

Gründe, warum sich die Teilnahme auszahlt:

- **Topaktuelle und praxisbezogene Inhalte:** Namhafte Fachleute geben ihr Wissen weiter.
- **Wissen und mehr:** Know how und Trends der Branche.
- **Direkte Anwendbarkeit im Alltag:** Praktiker berichten für Praktiker.
- **Ausstellerforum:** Ansprechpartner aus der Industrie präsentieren ihre neuesten Entwicklungen.
- **Qualifizierte Unterstützung:** Die Referenten beantworten gerne Ihre fachlichen Fragen.
- **Abendlicher Branchentreff:** Austausch mit Fachkollegen in lockerer Runde.

Allgemeine Informationen

Veranstaltungstermin:

Dienstag, 27. April 2010, 13.00 Uhr
bis Mittwoch, 28. April 2010, 15.00 Uhr

Veranstaltungsort:

Hotel Düsseldorf Hilton, Georg-Glock-Straße 20, 40474 Düsseldorf

Teilnahmegebühr:

€ 435,- zzgl. ges. MwSt.
€ 545,- zzgl. ges. MwSt. für Hersteller- und Zulieferindustrie.
20% Rabatt für jede weitere Person des gleichen Unternehmens.
10% Rabatt für Frühbucher (bis 7.4.2010).
Im Preis sind enthalten: Tagungsunterlagen, Speisen und Getränke während der Veranstaltung.

Unterkunft:

Hotelreservierung unter Stichwort „K&P Consulting“:
■ Hilton Düsseldorf Hotel, Reservierung unter:
www.dusseldorf.hilton.com/k_p oder Fon: 0211.4377-4444
€ 145,- EZ / € 165,- DZ jeweils pro Zimmer/Nacht und
inkl. Frühstück (Aufpreis bei Deluxe- und Executive-Zimmer)
■ Radisson Blu Scandinavia Hotel, Fon: 0211.4553-3500, Fax: -257
€ 132,- EZ / € 147,- DZ jeweils pro Zimmer/Nacht und
inkl. Frühstück
■ Hotel Business Wieland, Fon: 0211.17300-0, Fax: -40
€ 72,- EZ pro Zimmer/Nacht und inkl. Frühstück

Weitere Auskünfte:

Bei den Veranstaltern K&P Consulting GmbH, Tel. 0211.160 03 16,
www.kup-consult.de, und Deutscher Fachverlag GmbH, gv-praxis,
Tel. 069.75 95-12 26.

Anmeldung

für die Teilnahme am 14. Fachsymposium für Systeme & Konzepte in der
Gemeinschaftsverpflegung, **27. und 28. April 2010**, in Düsseldorf.

Ich nehme am 28. April an den Vorträgen in folgendem Bereich teil:

Business & Industry Care (bitte ankreuzen)

Name _____ Vorname _____

Funktion _____

Firma _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____ E-mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Die Stornierung (nur schriftlich) ist bis zum
9.4.2010 kostenlos möglich. Danach müssen wir
leider die Veranstaltungsgebühr in voller Höhe
berechnen. Gerne akzeptieren wir ohne zusätzliche
Kosten einen Ersatzteilnehmer.
Programmänderungen aus dringendem Anlass
behält sich der Veranstalter vor.

Anmeldung bitte per Post an folgende Adresse:
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag, Martina Reif,
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main,
oder per Fax: 069.75 95-15 07
oder per e-mail: martina.reif@dfv.de

Packen wir's an

Innovationen und Ideen zwischen Wertschöpfung und Wertschätzung

- Erfolgreiche Führung in Krisenzeiten
- Betriebsgastronomie am 'Point of Sale'
- Innovationsschub im Care-Markt
- Visitenkarte Frischküche im Senioren-Markt
- Innovatives Personalmanagement
- Hygienewissen entlang der Produktionskette



Klaus Kobjoll



Maria Revermann



Prof. Heinz Lohmann



Prof. Dr. Klaus Linneweh

27. und 28. April 2010
Hilton Düsseldorf Hotel



Simon Kuhn



Bernd Trum



Christian Poncin



Carlo Caldi



Thomas Ullrich

Dienstag, 27. April 2010

13.00 | Warming Up im Ausstellerforum
Reden, Essen & Trinken

14.00 | Begrüßung der Teilnehmer
Simon Kuhn, Prokurist,
K&P Consulting GmbH, Düsseldorf

14.05 | Motivaction
Erfolgreiche Unternehmensführung – auch in
schwierigen Zeiten!
Klaus Kobjoll, Leiter des Hotels "Schindlerhof",
Trainer, Coach und Unternehmensberater.
14 Auszeichnungen einschließlich des European
Quality Awards bestätigen, was mit Planung
und einer klaren Vision im Team machbar ist.

15.30 | Pause: Reden, Essen & Trinken

16.00 | Prozesse mit Sicherheit und Qualität
Eigenkontrollen, auf die es wirklich ankommt
Maria Revermann, Dozentin und Expertin in
Fragen des Hygienemanagements,
Hanau-Steinheim

17.00 | Ende Vortragsveranstaltung

17.30 | Unilever Foodsolutions laden ein:
Abendveranstaltung in der
'Hafenperle', Medienhafen
Düsseldorf



Burkart Schmid



Günter Kuhn



Jörg Rutschke



Ekkehart Lehmann



Martin Reinirkens

Mittwoch, 28. April 2010

Business & Industry

Moderation: **Burkart Schmid**

9.00 | Mehr Erfolg am POS
Profit-Counter "Frontcooking" – das logistische
Zusammenspiel sorgt für Erfolg!
Bernd Trum, Frontcooking Network GmbH, Limburg

9.45 | Neue Wege gehen
Erfahrungen einer kommunalen Servicegesellschaft
in den Bereichen Gastronomie, Catering & Schul-
verpflegung
Christian Poncin, Leiter Gastronomie/Catering,
RGE Servicegesellschaft Essen mbH, Essen

10.30 | Pause: Reden, Essen & Trinken

**11.00 | Verkehrsgastronomie trifft
Gemeinschaftsverpflegung**
Welche Systeme/Bausteine kann man in
die Gemeinschaftsverpflegung adaptieren?
Carlo Caldi, Geschäftsbereichsleiter Marketing
und Mitglied der Geschäftsleitung,
Autobahn Tank & Rast GmbH, Bonn

11.45 | Mit moderner Personalarbeit punkten
Welche Rolle spielt Personal und wie viel darf
Personal kosten?
Thomas Ullrich, Geschäftsführer Personal
Deutschland, Sodexo Services GmbH,
Hochheim am Main

12.30 | Diskussionsrunde im Plenum

12.45 | Pause: Reden, Essen & Trinken

14.00 | Balance statt Burn Out
Persönliches Stress- und Ressourcenmanagement
Prof. Dr. Klaus Linneweh, Institut für systematische Innovation, Hannover/München

15.00 | Ende

Care

Moderation: **Günter Kuhn**

Erfolgsfaktor Systempartnerschaften
Health Care im Zentrum des Wettbewerbs
Prof. Heinz Lohmann, Geschäftsführender Gesell-
schafter, Lohmann konzept GmbH, Hamburg

Ein Konzept mit Erfolg
Steamplicity - Innovationsschub in der
Patientenverpflegung
Jörg Rutschke, Geschäftsführer Healthcare,
Medirest GmbH & Co. OHG, Eschborn

**Strukturwechsel in der
Patientenverpflegung**
Fakten & Trends der größten Studie zum
Caremarkt von K&P und DKI
Ekkehart Lehmann, Geschäftsführer,
K&P Consulting GmbH, Düsseldorf

Frisches aus dem Seniorenheim
Ideen, wie die Küche zum Werbeträger Ihrer
Einrichtung wird
Martin Reinirkens, Küchenleiter, Martineum,
Essen-Steele

Diskussionsrunde im Plenum

