

# INTERNATIONALES FOODSERVICE-FORUM

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie

**GÜNSTIGE  
TICKETS  
SICHERN**  
Frühbucherpreis  
bis 17.02.2018

**Donnerstag,  
8. März 2018  
10.00 – 18.00 Uhr**

**Mehr! Theater  
am Großmarkt, Hamburg**  
[INTERNORGA.com/foodservice](http://INTERNORGA.com/foodservice)

## Vorwärts denken – Vorsprung gestalten!

Profi-Gastronomie 2018+:  
Konsumtrends. Marktpotenziale. Erfolgsfaktoren.

Kongresssprache Deutsch – Simultanübersetzung Englisch

**Ab 9.00 Uhr | Kaffee & Co. zum Warmreden**

### Eröffnung

**Bernd Aufderheide**, Hamburg Messe, und **Gretel Weiß**  
sprechen für die Veranstalter.

### 1. Marktpotenziale: Wegweiser für Wachstum

- 2017: Facts & Figures der Top 100 Gastro-Player national
- Macher, Marken, Märkte in Mitteleuropa
- Trends & Treiber, Lernstoff für 2018+

**Referentin: Gretel Weiß**, food-service, Frankfurt a. M.

### 2. Digitale Transformation = mentale Transformation

- Wie innovative Technologien und smarte Produkte unser Leben verändern
- Nutzerzentrierte Lösungen: der Erfolgsknackpunkt neuen Wirtschaftens

**Referent: Prof. Wolfgang Henseler**, Hochschule Pforzheim,  
Offenbach a. M.

**12.00 Uhr | Pause: Reden, Essen & Trinken**

### 3. Food – für Ikea ein strategischer Erfolgsfaktor

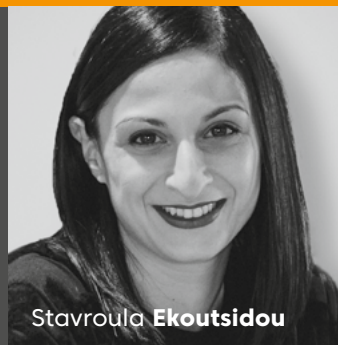
- Kundenmagnete mit System: Wie etabliert attraktiv bleiben?
- Nachhaltigkeit: neuer weltweiter Benchmark-Store in Düsseldorf-Kaarst

**Referentin: Stavroula Ekoutsidou**, Ikea Food Deutschland,  
Hofheim-Wallau

### 4. L'Osteria: gemeinsam wachstumsstark

- Wie man schnelle und nachhaltige Expansion organisiert
- Was bei Infrastruktur & Unternehmensführung von großer Bedeutung ist
- Wie das Spannungsfeld von Erfolg & Kultur produktiv wird

**Referent: Mirko Silz**, FR L'Osteria, München



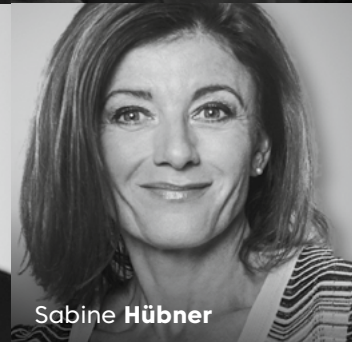
Stavroula Ekoutsidou



Christian Hamerle



Wolfgang Henseler



Sabine Hübner

### F&B-Mall

Auf der F&B-Mall mit über 1.000 m<sup>2</sup> Fläche präsentieren sich gastronomische Zulieferer. Sie informieren über ihre neuesten Produkte, Bestseller sowie Dienstleistungspakete und engagieren sich in der Pausenversorgung.



Jan Knikker



Max Kochen

[INTERNORGA.com](http://INTERNORGA.com)



Messe neu erleben.  
Die INTERNORGA.  
Hamburg | 09.–13. März 2018



# INTERNATIONALES FOODSERVICE-FORUM

Europas größter Kongress für professionelle Gastronomie

## 5. Architecture for New Ways of Eating, Shopping, Living

- How to Reinvent Urban Life
- Benchmark Examples in Europe and worldwide

**Referent:** Jan Knikker, MVRDV, Rotterdam

14.45 Uhr | Pause: Reden, Essen & Trinken

## 6. Zwei ‚Revolutionäre‘ on Stage

- **Beets & Roots:** Hauptstadt-„Highway to Health“. Multichannel-Startup. Erstes Jahr & Skalierung.

**Referent:** Max Kochen, Berlin

- **Data Kitchen:** Frontrunner im digitalen Gastro-Alltag. Slowfood fast – Technologie pro Entschleunigung.

**Referent:** Christian Hamerle, Berlin

## 7. Service – das Differenzierungskriterium der Zukunft!

- Gelebte Service-Kultur bedeutet Vorsprung
- Wie man mit Service Wert schafft
- Über Empathie & das „Gästebegeisterungs-Gen“

**Referentin:** Sabine Hübner, Serviceexpertin, Düsseldorf

### Moderation

**Axel Weber**, Axel Weber & Partner, Bochum, und  
**Boris Tomic**, food-service, Frankfurt a. M.

17.30 Uhr | Forum-Finish-Drinks

Programmänderungen vorbehalten!

### Ein absolutes Muss für:

- Inhaber, Franchisenehmer und Manager der Profi-Gastronomie inkl. Metzgerei-/Bäckereiketten, Tankstellenshops, Event-Catering usw.
- Manager der Food-, Getränke- und Technikindustrie
- Marketing-Fachleute und Unternehmensberater

### Veranstalter:

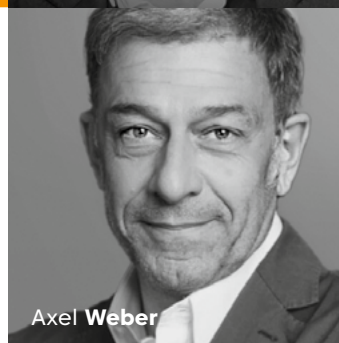
- Zum 37. Mal in Partnerschaft: INTERNORGA, Hamburg Messe und Congress GmbH sowie die Wirtschaftsfachzeitschriften food-service und FoodService Europe & Middle East, dfv Mediengruppe, Frankfurt a. M.
- Konzept / Leitung: Gretel Weiß und Axel Weber
- Erwartet werden zu diesem Power-Day bis zu 2.000 Teilnehmer.



Mirko Silz



Boris Tomic



Axel Weber



Gretel Weiß

## Anreise & Abreise

Das **Mehr! Theater** liegt im Herzen von Hamburg auf dem Gelände des Großmarktes.

Hamburger Großmarkt  
Banksstraße 28  
20097 Hamburg  
Tel.: +49 40 37 70 72-100  
[www.mehr-theater-am-grossmarkt.de](http://www.mehr-theater-am-grossmarkt.de)

### Mit dem Shuttle

Für die An- und Abreise wird empfohlen, den Teilnehmer-Shuttle zu nutzen. Dieser verkehrt zwischen dem Veranstaltungsort und dem S-Bahnhof Hammerbrook (eine Station bis HH-Hbf).

Zusätzlich erhalten alle Teilnehmer des Food-service-Forums ein HHV-Ticket, um den öffentlichen Nahverkehr zu nutzen.

### Mit dem PKW

Eingabe Navigationsgerät:  
Lippeltstraße/Banksstraße  
(Einfahrt Tor West)

### Mit dem Taxi

ab Flughafen: Dauer ca. 30 min  
ab Hauptbahnhof: Dauer ca. 12 min

## Jetzt Tickets sichern!

[INTERNORGA.com/foodservice](http://INTERNORGA.com/foodservice) | Weitere Informationen unter: +49 40 32 50 92 30

Preise

**Frühbucher bis 17.02.2018**

1. und 2. Person: 545,00 €  
ab 3. Person eines Unternehmens: 295,00 €

Preise

**Spätbucher ab 18.02.2018**

1. und 2. Person: 565,00 €  
ab 3. Person eines Unternehmens: 305,00 €  
Studenten: 305,00 €