

Top-Event der Branche



Ullrich W. Eckert,
LPS Event
Catering.



Beate
Schindler, Klinik
Freiburg.

Das 12. Fachsymposium für Systeme & Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung findet am 7. und 8. Mai 2008 in Düsseldorf statt. Die Neuauflage der beliebten Veranstaltung berücksichtigt alle wichtigen Entwicklungen der Branche in Technik, Logistik und Marketing.

Zum 12. Mal laden die Veranstalter *gv-praxis* und K&P Consulting am 7. und 8. Mai 2008 zum Fachsymposium für Systeme & Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung ein. Hochkarätige Referenten werden unter dem Motto „Mehr Erfolg in Business und Care – Antworten auf die Herausforderungen von Morgen“ Perspektiven und Impulse vermitteln. Ein

Ullrich W. Eckert, faszinierende Unternehmerpersönlichkeit und mit der Übernahme des legendären Lufthansa Party Service einer der wichtigsten Player im Event-Catering, wird aufzeigen, wie wichtig es für den Erfolg in der GV-Branche ist, die gastronomischen Wurzeln nicht zu vergessen. Er zeigt, wie er die neuen Maßstäbe im Event-Catering definiert. Rainer Roehl (a'verdis) gilt als wichtiger Promoter des Bio-Trends in der Großverpflegung und Kenner der GV-Szene. Er wird in einer Diskussionsrunde mit seinen Gästen – darunter auch ein Bio-Bauer vor dem Hintergrund der rapide steigenden Lebensmittelpreise der Frage nachgehen, wer nun von den steigenden Preisen profitiert und wer letztlich die Zeche zahlen muss. Kurzum: Welche Auswirkungen haben die steigenden Lebensmittelpreise? Was kommt auf uns zu? Mindestens ebenso aktuell: Was können wir aus dem Fall Fulda lernen? Der Insider und langjährige Autor der *gv-praxis*, Prof. Dr. Lutz Bertling, nimmt sich der Sache fachlich an und fasst aus Sicht des bekanntesten Hygienikers der Branche die dramatischen Vorfälle in Fulda zusammen. Wichtig für alle Praktiker seine Schlussfolgerungen: Was heißt das für den einzelnen Verantwortlichen – wie sichere ich mich ab?

Die Aussteller des Symposiums laden zur Abendveranstaltung ins „Eigelstein“ ein. Das angesagte Lokal gilt als „die Kölsch-Bastion auf Altbier-Terrain“ im Düsseldorfer Medienhafen und verspricht die richtige Umgebung für gute Unterhaltung und Branchentalk.

Der zweite Tag – mit Parallelvorträgen in den Segmenten Business und Care – glänzt mit neuen Praxisbeispielen, darunter das moderne Betriebsgastronomiekonzept von Novartis in Basel (Andreas U. Fürst). Immer stehen Ideen und Trends im Vordergrund. Unterschiedliche Konzepte und Strategien sollen aufzeigen, wie Erfolg auch in schwierigen Zeiten am Markt realisierbar ist.

Auch im „Care“-Bereich stehen Praxis und Wissen aus unterschiedlichen Blickwinkeln im Fokus der Vorträge: Einerseits werden innovative Wege für Service und Marketing aufgezeigt, andererseits stehen Outsourcing und die häufig unterschätzten fiskalischen Zusammenhänge auf der Agenda. Mit Spannung erwartet: Die Bilanz des Vivantes-Konzerns in Berlin, der seit Oktober „Verpflegung ohne Küche“ betreibt. Ernst Brugger, Geschäftsführer der Tochtergesellschaft SVL, steht Rede und Antwort.

Als Keynote-Speaker wird Alexander Munke die für alle in der Gastronomie gültige Losung „Mein Gehalt bezahlt der begeisterte Gast!“ zum Anlass nehmen, die Wichtigkeit von Serviceorientierung als einen wesentlichen Erfolgsfaktor in Erinnerung zu rufen. Klartext am Ende einer abwechslungsreichen Veranstaltung, die sich für alle Entscheidungsträger und Führungskräfte in Verpflegungseinrichtungen, Betriebsrestaurants, Krankenhäusern und Großküchen empfiehlt.

Die Veranstaltung ist ein Gemeinschaftswerk der K&P Consulting GmbH und der Wirtschaftsfachzeitschrift *gv-praxis* und kostet pro Teilnehmer 485,-€ zzgl. MwSt. Frühbucher können bis zum 11. April 2008 einen Rabatt von 10 Prozent beanspruchen. Außerdem gibt es 10 Prozent für jede weitere Person. Anmeldung ab sofort an martina.reif@dfv.de oder per Fax: 069.7595-1507.

Smi



v.l.:
Keynote-Speaker
Alexander Munke
und Jürgen Preuß,
Lohmeier & Deimel.

Schwerpunkt der beliebten Veranstaltung liegt auf Praxisanalysen über erfolgreiche Konzepte. „Wir wollen zeigen, welche Ideen der Branche die nötigen Anstöße geben“, so K&P-Geschäftsführer Ekkehart Lehmann.

Das zweitägige Programm, das traditionell im Düsseldorf Hilton stattfindet, bietet auch 2008 wieder jede Menge Inspiration für Entscheider in den Bereichen Business und Care. Zum Auftakt gibt es eine neue Marktanalyse in GV und Catering, die aufzeigt, wo neue Potenziale und Entwicklungspfade liegen. Burkart Schmid, Chefredakteur *gv-praxis*, wird die neuesten Zahlen der Branche präsentieren und aktuelle Entwicklungen und Trends fokussieren. „Der Markt ist in Bewegung, die Dynamik im Bereich neuer Produktionssysteme ist auf Hersteller- wie Anwenderseite riesig“, so Günter Kuhn, Mitveranstalter und Geschäftsführer der K&P Consulting GmbH, Düsseldorf.

Systeme
Konzepte