

Für Sie reserviert: Ein umfassendes Angebot.

Wir haben für Sie ein erlebnisreiches Tagesmenü mit vielen Angeboten zusammengestellt. Nutzen Sie die außergewöhnliche Bandbreite an Impulsen und Wissen sowie viele Möglichkeiten zum Networking und Austausch mit Referenten und Referentinnen, Teilnehmenden sowie Industrieunternehmen.

Der Tag beginnt um 12:00 Uhr mit Ihrem Eintreffen und einem ersten Kennenlernen am Marktplatz mit kleinem Mittagssnack.

Ab 13:00 Uhr startet das spannende, inspirierende und abwechslungsreiche Programm.

Bühnenprogramm: Auf der Main Stage werden relevante Themen rund um das Gastgewerbe von Prof. Dr. Torsten Olderog moderiert. Besonders spannend: Der Gastro-Talk, bei dem erfolgreiche Kollegen und Kolleginnen aus der Region ihre Erfolgskonzepte vorstellen und diskutieren.

Themenbühnen: Die sechs Bereiche bieten Ihnen die Gelegenheit, Ihr eigenes Tagesprogramm ganz nach Ihren spezifischen Bedürfnissen, Interessen und Arbeitsbereichen zusammenzustellen. Achtung! Manche Themen wiederholen sich – so haben Sie die Chance, viele spannende Vorträge zu besuchen.

Marktplatz: Hier treffen Catering und informatives Networking aufeinander. In dem attraktiven und kommunikativen Aufenthaltsbereich haben Sie die Möglichkeit, sich mit anderen Teilnehmenden sowie den Referenten und Referentinnen auszutauschen und die Angebote der Partnerunternehmen kennenzulernen und auszuprobieren. Für Ihr leibliches Wohl wird hier ebenfalls gesorgt.

Ab 20:00 Uhr beschließen wir im Get Together mit allen Teilnehmenden und Branchenprofis das kompakte Tagesprogramm in loungiger Atmosphäre bei Musik, Getränken und feiner Küche. Dies bietet Raum für den Austausch von Erfahrungen und Kontakten. Besprechen Sie zum Beispiel gleich hier die Erlebnisse und Erkenntnisse des Tages mit Ihren Teammitgliedern.

Hier wartet die Zukunft:

Im Mittelpunkt des ZUKUNFTSFORUMS Gastgewerbe 2023 stehen die Vermittlung von branchenspezifischem Wissen, die persönliche Begegnung und die Motivation für Innovation.

Erleben Sie ein buntes Programm in acht Bereichen:

Main Stage:
Das Plenum mit Vorträgen und dem Gastro-Talk

Kitchen Talk:
Workshops rund um das Thema Küche und Teller

Digital Minds:
Seminare zum Thema Digitalisierung und Gadgets

New Work:
Wissenswertes zu Branding und neuen Chancen

HoGa-Trends:
Tipps und Infos zu mehr Verkauf und optimalem Service

Think Money:
Kalkulation und Finanzen

Marktplatz:
Treffpunkt zum Netzwerken

Partner Stage:
Präsentationen der Mitveranstalter

Einfach mehr wert: Ein echter Mehrwert.

Unsere Motivation ist es, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten, das Sie auf Ihrem beruflichen Weg voranbringt und Mut macht. Das ZUKUNFTSFORUM Gastgewerbe bietet Ihnen eine besondere Atmosphäre, in der Sie von kompetenten Branchenprofis Tipps erhalten und wertvolle Erfahrungen austauschen können.

Sie möchten sich und Ihre Mitarbeitenden weiterbilden, viele Informationen zu Branchenthemen erhalten, Trends kennenlernen und neue Impulse für Ihre Arbeit bekommen? Dann ist das ZUKUNFTSFORUM Gastgewerbe genau das Richtige für Sie und Ihr Team – mehr Information und Weiterbildung an einem Tag geht nicht.

Sie treffen hochkarätige Referenten und Referentinnen aus der Praxis und Partnerunternehmen hautnah auf sieben Bühnen und dem Marktplatz. Im Rahmen des Programms erleben Sie berufliche Weiterentwicklung auf höchstem Niveau. Hier erwarten Sie spannende

Expertenwissen für Ihren Erfolg: acht Gründe, warum sich die Teilnahme lohnt.

- Profitieren Sie von motivierenden Gesprächen mit echten Branchenprofis.
- Erhalten Sie neue Impulse für die Lösung aktueller Herausforderungen.
- Schöpfen Sie Motivation für Ihren persönlichen Berufsweg.
- Erleben Sie inspirierenden Erfahrungsaustausch mit vielen Kollegen und Kolleginnen in entspannter Atmosphäre.
- Treffen Sie interessante Referenten und Referentinnen aus der Praxis hautnah am Marktplatz und auf sieben Bühnen.
- Erweitern Sie Ihr persönliches Know-how durch die Teilnahme an einem interessanten Programm.
- Ermöglichen Sie Ihren Mitarbeitenden eine branchenspezifische Weiterbildung zu günstigen Konditionen.
- Stärken Sie mit dem Besuch dieses Motivationstags den Team-Spirit Ihres Betriebs.

Vorträge und Workshops sowie interessante Diskussionsforen mit Experten und Expertinnen aus der Region – für alle Bereiche Ihres Betriebs.

Nutzen Sie den Besuch auch als Schulungs- und Motivationsplattform für Ihre wichtigsten Mitarbeitenden. Hier erhalten diese eine branchenspezifische Weiterbildung zu einem günstigen Preis – so können Sie sicher sein, dass auch Ihre Mitarbeitenden immer auf dem neuesten Stand bleiben und sich kontinuierlich weiterentwickeln. Das ZUKUNFTSFORUM Gastgewerbe ist die ideale Plattform, um Ihr Team zu motivieren und wertvolle Informationen zu vermitteln.

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und lassen Sie sich inspirieren!

Wir freuen uns darauf.



Jetzt Teilnahme sichern!

Das ZUKUNFTSFORUM Gastgewerbe
Dienstag, 24. Oktober 2023 | Mainfrankensäle Veitshöchheim

Ab 12:00 Uhr Einlass und Flying Buffet

Ab 13:00 Uhr erwarten Sie:
Networking, Forum mit Vorträgen, Gastro-Talk, Workshops und Deep Dives, Dialogpausen am Marktplatz, Partnerpräsentationen, Food, Drinks & mehr

Ab 20:00 Uhr erleben Sie:
Networking, Fine Food, Drinks & Musik am Marktplatz

Jetzt Teilnahme sichern!
Die Anmeldung erfolgt ausschließlich online unter
www.zukunftsforum-gastgewerbe.de

Für jeden Geschmack etwas dabei:
QR-Code scannen für Programm-Übersicht & Anmeldung.



Partner und Mitveranstalter:



Veranstalter:

DISTELHÄUSER Brauerei, Viktor Nußbaumer „Bestes für Küche und Gastlichkeit“, Franken Brunnen, Sinalco



Organisation und Durchführung:

KONZEPT & SERVICE marketing + eventmanufaktur gmbh, Im Häuslesäcker 8, 74538 Rosengarten
Für Fragen stehen Ihnen die Veranstalter und KONZEPT & SERVICE unter der Servicetelefonnummer **0791 47441** oder kontakt@konzeptservice.info gerne zur Verfügung.



ZUKUNFTSFORUM
GASTGEWERBE

WIR SERVIEREN DIE ZUKUNFT.



Das Seminar-Event für
Unternehmer*innen und
Mitarbeitende der wohl schönsten
Branche der Welt.

24. Okt. 2023
Mainfrankensäle, Veitshöchheim

Powered by



Wir servieren Ihnen die Zukunft!

- Sie sind** Unternehmer*in, Führungskraft oder Mitarbeitender aus der Gastronomie und Hotellerie?
- Sie suchen** Inspiration, praktische Arbeitshilfen, Lösungen zu aktuellen Herausforderungen und neue Denkansätze?
- Sie sind** offen für spannende Kontakte zu spannenden Partnerunternehmen?
- Sie sind** maßgeblich daran interessiert, Ihren Betrieb und sich selbst für die Zukunft stark zu machen?
- Sie haben** Lust auf Neues und wollen in der Branche etwas bewegen?

Das ZUKUNFTSFORUM Gastgewerbe ist der besondere Impulsgeber für Sie und alle, die sich in der schönen Branche Gastronomie & Hotellerie tagtäglich engagieren.

Sie haben es in der Hand: Packen Sie es an!

Wir laden Sie herzlich ein. Beim ZUKUNFTSFORUM Gastgewerbe sind Ihre Plätze reserviert. Wir empfangen Sie mit der gleichen Hingabe, mit der Sie Ihren Gästen täglich begegnen. Weil uns eines verbindet: Wir leben das Gastgewerbe mit Leib und Seele – genauso wie Sie. In einer sich immer schneller drehenden Welt bieten wir unserer Kundschaft eine Insel der Orientierung, der Inspiration und des Genusses. Diesem Anspruch wollen wir auch in Zukunft gerecht werden. Dazu braucht es Mut und die Bereitschaft zu Veränderungen, um den gesteigerten Gästewünschen gerecht zu werden. Sie haben es in der Hand, die Gastronomie weiterhin vielfältig, attraktiv und professionell zu gestalten – und natürlich Ihre

erfolgreiche Zukunft. Nutzen Sie das ZUKUNFTSFORUM Gastgewerbe als Unternehmer*in, Führungskraft, engagierte Fach- oder Nachwuchskraft – zum Netzwerken, Austausch mit Kollegen und Kolleginnen, Dienstleistungs- und Partnerunternehmen sowie zur persönlichen Weiterbildung. Wir erwarten Sie mit zukunftsweisenden, impulsgebenden und motivierenden Fachvorträgen, Diskussionsrunden, aber auch mit Workshops zu individuellen Themen und aktuellen Herausforderungen der Branche. Nehmen Sie die Chance wahr, eine für Sie und Ihre engagierte Belegschaft außergewöhnliche Veranstaltung zu besuchen. Packen Sie es an! Wir freuen uns auf Sie.

Christoph Ebers
Geschäftsführer
Distelhäuser Brauerei

Dr. B. A. Markus Humpert
Geschäftsführer
Franken Brunnen GmbH & Co. KG

Peter Nußbaumer / Markus Bammes
Geschäftsführer, Viktor Nußbaumer
„Bestes für Küche und Gastlichkeit“

Edmund Skopyrla
Geschäftsführer
Deutsche Sinalco GmbH
Markengetränke & Co. KG



Motivierend und inspirierend: unsere Referenten und Referentinnen.



Prof. Dr. Torsten Oldero

Prof. Dr. Torsten Oldero ist geschäftsführender Gesellschafter der The Circuit GmbH sowie der Context Data Innovative Managementsysteme und IT-Lösungen GmbH & Co. KG. Zudem hält er die Schirmherrschaft der Food-Service Akademie, ist Direktor der Academy des Institute of Culinary Art und leitet dort die Programmentwicklung. Prof. Dr. Oldero führt als Moderator durch den Tag und fasst im Programmpunkt „Zukunftsimpulse“ alle tagesrelevanten Informationen noch einmal zusammen.



Jean-Georges Ploner - F&B Heroes

Jean-Georges Ploner gründete F&B Heroes und entwickelte es zum führenden Beratungs- und Managementunternehmen für Gastgewerbe, Handel und Immobilienwirtschaft. Er ist Autor mehrerer Branchenbestseller und leitete mit seinem Konzept „Service that Sells!“ einen Wandel in der Branche ein. Zudem engagiert er sich stark in der Start-up-Szene und ist Mitglied im Leaders Club Deutschland sowie im Beirat der FBMA Stiftung.



Dr. Jonathan T. Mall - neuroflash

Als CIO und Gründer von neuroflash kreiert Dr. Jonathan T. Mall KI-Tools zur Erstellung von Inhalten. Er ist Doktor der kognitiven Neuropsychologie an der Universität von Groningen und hat zwanzig Jahre Erfahrung in Kommunikationspsychologie und Data Science. So weiß er genau, was Worte im Gehirn auslösen und wie man diese mathematisch misst.



Antje de Vries - F&B Heroes

Antje de Vries ist Partnerin der F&B Heroes und steht für Culinary Identity, Food & Beverage Development, Kultur und Plant Based Cuisine. Als Köchin und Ernährungsökonomin setzt sie sich leidenschaftlich für Gastronomie als sinnliches Erlebnis ein. Sie ist Dozentin und unterstützt die Organisationen PfefferminzGreen e. V. und Küchen ohne Grenzen.



Dirk Maier - ETL Adhoga

Dirk Maier ist Niederlassungsleiter der ETL Adhoga AG in Hötting und auf die Beratung von Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. Seine Laufbahn begann er als Steuerberater, wurde erst Prokurist und später Geschäftsführer der ETL Kanzlei Schwarz & Partner Steuerberatungsgesellschaft mbH.

Bühne: Think Money
Im Workshop „Marketing – das Geschäft aus dem Gasträum denken und erfolgreich umsetzen.“ geht es um die Leitplanken für erfolgreiches Marketing. Den Verkäufen ist Pflicht! Social Media kann hierbei unterstützen, kann neue Gäste erreichen – und alte binden.

Bühne: Think Money
Der Workshop „Pricing 2023+ – es ist mehr als ein Zahlenspiel.“ hilft zu verstehen, was Preise in der Gastronomie erreichen sollen und welche Spielarten es bei der Preisgestaltung gibt.

Bühne: Main Stage
Der Vortrag „50 Jahre Gastro – was sind die Learnings“ entführt das Publikum auf eine eindrucksvolle Reise durch die Jahrzehnte: Zu den Herausforderungen, den Stolpersteinen und großen Erfolgen. Die Key Learnings seiner Karriere und die Essenz seiner Beobachtungen der Branche im Wandel serviert Jean-Georges Ploner als Weisheit, Impuls und Inspiration für die Zukunft der Gastronomie.

Bühne: Main Stage
Der Vortrag „Kommunikation mit KEK: Kopfkino, Empathie und KI.“ erklärt anhand von realen Business Cases, wie Unternehmen die Gedanken und Gefühle der Verbraucher*innen mithilfe von KI besser verstehen und in der Praxis für sich nutzbar machen können. Und das, ohne auf eine menschliche Bewertung angewiesen zu sein.

Bühne: Küchen Talk
Viel Spaß ist der Schlüssel im Vortrag „Bunt und gesund – aus der Küche die Welt retten!“. So erfährt das Publikum, wie ein Wandel für die Gastronomie und die Gesellschaft gestaltet werden kann – mithilfe von an Diversität und Wertschätzung orientierten Küchenkulturen, einem umsichtigen Blick in die Welt sowie gesundem und nachhaltigem Essen.

Bühne: Think Money
Der Vortrag „Kenn(deine)zahlen – Kennzahlen sichern deinen Gewinn“ zeigt, wie sich ein betriebsindividuelles Kennzahlensystem in Verbindung mit einer Soll-Ist-Analyse aufbauen lässt. Unternehmen können damit relevante Daten systematisch erfassen, auswerten und einer Planung gegenüberstellen. Das befähigt sie, Abweichungen früh zu erkennen und erfolgreich gegenzusteuern.

„Es sind die Begegnungen mit Menschen, die unsere Branche so einzigartig machen!“



Iris Nutz - Simmeth-Training

Iris Nutz ist Marketing- und Akademieleiterin bei Simmeth-Training, dem führenden Coachingunternehmen für Gastronomie und Hotellerie, und setzt ihren Schwerpunkt auf New Work. Als Karriere-Frau, Zweifach-Mutter und Kinderbuch-Autorin weiß die kreative Powerfrau, worauf es ankommt, um die Herausforderungen der heutigen Zeit zu meistern.



Uwe Plappert - F&B Heroes

Uwe Plappert ist Partner und Prokurist der F&B Heroes mit Fokus auf Business Management, Analyse und F&B Produktion. Durch seine Erfahrung als Koch und Hotelbetriebswirt verbindet er eine analytische Sichtweise mit langjähriger Praxis. Dadurch gestaltet er systemische, zukunftsweisende und nachhaltige Prozesse und Geschäftsmodelle, die den Menschen in den Mittelpunkt stellen.



André Jontza - Let's Ads

André Jontza ist Gründer und Geschäftsführer der Performance Marketing Agentur Let's Ads und unterstützt mit seinem Team Unternehmen bei der Generierung von Traffic, Leads und Sales. Zudem ist er in Lehraufträgen an Hochschulen engagiert. In früheren Positionen leitete er das Kreativteam einer großen Agentur sowie das Marketing eines marktführenden Sozialen Netzwerks.

Bühne: New Work
Der Vortrag „Nicht du bist verrückt, die Welt ist verrückt! New Work in Gastronomie & Hotellerie.“ zeigt auf, was Betriebe heute tun müssen, um zukünftig noch Talente gewinnen und halten zu können – und welche Tools wirklich dabei helfen.

Bühne: Küchen Talk
Klimawandel, Fachkräftemangel, Wirtschaftskrise: Im Vortrag „Küche mit System – innovative Prozesse für die Zukunft!“ dreht sich alles um veränderte Rahmenbedingungen und damit einhergehende neue Herausforderungen für die nachhaltige Führung gastronomischer Betriebe und die Arbeit in der Küche.

Bühne: Digital Minds
Der Workshop „Hands-on Facebook und Instagram – mit Social Media zu Reichweite und Umsatz.“ beleuchtet die Mechaniken hinter den bekannten Netzwerken. Das Publikum erfährt, wie man auf Facebook und Instagram souverän agiert, relevanten Content produziert und die Werbemöglichkeiten der Sozialen Netzwerke clever für sich nutzen kann.

Bühne: Digital Minds
Der Workshop „Google Ads – der schnelle Weg zum Gast.“ beschäftigt sich mit der Anzeigenschaltung in Suchmaschinen und Werbenetzwerken sowie auf YouTube. Immerhin steckt genau darin enormes Potenzial, gerade für lokal agierende Unternehmen des Gastgewerbes. Ganz praxisnah lernen die Teilnehmenden, wie eine Google-Ads-Kampagne aufgesetzt wird.



Gastro-Talk: „Regionales Gastgewerbe Direkt“:

Regionale Gastronomen und Gastronominnen präsentieren und diskutieren Erfolgsansätze und Konzepte.
Welche Ideen sind erfolversprechend? Was war früher anders und was brauchen wir morgen? Wie begegnen wir dem Fachkräftemangel? Erfahren Sie Lösungsansätze und vieles mehr in einer spannenden Talk-Runde.

Bühne: Main Stage

Zeitlicher Ablauf.

Für jeden Geschmack etwas dabei:
Das ausführliche Programm finden Sie auf www.zukunftsforum-gastgewerbe.de



Mehr als zwanzig Workshops, Keynotes und Kurzseminare auf sieben Bühnen. Vollständiges Programm unter www.zukunftsforum-gastgewerbe.de

Günstiger Preis für unbezahlbare Erfahrungen.

Die vergangenen Jahre waren für die Branche und viele Unternehmen sicher nicht ganz einfach. Jetzt ist aber genau die richtige Zeit, mit neuem Mut und viel Inspiration durchzustarten. Deshalb haben wir uns entschieden, unsere Veranstaltung so preiswert wie möglich zu gestalten, damit Sie und Ihr Team von den Vorteilen profitieren können. Durch die Zusammenarbeit mit engagierten Partnerunternehmen können wir einen außergewöhnlichen Seminartag zu einem sehr

günstigen Preis anbieten. Ergreifen Sie die Gelegenheit zur Weiterbildung, tauschen Sie Erfahrungen mit anderen Teilnehmenden aus und lassen Sie uns durchstarten in eine erfolgreiche Zukunft der Gastronomie- und Hotellerie-Branche. Sie erhalten unbezahlbare Erlebnisse und wertvolles Wissen – zu einem Preis, den sich jeder leisten kann. Nutzen Sie diese einmalige Chance eines Motivationstags für den gesamten Betrieb und vor allem als echten Mehrwert für Sie.

Buchen Sie jetzt Ihre Tickets unter: www.zukunftsforum-gastgewerbe.de



Ticketpreise:

Teilnahmegebühr für das erste Teammitglied aus dem Betrieb

149,- €

Teilnahmegebühr für alle weiteren Teammitglieder des Betriebs

99,- €

Die Preise verstehen sich jeweils zuzüglich Mehrwertsteuer und inklusive Tagungsunterlagen, Vortragsinhalte, Tagesverpflegung und Buffet am Abend.