

# 23. IMF

**Internationales Management-  
Forum für Gemeinschafts-  
gastronomie & Catering**



**11. und 12. Juni 2013**  
Inselhalle Lindau/Bodensee

## **Wissen tanken – Zukunft sichern**

**Impulse & Know-how für Top-Entscheider  
in der Gemeinschaftsgastronomie**

Diese exklusive Veranstaltung bietet Ihnen **Information und Inspiration** zugleich – und **Networking der besonderen Art** an einem der schönsten Tagungsorte Deutschlands.  
**Gemeinsam mit der gv-praxis auf Erfolgskurs.**

[www.cafe-future.net/IMF2013](http://www.cafe-future.net/IMF2013)

**gv-praxis**  
Business • Care • Education



## Welcome zu unserem Kongress

### UNSER ANSPRUCH

Das Internationale Management-Forum für Gemeinschaftsgastronomie & Catering hat sich zu einem anerkannten internationalen Branchen-Treffen für Top-Entscheider entwickelt. In zwei Jahrzehnten gelang es, eine hochkarätige Plattform zu schaffen, um die Entwicklungen des Marktes in einem jährlichen Forum zu analysieren. Alle Themen sind primär zukunftsgerichtet und immer trendorientiert.

### TEILNEHMER

Teilnehmer sind Führungskräfte aus Gemeinschaftsgastronomie & Catering, aus Zulieferindustrie, Beratung & Handel. Zusammen bilden sie ein Netzwerk hoch respektierter Entscheidungsträger und Meinungsführer dieser dynamischen Branche. Wir laden Sie ein, Teil dieses Netzwerkes zu werden und von dem exklusiven Austausch mit Experten zu profitieren!

### PROGRAMM

Exklusiv, hochaktuell und erlebnisreich – so zeichnet sich das Programm des 23. IMF aus.

Thematisch dreht sich alles um

- Konsumtrends
- Marktwissen
- Zukunftsstrategien

Wir präsentieren Themen, Thesen & Trends analytisch und lösungsorientiert, damit Sie in die Zukunft durchstarten können.

Ein besonderes Highlight ist das Abendprogramm – die Bootsfahrt auf dem Bodensee (powered by Nestlé Professional) ist mittlerweile legendär und bietet bei kulinarischen Highlights beste Voraussetzungen, miteinander ins Gespräch zu kommen.

### IHR GASTGEBER

gv-praxis, die Wirtschaftsfachzeitschrift für die Gemeinschaftsgastronomie, erscheint im Hause Deutscher Fachverlag GmbH in Frankfurt am Main. Die gv-praxis ist die Kommunikations- und Informationsplattform der professionellen Top-Entscheider – Branchenbegleiter auf allen Kanälen: im Print, in der persönlichen Kommunikation, im Internet.



**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

**IHRE**  
**gv-praxis**  
Business | Care | Education

### PARTNER

**DIG**  
Deutsches Institut für  
Gemeinschaftsgastronomie e.V.

**SVG**  
Schweizer Verband für Spital-,  
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

**HGV**  
**PRAXIS**

**AGO** Arbeitsgemeinschaft  
Großküchen Österreichs



## 11. JUNI 2013

- 13.00 Uhr** **Get together auf der GV-Mall** mit Neuheiten, Snacks und Drinks
- 14.00 Uhr** **Begrüßung und Einführung in die Thematik**
- 14.05 Uhr** ■ **Burkart Schmid**  
gv-praxis, Deutscher Fachverlag  
Frankfurt am Main
- 14.30 Uhr** ■ **Pierre Nierhaus**  
Pierre Nierhaus Consulting  
Frankfurt am Main
- 15.30 Uhr** **Pause: Reden, Essen & Trinken**
- 16.00 Uhr** ■ **Prof. Dr. Volker Nürnberg**  
Mercer Deutschland  
Frankfurt am Main
- 16.45 Uhr** ■ **Anselm Elles**  
AFC Consulting Group/  
AFC Risk & Crisis, Bonn
- 17.30 Uhr** **Meeting-Point für Fachbesucher**
- 18.30 Uhr** **Sommerparty auf der MS Vorarlberg**  
Knüpfen Sie neue Kontakte und erweitern Sie Ihr Netzwerk.  
Powered by 

**Branchenkompass 2013**

- Fakten + Trends + Perspektiven

**„Study tour“ zu weltweiten Hot Spots**

- Innovationen aus der internationalen Gastronomie
- Neue Food-Konzepte und der Einfluss auf unseren Markt

**Ein Unternehmen kann nur so gesund sein wie seine Mitarbeiter**

- Über die wachsende Bedeutung des betrieblichen Gesundheitsmanagements und der Ernährung am Arbeitsplatz

**Lebensmittel in der Vertrauenskrise**

- Risikomanagement in Zeiten globalisierter Märkte
- Was müssen Gemeinschaftsgastronomen tun, was nicht?

## 12. JUNI 2013

- 8.30 Uhr** **Get together auf der GV-Mall**
- 9.30 Uhr** ■ **Jörg Buckmann**  
Verkehrsbetriebe Zürich, Zürich (CH)
- 10.15 Uhr** ■ **Reto S. Fuchs**  
promaFox, Bad Zurzach (CH)
- 11.00 Uhr** **Pause: Reden, Essen & Trinken**
- 11.45 Uhr** ■ **Dr. Kurt Schmidinger**  
Future Food Österreich, Wien (A)
- 12.30 Uhr** ■ **Dr. Johannes Weingart**  
Dreiländerklinik, Ravensburg
- 13.30 Uhr** **Mittagspause: Reden, Essen & Trinken**
- Ende des Kongresses**

## Referenten

**JÖRG BUCKMANN** | Leiter Personalmanagement, Verkehrsbetriebe Zürich, Zürich (CH)

Leitet mit Freude das Personalmanagement bei den Verkehrsbetrieben Zürich. Personalgewinnung gehört zu seinen Hauptaufgaben. Seine Leidenschaft für dieses Thema geht aber darüber hinaus: Er bietet sein Wissen und seine Inspirationen an – als Dozent, als Sparringpartner. Er ist kein Social Media-Nerd, auch kein Technik-Freak oder Video-Jünger, sondern ganz einfach Anwender und Umsetzer frischer (und preisgekrönter) Personalgewinnung.

**ANSELM ELLES** | Vorstand der AFC Consulting Group & Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis GmbH, Bonn

Nach dem Studium der Agrarökonomie seit mehr als 20 Jahren als internationaler Berater in der Ernährungswirtschaft tätig. Als Vorstand der AFC verantwortet er u.a. die Bereiche Aufbau und Management von Qualitäts- und Krisenmanagementsystemen sowie Personal-, Unternehmens- und Organisationsentwicklung. Er ist externes Mitglied zahlreicher Krisenstäbe in Industrie und Handel.

**RETO S. FUCHS** | CEO/Managing Director, promaFox AG, Bad Zurzach (CH)

Absolvent der Hotelfachschule Luzern, Proficiency of Cambridge sowie verschiedener Weiterbildungen in Projektmanagement und Planung im In- und Ausland. Neun Jahre arbeitete er in diversen Positionen der 5-Sterne Hotellerie sowie 22 Jahre im Projektmanagement und in der Betriebsplanung für Hotellerie- und Restaurantbetriebe. 1990 gründete er das Unternehmen promaFox AG und ist seither CEO und Managing Director.

**PIERRE NIERHAUS** | Geschäftsführer, Pierre Nierhaus Consulting GmbH, Frankfurt am Main

Konzeptentwickler, Trendexperte und Spezialist für die Findung und Implementierung von weltweiten Neuheiten in der Foodservice- und Hospitality-Branche. Seine Beratung kombiniert Coaching und systemisches Change Management. Pierre Nierhaus war 25 Jahre Gastronomie-Unternehmer mit Betrieben in der Individual- und Systemgastronomie. Er ist Autor mehrerer Fachbücher, seine globalen Trendtouren sind sehr begehrt.

**Personalmarketing in neuer Form**

- Achtung Arbeitnehmermarkt – hier ist der Bewerber kein Bittsteller mehr
- Wie künftig gute Mitarbeiter bekommen?

**Trends in Konzepte verwandeln**

- Top-Beispiele moderner Gemeinschaftsgastronomie
- Die wichtigsten Bausteine in Planung, Technik & Design

**Veganes Spiegelei und Fleisch aus dem Labor?**

- Alternativen zu Milch, Eier und Fleisch – ein weltweiter Überblick
- Basiswissen, Lösungen, Perspektiven

**Mit mehr Energie leichter zum Erfolg**

- Energie-Blockaden erkennen & lösen
- Wege zu Ihrem Leistungs-Gipfel



**PROF. DR. VOLKER NÜRNBERG** | Leiter Health Management, Mercer Deutschland GmbH, Frankfurt am Main

Schnupperte mit dem Zivildienst in einem Krankenhaus erstmals ins Gesundheitswesen hinein. Studium und Postgraduiertenstudium mit wirtschaftswissenschaftlichem Hauptfach. Professor für BWL, Schwerpunkt Gesundheitsmanagement, an der Fachhochschule für angewandtes Management. Er ist Lehrbeauftragter an mehreren Hochschulen. Gesundheitsökonomische Fragestellungen sowie betriebliches Gesundheitsmanagement gehören zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten.



**BURKART SCHMID** | Chefredakteur gv-praxis, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main

Der Fokus des Branchenkenner liegt auf Analysen von branchenübergreifenden Entwicklungen und der Aufbereitung von Marktdaten. Neben seiner jahrzehntelangen journalistischen Tätigkeit ist er zudem Geschäftsführer des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie e.V. (DIG).



**DR. KURT SCHMIDINGER** | Dipl. Geophysiker und Lebensmittelwissenschaftler, Gründer des Projekts Future Food Österreich, Wien (A)

2005 gründete er das Projekt Future Food, das sich mit Alternativen zu Fleisch-, Milch- und Eiprodukten beschäftigt. Als Geophysiker und Lebensmittelwissenschaftler deckt er die Problembereiche Nutztierhaltung und weltweiter Fleischkonsum sehr umfassend ab: Umwelt & Klima, Welternährung, menschliche Gesundheit und Tierschutz. 2012 publizierte er eine grundlegende Erweiterung der Klimabilanzen von Lebensmitteln.



**MARKUS TUST** | Geschäftsführender Gesellschafter, Project & Design GmbH, Fürth

Sein Spezialgebiet ist die Entwicklung ganzheitlicher Lösungsansätze. Er coacht, moderiert und konzipiert. Sein Team und er begleiten die Kunden von der Idee bis hin zur Eröffnung und im Betrieb. Seine persönliche Lieblingsdisziplin: Konzepte erlebbar und berührbar zu machen. „Zukunftsweisende Konzepte brauchen ein Gesicht und eine Identität“, lautet sein Credo.



**DR. JOHANNES WEINGART** | Dreiländerklinik, Ravensburg

Facharzt für Innere Medizin sowie für Physikalische und Rehabilitative Medizin und Sportmedizin. Seit über zehn Jahren arbeitet er an der Entwicklung von diagnostischen Verfahren und Therapien, die das biologische Alter und die Leistungsfähigkeit des Menschen betreffen. Er hält Seminare über Energie-Management in Deutschland, Österreich und der Schweiz und ist Autor mehrerer Bücher und wissenschaftlicher Veröffentlichungen.

**Veranstalter**

Deutscher Fachverlag GmbH  
gv-praxis  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

**Veranstaltungsort**

Inselhalle Lindau  
Zwanzigerstraße 12  
88131 Lindau

**Organisation**

Martina Reif  
Tel: 0049.(0)69.75 95-1226  
Fax: 0049.(0)69.75 95-1510  
Martina.Reif@dfv.de

**ATTRAKTIVE PREISE UND RABATTE**

- Frühbucherpreis bis 17. Mai 2013: € 525 für GV/Catering; € 595 für Zuliefer-Industrie und Consultants  
 Normalpreis ab 18. Mai 2013: € 575 für GV/Catering; € 645 für Zuliefer-Industrie und Consultants

**Hohe Rabatte** für 2, 3 und mehr Teilnehmer eines Unternehmens (gilt nicht für Zuliefer-Industrie und Consultants):

2. Person: 25% von € 575 = € 431  ab 3. Person: 35% von € 575 = € 374

Alle Preise zzgl. MwSt.

In dem Teilnehmerpreis sind die Tagungsunterlagen, Konferenzgetränke, zwei Kaffeepausen, der Business Lunch und die abendliche Bootsfahrt enthalten.

Stornierungen (schriftlich) sind bis zum 21. Mai 2013 kostenlos möglich. Danach müssen wir leider die Kongressgebühr in voller Höhe berechnen. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen. Programmänderungen vorbehalten.

**Hotelinformationen**

Im Rahmen der Veranstaltung wurde ein begrenztes Zimmerkontingent für die Teilnehmer reserviert. Bitte buchen Sie direkt im Hotel unter dem Stichwort: 23. IMF/gv-praxis

**Hotel Bayerischer Hof**

Seepromenade  
Telefon: 08382.91 50  
Telefax: 08382.91 55 91  
EZ € 138 bis € 244  
inkl. Frühstück

**Hotel Reutemann/Seegarten**

Seepromenade  
Telefon: 08382.91 50  
Telefax: 08382.91 55 91  
EZ € 97 bis € 175  
inkl. Frühstück

**Weitere Hotels auf der Insel (ohne Kontingent):**

Hotel Helvetia, Telefon: 08382.91 30  
Hotel vis à vis, Telefon: 08382.39 65  
Hotel Lindauer Hof, Telefon: 08382.40 64  
Hotel The Medusa, Telefon: 08382.93 220  
Hotel Stift, Telefon: 08382.93 570

**ANMELDUNG 23. IMF | 11. und 12. Juni 2013 in Lindau**

Bitte ausfüllen und Kopie per Fax an 0049.(0)69.75 95-15 10 oder per Post an  
Deutscher Fachverlag GmbH • gv-praxis • Martina Reif • Mainzer Landstraße 251 • D-60326 Frankfurt am Main

**SVG-Mitglieder** melden sich bitte direkt über die SVG-Geschäftsstelle, Marktgasse 10, CH - 4800 Zofingen, an.

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Funktion \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_

eMail \_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift \_\_\_\_\_



Seit über 20 Jahren die Kult-Bootsfahrt  
auf dem Bodensee –  
seit über 20 Jahren powered by



[www.cafe-future.net/IMF2013](http://www.cafe-future.net/IMF2013)