10:30 Prozessoptimierung durch Digitalisierung im Fleischerhandwerk
> Digitalisierung: Freund oder Feind des Fleischers?
> Chancen der Digitalisierung zur Prozessoptimierung nutzen – 4 Praxisbeispiele
- Digitale Anbindung von Vertriebsautomaten
- Facebook & Co. – Wie definiere ich Zielgruppen für meine Fleischerei?
- Vollautomatische biometrische Zeiterfassung der Mitarbeiter
- Der smarte Fleischer – Smartphone und Co. optimal für den Fleischerbetrieb nutzen

> Fazit

Johannes Bechtel, Juniorchef Fleischerei Bechtel

11:15 Kommunikations- und Kaffeepause

11:40 Table Talk

12:00 Nachwuchsförderung: Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks
> Öffentlichkeitsarbeit und Aktionen für ein besseres Image der Ausbildungsberufe im Fleischerhandwerk
> Mannschaftsmitglieder als Botschafter des Fleischerhandwerks
> Ziele für die Internationalen Leistungswettbewerbe

Nora Seitz, Vizepräsidentin Deutscher Fleischer-Verband e. V.
Markus Kretschmann, Juniorchef Metzgerei Kretschmann

12:45 Warum sich Qualität erst recht im Internet durchsetzt
> Jäger & Sammler – Kurzvorstellung
> Fleisch und E-Commerce – Geht das überhaupt?
> Wenn Online, dann nur Online: Marketingansätze
> Lessons Learned nach 3 Jahren Fleischversand

Florian Stocker, Metzgermeister und Gründer von „Jäger & Sammler"

13:30 Gemeinsames Mittagessen

14:30 Table Talk

15:00 Die Genusszentrale – Traditionsmetzgerei mit Herz und Hand
> Unternehmensphilosophie und Ziele
> Die Genussoute: Stammhaus und Genussläden
> Events – Metzgerei live in der Genusszentrale
- Genusscampus - Kurse mit „HOLY BEEF" Zertifikat
- Am Hackstock – Metzgerei live im Stammhaus
- Weißwurstfrühstück, Burger-Friday, Hot-Dogs

> Designstark, echt, unverfälscht – das Ladenkonzept
- Planung und Realisierung des Umbaus zur Genusszentrale

Stefan Wenisch, Staatlich geprüfter Fleischtechniker, Metzgerei Wenisch

15:30 „Clean Meat – same delicious meat – different way"
> Was ist Clean Meat?
> Welche Chancen und Risiken birgt Clean Meat?

Laura Gertenbach, Co-Founder & CEO Innocent Meat

16:15 Lokal? National? Digital! Ein kleiner Metzger und eine kleine Marketing-Agentur mischen die Branche auf
> Erleben Sie das Thema Social Media und Marketing anhand der Metzgerei Hack.
> Erfahren Sie mehr zu Markenbildung, Freude am Job, Umgang mit Shitstorms und Personalführung.

Michi Kasper, Geschäftsführer Kasper Communications
Steffen Schütze, Inhaber Metzgerei Hack

17:00 **SPECIAL**
Besichtigen Sie mit uns die Metzgerei Braun in Wiedenzhausen und seien Sie anschließend unser Gast vor Ort!
Werner Braun, Metzgerei Braun

ZWEITER TAG: DONNERSTAG, 24. OKTOBER 2019

09:00 Begrüßung durch die Moderatorin

09:15 Warum ein Schritt zurück, zwei Schritte vorwärts sind – vier Jahre „Trüffeljagd" Antworten auf die zentralen Fragen des Metzgerei Handwerks
- > Habe ich überhaupt noch eine Zukunft?
- > Wann kommt ein Kunde zu mir und wann nicht?
- > Muss ich jetzt auch digital sein?
- > Wo und wie finde ich die Personal?

Frank Kühne, Vorsitzender Stiftungsvorstand der Adalbert-Raps-Stiftung

10:00 Individualisierung im Fleischerhandwerk
- > Kurze Vorstellung meiner Person
- > Der Weg den ich eingeschlagen habe und warum gerade diesen
- > Wie ich das ganze Konzept zur Marke mache und unser Handwerk bewerbe
- > Die Vielseitigkeit unseres Berufes und deren Chancen
- > Beispiele und Berichte

Peter Inhoven, Metzgermeister und Leiter der Metzgerei Inhoven

10:45 Kommunikations- und Kaffeepause

11.15 Elitebildung im Handwerk
- > Eliten für die Zukunft des Handwerks
- > Öffentlicher Wettkampf schafft Excellenz – the Butcher Wolf Pack
- > Der Fleischsommelier Deutschland e.V. – Ein Netzwerk aus Erzeugern, Züchtern, Handel und Handwerk

Dirk Freyberger, Metzgermeister, Fleischsommelier, Metzgerei Freyberger KG, 1. Vorsitzender Fleisch-Sommelier Deutschland e.V.

12:00 Einkaufserlebnisse schaffen / Food-Erlebniswelten im Fleischerhandwerk – Innovative Konzepte für die Metzgerei der Zukunft
- > Der Metzgerladen gestern und heute
- > Verkaufsherausforderungen des Metzgerfachgeschäftes
- > Umsatzchancen aus dem Handwerk, erklären Sie was Sie tun!
- > Der Laden als Verkaufsbühne und notwendige Requisiten
- > Storytelling – den Kunden über Geschichte und Tradition binden
- > Der Laden von morgen

Hans-Jürgen Päsler, Geschäftsführender Gesellschafter Schrutka-Peukert Ladeneinrichtungen GmbH

12.45 Wir sind die nächste Generation! Metzgerfamilien mit Tradition und Zukunft
- > Begeisterung, Leidenschaft, Stolz und Liebe zum Metzgerhandwerk
- > Wie kann man den Branchennachwuchs sichern?
- > Bewusst Essen, Verantwortung für das Tier tragen, von der Pike auf bis in die Theke zum Kunden!
- > Das Metzger-Image auf dem Weg der Besserung!
- > Was du bist Metzger? Das ist ja cool!

Stefanie Forster, Vorsitzende „Das Fleischerhandwerk – wir sind anders e.V."
Simon Claßen, Fleischsommelier, Fleischerei Claßen
Michael Toni Tewes, Metzgermeister und Fleischsommelier

13:30 Erfolg durch Zuzeln. Von der Idee zum Erfolg – 6 Jahre Erlebnis Weißwurst
- > Entstehung einer Erfolgsgeschichte
- > Thema Weißwurst beständig beleben
- > Kundenbindung und Imagepflege
- > Nachhaltiger Marketingerfolg
- > Vorhandene Potentiale gemeinsam nutzen

Albert Fritz, Bayerischer Weißwurstbotschafter

14.00 Gemeinsames Mittagessen

ca. 15:15 Ende der Veranstaltung

IHRE MODERATORIN

Verena Pliger ist freie Journalistin aus Brixen in Südtirol/Italien. Sie hat für dreieinhalb Jahre 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 zu den Speisekarten.

IHRE REFERENTEN:

Johannes Bechtel ist Juniorchef der Fleischerei Bechtel und Vorsitzender beim Juniorenverband des deutschen Fleischerhandwerks e.V. Sein besonderes Interesse gilt der Kundenakquise, dem Vertrieb, dem Onlineshops, dem Social Media Marketing und der Produktentwicklung. Im Anschluss an seinen Fleischermeister in 2013 studierte Johannes Bechtel Wirtschaftswissenschaften an der Goethe-Universität in Frankfurt und graduierte in 2016 mit einem Bachelor of Science.

Werner Braun betreibt in der vierten Generation den Huberwirt mit Metzgerei und Gasthof in Wiedenzhausen. Der stellvertretende Landesinnungsmeister beim Fleischerverband Bayern, Koch und Fleischsommelier ist als Teammanager bei der deutschen Metzger-Nationalmannschaft dabei.

Simon Claßen ist Fleischermeister bei der Fleischerei Claßen, erster Fleischsommelier im Kreis Düren und Ernährungsberater im Fleischerhandwerk. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht, Geschmack und vor allem Fleisch für seine Kunden erlebbarer zu machen und Ihnen als Genussbotschafter bei Fragen zur Seite zu stehen. Er will möglichst viel über das Handwerk lernen und andere mit seiner Leidenschaft anstecken, damit auch sie dafür brennen oder zumindest verstehen warum er es tut.

Stefanie Forster ist ausgebildete Fleischerei-Fachverkäuferin, Verkaufsleiterin, Betriebswirtin nach HwO und Finanzanlagenfachfrau. Sie macht diesen Job nicht, weil sie muss, sondern weil es ihr Talent ist. Kreativ sein, Menschen begeistern, jeden Tag etwas Neues lernen - das macht ihr Spaß. Stefanie Forster möchte den Menschen nahelegen, bewusst Fleisch und Wurst zu essen – das Tier wertzuschätzen. Back to Butcher Roots! Der Ursprung ist unsere Zukunft. Sie ist in einem Familienbetrieb groß geworden und schon beide Großväter waren Metzger: der eine Niederbayer, der andere Oberbayer. Ihre Eltern sind beide Metzgermeister und übernahmen die Metzgerei des Großvaters in Mittelfranken und Stefanie Forster half von Beginn an mit.

Dirk Freyberger ist Metzgermeister, Fleischsommelier und Mitinhaber der familiengeführten Metzgerei Freyberger KG, sowie 1. Vorsitzender des Fleischsommelier Deutschland e.V. Er kämpft für die Wertschätzung der handwerklichen Produkte und dem besonderen Berufsbild eines ehrbaren Metzgerhandwerks!

Albert Fritz ist ehrenamtlich für die Metzger-Innung ArberLand im Einsatz und setzt sich als Bayerischer Weißwurst-Botschafter für das bayerische Metzgerhandwerk und die bayerische Tradition ein. Albert Fritz ist zudem Seminarleiter der „Königlichen Weißwurstschule Bayerischer Wald“ und durfte bereits über 5.000 Teilnehmern das Weißwurstdiplom überreichen.

Laura Gertenbach ist Co-Founder & CEO bei Innocent Meat in Rostock und möchte mit diesem Konzept der Massentierhaltung entgegenwirken. Laura Gertenbach ist begeistert von gutem Fleisch, mit der Landwirtschaft aufgewachsen und hatte bereits Erfahrung im Fleischhandel gesammelt.

Olga Graf ist Mitgründerin von Food Kompanions, Vorstand des Butcher’s Manifesto sowie strategische Partnerin bei J2C. Seit 2012 ist die studierte Produkt- und Service Designerin in der Foodbranche tätig und konnte entsprechend viele Einblicke quer durch die Lebensmittelwertschöpfungskette sammeln. Olga Graf ist als Impulsgeberin, Projektleiterin und Teamcoach tätig und verfolgt stets den Natur- und Humanzentrischen Ansatz, kombiniert mit agilen Werten und Prinzipien.

Peter Inhoven ist Metzgermeister und Fachgeschäft-Betreiber in dritter Generation. Seit ca. 20 Jahren ist er der Chef und somit verantwortlich für die Führung der Metzgerei Inhoven, wobei hier die Brücke zwischen dem traditionellen Fleischereihandwerk und den zeitgemäßen kulinarischen Strömungen der Gegenwart geschlagen wird.

Michael Kasper ist Geschäftsführer von Kasper Communications in Freising, die neben den klassischen Bereichen Marketing, PR und Social Media auch Unternehmen bei der Marktpositionierung berät.

Markus Kretschmann ist Fleischermeister und Juniorchef der Metzgerei Kretschmann in Meißen. Seit Ende 2017 gehört er zum Team der „Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks“, eine Aktion des Deutschen Fleischer-Verbands e.V.

Frank Kühne ist Hauptgesellschafter der RAPS GmbH & Co. KG und leitet als Vorsitzender des Beirats die Adalbert-Raps-Stiftung, die als eine der größten Stiftungen Nordbayerns mit viel Engagement soziale Projekte in der Region und Forschungsvorhaben in der Lebensmittelbranche unterstützt. So treibt Frank Kühne die Erneuerung des deutschen Fleischerhandwerks durch die Initiative „Trüffeljagd" voran.

Hans-Jürgen Päsler ist Diplom-Wirtschaftsingenieur und geschäftsführender Gesellschafter der Firma Schrutka-Peukert Ladenbau, die sich mit der Entwicklung von Kühltechnik im Ladenbau einen Namen gemacht hat. Jürgen Päsler zeichnet verantwortlich für das Marketing und den Vertrieb. Trends aus dem Markt und das Finden geeigneter Lösungen sind Teil seines unternehmerischen Profils.

Steffen Schütze ist Inhaber der Metzgerei Hack in Freising und Metzgermeister aus Leidenschaft mit vielen Visionen und neuen Ideen.

Nora Seitz ist Vizepräsidentin beim Deutschen Fleischer-Verband e. V. und dort zuständig für das Ressort Berufsbildung. Im Rahmen der Nachwuchsförderung hatte sie 2017 die Idee zur Gründung einer „Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks".

Florian Stocker ist Metzgermeister und Gründer von „Jäger & Sammler", einem Online-Metzger, der seit 2016 artgerechtes Bio-Fleisch im Internet direkt an Kunden verkauft. Er ist seit über 15 Jahren gelernter Metzgermeister und war in seiner Ausbildung einer der besten Metzgermeister in Bayern.

Michael Toni Tewes ist Metzgermeister und Fleischsommelier. Er führt den väterlichen Metzgerbetrieb in dritter Generation und verbindet traditionelles Handwerk mit neuesten Erkenntnissen. Verkauft wird auf dem Wochenmarkt. Seine Mission: Junge Leute für sein Handwerk zu begeistern.

Stefan Wenisch, der Fleischer-Bundessieger des Jahres 2012, ist Metzgermeister und Betriebswirt, Fleischtechniker und Fleischsommelier. In der 1952 vom Großvater gegründeten Familienmetzgerei, der heutigen Hauptfiliale und „Genusszentrale", veredelt Wenisch mit seinem Team nach einem besonders schonenden Reifeverfahren und ausgefallenen Cuts das Fleisch der Ochsen vom eigenen Bauernhof. Darüber hinaus bringt er regelmäßig bei zahlreichen Events in der Genusszentrale interessierten Fleischliebhabern umfangreiche Informationen über das angebotene Fleisch, dessen Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung näher.

PLATINPARTNER

AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

AICHINGER gehört zu Europas führenden Unternehmen im Bereich Ladenbau und Food-Einrichtungskonzepte. Rund 650 Mitarbeiter an verschiedenen Standorten entwickeln, gestalten und produzieren individuelle Komplettlösungen aus einem Guss und in einer einzigartigen Vielfalt für den gesamten Food-Bereich - vom Bäcker und Metzger „um die Ecke" bis hin zu Food-Courts, Supermärkten, Gastronomie und Hotellerie. **www.aichinger.de**

#meatgreet2019

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

AUSSTELLUNG UND SPONSORING

Hier können Sie Ihr Unternehmen präsentieren!

Haben Sie Interesse, auf dieser Veranstaltung als Aussteller aufzutreten? Nutzen Sie die Gelegenheit, mit Ihrer unmittelbaren Zielgruppe in direkten Kontakt zu treten!

Wünschen Sie weitere Informationen, wie eine genaue Zielgruppenanalyse, detaillierte Leistungsinhalte oder individuelle Einbringungsmöglichkeiten, wenden Sie sich an mich. Ich helfe Ihnen gerne.

Frédérik Marquardt, Austellung und Sponsoring
Telefon: +49 8151 2719-15, frederik.marquardt@management-forum.de

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Gundula Schwan
Geschäftsführerin

„Ihre Fragen zur Veranstaltung beantworte ich gerne!"

Tel. +49 8151 2719-28
gundula.schwan@management-forum.de

INFORMATIONEN

ZIELGRUPPE

Mit dieser Veranstaltung richten wir uns an die Entscheider aus den Bereichen Fleischerwirtschaft, Fleischhandwerk, Metzgerei, Fleisch- und Wursteinzelhandel, Fachplaner und Industriepartner.

SO MELDEN SIE SICH AN

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

TEILNAHMEGEBÜHR

Die Gebühr für die zweitägige Fachtagung beträgt € 595,- zzgl. gesetzlicher MwSt. (Abonnenten der Zeitschrift FLEISCHER-HANDWERK erhalten einen zusätzlichen Rabatt von € 100,-). Sollte mehr als eine Person aus einem Unternehmen an der Veranstaltung teilnehmen, gewähren wir dem zweiten und jedem weiteren Teilnehmer 10% Preisnachlass. Die Teilnahmegebühr enthält Arbeitsunterlagen, Getränke, Kaffeepausen und Mittagessen. Jede Anmeldung wird von Management Forum Starnberg schriftlich bestätigt. Nach Anmeldung erhalten Sie die Rechnung. Die Veranstaltungsteilnahme setzt Rechnungsausgleich voraus. Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an. Programmänderungen aus aktuellem Anlass behalten wir uns vor.

TERMIN UND ORT

Mittwoch, 23. und Donnerstag, 24. Oktober 2019 in Fürstenfeldbruck: Veranstaltungsforum Fürstenfeld, Fürstenfeld 12, 82256 Fürstenfeld, +49 8141/66650

ZIMMER-RESERVIERUNG

Für diese Veranstaltung steht Ihnen im folgenden Hotel ein begrenztes Zimmerkontingent zur Verfügung:
Zimmerreservierung im Hotel Fürstenfelder, Mühlanger 5, D-82256 Fürstenfeldbruck, Tel. Nr. +49 8141 888 75 500, hotel@ fuerstenfelder.com, www.fuerstenfelder.com,
Zimmerpreis: € 130,- inkl. Frühstück
Bitte nehmen Sie die Buchung rechtzeitig und direkt im Hotel unter Berufung auf Management Forum Starnberg vor. Der Zimmerpreis ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten.

REGISTRIERUNG

Der Veranstaltungs-Counter ist 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 € 75,- zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens 15 Tage vor dem Termin schriftlich bei Management Forum Starnberg GmbH eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich.

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Als Veranstalter von Fachkonferenzen und -seminaren für Führungskräfte stehen wir für > professionelle Planung, Organisation und Durchführung > Zusammenarbeit mit namhaften Referenten > aktuelle Themen und sorgfältig recherchierte Inhalte > viel Raum für informative Diskussionen und interessante Kontakte.

ANREISE

DB Mit der Deutschen Bahn ab € 54,90 deutschlandweit zur Veranstaltung von Management Forum Starnberg! (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). Infos unter: www.management-forum.de/bahn

IHRE ANSPRECHPARTNER

Gundula Schwan
Geschäftsführerin
Telefon: +49 8151 2719-28
gundula.schwan@management-forum.de

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

Christine Cooper-Busch
Konferenz-Koordinatorin
Telefon: +49 8151 2719-23
christine.cooper-busch@management-forum.de

Elisabeth di Muro
Kundenservice und Anmeldung
Telefon: +49 8151 2719-0
elisabeth.dimuro@management-forum.de

Fax +49 8151 2719-19, www.management-forum.de/meatandgreet

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

○ **Ja,** hiermit melde ich mich an für die Fachkonferenz
Meat & Greet 2019
am 23./24. Oktober 2019 in Fürstenfeldbruck
bei München

○ Ich bin Abonnent der Zeitschrift FLEISCHER-HANDWERK.

○ Ich bin interessiert an Ausstellungs- oder Sponsoringmöglichkeiten. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationsmaterial zu.

Management Forum
Starnberg GmbH
Frau Christine Cooper-Busch
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 _____

X 8767

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 75,- 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 Teilnehmers bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers 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) 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.