

Der 1. Top-Jahreskongress für „Zwischendurchmahlzeiten“ in Deutschland!

# Snack 2010

**Snacks around the clock: Boommarkt Snacks – Chancen – Potenziale – Perspektiven!**

**Jetzt anmelden und Teilnahme sichern!**  
[www.conferencegroup.de/snack10](http://www.conferencegroup.de/snack10)

**Im Fokus:**

**Was zeichnet die neue Snackkultur in Deutschland aus?**

**Was sind die neuen Gewinner-Konzepte für Bäckereien, Metzgereien, LEH und im Außer-Haus-Markt?**

**Die zentralen Themenfelder des Kongresses:**

- **Snackmarkt Deutschland 2010/2011** – Was sind die Key-Trends und Entwicklungen? Wo liegen die Wachstumspotenziale?
- **Die Entstrukturierung des Alltags führt zu einem Boom bei Zwischendurchmahlzeiten:** Snacks around the clock – Welche Konzepte liegen im Trend?
- **Wo wollen die Deutschen Snacks kaufen?** – Wo liegen die neuen POPs (Point of Purchases)? Ergebnisse einer exklusiven Studie von ABZ, afz und food-service zum Snackmarkt in Deutschland!
- **Fresh, Sweet, Salted, Chilled, Frozen** – Wohin bewegen sich die Snackmärkte? Wer werden die Gewinner sein?
- **Quick Service** – Was sind die neuen Snackstrategien von Bäckereien, Metzgereien, LEH & Gastronomie?
- **Sandwichs, Bagels, Wraps, Panini & Friends** – Eine Tour d’Horizon durch die internationale Snacklandschaft! What’s hot, what’s not?
- **Brot-Snacks** – Die neuen Trendsetter im Snackmarkt!
- **LEH oder Frischespezialisten** – Wer wird zukünftig die Pole Position im Snackmarkt einnehmen?
- **Welche Chancen haben Gastro-Bäcker und Gastro-Metzger im Wettbewerb mit McDonalds & Co?**
- **Neue POPs und Snack-Vertriebskanäle: Vending, Catering & Co. am Arbeitsplatz**
- **Snack- und Food-Trends 2011:** What’s hot, what’s not?

**+ FACHAUSSTELLUNG  
Food & Snack Show 2010**

**+ Zwei parallele Fachkonferenzen am 2. Kongresstag**

**Fachkonferenz 1:**

Erfolgreiche Snackkonzepte für Bäckereien in Zusammenarbeit mit der ABZ

**Fachkonferenz 2:**

Erfolgreiche Snackkonzepte für Metzgereien in Zusammenarbeit mit der afz

**+ Drei Partner-Workshops für mehr Erfolg im Snackmarkt von morgen!**

**Spezial:**

Neue Snacklösungen im Außer-Haus-Markt in Zusammenarbeit mit food-service

Moderne Catering- und Vendinglösungen am Arbeitsplatz in Zusammenarbeit mit gv-praxis

**12. – 13. Oktober 2010 | Dorint Pallas Hotel Wiesbaden**

**Es referieren und diskutieren u. a.:**



**Alexander Heberer,** Geschäftsführender Gesellschafter, Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH

**Michael Glatz,** Marketing Manager, SSP Deutschland GmbH

**Alexander Falser,** Head of Market Intelligence, Nestlé Deutschland AG

**Frank Keienburg,** Vertriebsleiter Handel, Brezelbäckerei Ditsch GmbH

**Edgar Rinke,** Verkaufsleiter, Metzgerei Zeiss GmbH

**Michael Schaeffer,** Leiter Marketing und Vertrieb, Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG

**Björn Pölkling,** Geschäftsführer, Snack in the City GmbH

**Heiner Raschhofer,** Geschäftsführer, my indigo, indigo Gastronomie GmbH & Co KG

**Heinrich Rottmüller,** GastRo Consulting (bis 30.06. Vice President, Leiter der Wirtschaftsbetriebe, BASF SE)

**Gretel Weiß,** Chefredakteurin und Herausgeberin, FoodService Europe & Middle East

**Nico Markert,** Bereichsleiter Gastronomie, casualfood GmbH | **Ingo Barlovic,** Geschäftsführender Gesellschafter, iconKids & Youth GmbH | **Philipp Grote,** Geschäftsführer, Salatquadrat | **Andreas Müller,** Geschäftsführer, soda GmbH | **Jochen Pinsker,** Senior Vice President Foodservice Europe, npdgroup deutschland GmbH | **Thilo Lambracht,** Geschäftsführer, The Business Target Group GmbH | **RA Dr. Aris Kascheff,** stellv. Geschäftsführer, Bundesverband der Deutschen Vending- und Automatenwirtschaft (BDV) | **Jürgen Rieber,** Seminare und Anwendungstechniker, Wiesheu GmbH | **Jörg Schiffeler,** Leiter Marketing, Fleischwirtschaftliche Fachmedien, Deutscher Fachverlag GmbH | **Peter Hack,** Vorstandsvorsitzender, Hack AG | **Bernd Stark,** Geschäftsführer, Salomon FoodWorld GmbH | **Christoph M. Kadereit,** Geschäftsführer, Mike’s Sandwich GmbH | **Stefan Stüwer,** Geschäftsführender Gesellschafter, Stüwer GmbH | **Ludwig Enders,** Geschäftsführender Gesellschafter, ENDERS GmbH & Co. KG, Reiskirchen | **Thomas Keller,** Vertriebsleiter Kettenkunden, RATIONAL Großküchentechnik GmbH

**Partner:**



# Das Programm zum Kongress Snack 2010

1. Tag | 12. Oktober 2010

## Moderation:

Werner D. Prill, Lebensmittel Zeitung

## MEGATRENDS im Markt der Zwischendurchmahlzeiten – Was sind die neuen Rahmenbedingungen?

9.00 – 9.10

Begrüßung der Teilnehmer durch den Veranstalter und Einführung in das Kongressprogramm durch den Moderator

9.10 – 9.40

### Snacking im Außer-Haus-Markt in Deutschland und Europa

- Definition, Größe und Trends des Snackmarktes
- Wo und wie die Deutschen „snacken“
- Fresh, Sweet, Salted, Chilled, Frozen – Wohin bewegen sich die Snackmärkte? Wer werden die Gewinner sein?
- Unterschiede und Gemeinsamkeiten zu anderen europäischen Ländern
- Auswirkungen der „Krise“ auf den Snackmarkt

**Jochen Pinsker**, Senior Vice President Foodservice Europe, npdgroup Deutschland GmbH, Nürnberg

9.40 – 10.10

### Zwischenmahlzeiten – Learnings from the leaders!

- Kleine Energiespender ganz groß
- Stellenwert im Außer-Haus-Markt
- Erfolgs-ABC: Konzepte & Kulinarisches, Umsatz to go & Verpackungen

**Gretel Weiß**, Chefredakteurin und Herausgeberin, food service/FoodService Europe & Middle East, Frankfurt/Main

10.10 – 11.00

Snackpause und **Besuch der begleitenden Food & Snack Show 2010**

## Tour D'Horizon durch die nationale und internationale Snacklandschaft – Was sind die Kerntrends?

- Was sind die neuen Gewinner-Konzepte im Snackmarkt?
- Was sind die neuen Konzeptideen? Was wird nach Deutschland kommen?

11.00 – 11.30

### Tour d'Horizon durch die weltweite Food- und Snacklandschaft – Was sind neue Konzepte? Was könnte nach Deutschland kommen?

**Andreas Müller**, Geschäftsführer, soda GmbH, Bochum

11.30 – 12.00

### Feel good foods: Was sind innovative Ideen im gesunden Quick Service-Markt?

**Heiner Raschhofer**, Geschäftsführer, my indigo, indigo Gastronomie GmbH & Co. KG, Salzburg/A

12.00 – 12.30

### Tour d'Horizon durch die Londoner Food- und Snacklandschaft – What's hot, what's not?

**Simon Threadkell**, Creative Director, Fitch, London/UK (Vortrag in englischer Sprache) (angefragt)

12.30 – 14.00

Mittagessen und **Besuch der begleitenden Food & Snack Show 2010**

## Was zeichnet die neue Snackkultur zukünftig aus? Best Cases & Erfolgsgeschichten!

14.00 – 14.30

### Wie wollen sich die Deutschen ernähren? Was suchen die Kunden?

#### Der Ernährungsmarkt von morgen aus der Sicht von Nestlé

**Alexander Falser**, Head of Market Intelligence, Nestlé Deutschland GmbH, Frankfurt/Main

14.30 – 15.00

### Wo werden Snacks gekauft?

Präsentation einer Exklusivstudie für die Snack 2010 von ABZ, afz und food-service!

- Wann, wo und wie kaufen Kunden Snacks? Bei Bäckereien, Metzgereien, im LEH, bei Tankstellen, Convenience-Stores etc.?
- Was sind die Snacktrends für Bäckereien, Metzgereien, Außer-Haus Spezialisten?
- Wie groß ist der Anteil der Snacks am Gesamtumsatz?
- Welche Wachstumstrends sind erkennbar?

**Jörg Schiffeler**, Leiter Marketing, Fleischwirtschaftliche Fachmedien, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt/Main

15.00 – 15.30

### Ditsch: Snackige Konzepte – Von der Brezel zum Quick Service-Snack

Snackige Markenkonzepte für Außer-Haus-Verzehr und LEH

**Frank Keienburg**, Vertriebsleiter Handel, Brezelbäckerei Ditsch GmbH, Mainz

15.30 – 16.10

Snackpause und **Besuch der begleitenden Food & Snack Show 2010**

16.10 – 16.40

### Zielgruppenfokussierte Snackstrategien im Multi-Brand-Portfolio

Der Einfluss von Gästeverhalten und -bedürfnissen auf Snackangebote im hochfrequenten Verkehrsstandortumfeld von Bahnhof, Flughafen und Raststätte

**Michael Glatz**, Marketing Manager, SSP Deutschland GmbH, Eschborn

16.40 – 17.10

### Snack in the City – Moderne Versorgung für urbane Kunden: „iss, wo du bist.“

- Der Snack im Trend
  - Snack in the City macht Frische erlebbar
  - Ausblick: Die Grab-and-go Sandwich-Stores – ein Konzept mit Potenzial!
- Björn Pölking**, Geschäftsführer, Snack in the City GmbH, Köln

17.10 – 18.00 **Abschlussdiskussion:**

### Snacking 2010/2011 – What's hot? What's working?

- Welche Konzepte sind aktuell die Gewinner?
- Welche Trends werden sich im Markt durchsetzen?

Es diskutieren:

**Peter Hack**, Vorstandsvorsitzender, Hack AG, Kurtscheid

**Christoph M. Kadereit**, Geschäftsführer, Mike's Sandwich GmbH, Hamburg

**Alexander Heberer**, Geschäftsführender Gesellschafter, Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH, Mühlheim/Main

Moderation:

**Werner D. Prill**, Lebensmittel Zeitung

ca. 18.00

### Party auf der Food & Sandwich Show

Snacks around the clock! – Neue Snackideen, die begeistern!



# Das Programm zum Kongress Snack 2010

2. Tag | 13. Oktober 2010

## Die Strategien der Spezialisten

9.00 – 10.30

Zwei Fachkonferenzen zu neuen Konzept- und Sortimentstrends – How to do it!

Fachkonferenz 1:	Fachkonferenz 2:	Workshop-Reihe
<p><b>Erfolgreiche Snackkonzepte für Bäckereien – Was zeichnet die neue Gastro- und Snackkultur für Bäckereien aus?</b> in Zusammenarbeit mit </p> <p><b>Moderation:</b> <b>Manfred Fischer</b>, Chefredaktion, Allgemeine Bäcker Zeitung (ABZ), Stuttgart <b>Thilo Lambracht</b>, Geschäftsführer, The Business Target Group GmbH, Scheeßel</p>	<p><b>Erfolgreiche Snackkonzepte für Metzgereien</b> in Zusammenarbeit mit </p> <p><b>Moderation:</b> <b>Renate Kühlicke</b>, Chefredaktion, allgemeine fleischer zeitung (afz), Frankfurt/Main</p>	<p><b>Parallel zum Kongressprogramm</b></p> <p>9.30 – 10.15 <b>Workshop 1:</b> <b>Coffee to go &amp; Snacks – Was zeichnet die neue Kaffeekultur aus?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die neue Welt des „Latte to go“ und wie er den Kaffeemarkt revolutioniert hat!</li> <li>Was sind die Key-Trends in Deutschland, Europa und weltweit?</li> <li>Welche Coffee-Lösungen eignen sich für welche Konzepte und Branchen?</li> <li>Coffee &amp; Snacks – Was passt zusammen?</li> </ul> <p><b>Dr. Steffen Schwarz</b>, Geschäftsführer, Coffee Consulate, Mannheim</p> <p>10.15 – 11.00 <b>Workshop 2:</b> <b>Neue Vending-(Snack)-Lösungen und Point of Purchases (POPs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Innovative Snack-Konzepte für die gesunde Ernährung</li> <li>Vending in Hotellerie &amp; Gastronomie – Was sind die aktuellen Trends?</li> <li>Wie und wo man erfolgreich neue Vendingkonzepte umsetzen kann!</li> </ul> <p><b>Stefan Stüwer</b>, Geschäftsführender Gesellschafter, Stüwer GmbH, Heroldstatt</p> <p>11.30 – 12.30 <b>Workshop 3:</b> <b>Snack 2011: Neue Produkte, neue Konzepte, neue Ideen – How to do it!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Snacks Chancen für die Bäckereien – Wie man erfolgreiche Snackkonzepte entwickelt</li> <li>Erfolgsfaktor Produkt</li> <li>Erfolgsfaktor Präsentation</li> <li>Erfolgsfaktor Mensch</li> <li>Praxistipps</li> </ul> <p><b>Jürgen Rieber</b>, Seminare und Anwendungstechniker, Wiesheu GmbH, Affalterbach</p> <p>14.00 - 15.00 <b>Workshop 4:</b> <b>Chancen für ein gewaltiges Zusatzgeschäft für Bäckereien, Metzgereien und Gastronomie im Boommarkt Snack:</b> Kochen auf wenigen Quadratmetern – Wie geschmackvolles Garen und optimales Präsentieren auf kleinem Raum erfolgreich umgesetzt werden kann Die neue Welt des Garens und Präsentierens</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Erfolgsfaktoren</li> <li>Praxistipps</li> </ul> <p><b>Thomas Keller</b>, Verkaufsleiter Kettenkunden, RATIONAL Großküchentechnik GmbH, Landsberg am Lech</p>
<p>9.00 – 9.30 <b>Impulsbeitrag</b> <b>„Bäckereien 2010/2011“ – Quo Vadis? Trends und Entwicklungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kalte Snacks ein wichtiger Faktor zur Kundenbindung</li> <li>Heiße Snacks ein neuer Trend</li> <li>Back-Snacks: Inhouse vs. externe Lösungen – Wo liegt die Zukunft?</li> <li>Welche Erwartung hat der Bäcker an die Industrie?</li> </ul> <p><b>Thilo Lambracht</b>, Geschäftsführer, The Business Target Group GmbH, Scheeßel</p>	<p>9.00 – 9.30 <b>Impulsbeitrag</b> <b>Lösungsansätze Vermarktung im Metzgerhandwerk am Beispiel des Snack-Marktes</b></p> <p><b>Ludwig Enders</b>, Geschäftsführender Gesellschafter, ENDERS GmbH &amp; Co. KG, Reiskirchen</p>	
<p>9.30 – 10.00 <b>Best Case</b> <b>Bio-Snack-„Zeit für Brot“ eine neue Tradition: Die Wiederbelebung der Brottradition und Brotkultur – durch innovative und zeitgemäße Gestaltung und Snack-Ideen</b></p> <p><b>Björn Schwind</b>, Gründer, Zeit für Brot GmbH, Frankfurt/Main</p>	<p>9.30 – 10.00 <b>Best Case</b> <b>Snacks – Chancen für die Metzgereien</b> Erfolgreiche Snack-Konzepte für Metzgereien am Beispiel Zeiss</p> <p><b>Edgar Rinke</b>, Verkaufsleiter, Metzgerei Zeiss GmbH, Hanau</p>	
<p>10.00 – 10.30 <b>Best Case</b> <b>Pizza, Pasta &amp; Panini – Wie setzt die Landbäckerei Ihle innovative Snackkonzepte um?</b> Wie versucht Ihle, auch Genusskunden für sich zu gewinnen?</p> <p><b>Michael Schaeffer</b>, Leiter Marketing und Vertrieb, Landbäckerei Ihle GmbH &amp; Co. KG, Friedberg</p>	<p>10.00 – 10.30 <b>Hermanns: Potenzial zur ersten deutschen Imbissmarke!</b> Das innovative Wurstkonzept „Hermann's“ stellt sich vor</p> <p><b>Nico Markert</b>, Bereichsleiter Gastronomie, casualfood GmbH, Frankfurt/Main</p>	
<p>10.30 – 11.00 <b>2 parallele Talkrunden zu Sortimentstrends, Präsentations- und Store-Konzepten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Was sind die neuen Konzepte?</li> <li>Neue Präsentations- und Store-Konzepte</li> </ul> <p>Es diskutieren:</p> <p><b>Björn Schwind</b>, Gründer, Zeit für Brot GmbH, Frankfurt/Main <b>Michael Schaeffer</b>, Leiter Marketing und Vertrieb, Landbäckerei Ihle GmbH &amp; Co. KG, Friedberg <b>Thilo Lambracht</b>, Geschäftsführer, The Business Target Group GmbH, Scheeßel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Was sind die neuen Konzepte? Worauf kommt es an?</li> <li>Was sind innovative Präsentations- und Store-Konzepte?</li> <li>Herausforderungen und Chancen</li> </ul> <p>Es diskutieren:</p> <p><b>Ludwig Enders</b>, Geschäftsführender Gesellschafter, ENDERS GmbH &amp; Co. KG, Reiskirchen <b>Edgar Rinke</b>, Verkaufsleiter, Metzgerei Zeiss GmbH, Hanau <b>Nico Markert</b>, Bereichsleiter Gastronomie, casualfood GmbH, Frankfurt/Main</p>	
<p>11.00 – 11.30 Snackpause und <b>Besuch der begleitenden Food &amp; Snack Show 2010</b></p>		

### Moderation:

**Burkart Schmid**, Chefredaktion, gv-praxis, Frankfurt/Main

## Catering- und Außer-Haus-Lösungen (am Arbeitsplatz)

11.30 – 12.00

### Neue Snackkonzepte in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) – Chancen und Möglichkeiten

- Sicht Consulting: Neue Snackkonzepte in der GV
- Sicht Eigenbetrieb BASF: Frische Kompetenz bündeln – Das neue Snack- und „Zwischen“-Mahlzeiten-Konzept von BASF

**Heinrich Rottmüller**, GastRo Consulting (bis 30.06. Vice President, Leiter der Wirtschaftsbetriebe, BASF SE), Ludwigshafen

12.00 – 12.30

### Snackkonzepte bei Salat:

#### Take Away Salat – Das neue Snack- und „Zwischenmahlzeiten“-Konzept von Salatquadrat

- Wie man die Beilage in die Mitte des Tellers rückt
- Warum der Glaube an das eigene Produkt den Erfolg garantiert
- Wie man mit einem großartigen Produkt und kleinen Incentives den Kunden für sich werben läßt
- Den Snackmarkt von der „Front“ betrachtet

**Philipp Grote**, Geschäftsführer, Salatquadrat, Frankfurt/Main

12.30 – 14.00

Mittagessen und **Besuch der begleitenden Food & Snack Show 2010**

## Neue Vending-(Snack-)lösungen

14.00 – 14.30

### Vending als Wachstumsmarkt – Was Automaten verkaufstark macht und wie Erfolg definiert wird

Was sind die neuen Trends und Entwicklungen im Wachstumsmarkt Vending?

**RA Dr. Aris Kaschewi**, stellv. Geschäftsführer, Bundesverband der Deutschen Vending- und Automatenwirtschaft (BDV), Köln

## Wo liegen die Potenziale im Snackmarkt von morgen?

14.30 – 15.00

### Neue Food- und Snackideen für den Außer-Haus-Markt

- Was sind die Erfolgsfaktoren für Gewinner-Konzepte?
- Was sind innovative neue Produktrends?
- Was sind erfolgreiche Produktinsezierungen?

**Bernd Stark**, Geschäftsführer, Salomon FoodWorld GmbH, Großostheim-Ringheim

## Ausblick Snack 2010/2011: Was erwarten Kids & Young Customer?

15.00 – 15.30

### Der Snackkunde von morgen – Was erwarten Kids & Young Customer beim Snackkauf?

- Wer ist der Kunde von morgen?
- Was erwartet der Kunde?
- Wie ticken die jungen Kunden?

**Ingo Barlovic**, Geschäftsführender Gesellschafter, iconKids & Youth, München

ca. 15.30

Abschluss des Kongresses Snack 2010

# Einladung zum Kongress Snack 2010

## Sehr geehrte Damen und Herren,

zunehmende Mobilität, Zeitknappheit und soziodemographische Veränderungen in der Gesellschaft führen dazu, dass sich klassische Mahlzeiten immer mehr auflösen, der Markt der Zwischendurchmahlzeiten wird zum Megamarkt von morgen. Soziologen sprechen in diesem Zusammenhang von Entstrukturierung des Alltags.

In einer „Ernährungs-Zeitreise“ durch den Tag ersetzt der Snack im Außer-Haus-Verzehr zunehmend die klassischen Mahlzeiten, wie Frühstück, Mittagessen und Abendbrot. „Quick Service“-Konzepte bestimmen die Gastronomie- und Food Service-Landschaft in Deutschland. Im Backmarkt hat das Thema Gastro- und Food Service inzwischen einen Boom neuer Snackkonzepte ausgelöst.

Die zentralen Fragen und Trends rund um das Thema Snacks stehen im Mittelpunkt des 1. Jahreskongresses Snack 2010, zu dem die führenden Fachmedien im Markt – food-service, Lebensmittel Zeitung, gv-praxis, afz, ABZ und AHGZ – zukünftig jährlich einladen werden.

Unter dem Motto

### Snacks around the clock:

#### Boommarkt Snacks - Potenziale – Chancen – Perspektiven!

werden namhafte nationale und internationale Experten den aktuellen Snackmarkt beleuchten und dabei das Potenzial für Bäckereien, Metzgereien, Gastronomie aber auch den LEH aufzeigen.

Im Fokus stehen dabei die Fragen:

Was sind die Erfolgsstrategien für Bäckereien, Metzgereien, LEH & Gastronomie im Snackmarkt?

Was zeichnet die neue Snackkultur in Deutschland aus?

Das Snack- und Sandwichgeschäft ist für Bäckereien, Metzgereien, Gastronomie und den LEH, ein Markt mit großem Potenzial. Was die Innovationskraft und Qualität der angebotenen Produkte betrifft, hat die Branche sicherlich noch Nachholbedarf. In vielen Bäckereien etwa ist immer noch das belegte Brötchen mit dem obligatorischen Salatblatt „State of the Art“. Unternehmen wie Vinzenz Murr, aran oder LE CROBAG sind eher die Ausnahmen als die Regel in der Branche. Vielfach wird das Geschäft ohne Inspiration und wenig professionell betrieben.

Mit einem jährlichen Snackkongress + begleitender Fachausstellung wollen wir Impulse für mehr Qualität und Professionalität in diesem Markt setzen. Obwohl beim Kongress primär frische Snack- & Sandwich-Konzepte vorgestellt und diskutiert werden, werden auch Hersteller von Süßwaren- oder tiefgekühlten Snacks den Kongress als relevant empfinden, schließlich stehen ihre Produkte in direktem Wettbewerb zu frischen Snacks & Sandwichs.

Im Detail werden beim Kongress folgende Fragen diskutiert:

- Was sind die neuen Erfolgskonzepte für Snacks im Quick Service-Markt in Deutschland?
- Was sind die neuen Snackstrategien für Bäckereien, Metzgereien, LEH & Gastronomie in Deutschland?
- Was machen die Top-Player des Außer-Haus-Marktes?
- Welche Snackkonzepte werden im LEH gewinnen?
- Sweet, Salt, Fresh, Chilled, Frozen?
- Was sind die erfolgreichsten Player in den jeweiligen Teilmärkten?
- Was sind die Marktpotenziale?
- Welche neuen Erfolgsstrategien zeichnen sich bereits jetzt für LEH, Bäckereien, Metzgereien und Gastronomie/Catering ab?
- Welche Snacklösungen bevorzugen Kunden bei Automatenstandorten?

Das neue Branchenevent umfasst

- einen hochkarätigen Branchenkongress am 1. Kongresstag zu den zentralen Erfolgsstrategien im Snackmarkt von morgen,
- 2 Fachkonferenzen zum Thema Erfolg mit Snacks für Bäckereien und Metzgereien
- und einen Blick in Richtung Außer-Haus-Markt- und Snacklösungen am Arbeitsplatz
- sowie eine Food & Snack Show, auf der die führenden Player im Markt ihre neuen Lösungen vorstellen.
- Zusätzlich werden ausgewählte Workshops für mehr Know-how in diesem Markt angeboten.

Wir würden uns freuen, Sie am 12. und 13. Oktober 2010 zum Kongress Snack 2010 – dem 1. Kongress für „Zwischendurchmahlzeiten“ – im Dorint Pallas Hotel in Wiesbaden begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Erhard Bost

Geschäftsführer, The Conference Group GmbH

## + FACHAUSSTELLUNG Food & Snack Show 2010

Auf der begleitenden Fachausstellung können Partner von LEH, Bäckereien, Metzgereien, Gastronomie und Food Service innovative Produkte und Dienstleistungen vorstellen.

Aussteller sind etwa:

- Top-Lieferanten mit außergewöhnlichen Produktideen
- Hersteller von Nahrungsmitteln, Sandwichs und Snacks
- Anbieter von Getränken, Desserts, Salaten und Garnituren
- Dienstleister aus den Bereichen Verpackung, Ausstattung, Einrichtung und Logistik
- Berater und Agenturen

Nutzen Sie die Chance, Ihre Produkte bzw. Ihr Know-how den Top-Entscheidern der Branche zu präsentieren, und sichern Sie sich noch heute Ihre Ausstellungsfläche.

### Sind Sie interessiert, als Aussteller dabei zu sein?

Dann fordern Sie bitte unverbindlich weitere Informationen zur Ausstellung an unter:

The Conference Group GmbH,

Telefon: 0 69 / 75 95-30 21

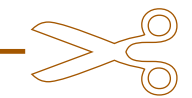
Fax: 0 69 / 75 95-30 20 oder

E-Mail: [ausstellung@conferencegroup.de](mailto:ausstellung@conferencegroup.de)

## Fax-Anmeldung: 0 69/75 95 30 30

**Ja**, hiermit melde ich mich/melden wir uns zum Kongress **Snack 2010** am 12. und 13. Oktober 2010 an.  
Teilnahmepreis: 1.190,- € p. P. (zzgl. 19 % MwSt.)

- Ja**, ich bin interessiert an **Sponsoring- und Ausstellungsmöglichkeiten**. Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationsmaterial zu.
- Ich kann nicht teilnehmen, kaufe aber die **Tagungsunterlagen** (Download) zum Preis von 299,- Euro (plus MwSt.). (199,- Euro, plus MwSt. für Studenten).



**-15%**

1. Name	2. Name	3. Name
_____	_____	_____
Vorname	Vorname	Vorname
_____	_____	_____
Position	Position	Position
_____	_____	_____
Firma	Firma	Firma
_____	_____	_____
Straße   Hausnummer	Straße   Hausnummer	Straße   Hausnummer
_____	_____	_____
PLZ   Ort	PLZ   Ort	PLZ   Ort
_____	_____	_____
Telefon   Fax	Telefon   Fax	Telefon   Fax
_____	_____	_____
E-Mail-Adresse*	E-Mail-Adresse*	E-Mail-Adresse*
_____	_____	_____
Datum   Unterschrift   Firmenstempel		
_____		

\*Ja, ich möchte zukünftig den E-Mail-Newsletter erhalten.

### So melden Sie sich an:

per Post: The Conference Group GmbH,  
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main  
per Telefon: 0 69 / 75 95 30 33  
per Telefax: 0 69 / 75 95 30 30  
per E-Mail: [info@conferencegroup.de](mailto:info@conferencegroup.de)  
per Internet: [www.conferencegroup.de/snack10](http://www.conferencegroup.de/snack10)

### Termin und Ort:

12. und 13. Oktober 2010  
Dorint Pallas Wiesbaden  
Auguste-Viktoria Straße 15 | 65185 Wiesbaden  
Telefon: 06 11/33 06 3306  
Fax: 06 11/33 06 1000  
EZ: 141,- Euro inkl. Frühstück  
DZ: 163,- Euro inkl. Frühstück  
E-Mail: [reservierung.wiesbaden@dorint.com](mailto:reservierung.wiesbaden@dorint.com)  
Internet: [www.dorint.com](http://www.dorint.com)

### Zimmerreservierung:

Das Veranstaltungshotel hält ein Zimmerkontingent für die Kongress-Teilnehmer bereit, auf das Sie bei Bedarf zurückgreifen können. Das Kontingent steht Ihnen bis ca. 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung. Bitte nehmen Sie die Buchung direkt im Hotel unter dem Stichwort „Kongress Snack 2010“ vor.

### Kongressgebühr/Anmeldebedingungen:

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung den entsprechenden Vordruck. Die Gebühr für den Kongress beträgt 1.190,- EUR p.P. (zzgl. MwSt.). Sollten mehr als zwei Personen aus einem Unternehmen teilnehmen, gewähren wir ab dem dritten Teilnehmer 15 % Preisnachlass. Die Kongressgebühr beinhaltet die Kongressunterlagen, Erfrischungsgetränke und Mittagessen. Sie erhalten nach Eingang Ihrer Anmeldung eine Anmeldebestätigung

und die Rechnung. Kongresseinlass kann nur gewährt werden, wenn der Rechnungsbetrag rechtzeitig vor Kongressbeginn beglichen wird. Bei schriftlicher Stornierung bei The Conference Group bis 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,- EUR (zzgl. MwSt.) pro Person erhoben. Maßgeblich ist immer der Eingang der Mitteilung beim Veranstalter. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer Abmeldung innerhalb der letzten 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn wird die gesamte Kongressgebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann jederzeit gestellt werden. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

### Registrierung:

Der Kongresscounter ist jeweils eine Stunde vor Kongressbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Kongressteilnahme gelten Namensschilder, die vor Beginn ausgehändigt werden.