35. INTERNATIONALES FOODSERVICE-FORUM

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie

INTERNORGA

10. März 2016
internorga.com/foodservice

11.–16. März 2016
internorga.com

ATTRAKTIVER FRÜHBUCHERPREIS BIS 21.02.2016

FRISCH DENKEN & SICH NEU ERFINDEN

Profi-Gastronomie 2016+: Konsumtrends. Marktpotenziale. Erfolgsfaktoren.

Donnerstag, 10. März 2016,
10.00–18.00 Uhr
Congress Center Hamburg, Saal 1

Kongresssprache Deutsch – Simultanübersetzung Englisch

F&B-Mall
Im Foyer von Saal 1 präsentieren sich gastronomische Zulieferer. Sie informieren über ihre neuesten Produkte, Bestseller sowie Dienstleistungspakete und engagieren sich in der Pausenversorgung.

Ab 9.00 Uhr | Kaffee & Co. zum Warmreden

Eröffnung
Bernd Aufderheide, Hamburg Messe, und **Gretel Weiß** sprechen für die Veranstalter.

1. Psyche, Power, Perspektiven
- 2015: Facts & Figures der Top 100 Gastro-Player national
- Lernstoff, Wachstumswege, Handlungsräume

Referentin: **Gretel Weiß,** food-service, Frankfurt a.M.

2. „Good Food"-Start ups in Großstädten
- Green & gesund, local & lifestylig
- Quereinstieg: Case Study ‚Urban Natural Food & Drinks'

Referentin: **Laura Koerver,** Laura's Deli, Düsseldorf

3. Suche das Kapital deiner Marke!
- Marketing: Preis ist keine Markenstory
- New School Communication: mehr Reichweite, mehr Relevanz

Referent: **Gordon Faehnrich,** Subway Deutschland, Köln

12.00 Uhr | Pause: Reden, Essen & Trinken

4. Digitalisierung 2016+
- Was macht sie mit uns Menschen, wie verändert sie unser Leben?
- Von der Revolution zur Evolution
- Was ist wichtig fürs Geschäft?

Referentin: **Anitra Eggler,** Digital-Therapeutin, Wien

5. Disruptive Innovation
- Displacing established rules, values & models
- Destroying the old, discovering the new

Referent: **Prof. Dr. Christopher C. Muller,** Boston University, Boston

Holger Beeck

Anitra Eggler

Gordon Faehnrich

Michael Käfer

Laura Koerver

35. INTERNATIONALES FOODSERVICE-FORUM

6. F&B-Futures: International Trend Briefing
- Key movements of the coming years
- What will we eat tomorrow?
- How is consumer behavior changing?

Referent: **Chris Sanderson,** The Future Laboratory, London

14.45 Uhr | Pause: Reden, Essen & Trinken

7. Zukunft – anders als verlängerte Gegenwart
- Wie relevant bleiben in einem veränderten Relevanzrahmen?
- Wie organisieren und schaffen Top-Marken ihr Update?

Thesen & Talk
Holger Beeck, McDonald's Deutschland, München
Michael Käfer, Käfer, München

8. Vertrauen – die härteste Währung im Miteinander
- Wie Menschen für sich gewinnen, überzeugen und binden?
- Beziehungsmanagement und Kommunikation – sanfte Strategien mit durchschlagender Wirkung

Referent: **Leo Martin,** Ex-Geheimdienstagent & Bestseller-Autor, München

Moderation:
Axel Weber, Axel Weber & Partner, Bochum, und
Gretel Weiß, food-service, Frankfurt a. M.

Programmänderungen vorbehalten!

17.30 Uhr | Forum-Finish-Drinks

Teilnahme unverzichtbar für
- Inhaber, Franchisenehmer, Führungskräfte und F&B-Manager der Profi-Gastronomie inklusive Metzgerei- und Bäckerei-Filialketten, Tankstellenshops, Event-Catering usw.
- Manager der Food-, Getränke- und Technikindustrie
- Marketing-Fachleute und Unternehmensberater

Veranstalter
- Zum 35. Mal in Partnerschaft: INTERNORGA, Hamburg Messe und Congress GmbH sowie die Wirtschaftsfachzeitschriften food-service und FoodService Europe & Middle East, dfv Mediengruppe, Frankfurt a. M.
- Leitung: Gretel Weiß und Axel Weber
- Erwartet werden zu diesem jährlichen Power-Day der Profi-Gastronomie mehr als 1.700 Teilnehmer. Jeder erhält eine CD-Dokumentation.

Leo Martin

Jetzt anmelden unter:
internorga.com/foodservice

Weitere Informationen unter:
+49 40 32 50 92 30

Prof. Dr. Christopher C. Muller

Chris Sanderson

Axel Weber

Gretel Weiß

Preise

Frühbucher bis 21.02.2016

1. und 2. Person:	490 €
ab 3. Person eines Unternehmens:	245 €

Spätbucher ab 22.02.2016

1. und 2. Person:	510 €
ab 3. Person eines Unternehmens:	255 €
Studenten:	255 €

Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. Die Teilnahmegebühr beinhaltet eine CD-Dokumentation, Pausenversorgung, INTERNORGA 2-Tages-Karte und Katalog.

Hamburg Messe