

23. IMF

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



11. und 12. Juni 2013
Inselhalle Lindau/Bodensee

Wissen tanken – Zukunft sichern

**Impulse & Know-how für Top-Entscheider
in der Gemeinschaftsgastronomie**

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.

www.cafe-future.net/IMF2013

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 zwei Jahrzehnten 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

Exklusiv, hochaktuell und erlebnisreich – so zeichnet sich das Programm des 23. IMF aus.

Thematisch dreht sich alles um

- Konsumtrends
- Marktwissen
- Zukunftsstrategien

Wir präsentieren Themen, Thesen & Trends analytisch und lösungsorientiert, damit Sie in die Zukunft durchstarten können.

Ein besonderes Highlight ist das Abendprogramm – die Bootsfahrt auf dem Bodensee (powered by Nestlé Professional) ist mittlerweile legendär und bietet bei kulinarischen Highlights beste Voraussetzungen, miteinander ins Gespräch zu kommen.

IHR GASTGEBER

gv-praxis, die Wirtschaftsfachzeitschrift für die Gemeinschaftsgastronomie, erscheint im Hause Deutscher Fachverlag GmbH 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

DIG
Deutsches Institut für
Gemeinschaftsgastronomie e.V.

SVG+
Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

HGV
PRAXIS

AGO Arbeitsgemeinschaft
Großküchen Österreichs



11. JUNI 2013

- 13.00 Uhr** **Get together auf der GV-Mall** mit Neuheiten, Snacks und Drinks
- 14.00 Uhr** **Begrüßung und Einführung in die Thematik**
- 14.05 Uhr** ■ **Burkart Schmid**
gv-praxis, Deutscher Fachverlag
Frankfurt am Main
- Branchenkompass 2013**
- Fakten + Trends + Perspektiven
- 14.30 Uhr** ■ **Pierre Nierhaus**
Pierre Nierhaus Consulting
Frankfurt am Main
- „Study tour“ zu weltweiten Hot Spots**
- Innovationen aus der internationalen Gastronomie
 - Neue Food-Konzepte und der Einfluss auf unseren Markt
- 15.30 Uhr** **Pause: Reden, Essen & Trinken**
- 16.00 Uhr** ■ **Prof. Dr. Volker Nürnberg**
Mercer Deutschland
Frankfurt am Main
- Ein Unternehmen kann nur so gesund sein wie seine Mitarbeiter**
- Über die wachsende Bedeutung des betrieblichen Gesundheitsmanagements und der Ernährung am Arbeitsplatz
- 16.45 Uhr** ■ **Anselm Elles**
AFC Consulting Group/
AFC Risk & Crisis, Bonn
- Lebensmittel in der Vertrauenskrise**
- Risikomanagement in Zeiten globalisierter Märkte
 - Was müssen Gemeinschaftsgastronomen tun, was nicht?
- 17.30 Uhr** **Meeting-Point für Fachbesucher**
- 18.30 Uhr** **Sommerparty auf der MS Vorarlberg**
Knüpfen Sie neue Kontakte und erweitern Sie Ihr Netzwerk.
Powered by



12. JUNI 2013

- 8.30 Uhr** **Get together auf der GV-Mall**
- 9.30 Uhr** ■ **Jörg Buckmann**
Verkehrsbetriebe Zürich, Zürich (CH)
- Personalmarketing in neuer Form**
- Achtung Arbeitnehmermarkt – hier ist der Bewerber kein Bittsteller mehr
 - Wie künftig gute Mitarbeiter bekommen?
- 10.15 Uhr** ■ **Reto S. Fuchs**
promaFox, Bad Zurzach (CH)
- und**
- **Markus Tust**
Project & Design, Fürth
- Trends in Konzepte verwandeln**
- Top-Beispiele moderner Gemeinschaftsgastronomie
 - Die wichtigsten Bausteine in Planung, Technik & Design
- 11.00 Uhr** **Pause: Reden, Essen & Trinken**
- 11.45 Uhr** ■ **Dr. Kurt Schmidinger**
Future Food Österreich, Wien (A)
- Veganes Spiegelei und Fleisch aus dem Labor?**
- Alternativen zu Milch, Eier und Fleisch – ein weltweiter Überblick
 - Basiswissen, Lösungen, Perspektiven
- 12.30 Uhr** ■ **Dr. Johannes Weingart**
Dreiländerklinik, Ravensburg
- Mit mehr Energie leichter zum Erfolg**
- Energie-Blockaden erkennen & lösen
 - Wege zu Ihrem Leistungs-Gipfel
- 13.30 Uhr** **Mittagspause: Reden, Essen & Trinken**
- Ende des Kongresses**

Referenten



JÖRG BUCKMANN | Leiter Personalmanagement, Verkehrsbetriebe Zürich, Zürich (CH)

Leitet mit Freude das Personalmanagement bei den Verkehrsbetrieben Zürich. Personalgewinnung gehört zu seinen Hauptaufgaben. Seine Leidenschaft für dieses Thema geht aber darüber hinaus: Er bietet sein Wissen und seine Inspirationen an – als Dozent, als Sparringpartner. Er ist kein Social Media-Nerd, auch kein Technik-Freak oder Video-Jünger, sondern ganz einfach Anwender und Umsetzer frischer (und preisgekrönter) Personalgewinnung.



ANSELM ELLES | Vorstand der AFC Consulting Group & Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis GmbH, Bonn

Nach dem Studium der Agrarökonomie seit mehr als 20 Jahren als internationaler Berater in der Ernährungswirtschaft tätig. Als Vorstand der AFC verantwortet er u.a. die Bereiche Aufbau und Management von Qualitäts- und Krisenmanagementsystemen sowie Personal-, Unternehmens- und Organisationsentwicklung. Er ist externes Mitglied zahlreicher Krisenstäbe in Industrie und Handel.



RETO S. FUCHS | CEO/Managing Director, promaFox AG, Bad Zurzach (CH)

Absolvent der Hotelfachschule Luzern, Proficiency of Cambridge sowie verschiedener Weiterbildungen in Projektmanagement und Planung im In- und Ausland. Neun Jahre arbeitete er in diversen Positionen der 5-Sterne Hotellerie sowie 22 Jahre im Projektmanagement und in der Betriebsplanung für Hotellerie- und Restaurantbetriebe. 1990 gründete er das Unternehmen promaFox AG und ist seither CEO und Managing Director.



PIERRE NIERHAUS | Geschäftsführer, Pierre Nierhaus Consulting GmbH, Frankfurt am Main

Konzeptentwickler, Trendexperte und Spezialist für die Findung und Implementierung von weltweiten Neuheiten in der Foodservice- und Hospitality-Branche. Seine Beratung kombiniert Coaching und systemisches Change Management. Pierre Nierhaus war 25 Jahre Gastronomie-Unternehmer mit Betrieben in der Individual- und Systemgastronomie. Er ist Autor mehrerer Fachbücher, seine globalen Trendtouren sind sehr begehrt.



PROF. DR. VOLKER NÜRNBERG | Leiter Health Management, Mercer Deutschland GmbH, Frankfurt am Main

Schnupperte mit dem Zivildienst in einem Krankenhaus erstmals ins Gesundheitswesen hinein. Studium und Postgraduiertenstudium mit wirtschaftswissenschaftlichem Hauptfach. Professor für BWL, Schwerpunkt Gesundheitsmanagement, an der Fachhochschule für angewandtes Management. Er ist Lehrbeauftragter an mehreren Hochschulen. Gesundheitsökonomische Fragestellungen sowie betriebliches Gesundheitsmanagement gehören zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten.



BURKART SCHMID | Chefredakteur gv-praxis, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

Der Fokus des Branchenkenner liegt auf Analysen von branchenübergreifenden Entwicklungen und der Aufbereitung von Marktdaten. Schmid ist zudem Geschäftsführer des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie e.V. (DIG).



DR. KURT SCHMIDINGER | Dipl. Geophysiker und Lebensmittelwissenschaftler, Gründer des Projekts Future Food Österreich, Wien (A)

2005 gründete er das Projekt Future Food, das sich mit Alternativen zu Fleisch-, Milch- und Eiprodukten beschäftigt. Als Geophysiker und Lebensmittelwissenschaftler deckt er die Problembereiche Nutztierhaltung und weltweiter Fleischkonsum sehr umfassend ab: Umwelt & Klima, Welternährung, menschliche Gesundheit und Tierschutz. 2012 publizierte er eine grundlegende Erweiterung der Klimabilanzen von Lebensmitteln.



MARKUS TUST | Geschäftsführender Gesellschafter, Project & Design GmbH, Fürth

Sein Spezialgebiet ist die Entwicklung ganzheitlicher Lösungsansätze. Er coacht, moderiert und konzipiert. Sein Team und er begleiten die Kunden von der Idee bis hin zur Eröffnung und im Betrieb. Seine persönliche Lieblingsdisziplin: Konzepte erlebbar und berührbar zu machen. „Zukunftsweisende Konzepte brauchen ein Gesicht und eine Identität“, lautet sein Credo.



DR. JOHANNES WEINGART | Dreiländerklinik, Ravensburg

Facharzt für Innere Medizin sowie für Physikalische und Rehabilitative Medizin und Sportmedizin. Seit über zehn Jahren arbeitet er an der Entwicklung von diagnostischen Verfahren und Therapien, die das biologische Alter und die Leistungsfähigkeit des Menschen betreffen. Er hält Seminare über Energie-Management in Deutschland, Österreich und der Schweiz und ist Autor mehrerer Bücher und wissenschaftlicher Veröffentlichungen.

Veranstalter

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

Veranstaltungsort

Inselhalle Lindau
Zwanzigerstraße 12
88131 Lindau

Organisation

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

ATTRAKTIVE PREISE UND RABATTE

- Frühbucherpreis bis 17. Mai 2013: € 525 für GV/Catering; € 595 für Zuliefer-Industrie und Consultants
 Normalpreis ab 18. Mai 2013: € 575 für GV/Catering; € 645 für Zuliefer-Industrie und Consultants

Hohe Rabatte für 2, 3 und mehr Teilnehmer eines Unternehmens (gilt nicht für Zuliefer-Industrie 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 abendliche Bootsfahrt enthalten.

Stornierungen (schriftlich) sind bis zum 21. Mai 2013 kostenlos möglich. Danach müssen wir leider die Kongressgebühr in voller Höhe berechnen. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Programmänderungen vorbehalten.

Hotelinformationen

Im Rahmen der Veranstaltung wurde ein begrenztes Zimmerkontingent für die Teilnehmer reserviert. Bitte buchen Sie direkt im Hotel unter dem Stichwort: 23. IMF/gv-praxis

Hotel Bayerischer Hof

Seepromenade
Telefon: 08382.91 50
Telefax: 08382.91 55 91
EZ € 138 bis € 244
inkl. Frühstück

Hotel Reutemann/Seegarten

Seepromenade
Telefon: 08382.91 50
Telefax: 08382.91 55 91
EZ € 97 bis € 175
inkl. Frühstück

Weitere Hotels auf der Insel (ohne Kontingent):

Hotel Helvetia, Telefon: 08382.91 30
Hotel vis à vis, Telefon: 08382.39 65
Hotel Lindauer Hof, Telefon: 08382.40 64
Hotel The Medusa, Telefon: 08382.93 220
Hotel Stift, Telefon: 08382.93 570

ANMELDUNG 23. IMF | 11. und 12. Juni 2013 in Lindau

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 über 20 Jahren die Kult-Bootsfahrt
auf dem Bodensee –
seit über 20 Jahren powered by



www.cafe-future.net/IMF2013