



15. September 2010

hogatec 2010

Messegelände Düsseldorf

Kongresszentrum CCD Ost



# LEADERS DAY

Der Branchentreff für Führungskräfte

## HOTELGASTRONOMIE 2010

Erfolgsstrategien für die Hotelgastronomie von morgen –  
Die Trends, die entscheiden!



Sponsoren



Jetzt anmelden unter:  
[www.leadersday.de](http://www.leadersday.de)

Frühbucher-Preis bis 19. August 2010

Mit freundlicher Unterstützung von



Veranstalter



Allgemeine Hotel- und  
Gastronomie-Zeitung

the conference group  
worldwide business events

Ein Beteiligungsunternehmen der  
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag




**15. SEPTEMBER 2010 TAGESPROGRAMM**

	<b>Vorsitz</b>	<b>Jean-Georges Ploner,</b> CEO, Pencom Deutschland	
<b>09.00 - 09.15 Uhr</b>	<b>Begrüßung und Einführung ins Thema</b>	<b>Dr. Hendrik Markgraf,</b> Chefredakteur, Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ)	
<b>09.15 - 09.25 Uhr</b>	<b>Grußwort</b>	<b>Udo Finkenwirth,</b> Präsident, Food & Beverage Management Association (FBMA)	




**Themenblock 1: Challenges für die Hotelgastronomie**

<b>09.25 - 10.00 Uhr</b>	<b>Wo liegen die Herausforderungen für die Hotelgastronomie von morgen?</b>	<p><b>Jean-Georges Ploner,</b> CEO, Pencom Deutschland</p> <p>Jean Georges Ploner, Autor von fünf relevanten Büchern zum Thema Service gilt international als wegweisender „Dienstleistungs-Experte“. Ende der Achtziger Jahre, als der Begriff „Servicewüste“ Schlagzeilen machte, brachte er mit dem Konzept „Service That Sells!“ in Gastronomie und Hotellerie eine Lawine ins Rollen. Seitdem motivierte er als Redner und Trainer über 100.000 Menschen zu gutem Service und hat seinen Schwerpunkt in der Optimierung von Service-Management. Er ist international ausgerichtet, dreisprachig und multikulturell aufgewachsen.</p>	
<b>10.00 - 10.30 Uhr</b>	<b>Internationaler Keynote – Erfolgsfaktoren in der Hotel-Gastronomie: Wie sich Hotels mit F&amp;B künftig positionieren müssen.</b> (Vortrag in englischer Sprache)	<p><b>Alain Najar,</b> Professor of F&amp;B, Ecole hôtelière de Lausanne</p> <p>Seit 1992 ist Alain Najar als Professor an der renommierten „Ecole hôtelière de Lausanne“ tätig. Neben seiner akademischen Laufbahn kann er auf eine über 10jährige Praxiserfahrung zurückschauen. Dazu gehören Hilton International, Sheraton und die Accor Gruppe. Seine Schwerpunkte im F&amp;B Bereich beinhalten Management, Controlling, Finanzierung, Betriebsprüfung, HACCP Qualitätskontrolle sowie Konzeptentwicklung und Marketing.</p>	
<b>10.30 - 11.00 Uhr</b>	<b>Kaffee- und Kommunikationspause</b>		

**Themenblock 2: Effizienz in jeder Hinsicht – Welche Faktoren Ihren Umsatz ankurbeln können.**

<b>11.00 - 11.30 Uhr</b>	<b>Dem Umsatz auf der Spur – Wo liegen die Effizienzpotenziale in der Hotelgastronomie?</b>	<p><b>Florian August,</b> Direktor Consulting, Treugast Solution Group</p> <p>Florian August ist seit 2007 bei TREGAST tätig. Seine Themenschwerpunkte sind Food &amp; Beverage, die Gastronomie und Internationale Projekte. Im Rahmen leitender Positionen in der gehobenen Hotellerie, darunter in England, in der Schweiz und in Spanien, erwarb der gelernte Hotelfachmann solide Kenntnisse in der Hospitality Branche. Seine Erfahrung im internationalen Umfeld berücksichtigend, ist er für Projekte in Grenznähe und im europäischen Ausland verantwortlich.</p>	
<b>11.30 - 12.00 Uhr</b>	<b>Zusatzgeschäft Catering – Das Beispiel Catering’s Best by InterContinental</b>	<p><b>Jörg Böckeler,</b> General Manager, InterContinental Düsseldorf</p> <p>Seine Ausbildung zum Koch und Restaurantfachmann absolvierte er in der Traube-Tonbach und studierte anschließend u.a. in Oxford und graduierte mit einem BSc Hons Degree. Seit Dezember 2006 leitet er das InterContinental Düsseldorf an der Königsallee als General Manager. Managementfunktionen nimmt Böckeler seit 1995 wahr, so im Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden, im Cliveden, Taplow (Großbritannien), im InterContinental Wien und im InterContinental Frankfurt. Von 2004 bis 2006 eröffnete und leitete er das InterContinental Berchtesgaden Resort, anschließend die Arabella South Africa Holding in Kapstadt.</p>	
<b>12.00 - 12.30 Uhr</b>	<b>Spitzengastronomie: Jeden Tag absolute Höchstleistung auf den Punkt gebracht – Das Beispiel Traube-Tonbach.</b>	<p><b>Wilfried Denk,</b> Mitglied der Geschäftsleitung Resort F&amp;B, Hotel Traube Tonbach</p> <p>Wilfried Denk ist seit 2008 als Mitglied der Geschäftsleitung für das Baiersbronner Hotel tätig. Zuletzt war er Manager Service Concepts bei Food Affairs GmbH – eine Tochtergesellschaft der Compass Group Deutschland. Weitere Stationen des geprüften Tourismusfachwirts und F&amp;B-Fachmannes war die Leitung der Burg Crass in Eltville, die Eröffnung des Alpine Resorts im Lenkerhof sowie die Albergo Giardino. Wilfried Denk wurde im Jahr 2004 vom Wirtschafts magazin Bilanz als „Schweizer Restaurantleiter des Jahres“ ausgezeichnet.</p>	
<b>12.30 - 14.00 Uhr</b>	<b>Mittags- und Kommunikationspause</b>	<b>sponsored by <i>hogatec</i></b>	

**Themenblock 3: Key-Faktoren für ein erfolgreiches Management.  
Impulse, die Ihre Hotelgastronomie künftig auf die richtige Spur bringen können.**

14.00 - 14.30 Uhr	<p><b>Personalmanagement – Bildungsnotstand, Hartz-IV-Generation. Wo sind die Talente von morgen?</b></p>	<p><b>Mario Pick,</b> Geschäftsführer/CEO, Welcome Hotels</p> <p>Der gebürtige Rheinländer leitet seit 2006 die Geschicke der Welcome Hotels mit Sitz im sauerländischen Warstein. In seiner Funktion als Geschäftsführer, die er sich mit Carsten Kritz teilt, obliegt ihm die Verantwortung der Bereiche Unternehmenssteuerung und Human Resources. Neben regelmässiger Referententätigkeit bei Branchenveranstaltungen bekleidet der gelernte Bilanzbuchhalter und Personalfachkaufmann seit April 2010 auch die Position des Schatzmeisters der FBMA. Vor seinem Wechsel zur Welcome Gruppe war Pick als Wirtschaftsdirektor im Maritim Hotel Bonn und als kaufmännischer Direktor der Vila Vita Hotels tätig.</p>	
14.30 - 15.00 Uhr	<p><b>Ökologie und Nachhaltigkeit im F&amp;B-Bereich – Sind Zertifizierungen nur Zierde oder Tools, um meinen Umsatz anzukurbeln? Seehotel Wiesler – Beispiel für ein erfolgreiches, nachhaltiges Konzept.</b></p>	<p><b>Klaus-Günther Wiesler,</b> Inhaber und Geschäftsführer, Seehotel Wiesler Titisee</p> <p>Der gelernte Koch, Küchenmeister und Hotelkaufmann mit Berufsstationen in Frankreich und USA hat das 4-Sterne Ferien- und Wellnesshotel zu einem Vorzeigebetrieb für aktives Umweltmanagement aufgebaut. Das Seehotel Wiesler ist EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) und Bio-zertifiziert und wurde mehrfach ausgezeichnet u.a. mit dem Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg 2006 und als Finalist des EMAS Award 2009 der Europäischen Kommission. Wiesler leitet den Arbeitskreis Ökologie des Landesverbandes DEHOGA Baden-Württemberg, ist Vorsitzender der Naturparkwirte Südschwarzwald und Geschäftsführer der FBMA-Stiftung.</p>	
15.30 - 16.00 Uhr	<p><b>Ein Marken-Konzept auf Erfolgskurs – Mit Casa Camper im Rücken brilliert das neue Gastrokonzept „dos palillos“ mit ungewöhnlicher Architektur und spannender Food-Creation.</b></p>	<p><b>Alexander Schneider,</b> General Manager, Casa Camper Berlin</p> <p>Der gebürtige Hamburger ging nach dem Abitur es erst einmal nach New-York ans Culinary Institute of America. Zurück in Deutschland standen Alexander Schneider abwechslungsreiche Jahre im Hyatt Regency in Kön bevor. 2007 lockte die Position des EXECUTIVE ASSISTANT MANAGER/ ASSOCIATE GENERAL MANAGER des Grand Hyatt in Berlin. Nach zwei Jahren wechselte er als General Manager zu Casa Camper Berlin.</p>	
16.00 - 16.30 Uhr	Kaffee- und Kommunikationspause		

**Themenblock 4: Konzept-Design als Schlüssel zum Erfolg – Anregungen und Ideen für Ihren Betrieb!**

16.30 - 17.00 Uhr	<p><b>Wie sehen Erfolgs-Konzepte für die Hotelgastronomie von morgen aus? Anregungen und Impulse für Ihr Businessmodell.</b></p>	<p><b>Andreas Müller,</b> Geschäftsführer, soda Beratungsgesellschaft mbH Bochum</p> <p>Andreas Müller, Fachmann für Gastronomie und Hoteldesign-Design studierte in Bochum, Chicago und London Architektur. Heute ist er Geschäftsführer der soda Beratungsgesellschaft mbH mit Sitz in Bochum und führt den Bereich Design &amp; Konzeption. Zu seinen renommiertesten Projekten der vergangenen Jahre zählen unter anderem die Gestaltung der Kamps Backstube oder auch der Umbau der Warenhausgastronomie LeBuffet im KaDeWe Berlin.</p>	
17.00 - 17.30 Uhr	<p><b>Ein Cocktail mixen allein reicht nicht. Wie Sie mit Ihrer Hotelbar zum Top- Szenetreff werden können – Das Beispiel Cortiina in München.</b></p>	<p><b>Dietmar Petri,</b> Barchef, Cortiina Hotel München</p> <p>Das Motto von Dietmar Petri lautet „ das Leben ist zu kurz, um schlecht zu trinken“. Als leidenschaftlicher Bartender steht für ihn Qualität an oberster Stelle. Das versucht er auch in seinem täglichen Geschäft den Kunden vermitteln. Vielleicht ist das auch ein Grund, warum die Cortiina Bar in München so erfolgreich ist. Zu seinen beruflichen Stationen zählen unter anderem der Brauereigasthof Zieglerbräu, Eden-Hotel-Wolff, Event-Marketing Stoiber und das anna hotel.</p>	
17.30 Uhr	Abschluss des AHGZ-Leaders Day „Hotelgastronomie 2010“		



**Anmeldung:**

Per Fax mit diesem Formular  
oder online unter  
www.leadersday.de

**Veranstaltungsbüro:**

The Conference Group  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

Telefon: +49 (0) 69 7595 3000  
Telefax: +49 (0) 69 7595 3010

info@conferencegroup.de  
www.leadersday.de

**Veranstaltungsort:**

hogatec (12.09. - 15.09.2010)  
Internationale Fachmesse  
Hotellerie, Gastronomie,  
Gemeinschaftsverpflegung  
Messegelände Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Kongresszentrum: CCD Ost

**Zimmerreservierung:**

Für die Kongressteilnehmer ist unter  
dem Stichwort „AHGZ Leaders Day“  
ein begrenztes Zimmerkontingent für  
folgende Hotels reserviert.  
Bitte setzen Sie sich zur Buchung  
direkt mit den Hotels in Verbindung.

**Tulip Inn Düsseldorf Arena \*\*\***  
Einzelzimmer pro Nacht inkl. Frühstück € 139,00

**Innside by Melia Düsseldorf Derendorf \*\*\***  
Einzelzimmer pro Nacht inkl. Frühstück € 149,00

**Teilnahmebedingungen:**

Die Teilnahmegebühr für den Kongress be-  
inhaltet Mittagessen, Erfrischungsgetränke,  
Unterlagen und die Vorabendveranstaltung.  
Jede Anmeldung wird schriftlich bestätigt.  
Sollten Sie nach Anmeldung nicht teilneh-  
men können, so können Sie entweder einen  
Ersatzteilnehmer nennen oder Ihre Anmel-  
dung schriftlich stornieren. Stornierungen  
können nur bis zum 21. August 2010 akzep-  
tiert werden. Danach müssen wir leider die  
Teilnahmegebühren in voller Höhe berech-  
nen. Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.  
Änderungen vorbehalten.

**Veranstalter:**



the conference group  
worldwide business events

Ein Beteiligungsunternehmen der  
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag

Ja, ich nehme teil am AHGZ Leaders Day am 15. September 2010

Teilnahmegebühr: € 450,- zzgl. MwSt.

- Frühbucher-Preis bis 19. August 2010 € 390,- zzgl. MwSt.
- Teilnahmegebühr für FBMA-Mitglieder € 350,- zzgl. MwSt.
- Teilnahmegebühr für AHGZ-Abonnenten € 350,- zzgl. MwSt.

Sie erhalten bei Teilnahme zusätzlich eine Freikarte zur Hogatec.

**Absender:**

Firma \_\_\_\_\_  
Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
Land/PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Telefon/Fax \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

**Ich melde eine zweite Person an:**

Firma \_\_\_\_\_  
Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
Land/PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Telefon/Fax \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

**Ich melde weitere Personen an:**

Firma \_\_\_\_\_  
Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Position \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
Land/PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Telefon/Fax \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

**Abweichende Rechnungsanschrift:**

Firma \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
Land/PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

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