

Meat & Greet 2022

Fleischerhandwerk und Metzgerei der Zukunft

4. Fachkonferenz | 19./20. Oktober 2022
in Fürstenfeldbruck bei München



Fachvorträge & Networking

Exklusive Fachausstellung
mit Blick hinter die Kulissen

Aktuelle Themen rund um Neuheiten, Trends und Effizienz im Fleischerhandwerk

- > New Butchers – Best Practice-Beispiele
- > Online-Vermarktung & Social Media
- > Fleisch im Wandel: Bio, kultiviert oder...?
- > Nachhaltigkeit im Fleischerhandwerk
- > Metzger-Marketing & Social Media
- > Mehr Effizienz durch Digitalisierung
- > Nachwuchsgewinnung & Mitarbeiter binden

Ihre Referenten/innen: **Johannes Bechtel**, Fleischermeister, Fleischerei Bechtel | **Victoria Blüm**, Metzgermeisterin und Produktionsleitung, „Blüm. Die Metzgerei“ | **Christian Böhm**, Unternehmer & Mutmacher, BÖHM.media GmbH | **Julian Bonn**, Mitgründer, MeatApp GmbH | **Sven Giebler**, Digitalberatung.de | **Christian Holz**, Inhaber, Original Sonsbecker Grillmeister®, Sonsbeck | **Steffen Michelsen**, Fleischerei Michelsen und BBQ & Events, Crivitz | **Florian Moosmann**, Metzgermeister, Metzgerei und Gasthof Hermle „Zur Hoffnung“ | **Ronny Paulusch**, Der Fleischsommelier **Holger Reising**, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft | **Dr. Malte Rubach**, Ernährungswissenschaftler und Autor

Moderation: Gesa Gröning, Moderatorin und Journalistin

ERSTER KONFERENZTAG: MITTWOCH, 19. OKTOBER 2022

Moderation:

Gesa Gröning, Moderatorin und Journalistin

9.45 Begrüßung durch die Moderatorin und Management Forum Starnberg

Fleisch in der Ernährung – Grundnahrungsmittel im Wandel

10.00 Die Ernährung der Zukunft – Mythen und Fakten

- > Welche Narrative zur Ernährung der Zukunft gibt es? (vegan, vegetarisch, flexitarisch, etc.) und welche davon sind realistisch?
- > Welche Rolle spielen Fleisch und andere tierische Produkte?
- > Wie gelingt die Ernährungssicherung weltweit und in Deutschland?

Dr. Malte Rubach, Ernährungswissenschaftler und Autor

10.45 Science-Fiction steht vor der Tür: Kultiviertes Fleisch und Fleischerhandwerk – Gegensatz oder Chance?

- > Warum überhaupt kultiviertes Fleisch?
- > Was ist kultiviertes Fleisch und wie wird es hergestellt?
- > Science-Fiction oder bald schon Realität?
- > Vor- und Nachteile von kultiviertem Fleisch
- > Mögliche Auswirkungen auf das Fleischerhandwerk

Victoria Blüm, Metzgermeisterin und Produktionsleitung, „Blüm. Die Metzgerei“

11.30 Kommunikations- und Kaffeepause

Nachwuchsgewinnung & Mitarbeiterbindung – Unternehmertum mit Anspruch

12.00 Der Mensch: Für jeden Betrieb in Zukunft die wertvollste Ressource Das Fleischerhandwerk – wir sind anders e.V.: wir fördern den Nachwuchs

- > Mehrwert der Ausbildung im Fleischerhandwerk
- > Nachwuchsförderung auf dem Weg zum Meister

- > Austausch und Netzwerken mit den Führenden in der Branche
- > Mit unserem Nachwuchs in die Zukunft“

Florian Moosmann, Metzgermeister, Metzgerei und Gasthof Hermle „Zur Hoffnung“ („Die Fleischpuristen“)

12.45 Gemeinsames Mittagessen

14.00 (Selbst-)bewusstes Unternehmertum und Marketing in der Genussbranche, Freude und Leichtigkeit im Metzgeralltag

Energien im Unternehmen, das Unternehmen ein Lebewesen, Entwicklungsstadien, Maßnahmen die wirklich „wirken“ – nie mehr an Symptomen rumbasteln – Was das für Euer Marketing bedeutet – mehr Ruhe, Gelassenheit, ihr tut weniger Dinge aber die Richtigen!

Christian Böhm, Unternehmer & Mutmacher, BÖHM. media GmbH

Bio oder Dry-Aged?

14.45 Biofleisch – Chance für jeden Metzger

- > Das bayerische Metzgerhandwerk im Pakt für den ökologischen Landbau
- > Regionale Wertschöpfungsketten für Bio-Fleisch
- > Best Practice – Beispiele aus den bayerischen Ökomodellregionen
- > Herausforderungen bei der Beschaffung von Bio-Fleisch
- > Herausforderungen bei der Vermarktung von Bio-Fleisch

Holger Reising, Wissenschaftlicher Mitarbeiter Projekt Ökopakt-Vernetzungsstelle, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Agrarökologie und Biologischen Landbau

15.30 Kommunikations- und Kaffeepause

16.00 Fleischreifung 2.0

- > Fleischreifung: Kein Trend sondern Voraussetzung für Qualität
- > Dry Aging vs Wet Aging: Tafelreife, was kommt danach?
- > Fleischreifung unter wirtschaftlichen Aspekten
- > Wettbewerbsvorteil durch richtiges Reifen

Ronny Paulusch, Ronny Paulusch – Der Fleischsommeilier und Maestro Cortador

17.00 Get-together – Streetfood: Wir laden Sie herzlich ein zum Dialog mit Referenten, Partnern und Teilnehmern – eine Gelegenheit für Erfahrungsaustausch, Networking und Kontakte am Ende der Veranstaltung.

ZWEITER KONFERENZTAG: DONNERSTAG, 20. OKTOBER 2022

Metzger-Marketing & Social Media

9.15 Marketing im Online-Handel - Geldvernichtung und smarte Ideen

- > Die vier Säulen des Online-Shops: Technologie, Verpackung, Versand, Marketing
- > Branding – Wer bin ich und warum muss ich das erzählen?
- > Muss gutes Marketing (sau)teuer sein?
- > Advertising in Social Media: Geld ist nicht alles, aber viel!
- > Wer sind diese Influencer und wer schaut das überhaupt?

Julian Bonn, Mitgründer, MeatApp GmbH

10.00 Digitales Marketing für Metzger: Erfolgreiche Praxis-Beispiele

- > Google Unternehmensprofil als Grundlage
- > Newsletter Marketing, die Chance für 2023
- > Social Media Marketing zur Positionierung
- > Google Anzeigen für direkten Abverkauf
- > App & Messenger nutzen, um Kunden zu binden

Johannes Bechtel, Fleischermeister, Fleischerei Bechtel
Sven Giebler, Digitalberatung.de

10.45 Kommunikations- und Kaffeepause

Der grillende Metzger/Fleischer – BBQ & Events als Umsatzmotor und Instrument von Kundenbindung und Marketing

11.15 Planung und Realisierung einer Erlebnismetzgerei mit Event-Catering

- > „Raus aus dem Hamsterrad“ – Unternehmensnachfolge einmal anders
- > Wie man selbst zur Marke wird!
- > Erfolg durch Kreativität und Begeisterung
- > Networking als Bindeglied der Branche
- > Spezialitäten aus verschiedenen Regionen

Christian Holz, Inhaber, Original Sonsbecker Grillmeister®, Sonsbeck

12.00 Vom traditionellen Handwerk zur modernen Verarbeitung

- > Hauseigene Schlachtung
- > Transparenz der Herkunft
- > Achtung vor dem Tier
- > From Nose to Tail
- > New Cuts

Steffen Michelsen, Fleischerei Michelsen und BBQ & Events, Crivitz

12.45 Gemeinsames Mittagessen

ca. **14.15** Ende der Fachkonferenz



DIE MODERATORIN:



Gesa Gröning ist zertifizierte Moderatorin und Journalistin für technische und erklärungsbedürftige Produkte. Moderationseinsätze hatte sie unter anderem für die Messe Düsseldorf, die Messe Stuttgart, den Radiosender Antenne Sylt und den Web-TV-Sender IMMO TV. Zudem

unterstützt sie Unternehmen bei digitalen Events, bildet Moderatoren und Referenten für das Sprechen vor Publikum und der Webcam aus.

IHRE REFERENT:INNEN



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



Victoria Blüm studierte Geographie in Heidelberg und machte ihren Masterabschluss in Ernährungspolitik und Nachhaltigkeit in Cardiff. Im Anschluss an ihr Studium absolvierte sie eine klassische Metzgerlehre in Bayern. Mittlerweile ist sie Fleischermeisterin und für die

Produktion und Produktentwicklung in der elterlichen Metzgerei im südhessischen Lampertheim zuständig. Daneben beschäftigt sie sich mit dem Thema kultiviertes Fleisch und arbeitet derzeit an einer wissenschaftlichen Studie der Universität Vechta zu diesem Thema mit. 2021 wurde sie mit dem „Förderpreis der Fleischwirtschaft“ in der Kategorie Handwerk ausgezeichnet.



Christian Böhm ist Gründer, Inhaber, Mutmacher, Inspirator und mit der auf genussorientierte Familienunternehmen spezialisierten Werbeagentur Böhm.media aus Lauf seit 2002 selbständig. Der gelernte Kaufmann war zehn Jahre Verkaufs-, Niederlassung- und Marketing-

leiter im hochwertigen Investitionsgüterhandel sowie drei Jahre Mitglied des Führungsteams in einem Marktforschungsunternehmen. Werben und verkaufen mit Sinn, Begeisterung und Strategie: „Erkenne glasklar wo Du als Unternehmer:in mit Deinem Unternehmen hinwillst. Verdichte dies zu einer klaren Aussage und freue Dich über wertvolles, nachhaltiges Wachstum.“ Seit einigen Jahren tritt er auch als Autor in FH Fleischer-Handwerk in Erscheinung.



Julian Bonn ist Dipl.-Ing. (FH) Umwelt- und Hygienetechnik, erneuerbare Energien und nachwachsende Rohstoffe (M.Sc.) Er verbrachte zwei Jahre in der technischen Unternehmensberatung und fünf Jahre im mittleren

Management in der Lebensmittelindustrie. Bei MeatApp ist er Geschäftsführer Metzger und Kundenzufriedenheit mit den Aufgaben: Akquise neue Metzger, Betreuung der Bestandsmetzger in allen Fragen Abwicklung von Kundenreklamationen, Nachhaltigkeitsbeauftragter



Sven Giebler unterstützt Unternehmer:innen und Unternehmen durch eine fokussierte Beratung in den Bereichen Marketing und Kommunikation dabei, digitale Potenziale zu entfalten - um Ziele zu erreichen und erfolgreich zu bleiben. Er ist Experte für digitale Strategien, Gründer

von DIGITALBERATUNG.DE und seit 2016 selbständiger Unternehmensberater mit einem Beratungsfokus in den Bereichen Content Marketing, Social Media Marketing, Sales und Business Development. Außerdem ist er zertifizierter Business Coach. Zuvor war er als Geschäftsführer, COO und Head of Sales für CHEFKOCH.DE verantwortlich, entwickelte als Leiter Portalmanagement, Content Marketing und Social Media die Digitalstrategie von COMPUTERBILD.DE und etablierte erfolgreich zentrale Mehrwert-Angebote für Firmen wie FREENET und AOL. Neben seiner Beratungstätigkeit gründete er drei Startups im Bereich Food und E-Commerce, darunter mit BIOFLEISCHKONTOR.DE auch eine digitale Biometzgerei, und ist Beirat der Food-Startups SCHMAUS und VEKOOP.



Christian Holz half schon als Sechsjähriger in der Wurstküche des elterlichen Betriebs. Alles begann, als er seinem Opa mit Freude beim Knochenputzen geholfen habe. Als Geselle produzierte er nebenher für seine Jungs auf dem Sportplatz Grillwürstchen. Daraus entwickelte sich der „Grillmeister“, mit dem er sich 2015 nach bestandener Meisterprüfung als „Original Sonsbecker Grill-

meister®“ (eingetragene Marke seit 2019) im Nebenerwerb, seit 2021 im Haupterwerb selbstständig machte. Zudem bildete er sich 2017 zum Betriebswirt HwO Fleischwaren sowie 2019 zum Fleischsommelier weiter. In den Meisterkursen im BTZ der HWK Frankfurt-Rhein-Main in Weiterstadt gibt er sein Wissen, u.a. über internationale Grillkulturen, in Theorie und Praxis an Nachwuchskräfte im Handwerk weiter.



Steffen Michelsen ist gelernter Koch und Fleischer. Beide Ausbildung hat er jeweils nach zwei Jahren aufgrund von erfolgreich durchgeführten Wettbewerben bestanden. Nach dem Abschluss der Fleischerlehre hat er den Fleischermeister gemacht. Seit drei Jahren ist er Mitglied

der Nationalmannschaft des deutschen Fleischerhandwerks. Im April diesen Jahres hat Steffen Michelsen zusammen mit seiner Frau den Betrieb seiner Eltern übernommen und sie leiten eine Metzgerei mit 7 Angestellten und zwei Lehrlingen.



Florian Moosmann, hat seine Ausbildung im Fleischerhandwerk von 2012-2015 absolviert. Die nachfolgenden zweieinhalb Jahre waren seiner beruflichen Erfahrungsbildung in der Schweiz und in Mittelfranken gegeben. 2019 hat er den Meistertitel im Fleischerhandwerk erworben und ist bis heute im kleinen Handwerksbetrieb als Arbeitnehmer in der Produktion tätig.



Ronny Paulusch ist diplomierter Fleischsommelier und Cortador Profesional de Jamon. Er doziert u.a. an der Fleischerschule Augsburg, der Hotelfachschule in Viechtach, dem ABZ Spiez in der Schweiz sowie mehreren WIFIS in Österreich. Für den von ihm konzipierten Kurs zum Cortador hat er dieses Jahr den FH-Fleischer-Handwerk-Award in der Kategorie Weiterbildung erhalten. Als Trainer der Dry Ager Academy gibt er zudem Inhouse-Schulungen, Workshops und Seminare zum Thema Fleischreifung, die zugleich auch den Schwerpunkt seiner Tätigkeiten darstellt.



Holger Reising ist Agrarökonom und hat über 20 Jahre Erfahrung im Aufbau von Bio-Wertschöpfungsketten. Er war Geschäftsführer einer Bioland Erzeugergemeinschaft als die BSE-Krise viele Konsument*innen zum Umdenken bewogen hat. Danach hat er als selbstständiger Unternehmer langfristig erfolgreiche Vermarktungsstrukturen für pflanzliche Rohstoffe und Tiere aus ökologischer Haltung aufgebaut. Seit Juli 2021 baut er die Ökopakt-Vernetzungsstelle im Kompetenzzentrum Ökolandbau der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft mit auf. Die Vernetzungsstelle ist Teil des Programms BioRegio 2030, deren Ziel es ist, 30% der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Bayern auf ökologischen Landbau umzustellen.



Dr. Malte Rubach hat Ernährungswissenschaft in Deutschland, der Türkei und den USA studiert. Der Ernährungswissenschaftler, Referent und Buchautor beschäftigt sich seit mehr als 15 Jahren mit den Themen

Ernährung, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Innovation. Seine Arbeiten wurden in internationalen Fachzeitschriften, Fachbüchern und in Publikumsmedien wie der The New York Times und der Folha de S.Paulo veröffentlicht. Sein Buch „Die Ökobilanz auf dem Teller – Wie wir mit unserem Essen das Klima schützen können“ schaffte es 2021 auf die Bestsellerliste „Nachhaltigkeit“ des Börsenvereins des Deutschen Buchhandels.

GOLDPARTNER

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Handtmann ist Ihr Partner für innovative Lösungen im Fleischerhandwerk: Von der Produktvorbereitung mit Mischen und Zerkleinern bis zu neuester Verarbeitungstechnologie zum Portionieren, Abdrehen, Formen, Dosieren und Trennen. Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren, Produkte für Mittagstisch, Partyservice und Barbecue sind ebenso möglich wie völlig neue Produktideen und Trendprodukte. Mit Erfahrung, Fachwissen und vielfältigen Finanzierungsangeboten unterstützen wir Ihre Innovationskraft. www.handtmann.de/food

SILBERPARTNER



Auf der SÜFFA in Stuttgart kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist national – und im angrenzenden Ausland – der Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. In den Hallen präsentieren sich AusstellerInnen aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung einem kompetenten Fachpublikum. Die SÜFFA-Specials lassen die Messe zusätzlich zu einem Ereignis werden, das kein Fachbetrieb verpassen darf. Mehr unter www.sueffa.de

#meatgreet2022

www.management-forum.de/meatandgreet



IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN



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



Tim Freiwald
Ausstellung & Sponsoring
Telefon: +49 8151 2719-14
tim.freiwald@management-forum.de



Elisabeth Di Muro
Kundenservice und Anmeldung
Telefon: +49 8151 2719-0
elisabeth.dimuro@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 Fachkonferenz für Teilnehmer aus dem **Fleischerhandwerk, Metzgerei, Fleisch- und Wursteinzelhandel, also > Inhaber > Geschäftsführer > Filialleiter und > General-Manager sowie Fachplaner und Architekten** beträgt € 695,- zzgl. gesetzl. MwSt. (Abonnenten der Zeitschrift FLEISCHER-HANDWERK erhalten einen Rabatt von € 50,-). Für alle anderen Teilnehmer beträgt die Gebühr für die zweitägige Fachkonferenz € 1.095,- zzgl. gesetzlicher MwSt. 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. Orts-, Format-, Termin- und Programmänderungen behalten wir uns vor.

TERMIN UND ORT

Mittwoch, 19. und Donnerstag, 20. Oktober 2022 in Fürstenfeldbruck: Veranstaltungsforum Fürstenfeld, Fürstenfeld 12, D-82256 Fürstenfeldbruck, Tel.: +49 8141 66650

HYGIENEKONZEPT

Die Gesundheit unserer Teilnehmenden hat bei uns absolute Priorität. Wir gewährleisten eine sichere Durchführung der Veranstaltung durch konsequente Umsetzung der Hygienevorgaben der Bundes- und jeweiligen Landesregierung. Unsere Maßnahmen werden analog zu den am Veranstaltungstag geltenden Vorschriften angepasst. Entsprechend entwickelt sich unser Hygienekonzept stetig weiter, um jederzeit allen Vorschriften und Ansprüchen gerecht zu werden.

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

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

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 Referenten, Coaches und Trainer > viel Raum für Diskussionen, Austausch und Netzwerken > professionelle Planung, Organisation und Durchführung

ANREISE

 Mit der Deutschen Bahn ab € 49,50 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

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

3. Fachkonferenz

Meat and Greet 2022

am 19./20. Oktober 2022 in Fürstenfeldbruck

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 Elisabeth Di Muro
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 € 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, 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.