

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



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 €

Masterclass Standard-Ticket p.P.

350 €

Masterclass Package p.P.

790 €

(Teilnahme Forum & Masterclass)

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

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.