

**TEILNAHME
VOR ORT ODER PER
LIVESTREAM!**

Digitalisierung in Gastronomie und Küche

Erfolgskonzepte für die Praxis

1. Fachkonferenz mit Best Practices
8./9. September 2021 in Mainz



SPECIALS

Fachvorträge, Partner-Talks
& Networking

Exklusive Fachausstellung
„Digitale Küchenwelt“

Herausforderungen – Strategien – Lösungen

- > Gastronomie 4.0
- > Vernetzung der Küche
- > Digitales Qualitätsmanagement
- > Effizienzsteigerung durch Digitalisierung
- > Warenwirtschaftssystem als Erfolgsfaktor
- > Individualisierung – eine Möglichkeit zur Intensivierung der Kundenbeziehung

SPECIAL:

Sie können **LIVE VOR ORT** oder im **LIVE-STREAM** teilnehmen.

Ihre Referent:innen sind u.a.: Stefan Cammann, Restaurant faktorei | Olaf Deininger, Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte | Alois Gmeiner, Der Werbetherapeut | Thomas Mertens (FCSI), S.A:M -Strategy Consultants | Peter Oßwald, SO Projekt GmbH | Thomas Primus, FoodNotify. | Alexander Schad, aveato Catering | Daniel Schade, Rehabilitationskliniken der Tannenhof Berlin-Brandenburg gGmbH | Dennis Walsch-Zach, Wildauer Service GmbH

PLATINPARTNER:

**UNTERSTÜTZT
VON:**

 **delegate**

Be sure.



 **ventopay**
CUSTOMIZED PAYMENT SYSTEMS



ERSTER TAG: MITTWOCH, 8. SEPTEMBER 2021

Moderation: Olaf Deininger,
Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte

9.30 Begrüßung durch den Moderator und
Management Forum Starnberg

**9.45 „Next Level“ – Digitalisierung in Gastronomie
und Küche**

Markt und Wettbewerb der gastronomischen Betriebe und der Gemeinschaftsverpflegung verändern sich in den nächsten Jahren radikal. Neue Technologien wie Internet-of-Things, digitale Sensorik, Datenintegration Big Data, Maschinelles Lernen und Künstliche Intelligenz verändern die Art, wie

- > Einkauf und Beschaffung organisiert,
- > Abläufe in Management und Küche gestaltet und
- > Mitarbeiter- und Gästekommunikation betrieben werden.

Intelligente, auf KI-basierende Systeme überwachen Produktion, Wareneinsatz und Qualität, optimieren Dienstplanungen oder steuern automatisch Prozesse und Abläufe. Wer sein Produkt oder sein Alleinstellungsmerkmal digital nicht vermitteln kann, wer außerdem die digitalen Kanäle seiner Gäste und seiner Zielgruppen nicht erreicht, wird es künftig immer schwerer haben. Die Keynote zeigt die neuen Möglichkeiten und erläutert die technischen und wirtschaftlichen Hintergründe.

Olaf Deininger, Wirtschaftsjournalist und Digital-experte

**10.30 Wertstromdesign 4.X – Wo erwarten wir die
größten Veränderungen in der Gastronomie
entlang der Prozesskette?**

- > Direkt umsatzrelevante Prozesse
- > Erforderliche weitere Prozesse
- > Benötigte Stammdaten für 5 Gerichte
- > Warum Stammdaten
- > Traceability Manager – Chargen Rückverfolgung bis ins Detail

Thomas Mertens (FCSI), Inhaber, S.A:M -Strategy Consultants

11.15 N.N.

11.45 Kommunikations- und Kaffeepause

12.15 Digitale Möglichkeiten – Lösungen für alle

- > Effizienz und Hygiene – Touchscreen statt Papier
- > Ganzheitliches Handeln – Warenwirtschaftssysteme
- > Mitarbeitermotivation – Weniger Dokumentation, mehr Zeit für Passion
- > Smarte Lösungen – von HACCP bis Arbeitszeiterfassung
- > Einmalinvestition vs. dauerhafte Kosten durch Arbeitszeitaufwendungen

Daniel Schade, Küchenleiter stationäre Rehabilitationskliniken, Tannenhof Berlin-Brandenburg gGmbH

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Digitalisierung von HACCP zur Effizienzsteigerung

Dominik Neiss, Franchise-Nehmer und Geschäftsführer, McDonald's Restaurants Erfurt

14.30 Digitale CO²-Reduktion

- > Persönliche Vorstellung
- > Begriffsbestimmung
- > Betrachtung der Prozesse
- > Wirtschaftliche Ausrichtung
- > Wirkungsgrad Betriebskonzept
- > Umsetzende Faktoren
- > Entwicklungspotential

Peter Oßwald, Geschäftsführer, SO Projekt GmbH

15.15 Digitale Küche

- > Vernetzung
- > Kommunikation mit anderen Abteilungen und Kunden
- > Digitales Qualitätsmanagement
- > Effizienzsteigerung durch Digitalisierung
- > Warenwirtschaft

N.N.

15.45 Kommunikations- und Kaffeepause

**16.15 Die Corona-Krise als Antrieb für Innovation:
Ghost Kitchen**

- > Was verbirgt sich hinter dem Modell Ghost Kitchen?

- > Was sind die Voraussetzungen?
- > Die Corona-Krise als Boost
- > Praxisbeispiele und Zukunftsaussichten

Thomas Primus, Gründer, FoodNotify

17.00 Digitale Warenwirtschaft

- > Unternehmensvorstellung tg/Kunde
- > Blitzlicht an Softwaremöglichkeiten / Ausbaustufen
- > Best Practice am Beispiel einer diakonischen Einrichtung
 - Grundsätzliche Überlegungen zur Einführung einer IT-Lösung
 - Von der Markterkundung bis zur Realisation
 - Stolpersteine und Möglichkeiten zur Vermeidung
 - Praktische Erfahrungen

N.N.

17.30 Ende des ersten Konferenztages

ZWEITER TAG: DONNERSTAG, 9. SEPTEMBER 2021

Moderation: Olaf Deininger

9.15 Die 6 dramatischen Zukunftsszenarien für die Gastronomie:

- > Zwei Gewerbe – ein Unternehmen: Gastro und Handel gehören ab sofort zusammen
- > Abholung und Zustellung (auch neue Aboideen, Menüservice und Zustellvarianten)
- > Ohne digital wird Gastro letal (egal ob in Organisation, Marketing, Werbung, PR,)
- > Produktion eigener lokaler Spezialitäten (Zusatzumsatz und Stärkung der eigenen Marke)
- > Koop und Deals mit anderen Branchen (Zusatzumsatz mit Handel, Erzeugern und im Internet)
- > Massive Abwanderung von Fachpersonal in den Handel oder andere Sparten stoppen

Alois Gmeiner, Werbetherapeut, Coach für Low-Budget-Werbung, Kommunikation und Guerilla-Marketing

10.00 N.N.

10.30 Die Digitalisierung der Catering Küche am Praxisbeispiel aveato Catering

- > Ausgangslage / Digitalisierungsziele aveato/ Branche
- > IT-Landschaft für Catering-Küchen-Software
- > Als Caterer eigene Software erstellen
- > Implementierung und Weiterentwicklung der Software
- > Software Dritten zur Verfügung stellen
- > Ausblick

Alexander Schad, Gründer und Geschäftsführer, aveato Catering

11.15 Kommunikations- und Kaffeepause

11.45 verENDERung – von der Postenküche zur digitalisierten Prozessküche

Stefan Cammann, Restaurant faktorei

12.30 Praxis Digitale Küche – Planung und Neubau

- > Umbau der bestehenden Küche in Wildau
 - Prozessoptimierung durch moderne Technik
 - Steigerung der Energieeffizienz
- > Digitale Überwachung in den Kühleinrichtungen
- > Digitale Steuerung der Lieferanten und Auslieferung der produzierten Speisen

Dennis Walnsch-Zach, Küchenleiter, WSG Wildauer Service Gesellschaft

13.15 Gemeinsames Mittagessen

ca. 14.30 Ende der Fachkonferenz

IHRE REFERENTEN



Stefan Cammann ist gelernter Metzger und Koch. 2001 machte er sich mit dem Restaurantfaktorei in Duisburg selbstständig und verließ vom ersten Tag an die gelernten Pfade in Sachen Küchenorganisation und verfolgte konsequent seine Idee der „ProzessKüche“ - einer Profiküche die gegenüber der historischen Postenküche mit deutlich weniger Mitarbeitern auskommt, Lebensmittelmüll und Stress deutlich reduziert und auf intelligente, digitale und multifunktionale Technik baut. Heute zählt Stefan Cammann deutschlandweit zu den führenden Experten für zukunftsweisende Küchenplanung und -organisation.



Olaf Deininger ist Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte und blickt auf eine langjährige Erfahrung in leitenden Positionen zurück, unter anderem als Chefredakteur von „handwerk magazin“ (2014 bis 2020) in München, Entwicklungsleiter beim Deutschen Landwirtschaftsverlag (München), Chefredakteur beim Deutschen Sparkassenverlag in Stuttgart sowie Kreativdirektor/Chef der Entwicklung bei der Internetagentur PopNet (Hamburg). Olaf Deininger ist Mit-Herausgeber des Digital Publishing Reports und schreibt für Wirtschafts- und Fachmedien. Er publiziert Strategiestudien, Marktüberblicke zur Medienentwicklung, zu Business-Software und IT-Lösungen. Im Februar veröffentlichte er zusammen mit Hendrik Haase das Buch „Food Code – Wie wir in der digitalen Welt die Kontrolle über unser Essen behalten“, das die zweite Digitalisierung in der Lebensmittelbranche darstellt und analysiert.



Alois Gmeiner ist der Werbethérapeut und seit vielen Jahren im Bereich Low-Budget-Werbung, Kommunikation und Guerilla-Marketing als Coach tätig. Er ist vielfacher Sachbuchautor (Bestseller: Low-Budget Werbe 1x1, No-Budget Marketing, Hotel-Kreativ,) Seminarleiter und leitet eine monatliche Online-Webinar-Reihe für eine der größten Nachrichtenplattformen mit bisher Tausenden Teilnehmern. Gmeiners Leitspruch: Marketing ist keine Frage des Budgets – sondern der Ideen!



Thomas Mertens (FCSI), Inhaber der S.A:M – Strategy Consultants, hat bisher über Jahre erfolgreich bei führenden Unternehmen der Branche seine Fähigkeiten in der Digitalisierung unter Beweis gestellt und komplexe Projekte erfolgreich umgesetzt in den Bereichen Mach-Barkeit-Gastronomie – Fachplanung Konzept & Technik, Smart Kitchen & Robotik, Digitalisierung & Automatisierung für die Gastronomie von Morgen.



Peter Oßwald ist seit 2021 Geschäftsführer der SO Projekt GmbH. Zuvor war er von 2019-2020 Geschäftsführer bei PECOSS Ingenieure und Autor und Verleger im SCHICK & OßWALD MEDIENVERLAG. Er ist außerdem seit 2014 Hochschulreferent an der Hochschule in Sigmaringen. Zuvor war er 2009-2016 Projektingenieur Großküchentechnik und dann Abteilungsleiter Großküchentechnik der Erwin Merck GmbH.

Thomas Primus, mit großer Leidenschaft für Lebensmittel, IT und Gamification, kehrte 2013 der Finanzindustrie den Rücken. 2014 gründete er mit 3 Partnern sein eigenes Unternehmen, FoodNotify. Das IT-Unternehmen entwickelte eine unabhängige, digitale Warenwirtschafts-Plattform für die Gastronomie und Hotellerie in der DACH-Region. Über die cloud-basierte Software-Lösung werden sämtliche warenbezogene Abläufe vernetzt, synchronisiert und digital abgebildet. Basis dafür ist die zentrale Plattform, die über Schnittstellen mit anderen Systemen wie Kassen-, Buchhaltungs- und Personalsystemen verbunden ist und nachvollziehbare Datenprozesse abbildet.



Alexander Schad, ist Gründer und Geschäftsführer von aveato Catering, Seed Investor in zahlreiche Food Startups z.B.: Buya Restaurants, Karaage Chicken Express, J. Kinski



Daniel Schade, ist Küchenmeister, Küchenleiter für die stationären Rehabilitationskliniken der Tannenhof Berlin-Brandenburg gGmbH im Berliner Raum, außerdem ist er Vizepräsident des Verbandes der Köche Deutschland, als Dozent unter anderem für die Volkswagen AG in Wolfsburg, die Bundeswehr uvm tätig. Er ist Prüfer für Köche, Küchenmeister und Fachwirte im Gastgewerbe bei der IHK Berlin.



Dennis Walnsch-Zach hat von 2000-2003 in Berlin (gehobene Gastronomie) seine Ausbildung als Koch absolviert. 2003 wechselte er aus dem à la carte Geschäft (Restaurant) in die Großgastronomie bei der Messe Berlin (Capital Catering). 2007 machte er die Ausbildereignungsprüfung und arbeitet bis heute aktiv in der Lehrausbildung. Dennis Walnsch-Zach ist seit 2011 an der IHK Cottbus als Lehrausbilder und Mitglied des Prüfungsausschusses tätig. Seit 2011 arbeitet er bei der Wildauer Service GmbH als zuständiger Küchenleiter in der Küche in Wildau. 2019 schloss er mit Erfolg die Ausbildung zum Küchenmeister ab.

PLATINPARTNER

delegate

Die Delegate-Group ist ein mittelständisches Unternehmen mit über 50 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



necta ist Warenwirtschaft: Umfassend. Durchgängig. Online. Eine umfassende Warenwirtschaft muss von Grund auf als Onlinesystem konzipiert sein. Nur dann sind Lösungen dort parat,

wo sie benötigt werden. Dann greifen alle Bereiche eines Betriebes nahtlos ineinander. necta ist eine Cloudlösung und läuft daher unabhängig von vorhandenen IT-Installationen und kann mit jedem gängigen Internet Browser genutzt werden. Aufwendige Hardware-investitionen durch den Kunden entfallen, denn er nutzt kosten- und ressourcenschonend den Rechnerverband der necta Cloud.

www.necta-group.com



Testo aus dem Hochschwarzwald ist Experte für hochpräzise Messtechnik und innovative Messlösungen. In 33 Tochtergesellschaften

rund um den Globus forschen, entwickeln, produzieren und vermarkten rund 3.000 Mitarbeiter für das High-Tech-Unternehmen. Produkte, Lösungen und Dienstleistungen von Testo helfen Kunden weltweit Zeit und Ressourcen zu sparen, die Umwelt und die Gesundheit von Menschen zu schützen und die Qualität von Waren zu steigern.

www.testo.com



Transgourmet ist der Spezialist für die Belieferung von Großverbrauchern in

Bildungseinrichtungen, Betrieben und sozialen Einrichtungen, sowie in der Gastronomie und Hotellerie. Unser Ziel ist es auch, Sie bei der Digitalisierung Ihrer Küchenprozesse mit dem praktischen Know How des Teams Beratung & Konzept zu unterstützen und so an der wirtschaftlichen Effizienz zu arbeiten. Wir erarbeiten – gemeinsam mit Ihnen – das individuell auf Ihre Anforderungen zugeschnittene digitale Konzept. Wir verstehen unseren Auftrag

nicht als punktuelles Ereignis, sondern vielmehr als kontinuierlichen partnerschaftlichen Prozess.

www.transgourmet.de/beratung-konzept



Die ventopay gmbh wurde 2012 gegründet und ist Innovations- und Technologieführer für bargeldlose Kassen-, Bezahl- und Bestellsysteme in der Gemeinschaftsverpflegung. ventopay garantiert schnelle Bezahlung, einfache Abrechnung und hohe Kundenbindung. Die Lösungen werden gemeinsam mit Kunden entwickelt und dabei individuell an die spezifischen Bedürfnisse von Stadien, Arenen, Caterer, Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Universitäten, Schulen und Automatenbetreiber angepasst. Als Full-Service-Dienstleister bietet ventopay von Beratung über Projektmanagement und Implementierung bis hin zu Schulung, Support und Wartung alles aus einer Hand.

www.ventopay.com

GOLDPARTNER



GREEN GUIDES

Wir verfolgen stets einen ganzheitlichen Ansatz: gastronomische Expertise verfeinert mit digitalem und nachhaltigen Know How. Betreuung und Beratung Food Waste Management & der Küchenprozesse mit dem Ziel, die Lebensmittelabfälle zu reduzieren sowie den Wareneinsatz zu optimieren. Mit Planzahlen-Management sorgen wir auf Basis KI-gestützter Analysen für effektive Absatzprognosen. Mit dem Foodprint Ansatz optimieren wir Speiseangebote qualitativ in Bezug auf „Gesundheit und Umwelt, bei Ausweisung und Verbesserung der Nährwerte- & Klimabilanz“.

www.green-guides.de

UNTERSTÜTZT 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

INFORMATIONEN

ZIELGRUPPE

Mit dieser Veranstaltung richten wir uns an Gastronomen, Systemgastronomen, Küchenleiter der Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomen, Caterer, Take away Restaurants. Des Weiteren angesprochen sind Fachplaner und Architekten, die in diesen Bereichen aktiv sind.

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/digitalekueche > per Post: Management Forum Starnberg GmbH · Maximilianstr. 2b · D-82319 Starnberg

TEILNAHMEGEBÜHR

Die Gebühr für die zweitägige Veranstaltung beträgt im Präsenzformat € 795,- zzgl. gesetzlicher MwSt. Die Teilnahmegebühr für Hersteller von Produkten für die digitalisierte Küche beträgt € 1.195,- zzgl. MwSt. Die Teilnahmegebühr im Präsenzformat enthält Arbeitsunterlagen, Getränke, Kaffeepausen und Mittagessen. Die Teilnahmegebühr für das Live-Stream beträgt € 595,-. Darin enthalten ist der Zugang zum Live-Stream der Vorträge und Diskussionen aus dem Hauptraum. 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 zweiten und jedem weiteren Teilnehmer 10% Preisnachlass. Die Teilnahme an der Veranstaltung setzt Rechnungsausgleich voraus. Orts-, Format-, Termin- und Programmänderungen behalten wir uns vor. Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an

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 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.

TERMIN UND VERANSTALTUNGSORT

Mittwoch, 8. September und Donnerstag, 9. September 2021 in Mainz: Favorite Parkhotel, Karl-Weiser-Straße 1, D-55131 Mainz, Tel.: 06131 8015-0, E-Mail: empfang@favorite-mainz.de, Zimmerpreis € 139,- inkl. Frühstück, Internet: <https://favorite-mainz.de>


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.

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

 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).

IHRE ANSPRECHPARTNER/INNEN



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



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



Doris Brosch
Veranstaltungsorganisation
Telefon: +49 8151 2719-27
doris.brosch@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/digitalekueche



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

Digitalisierung in Gastronomie und Küche

8./9. September 2021 in Mainz

- Live vor Ort
- Live-Stream
- Ich bin interessiert an Informationen zu Ausstellungs- oder 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

X 21131

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.