

Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2018

3. Jahresforum rund um Trends und Effizienz –
mit vielen Praxisbeispielen und Besichtigungen

9./10. Oktober 2018 in Wien

SPECIAL

Besichtigungen
der neu renovierten Kantine
„Hannah's Speisesaal“
im Gesundheitsministerium



und der Gastronomie am
Erste Campus der EB-Restaurants-
betriebe Ges.m.b.H.



**EXKLUSIVE
FACHAUSSTELLUNG**
mit Blick hinter die Kulissen
der Großküchen-Welt

Die Großküche der Zukunft Innovativ, attraktiv, digital – und wirtschaftlich.

- > Food-Trends: Essen und Ernährung als Lifestyle Thema
- > Effizienz im Küchenprozess: Lean Management hilft
- > Die Küche der Zukunft: digital wie noch nie
- > Gemeinschaftsverpflegung: Nachhaltigkeit ist ein Muss
- > Hygienekonzepte: HACCP im Großküchenbau
- > Lebensmittelverschwendung: konkrete Möglichkeiten zur Einsparung
- > Großküchenplanung: Mit BIM professionell und sicher konzipieren
- > Co-Working Küche: Co-Cooking als Geschäftsmodell

**JETZT
ANMELDEN!**



Ihre Referenten und Experten in Großküche und Betriebsgastronomie u.a.: Anselm Bothe, Boutique für Effizienz & Digitalisierung | Marko Ertl, Wrapstars | Oliver Fiß, Soda Catering Concepts GmbH | Markus Gerauer, Magdas Essen | Petra Götz, KAV | DDr. Franz Haslauer, Österreichische Mensen Betriebs GmbH | Sascha Lehner, lehrerhygiene | Hannah Neunteufel, Hannah's Speisesaal | Markus Putz, EB-Restaurantsbetriebe GmbH | Hanni Rützler, foodtrenexpertin | Stefan Unterlader, FMTG Services GmbH | Helmut Urban, AUVA Allgemeine Unfallversicherungsanstalt | David Weber, Wrapstars | Peter Zillner, Sana Catering

Ihre Moderatorin: Verena Pliger, freie Journalistin

MEDIENPARTNER:



PLATINPARTNER:



**MIT FREUNDLICHER
UNTERSTÜTZUNG VON:**



ERSTER TAG: DIENSTAG, 9. OKTOBER 2018

Moderatorin:

Verena Pliger, freie Journalistin

9.15 Begrüßung durch die Moderatorin und Management Forum Starnberg

9.30 „Nouvelle Canteen – die Zukunft der Betriebsverpflegung“

Gemeinschaftsverpflegung. Das war noch vor nicht allzu langer Zeit eine kulinarische Drohung. Doch seit einigen Jahren ist Bewegung in die betriebliche Gemeinschaftsverpflegung gekommen. Die Megatrends Individualisierung, Konnektivität, New Work und Gesundheit hinterlassen immer tiefere Spuren. Hier finden Sie tiefe Einblicke und spannende Ausblicke in die Zukunft.

Mag. Hanni Rützler, Foodtrendexpertin, Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitspsychologin

10.10 Von der Konzeptstudie zur Realisierung innovativer Betriebsrestaurants

- > Unterschiedliche Konzept Herausforderungen anhand von drei Praxisbeispielen
- > Aufgabenstellung in der Implementierung
- > Herausforderung Wirtschaftlichkeit im operativen Bereich

Oliver Fiß, Geschäftsführer, Soda Catering Concepts GmbH

10.50 Es geht um mehr als Speisereste N.N.

11.20 Kommunikations- und Kaffeepause

11.50 Rasant in die Zukunft! Wie wir die Arbeitsplätze neu definieren mit digitalen Werkzeugen

- > Die Digitalisierung der Küche ist nicht mehr aufzuhalten: Köche bedienen über Tablet's nicht nur ihre Heißluftdämpfer, sondern managen über Apps Produktionsprozesse, HACCP-Konzepte, Einkauf und Logistik. Die Digitalisierung eröffnet Köchen völlig neue Freiräume und erleichtert die täglichen Aufgaben in einer Produktionsküche

Helmut Urban, ist Leiter der Zentralküche „Speisenverbund OST“, AUVA Allgemeine Unfallversicherungsanstalt

12.30 Effizienz-Steigerung durch Lean Management in der Betriebsgastronomie – anhand von Praxisbeispielen und Auszügen aus Case Studies

- > Kunden-Markt-Bedürfnis analysieren (heute – morgen)

- > Transparenz über heutige Prozesse und Tools schaffen
- > LEAN - Design erarbeiten
- > Effizienz-Mapping
- > Entscheidungen ➔ erhalten/verbessern, eliminieren
- > Lean-Management verwirklichen
- > Ergebnisse messen und nachjustieren

Anselm Bothe, Boutique für Effizienz & Digitalisierung

13.10 Gemeinsames Mittagessen

14.10 Mind on Food – Innovatives Konzept für die Wohlfühlatmosphäre der Mitarbeiter

- > Mehrwert für die Mitarbeiter durch Work-Life-Balance
- > Aktuelle Planung des Campus Max Bögl Bauservice
- > Innovativer Co-Working Space in Form einer Kaffeabar-Lösung

Dr. Peter Burnickl, Geschäftsführer, GranoMoreno GmbH & Co. KG

14.40 magdas KÜCHE – High tech, social touch, sustainable design

Vorstellung der Organisation Caritas und dem Neubau der Großküche

- > Qualität und Verantwortung in der Speisenerstellung
- > Social Business – Unser Auftrag
- > Nachhaltigkeit in der Umsetzung
- > Technische Ausführung mit dem Fokus IT in der Großküche

Markus Gerauer, Geschäftsfeldleiter von Magdas Essen und zuständig für die Verpflegung der Caritas Erzdiözese Wien/Niederösterreich

15.20 Planung mit Building Information Modeling (BIM) in der Großküche

- > Die Geschichte von BIM Standards in der Großküche
- > Der IFSE Standard und warum IFSE Data Dictionary notwendig ist
- > Das offene BIM
- > Die Datei Benennung QF_und die Kategorie Specialty Equipment
- > Die LOD 100 Datenbank und andere Quellen
- > Überblick über aktuelle Planungs – Software
- > Praktischer Teil: Teil Planung einer Küche mit REVIT

Roberto Assi, Betreuer Großküchen Fachplaner, UNOX

16.00 Kommunikations- und Kaffeepause

16.30 e-invoice – Digitalisierung des Prozesses für Lieferantenrechnungen

- > Digitale Übernahme der Rechnungen in das Warenwirtschaftssystem
- > Automatische Zuordnung der zur Rechnung gehörenden Lieferscheine
- > Einfacher Abgleich und Differenzenbehandlung
- > Direkte Weiterleitung in das Finanzbuchhaltungssystem

Stefan Unterlader, Director of Group Purchasing IMS&POS Systems FMTG Services GmbH

17.00 ERZIEHUNG ISST ALLES.

Selbstverständnisse & andere Fehler Ein Praxisvortrag zur Betriebsgastronomie im Gesundheitsministerium

- > Betriebsküche reloaded – moderne Betrachtungen
- > Interieur & Speisenauswahl
- > Umsetzung & Brennpunkte
- > Selbstverständnisse & andere Fehler zwischen Gästen & Gastronomen
- > Neuer Tag - Neues Glück


Hannah Neunteufel, Hannah's Speisesaal

17.45 Diskussion Digitalisierung der Großküche

Was bringt die Vernetzung von Systemen und Technik?

Diskussionsteilnehmer: Anselm Bothe, Hannah Neunteufel, Markus Gerauer, Helmut Urban,

18.35 Abfahrt zur Besichtigung

- 19.00  Besichtigung der neu renovierten Kantine „Hannah's Speisesaal“ im Gesundheitsministerium mit anschließendem Abendessen

ca.

- 21.30 Rückfahrt zum Veranstaltungsort und Ende des ersten Veranstaltungstages

ZWEITER TAG: MITTWOCH, 10. OKTOBER 2018

- 8.45 Begrüßung zum zweiten Konferenztag und Abfahrt zur Besichtigung

9.30 Erste Campus Restaurantsbetriebe: ein innovatives Mitarbeiterverpflegungskonzept

- > Der Erste Campus – ein moderner Arbeitsplatz
- > EB-Restaurantsbetriebe – ein neuartiges Modell der Gemeinschaftsverpflegung
- > Visionen für die Zukunft - Megatrends in der Gastronomie

Markus Putz, Geschäftsführer der EB-Restaurantsbetriebe GmbH

- 10.00 Hausführung Gastronomie und anschließender Kaffeepause



Es führen durch die Besichtigung **Markus Putz**, Geschäftsführer der EB-Restaurantsbetriebe GmbH sowie **Christian Scheifler**, Produktionsleiter

- 10.45 Verabschiedung im Atrium und Rückfahrt zum FH Campus

11.15 GHP und HACCP – Lebensmittelhygiene in der Gastronomie

- > Was ist der Unterschied zwischen GHP und HACCP? /
- > Welche Rolle haben die baulichen Gegebenheiten auf meine Betriebshygiene? /
- > Wichtiges zum Thema Personalhygiene
- > Wie wichtig ist das Hygiene Konzept?

Sascha Lehner, lehnerhygiene

11.55 Attraktive Mensa –Erfolgreiche Betriebssteuerungskonzepte und digitale Kundenbindung

- > Organisation der Betriebsführung
 - Clusterstruktur
- > Zuständigkeiten
- > Informationsmanagement
- > Organisation der administrativen Abläufe in workflows
 - Eingangs- und Ausgangsrechnungen
 - Mitarbeiter Management
 - Investitionsmanagement
- > Vertriebssteuerung
 - Zentrale Organisation der Kassen
 - Wöchentliche KPI-Rankings im Dashboard
 - Tägliche Steuerung und Analyse von Aktionen

- > Kundenbindung durch Mensa Club
 - Kundengruppen
 - Vorteile
 - Aktionssteuerung

DDr. Franz Haslauer, Geschäftsführer, Österreichische Mensen Betriebs GmbH

Ing. Johannes Reichenberger, Geschäftsführer und Gesellschafter, ventopay gmbh

12.35 Die Betriebskantine als Mini "Silicon Valley" der Gastronomie

- > Quereinsteiger als Pioniere von Street Food und Co-Cooking
- > Co-Cooking als Geschäftsmodell
- > Die Helden der Küche am Herd der Betriebskantine

Marko Ertl, Gründer, Wrapstars,

David Weber, Gründer, Wrapstars

13.15 Digitalisierung in der Gewerbeküche

Start-Up Vortrag

- > Einzug von Industrie 4.0 und Internet of Things (IoT)
- > Vorteile der Vernetzung einer Küche
- > Die Sicherheit von Cloud Lösungen
- > Tipps und Tricks für die Planung

Marc-Oliver Schneider, Geschäftsführer, kiconn GmbH

13.30 Gemeinsames Mittagessen

14.15 Berufsbezeichnung GEMEINSCHAFTSVERPFLEGER

– Beruf mit Zukunft

- > Warum ein neues Berufsbild?
- > Vorteile für die Großküche
- > Vorteile für den Kunden
- > Vorteile für die MitarbeiterInnen
- > Vorteile für das Unternehmen

Peter Zillner, Geschäftsführer, Sana Catering GmbH

14.55 Lebensmittelverschwendung vermeiden –

Praxisbeispiel KAV

- > Pilotprojekt Lebensmittelabfall-Monitoring
- > Abfall-Monitoring-System: System zur laufenden Beobachtung des „Verlustgrads“
- > Vom Monitoring zum Management-System

Petra Götz, Leitung des Programms Küche in der Generaldirektion, KAV

15.35 Ende des Jahresforums

IHRE REFERENTEN



Roberto Assi ist seit über 30 Jahren in der Gastronomiebranche tätig und hat dabei unterschiedliche Positionen und Funktionen besetzt u.a. als Produkt Manager, Area Export Manager, Sales und Marketing Manager. 1992 gründete Roberto Assi seine erste Firma (KLASS SaS) in Italien. Diese hat sich in der Gastronomiebranche als Beratungsunternehmen sowohl mit der Entwicklung von Produkten als auch für den Bereich Vertrieb und Marketing befasst und etabliert. Dank seiner technischen Ausbildung befasst sich Roberto Assi zudem seit Mitte der 90 Jahre mit der Fachplanung von Großküchen. Während dieser Zeit hat er wichtige Projekte in Slovenien und Kroatien geplant und auch Projekte in Russland und weiteren europäischen Ländern betreut. Heute befasst sich Roberto Assi mit der Betreuung der Großküchen-Fachplaner bei UNOX. Zudem ist er aktiv in verschiedenen BIM-Lenkungskreisen bei FCSI, HKI, EFCEM, SYNEG involviert.



Dr. Peter Burnickl, MBA & Eng. Wirtschaftsingenieurwesen ist Unternehmer bei der Burnickl Group GmbH im Bereich Bau- und Lebensmittelbranche und Geschäftsführender Gesellschafter GranoMoreno GmbH & Co. KG.



Anselm Bothe ist studierter Betriebswirt und hat 2018 die spezialisierte Gastronomieberatung „Boutique für Effizienz & Digitalisierung“ gegründet. Zuvor war er 12 Jahre Finanz-Direktor Eurest Österreich und 2 Jahre parallel Verwaltungsrat Finanzen für die Schweizer Compass Group. Davor war er bei EUREST Deutschland 10 Jahre als Head of Controlling tätig. Seinen beruflichen Einstieg, nahm er als Unternehmensberater bei Fraser/St-Gallen. Seine Schwerpunktthemen sind internationaler M&A-Support, Innovations-Projekte mit Fokus auf Wachstum, Performance, Lean-Management, Compliance sowie Digitalisierung. Aufbauend auf seiner internationalen Erfahrung beim Catering-Konzern Compass Group, unterstützt seine Beratung Gemeinschaftsverpfleger, System-Gastronomen, Private Equity sowie Einzel-Gastronomie-Unternehmer bei den Themen Transparenz, Effizienz, Lean-Management, Ergebnis-Steigerung sowie Prozess-Optimierung.



Marko Ertl ist einer der Gründer von Wrapstars, dem damals ersten Food Truck Österreichs, und der Herd - Open Kitchen der Co-Working Küche. Als einer der Wegbereiter der österreichischen Street Food Szene ist Wrapstars bekannt für ihr hochwertiges Essen streng nach „No Bullshit Ehrenkodex“ und Einsätze bei Mittagsstandorten, Events und Caterings bei der Swarovski, H&M, ÖBB, Universität Wien, KPMG uvm. Herd - Open Kitchen ist eine Großküche mit 700 m² und beherbergt mittlerweile 24 Unternehmen, von neuen Food Startups bis etablierten Caterern, die alle nebeneinander kochen, Know How teilen und wachsen. Er hat auf der WU Wien studiert und wurde gemeinsam mit Matthias Kroisz ohne Gastroerfahrung zum Botschafter für Jamie Olivers Food Revolution und Gründer von Wrapstars.



Oliver Fiß ist seit über 20 Jahren der Geschäftsführer der SODA Catering Concepts GmbH. Die SODA™ - Gruppe gilt als eine der ersten Adressen für Konzeptentwicklung Gestaltung, Gastronomie- und Küchenfachplanung sowie operative Beratung im gesamten Außer-Haus-Markt. Die Mischung aus den stark systematisierten Anforderungen in der Gemeinschaftsgastronomie und der Systemgastronomie verbunden mit der sich immer wieder neu entwickelnden Individualgastronomie spiegelt die Expertise von SODA™ wider. An den Standorten in Bochum,

Fürth und Schrobenhausen bei München bündeln insgesamt über 70 Mitarbeiter ihre Kompetenzen und arbeiten gemeinsam an nationalen und internationalen Projekten.



Markus Gerauer, MBA, ist Geschäftsfeldleiter von Magdas Essen und zuständig für die Verpflegung der Caritas der Erzdiözese Wien/Niederösterreich. Seit seiner Ausbildung ist Markus Gerauer im Bereich Gastronomie – Gemeinschaftsverpflegung mit der Spezialisierung Systemstrukturen tätig. In diesem Bereich waren seine beruflichen

Wege von der Firma Nordsee über die Rosenberger Autobahn Restaurant GmbH bis hin zum Jahrhundertkoch Eckhart Witzigmann. Seit 2016 ist er mit dem Bau einer neuen IT basierenden Großküche sowie der Erstellung und Umsetzung eines zukunftsorientierten Verpflegungs-Konzepts für die Caritas Service GmbH tätig. Als diplomierter Wirtschaftscoach legt er nicht nur großen Wert auf erfolgreiche Wirtschaftsmodelle sondern ebenso auf die sozialen Komponenten.



Petra Götz hat nach insgesamt 17 Jahren organisatorischer Leitung im Bereich der Speisensversorgung innerhalb der Wiener Krankenanstalten (vier Jahre Allg. Polyklinik und dreizehn Jahre Sozialmedizinisches Zentrum Ost – Donauspital) die Leitung des Programm Küche in der Generaldirektion übernommen. Die primäre Aufgabe des

Programms ist die Harmonisierung und Standardisierung der Speisensversorgung im KAV.



DDr. Franz Haslauer ist Geschäftsführer der Österreichischen Mensen Betriebs GmbH und für ca. 60 Mensen und Betriebsrestaurants verantwortlich. Die ÖMBG beschäftigt derzeit ca. 450 Mitarbeiter und eröffnet jedes Jahr 3 – 4 neue Betriebe. DDr. Franz Haslauer hat 30 Jahre Erfahrung als Unternehmer, Manager und Berater im österreichischen Tourismus.



Sascha Lehner ist seit 2016 Jungunternehmer und Geschäftsführer im Bereich Hygienemanagement mit „Lehnerhygiene“. Er verfügt über mehr als fünfzehn Jahre Großküchenerfahrung als Chefkoch, Küchenchef, gastronomischer Betriebsleiter und Hygienemanager sowie als (operativer) Abteilungsleiter von bis zu sechs Betrieben und 100 Mitarbeiterinnen, verantwortlich für ca. 8000 Mahlzeiten pro Tag. Außerdem ist er Vizepräsident der AGÖ (Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs) und Vize Obmann des VKÖ Wien und Vorstandsmitglied des VKÖ Österreichs (Verband der Köche Österreichs).



Hannah Neunteufel gründete im Jahr 2000 nach 15 Jahren Gastronomie und Konzertorganisation „Hannahs Plan“, eine Dienstleistungs-Agentur mit zwei Division: Eventplan und Caterplan. Rasch erarbeitet sie sich den Ruf der Veranstaltungs-Revolutzerin, im besten Sinne. Dem Premium-Catering eilt wenig überraschend der selbe Ruf hinterher und dann voraus. 2015 hat sie sich mit ihrer neuen Dachagentur Vienna Bold und zugehörigem Kreativ-Kollektiv in einem denkmalgeschützten Biedermeier-Anwesen niedergelassen und auch gleich die eigene Event-Location realisiert, das Vienna Ballhaus. 2017 folgte das das neueste Baby: gemeinsam mit ihrem Sohn Jakob wird in Hannah's Speisesaal das Ministeriumsviertel von Wien bekocht.



Mag. Markus Putz ist Geschäftsführer der EB-Restaurantsbetriebe GmbH. Aus einer Hoteliersfamilie in der Steiermark stammend war er zunächst im DO & CO Konzern kaufmännisch verantwortlich für den Airline Catering und Partyservice – Produktionsstandort in Wien, und wechselte im Jahr 2017 in die EB-Restaurantsbetriebe, wo

er am Standort Erste Campus insbesondere die Bereiche Finanzen sowie Produkt- und Prozessmanagement für die Bereiche Gemeinschaftsverpflegung und Catering leitet.



Mag. Hanni Rützler ist eine der führenden Food-Trendforscherinnen im deutsch-sprachigen Raum. Die mehrfache Fachbuchautorin und Future-Food-Expertin ist bekannt für ihren multidisziplinären Zugang zu Fragen rund um das Essverhalten der Zukunft. Gemeinsam mit dem renommierten Zukunftsinstitut von Matthias Horx arbeitet die

bekennende Feinschmeckerin seit 2003 an ihrem Forschungsschwerpunkt „Future Food – Die Zukunft des Essens“ und publiziert seit 2013 gemeinsam mit der Lebensmittel Zeitung erfolgreich den jährlichen „Food Report“, mit den wichtigsten Insights zu den Zukunftstrends der Food-Branche. Seit 2004 leitet sie das von ihr gegründete futurefoodstudio in Wien, in dem sie neben ihrer Arbeit an zahlreichen Studien zur Esskultur und Food Trends auch sinnliche Seminare und Workshops zur Vertiefung der Ernährungs- und Geschmacks-kompetenz anbietet. Sie gehört zu den ersten öffentlichen Verkostern von In-vitro Fleisch bei einer Pressekonferenz in London und ist eine gefragte Referentin auf internationalen Kongressen.



Marc-Oliver Schneider blickt auf über 30 Jahre Branchenerfahrung in den Bereichen Küchengeräte für die Gemeinschaftsverpflegung, Einzel- und System-Gastronomie sowie Privathaushalte zurück. Der studierte Diplom-Ingenieur hat unter anderem in den USA, der Schweiz, Frankreich und Großbritannien gelebt und gearbeitet. Er ist Mitgründer und

Geschäftsführer der kiconn GmbH – der Spezialist für vernetzte Gewerbeküchen.



Stefan Unterlader ist Director of Group Purchasing IMS&POS Systems bei der FMTG Services GmbH in Wien. Er beschäftigt sich u.a. mit Warenwirtschaft, Kassensystemen und zeichnet sich verantwortlich für den Gesamt Einkauf der Falkensteiner Michaela Tourimus Group, welche in 7 Ländern vertreten ist.



Helmut Urban ist gelernter Koch und hat in so manchen bekannten Gourmetrestaurants sein Handwerk erlernt. Nach wechseln in die Systemgastronomie hat er bewiesen, dass es sehr wohl möglich ist Effizienz und Frischequalität zu vereinen. Durch ständige Weiterbildungen wie diätetisch geschulter Koch, dipl. Hygienemanager, dipl. Groß-

küchenleiter und vieles mehr versucht er immer am neuesten Wissensstand der Gemeinschaftsverpflegung zu sein. Seit vier Jahren ist er Leiter der modernste Cook & Chill Küche Österreichs, Zentralküche der Allgemeine Unfallversicherungsanstalt (AUVA) in Wien. Alle Prozesse in der Zentralküche wie zB. Einkauf, Materialwirtschaft, Logistik und Hygiene gehören zu seinen Hauptaufgaben welche durch verschiedenste digitalisierte Prozesse unterstützt werden. Sein Zuständigkeitsbereich ist nicht nur die Leitung der Produktionsküche in Wien Meidling, sondern Hauptverantwortlicher für die Speisensversorgung im „Speiseverbund OST“ für Patienten und Mitarbeiter aller AUVA Betriebe in Wien und Niederösterreich.

IHRE REFERENTEN



David Weber ist einer der Gründer von Wrapstars, dem damals ersten Food Truck Österreichs, und Herd - Open Kitchen der Co-Working Küche. Als einer der Wegbereiter der österreichischen Street Food Szene ist Wrapstars bekannt für hochwertiges Essen streng nach „No Bullshit Ehrenkodex“ und Einsätze bei Mittagsstandorten, Events und Caterings bei der Swarovski, H&M, ÖBB, Universität

Wien, KPMG uvm. Herd - Open Kitchen ist eine Großküche mit 700 m² und beherbergt mittlerweile 24 Unternehmen, von neuen Food Startups bis etablierten Caterern, die alle nebeneinander Kochen, Know How teilen und wachsen. Als einziger, echter Koch im Unternehmen hat er in seiner Jugend schon in einigen Küchen gelernt, wie z.B. dem Jamie Olivers Fifteen (London) oder Haberl & Finks (Steiermark).



Peter Zillner ist seit mehr als elf Jahren Geschäftsführer der SANA Catering GmbH. Nach der Lehrzeit und verschiedenen angestellten und selbständigen beruflichen Stationen im österreichischen Gastgewerbe u.a. als Küchenleiter im Kuratorium Wiener Pensionistenheime oder als Abteilungsleiter Gastronomie im Kolping Haus Österreich

wechselte der gelernte Koch/ Kellner 2007 zu SANA Catering, wo er ein Jahr später die Geschäftsführung übernahm. Neben zahlreichen Zusatzqualifikationen – unter anderem zum „diätisch geschulten Koch“, zum „Hygienemanager“ und zum „Risk Management“ – konnte Peter Zillner mit seinen Firmen eine Reihe von Auszeichnungen erzielen, darunter die „Amazone“ und den „Kessel Award“. Darüber hinaus wurde Zillner mit der silbernen Ehrenmedaille der Wiener Wirtschaftskammer geehrt. Seit 2013 ist Peter Zillner Vizepräsident des „Dachverbands der Österreichischen Gemeinschaftsverpflieger“ (GV-Austria). SANA Catering erhielt die Auszeichnung zum HGV-Profi des Jahres 2018.

IHRE MODERATORIN



Verena Pliger ist freie Journalistin aus Brixen in Südtirol/ Italien. Sie hat für dreieinhalb Jahre beim TV-Sender SDF (Südtirol Digital Fernsehen) als Redakteurin und Moderatorin gearbeitet. Zuvor war die Abgängerin der Münchner Burda-Journalistenschule für dreieinhalb Jahre Chefredakteurin des Wirtschaftsmagazin Südtirol Panorama (Verlag FF Media). Verena Pliger hat Politikwissenschaften studiert und beschäftigt sich in ihren journalistischen Arbeiten vor allem mit den Themen Wirtschaft und Unternehmertum. Außerdem hat Verena Pliger in Bozen im

Jahre 2011 das Bio-Bistro konzipiert, von der Einrichtung bis zu den Speisekarten.

PLATINPARTNER

delegate

Die Delegate-Group 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 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 und unterstützt unsere Kunden sowohl vor Ort als auch über Fernzugriff und Telefonhotline.

www.delegate-group.com



Restlos glücklich!

Speisereste – ein wichtiges Thema! MEIKO GREEN Waste Solutions geht dabei einen ganz konsequenten Weg: Optimierung der Prozesse – ökologisch und ökonomisch. Von der Eingabestation bis zum Sammeltank bietet MEIKO GREEN Waste Solutions ein umfassendes technisches Portfolio für grüne Lösungen. Speisereste fallen ohnehin an, sie sind jedoch ein wertvoller Rohstoff! Durch spezielle technische Anlagen zum Sammeln und Verwerten, gibt es die Möglichkeit, diesen Rohstoff in den Energiekreislauf zurückzuführen. Entdecken Sie den GREEN-Loop des Unternehmens – für nachhaltige, hygienische Lösungen.

www.meiko-green.com



STAHL Grossküchen Manufaktur GmbH

Seit mehr als 50 Jahren produzieren und entwerfen wir im unterfränkischen Markt Einersheim maßgeschneiderte, individuelle Einzelstücke, im Bereich Kochblock, Theken und Küchen. Herausragende Funktionalität, komfortable Bedienung und extra lange Lebensdauer inklusive. In der Manufaktur vereinigen sich hochwertigste Materialien aus Edelstahl, Holz, Stein, Keramik und Glas, zu einem edlen Raumkonzept. Ihre Details sind unsere Leidenschaft.

www.stahl-grosskuechen.de



ventopay ist der Spezialist für Kassen- und bargeldlose Zahlungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung. Das Kassen- und Bezahlsystem ist auf die Bedürfnisse der Betriebsverpflegung ausgerichtet und kann somit bei Caterern, Betriebsrestaurants und Kantinen in Unternehmen, Krankenhäusern, Stadien, Arenen, Universitäten, Schulen und Automatenbetreibern verwendet werden. Seit mehr als 15 Jahren nutzen führende Unternehmen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz bargeldlose Bezahlsysteme von ventopay. Als Full-Service-Dienstleister bietet ventopay alles aus einer Hand. Von der Aufnahme der Anforderungen vor Ort, über Beratung und Implementierung bis hin zu Kundensupport und laufenden Softwareerweiterungen.

www.ventopay.com

GOLDPARTNER



Die GTA ist Marktführer in der Großküchentechnik-Branche in Österreich. Mit ca. 60 erfahrenen Mitarbeitern werden bundesweit und auch im Ausland öffentliche wie auch private Projekte geplant und umgesetzt. Handel mit Geräten und Zubehör, sowohl stationär als auch über Online-Portal, sowie Service und Wartung runden das Angebot ab. Durch die eigene Produktion in Loosdorf ist größtmögliche Flexibilität, um auf Kundenbedürfnisse einzugehen, gewährleistet. Der logistisch optimal gelegene Standort 80 km westlich von Wien, sowie das Projektbüro in der Hauptstadt ermöglichen eine schnelle Reaktionszeit und Nähe zum Kunden.



Die Kiconn GmbH ist Spezialist für vernetzte Gewerbeküchen mit Sitz bei München. Kiconn steht für „kitchen connect“ – die Planung und Realisierung von digital vernetzten Großküchen. Vom konkreten Kundenwunsch leiten sich die zu erfassenden Daten und deren Verarbeitung ab. Bereits in der frühen Planungsphase baut Kiconn ein Funktionskonzept das sicherstellt, dass Geräte, Schnittstellen, Plattformen und Apps herstellerunabhängig zusammenpassen und funktionieren. Stabile Prozesse und Datensicherheit stehen dabei an erster Stelle.

www.kiconn.com



Melitta Professional Coffee Solutions bietet alles aus einer Hand für das florierende Kaffeegeschäft
Im Außer-Haus-Markt: Individuelle Beratung und Betreuung vor Ort, professionelle Kaffeemaschinen der neuen Generation, ein breites Kaffeesoriment speziell für die Gastronomie und den werkseigenen technischen Kundendienst an 365 Tagen im Jahr. 109 Jahre Erfahrung mit Kaffeegenuss: Die Geschichte des Familienunternehmens geht zurück bis ins Jahr 1908, als Melitta Bentz den Kaffeefilter erfand und damit den Grundstein für die moderne Kaffeezubereitung legte.

www.melitta-professional.de

KOOPERATIONSPARTNER



HIER KÖNNTEN SIE IHR UNTERNEHMEN PRÄSENTIEREN!

Haben Sie Interesse, auf dieser Veranstaltung als Aussteller aufzutreten? Nutzen Sie die Gelegenheit, mit Ihrer unmittelbaren Zielgruppe in direkten Kontakt zu treten!

Wünschen Sie weitere Informationen, wie eine genaue Zielgruppenanalyse, detaillierte Leistungsinhalte oder individuelle Einbringungsmöglichkeiten, wenden Sie sich vertrauensvoll an mich.

Ich helfe Ihnen gerne.



Frédéric Marquardt
Telefon: +49 (0)8151/2719-15
Frederik.Marquardt@management-forum.de



INFORMATIONEN

ZIELGRUPPE

Dieses Jahresforum richtet sich an Küchenleiter, Betriebsleiter, F&B-Verantwortliche, Caterer, Einkaufs- und Wirtschaftsleiter, Fachplaner, Händler aus den Bereichen Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Altenheime, Großgastronomie, Cateringdienstleister, Event-Caterer, Bereichsfachschulen, Verbände, Studentenwerke, Schulküchen, Küchen der Behörden und der öffentlichen Hand, Verkehrsgastronomie, Fernküchen.

SO MELDEN SIE SICH AN

> **per Telefon:** +49 (0)8151/27190 > **per Telefax:** +49 (0)8151/271919
> **per E-Mail:** info@management-forum.de
> **per Internet:** www.management-forum.de/grosskueche-wien
> **per Post:** Management Forum Starnberg GmbH · Maximilianstr. 2b · D-82319 Starnberg

TEILNAHMEGEBÜHR

Die Gebühr für die zweitägige Veranstaltung beträgt € 745,- zzgl. 20% MwSt. Sollte mehr als eine Person aus einem Unternehmen an dieser Konferenz teilnehmen, gewähren wir dem zweiten und jedem weiteren Teilnehmer 10% Preisnachlass. Die Teilnahmegebühr enthält Arbeitsunterlagen, Getränke, Kaffeepausen und Mittagessen. Jede Anmeldung wird von Management Forum Starnberg schriftlich bestätigt. Nach Anmeldung erhalten Sie die Rechnung. Die Veranstaltungsteilnahme setzt Rechnungsausgleich voraus. Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an. Programmänderungen aus aktuellem Anlass behalten wir uns vor.

TERMIN UND VERANSTALTUNGSORT

Dienstag, 9. und Mittwoch, 10. Oktober 2018 in Wien:
FH Campus Wien, Favoritenstraße 226, 1100 Wien, Austria

REGISTRIERUNG

Der Konferenz-Counter ist ab 8.30 Uhr zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Teilnahme gelten Namensplaketten, die vor Beginn zusammen mit den Arbeitsunterlagen ausgehändigt werden.

RÜCKTRITT

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 75,- pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens bis 24. September 2018 schriftlich bei Management Forum Starnberg eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Konferenzgebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich.

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.

IHRE ANSPRECHPARTNER: *Gerne beantworten wir Ihre Fragen zu dieser Veranstaltung.*



Gundula Schwan, Geschäftsführerin
Telefon: +49 (0)8151/2719-28
gundula.schwan@management-forum.de



Yasmin Shafiey, Konferenz-Managerin
Telefon: +49 (0)8151/2719-38
yasmin.shafiey@management-forum.de



Frédéric Marquardt, Ausstellung & Sponsoring
Telefon: +49 (0)8151/2719-15
frederik.marquardt@management-forum.de



Doris Brosch, Konferenz-Koordinatorin
Telefon: +49 (0)8151/2719-27
doris.brosch@management-forum.de

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. Wir informieren unsere Kunden außerdem telefonisch, per E-Mail oder Fax über für sie interessante Weiterbildungsangebote, die den von ihnen genutzten ähnlich sind. Sie können der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke selbstverständlich jederzeit gegenüber Management Forum Starnberg, Maximilianstraße 2b, D-82319 Starnberg, unter info@management-forum.de, oder telefonisch unter +49 (0)8151-27190 widersprechen oder eine erteilte Einwilligung widerrufen.

Anmeldung | per Fax +49 (0)8151/271919 oder www.management-forum.de/grosskueche-wien

Bitte Coupon fotokopieren oder ausschneiden und im Briefumschlag oder per Fax an: Management Forum Starnberg GmbH, Maximilianstraße 2b, D-82319 Starnberg

Ja, hiermit melde ich mich für das Jahresforum
**Bau und Betrieb von Großküchen
und moderner Betriebsgastronomie**
am 9./10. Oktober 2018 in Wien an.

Ich bin interessiert an Ausstellungs- oder
Sponsoringmöglichkeiten. Bitte senden Sie
mir unverbindlich Informationsmaterial zu.

Management Forum
Starnberg GmbH
Frau Doris Brosch
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

Sollten Sie Ihre Anmeldung bis spätestens 24. September 2018 stornieren (schriftlich bei uns eingehend), berechnen wir Ihnen eine Bearbeitungsgebühr von € 75,- zzgl. MwSt. pro Person. Bei Nichterscheinen bzw. bei einer verspäteten Absage ist die gesamte Veranstaltungsgebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. *Mit der Nennung Ihrer E-Mailadresse und/oder Faxnummer erklären Sie sich einverstanden, dass wir Sie auch per E-Mail und/oder Fax über unser aktuelles Angebot informieren dürfen. Wenn Sie dies nicht wünschen, streichen Sie bitte diesen Satz.