

Neue Location 2020: Halle H,  
CCH – Congress Center Hamburg



# 39. Internationales Foodservice-Forum

INTERNORGA

Europas größter Kongress für  
professionelle Gastronomie

## Sauerstoff für die Zukunft

Profigastronomie morgen: Konsumtrends. Erfolgsfaktoren. Marktchancen.

Ab 9:00 Uhr Kaffee & Co. zum Warmreden

### Eröffnung

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

### 1. Wegweiser für Wachstum

- 2019: Top 100 Gastro-Player
- Innovation. Trends & Treiber
- Marktpotenziale & Lernstoff für 2020+

Referentin: **Gretel Weiß**, *foodservice*, Frankfurt a.M.

### 2. Digital Leadership, das begeistert

- Fahrplan für die digitale Transformation von Unternehmen
- Neue Tools für effiziente Zusammenarbeit & mehr Motivation

Referent: **Ibrahim Evsan**, Connected Leadership, München

### 3. Lieferplattformen – eine unverzichtbare Dienstleistung?

- Hyperdynamik im Wertschöpfungsnetzwerk
- Lieferando: Gamechanger. Umsatzbringer. Übermacht.

Referent: **Jörg Gerbig**, Takeaway.com, Berlin

12:00 Uhr Pause: Reden, Essen & Trinken

Donnerstag, 12. März 2020

10:00 bis 18:00 Uhr

CCH – Congress Center  
Hamburg, Halle H

### 4. Großdenken mit Erdbeeren

- Karls Erlebnis-Dörfer & mehr
- Sechs Adjektive einer ostdeutschen Erfolgsgeschichte

Referent: **Robert Dahl**, KarlsTourismus, Rövershagen

### 5. The Next Hamburger Giant?

- Five Guys: Fresh, Premium Priced, No Franchising
- Europe & Germany: Opportunities & Challenges for the US Brand

Referent: **John Eckbert**, Five Guys, London/UK

### 6. Starke Menschen, starke Unternehmen

- Wie Mitarbeiter & Manager stark machen?
- Wie sieht das energetische Mindset der Zukunft aus?

Referent: **Boris Grundl**, Menschenentwickler/Grundl-Institut, Trossingen

14:40 Uhr Pause: Reden, Essen & Trinken



Ibrahim Evsan



Jörg Gerbig



Gretel Weiß



Robert Dahl



John Eckbert



Boris Grundl



Gamze Cizreli



Christopher C. Muller



Boris Tomic



Oliver Tissot

## 7. To Go from Strength to Strength

- Ankara – the Start of Big Chefs' World Journey
  - Frankfurt – Levantine Kitchen & Public Livingroom-Design
  - My Project: From our Female Farmers to Your Table
- Referentin: **Gamze Cizreli**, Big Chefs, Istanbul/Türkei

## 8. 2025 – The Roadmap for Staying Successful

- What Do You Control: Software, Hardware, High Tech, Low Tech?
  - Planning For the Fast Approaching Restaurant Future
- Referent: **Prof. Dr. Christopher C. Muller**, Boston University, Boston/USA

## 9. Essen & Interessen

- Thesen eines Stand-up Comedian
  - Hochgeistiges mit Tiefgang & Tiefschürfendes in Hochform
- Referent: **Dr. Oliver Tissot**, Kabarettist, Nürnberg

**Moderation:** Boris Tomic, *foodservice*, Frankfurt a.M.

### 17:20 Uhr Forum-Finish-Drinks

Kongresssprache: Deutsch | Simultanübersetzung: Englisch  
Programmänderungen vorbehalten!

## Ein absolutes Muss für

Inhaber, Start-ups, Franchisenehmer, Führungskräfte und F&B-Manager von Quickservice bis Fine Dining inkl. Metzgerei-/Bäckereifilialketten, Tankstellenshops und Event-Catering, Manager der Food-/Getränkeindustrie, Technik-Hersteller, Marketing-Fachleute und Unternehmensberater.

## Masterclass

Forum-ergänzend findet zum zweiten Mal eine Masterclass für „International Growth: Financing & Franchising“ statt. Zwei Profis in Sachen Internationale Expansion und Franchising vermitteln ihr Wissen.

Es diskutieren: **Mario C. Bauer & Babette Märzheuser-Wood**  
Vortrags- und Diskussionssprache ist Englisch.

Freitag, 13. März 2020, 9:30 – 13:30 Uhr  
Hamburg Messe und Congress · Eingang Mitte  
2.OG · Raum St. Petersburg

Programm und Anmeldung über:  
[INTERNORGA.com/masterclass](http://INTERNORGA.com/masterclass)



Günstige  
Tickets  
sichern!

FRÜHBUCHERPREIS  
BIS 23.02.2020

## Preise und Anmeldung

### Frühbucher bis 23.02.2020

1. und 2. Person	585 €
ab 3. Person eines Unternehmens	315 €

### Spätbucher ab 24.02.2020

1. und 2. Person	605 €
ab 3. Person eines Unternehmens	325 €
Studenten	325 €

<b>Masterclass Standard-Ticket p.P.</b>	<b>350 €</b>
<b>Masterclass Package p.P.</b> (Teilnahme Forum & Masterclass)	<b>790 €</b>

Alle Preise zzgl. 19% MwSt. Die Teilnahmegebühr beinhaltet Online-Zugang zu den Präsentationsunterlagen, Pausenversorgung, INTERNORGA 2-Tages-Karte und Katalog. Weitere Informationen unter: +49 40 32 50 92 30 oder [internorga@interplan.de](mailto:internorga@interplan.de)

## F&B Mall

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

## Veranstalter

Zum 39. Mal in Partnerschaft: INTERNORGA, Hamburg Messe und Congress GmbH sowie die Wirtschaftsfachzeitschriften *foodservice* und *foodservice Europe & Middle East*, dfv Mediengruppe, Frankfurt a. M. Erwartet werden zum Power-Day rund 2.000 Teilnehmer.

## An- und Abreise

Das CCH – Congress Center Hamburg liegt verkehrsgünstig mitten in der Hansestadt.

**Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:** Das CCH - Congress Center Hamburg ist mit allen Stadtteilen Hamburgs per Bus und Bahn verbunden. Bahnhöfe in Fußnähe: Direkt in der Nähe liegt der Intercity- und S-Bahnhof Dammtor. Auch die U-Bahnhöfe Stephansplatz (Oper/CCH) und Gänsemarkt liegen in bequemer Fußnähe und sind nur einen zehnmütigen Spaziergang durch die City und eine Parkanlage entfernt.

**Mit dem PKW:** Parkmöglichkeiten gibt es auf dem Parkplatz am Heiligengeistfeld. Eingabe Navigationsgerät: Glacischaussee. Die Zufahrt zum Parkplatz ist ausgeschildert. Wir bieten Ihnen zu Beginn (8:30 Uhr bis 10:30 Uhr) und Ende (17:00 Uhr bis 19:00 Uhr) des Kongresses einen Shuttleservice vom Parkplatz Heiligengeistfeld zum Parkeingang „Planten un Blomen“ an. Von dort führt ein überwiegend überdachter Weg zur Halle H (CCH).

**Mit dem Taxi:** Ab Flughafen: Dauer ca. 30 min.