

**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.:** Lorenz Bruckauf, Universitätsklinikum Mannheim, Klinik Management Dienstleistungen GmbH | Stefan Cammann, Restaurant faktorei | Olaf Deininger, Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte | Alois Gmeiner, Der Werbetherapeut | Ronny Grimmer, DRK Pflegeheim Hainichen | Steffen Innetsberger, BASF Gastronomie GmbH | Thomas Mertens (FCSI), S.A:M -Strategy Consultants | Dominik Neiss, Franchise-Nehmer und Geschäftsführer, McDonald's Restaurants Erfurt | 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 | Stefan Wögerer, EUREST Österreich

### **PLATINPARTNER:**

 delegate



 RATIONAL



 BERATUNG  
& KONZEPT

 ventopay  
CUSTOMIZED PAYMENT SYSTEMS

### **UNTERSTÜTZT VON:**

## 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 Digitalexperte

**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 Küchenassistenzsystem mit Mehrwert –  
Wie die BASF Gastronomie die Digitalisierung ihrer  
Kantinen startet**

- > Ausgangslage und aktuelle Herausforderungen
- > Unser Lösungsansatz
- > Vorteile und Nutzen eines Küchenassistenzsystems

- > Learnings aus dem Digitalisierungsprojekt

**Steffen Innetsberger,** Flächenmanagement Gastronomie,  
BASF Gastronomie GmbH

**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 CO<sup>2</sup>-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

**Lorenz Bruckauf,** Küchenleiter, Universitätsklinikum Mannheim,  
Klinik Management Dienstleistungen GmbH

**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**

- > 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

**Ronny Grimmer**, Teamleitung Service/Speiseversorgung, DRK Pflegeheim Hainichen

**17.30** Ende des ersten Konferenztages

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

## 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 Digitalisierung eine Chance über die Krise hinaus**

- > Herausforderung der Gemeinschaftsverpflegung im Jahr der Pandemie
- > Entwicklung neuer Geschäftsmodelle
- > Vorbestellung und Lieferung von Speisen zum Mitarbeiter nach Hause
- > Digitalisierung der Kundenkommunikation führt zu begeisterten Gäste

**Stefan Wögerer**, Regionaldirektor, EUREST Österreich

**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 Walsch-Zach**, Küchenleiter, WSG Wildauer Service Gesellschaft

**13.15** Gemeinsames Mittagessen

**ca. 14.30** Ende der Fachkonferenz

## IHRE REFERENTEN



**Lorenz Bruckauf** ist Küchenleiter der Klinik Management Dienstleistungen GmbH in Mannheim. Zuvor war er u.a. Leiter der Restaurantbetriebe in der Parkklinik Bad Dürkheim, Küchenchef und Ausbilder im 4 Sterne + Hotel Ramada an der Weinstraße und Küchenchef und Ausbilder im Weinhotel Wagner in Frankenthal. Außerdem ist er seit 2006 Kochkursleiter an der 1. Mannheimer Kochschule in Nebentätigkeit.



**Stefan Cammann** ist gelernter Metzger und Koch. 2001 machte er sich mit dem Restaurant faktorei 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 Digital-  
 experte und blickt auf eine langjährige Erfahrung in  
 leitenden Positionen zurück, unter anderem als Chef-  
 redakteur von „handwerkmagazin“ (2014 bis 2020)  
 in München, Entwicklungsleiter beim Deutschen  
 Landwirtschaftsverlag (München), Chefredakteur  
 beim Deutschen Sparkassenverlag in Stuttgart sowie Kreativdirek-  
 tor/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 Strategie-  
 Studien, 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 Digi-  
 talisierung in der Lebensmittelbranche darstellt und analysiert.



**Alois Gmeiner** ist der Werbetherapeut und seit vielen  
 Jahren im Bereich Low-Budget-Werbung, Kommuni-  
 kation 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!

Webinar-Reihe für eine der größten Nachrichtenplattformen mit  
 bisher Tausenden Teilnehmern. Gmeiners Leitspruch: Marketing  
 ist keine Frage des Budgets – sondern der Ideen!



**Ronny Grimmer** ist in der Teamleitung Service/Spei-  
 seversorgung im DRK Pflegeheim Hainichen. Er ist  
 Koch und Küchenmeister und in der Ausbilderquali-  
 fizierung. Er ist seit über 20 Jahren in der Einrichtung  
 tätig.



**Steffen Innetsberger** ist seit März 2020 im  
 Flächenmanagement der Betriebsgastronomie bei  
 der BASF Gastronomie GmbH tätig. Er kümmert  
 sich um Bauprojekte und IT-Themen und treibt  
 aktuell die Digitalisierung der Kantinen voran. 2018  
 bis 2020 leitete er eine Betriebsgaststätte auf dem  
 Werksgelände und kennt daher die operativen Herausforderungen  
 im Detail.

Werksgelände und kennt daher die operativen Herausforderungen  
 im Detail.



**Thomas Mertens** (FCSI), Inhaber der S.A:M – Stra-  
 tegy Consultants, hat bisher über Jahre erfolgreich  
 bei führenden Unternehmen der Branche seine Fä-  
 higkeiten 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.

Konzept & Technik, Smart Kitchen & Robotik, Digitalisierung &  
 Automatisierung für die Gastronomie von Morgen.



**Dominik Neiss** ist Franchise-Nehmer und Geschäftsführer  
 der McDonald's Restaurants in Erfurt. Er kann  
 bereits auf eine sehr lange McDonald's Geschichte  
 zurück blicken und ist mittlerweile seit fast 30 Jahren  
 von der Marke McDonald's mehr als nur überzeugt.  
 In den ersten 26 Jahren arbeitete Herr Neiss in ver-  
 schiedenen Positionen im McDonald's Konzern, u.a. war er 14  
 Jahre in Mitteldeutschland und Berlin zuständig und eröffnete in  
 dieser Zeit rund 150 neue Restaurants. 1995 wechselte Herr Neiss  
 in das Hauptservicecenter nach München, wo er als Vice President  
 die Bereiche Operations Prozesse, Training, Security Management  
 und Hotel, Travel & Convention verantwortete. Am 1.4.2009 über-  
 nahm Dominik Neiss dann als Franchise-Nehmer die ersten drei  
 Restaurants in Erfurt und am 1.12.2012 drei weitere.

In den ersten 26 Jahren arbeitete Herr Neiss in ver-  
 schiedenen Positionen im McDonald's Konzern, u.a. war er 14  
 Jahre in Mitteldeutschland und Berlin zuständig und eröffnete in  
 dieser Zeit rund 150 neue Restaurants. 1995 wechselte Herr Neiss  
 in das Hauptservicecenter nach München, wo er als Vice President  
 die Bereiche Operations Prozesse, Training, Security Management  
 und Hotel, Travel & Convention verantwortete. Am 1.4.2009 über-  
 nahm Dominik Neiss dann als Franchise-Nehmer die ersten drei  
 Restaurants in Erfurt und am 1.12.2012 drei weitere.



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



**Thomas Primus**, mit großer Leidenschaft für Lebens-  
 mittel, IT und Gamification, kehrte 2013 der Finanz-  
 industrie den Rücken. 2014 gründete er mit 3 Partnern  
 sein eigenes Unternehmen, FoodNotify. Das IT-Unter-  
 nehmen entwickelte eine unabhängige, digitale Wa-  
 renwirtschafts-Plattform für die Gastronomie und  
 Hotellerie in der DACH-Region. Über die cloud-basierte Software-  
 Lösung werden sämtliche warenbezogene Abläufe vernetzt, syn-  
 chronisiert und digital abgebildet. Basis dafür ist die zentrale Platt-  
 form, die über Schnittstellen mit anderen Systemen wie Kassen-,  
 Buchhaltungs- und Personalsystemen verbunden ist und nachvoll-  
 ziehbare 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 Tannen-  
 hof 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 Walsch-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 Ausbildeignungsprüfung und arbeitet bis heu-  
 te aktiv in der Lehrausbildung. Dennis Walsch-Zach ist seit 2011  
 an der IHK Cottbus als Lehrausbilder und Mitglied des Prüfungs-  
 ausschusses 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.



**Stefan Wögerer** ist seit 2009 Regionaldirektor bei  
 EUREST Österreich und hat Personalverantwortung  
 für da. 300 FTE. Er betreut u.a. die Betriebe Unicred-  
 it, UNO City, Microsoft, Kapsch, Google und Porr.  
 Zuvor war er von 2007 – 2009 bei Accor – Mercure  
 Hotel F&B Manager.

## PLATINPARTNER



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](http://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](http://www.necta-group.com)



RATIONAL ist der weltweite Markt- und Technologieführer für die thermische Speisenzubereitung in Groß-

und Gewerbeküchen. 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 Gewerbeküchen an, in dem Prozesse digitalisiert und nachhaltig gestaltet werden. Ressourcensparende, effiziente Prozesse mit gleichartiger, konstanter Speisenqualität, Temperatursteuerung und effektiv optimierten Betriebskosten sind das Ergebnis. Gleichzeitig wird die Einhaltung und Dokumentation von Qualitäts- und Hygiene-Standards gewährleistet.

[www.rational-online.com](http://www.rational-online.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](http://www.testo.com)



BERATUNG  
& KONZEPT

Transgourmet ist der Spezialist für die Belieferung von Großverbrauchern in Bildungs-

einrichtungen, 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](http://www.transgourmet.de/beratung-konzept)



Die ventopay gmbh wurde 2012 gegründet und ist Innovations- und Technologieführer für bargeldlose Kassen-, Bezahl- und Bestellsysteme in der Gemein-

schaftsverpflegung. 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](http://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](http://www.green-guides.de)



Die Pro Care Management GmbH ist ein Unternehmen der Prospitalia Gruppe und

einer der führenden Einkaufsverbände für Großverbraucher im Foodbusiness. In Zusammenarbeit mit über 1.200 Lieferanten nehmen wir das Mandat von über 3000 Kunden aus dem Gesundheitswesen und der Gemeinschaftsverpflegung wahr und realisieren einen Wareneinsatz von ca. 450 Mio. €. Mit der eigenen Softwareentwicklung bieten wir unseren Kunden ein breites Spektrum von praktischen Softwarelösungen, ein umfangreiches Schnittstellenmanagement sowie ein zuverlässiges Datenmanagement. Informieren Sie sich unter: [www.procaremanagement.de/](http://www.procaremanagement.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](http://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 VERANSTALTUNGORT

**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

## SYSTEM-VORAUSSETZUNGEN

Die Teilnahme an den ONLINE SEMINAREN erfordert folgende Systemvoraussetzungen, die den heute gängigen Standards entsprechen: Windows-PC, Mac-OS oder Linux-Rechner, Mobil über Android und IOS, Internet-Zugang, Aktueller Browser, Adobe Flash Player (aktuelle Version), Lautsprecher bzw. Headset und Mikrofon, Webcam (wird empfohlen). Mit diesem Link prüfen Sie Ihre Systemkompatibilität: <http://zoom.us/test>. Gerne helfen wir Ihnen bei Fragen weiter: +49 8151 -2719 0.

## 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.


## 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

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 Netzwerke > professionelle Planung, Organisation und Durchführung

## 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). Infos unter: [www.management-forum.de/bahn](http://www.management-forum.de/bahn)

## IHRE ANSPRECHPARTNER:INNEN



**Gundula Schwan**  
Konzeption &  
inhaltliche Gestaltung  
Telefon: +49 8151 2719-28

[gundula.schwan@management-forum.de](mailto:gundula.schwan@management-forum.de)



**Frédéric Marquardt**  
Konzeption &  
inhaltliche Gestaltung  
sowie Ausstellung & Sponsoring  
Telefon: +49 8151 2719-15

[frederik.marquardt@management-forum.de](mailto:frederik.marquardt@management-forum.de)



**Doris Brosch**  
Veranstaltungs-  
organisation  
Telefon: +49 8151 2719-27

[doris.brosch@management-forum.de](mailto:doris.brosch@management-forum.de)



**Elisabeth di Muro**  
Kundenservice &  
Anmeldung  
Telefon: +49 8151 2719-0

[elisabeth.dimuro@management-forum.de](mailto:elisabeth.dimuro@management-forum.de)

Fax +49 8151 2719-19, [www.management-forum.de/digitalekueche](http://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

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](mailto: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/](http://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.