



Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie für Entscheider in Business | Care | Education

INTERNORGA



In Zukunft GRÜN

Ideen | Konzepte | Lösungen

Montag, 13. März 2023 | 9:00–15:30 Uhr · Congress Centrum Hamburg, Saal 4

Ab 9:00 Uhr | Kaffee & Co. zum Warmreden

9:30 Uhr | Begrüßung

Bernd Aufderheide, Vorsitzender der Geschäftsführung, Hamburg Messe und Congress, spricht für die Veranstalter

**Studie 2023+:
So nachhaltig tickt der Business- und Education-Markt**

- Aktuelle Studienergebnisse der neuen Nestlé-Studie
- Fokus: Anforderungen im Nach-Corona-Zeitalter

Claudia Zilz, Chefredaktion gvpraxis, dfv Mediengruppe, Frankfurt am Main

BEST CASES IN BUSINESS | CARE | EDUCATION

Nouvelle Cantine

- Über die Zukunft der Betriebsrestaurants
- Neue Wertschätzung von Mensch, Produkt und Handwerk

Bernhard Kampmann, Founder und Buchautor, Kampmann Business Restaurants, Bielefeld

Projekt Zukunft in Europas größter Klinik

- Einblicke in die Speiseversorgung der Charité
- Strategien für eine nachhaltige und gesunde Ernährung

Simon Batt-Nauerz, Geschäftsbereichsleiter Infrastruktur & Nachhaltigkeitsmanagement, Geschäftsführer Charité CFM Facility Management, Berlin

11:15 Uhr | Kaffeezeit mit Snacks und Drinks

Das grüne Zeitalter

- Konzept greenes² – mindful campus food
- Zeitgemäße Campus-Gastronomie im Profil

Ulrich Opatz, Leiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Mannheim

TALKRUNDE

Unter Strom: Energiekrise und kein Ende in Sicht?

- Worauf wir uns einstellen müssen
- Welche Energie-Sparmaßnahmen jetzt nötig sind

Talkgäste: **Ralf Blauert**, Geschäftsführer, BlauArt Catering, Potsdam, und Vorsitzender Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer (VDSKC)
Thorsten Kretzschmar, Fachplaner, Hertwig + Kretzschmar, Hannover, und Stellvertretender Vorstandsvorsitzender im Verband der Fachplaner Gastronomie Hotellerie Gemeinschaftsgastronomie (VdF)
Torsten Merker, Energieberater, Bluecontec, Mainz
Gesprächsleitung: **Frauke Brodkorb-Kettenbach**, Redakteurin gvpraxis, dfv Mediengruppe, Frankfurt am Main

13:00 Uhr | Pause: Reden, Essen & Trinken

New Meat: Der Markt für alternative Proteine

- Daten und Fakten
- Fleisch aus dem Labor – bald Wirklichkeit?

Nadine Filko, Journalistin, dfv Mediengruppe, Frankfurt am Main

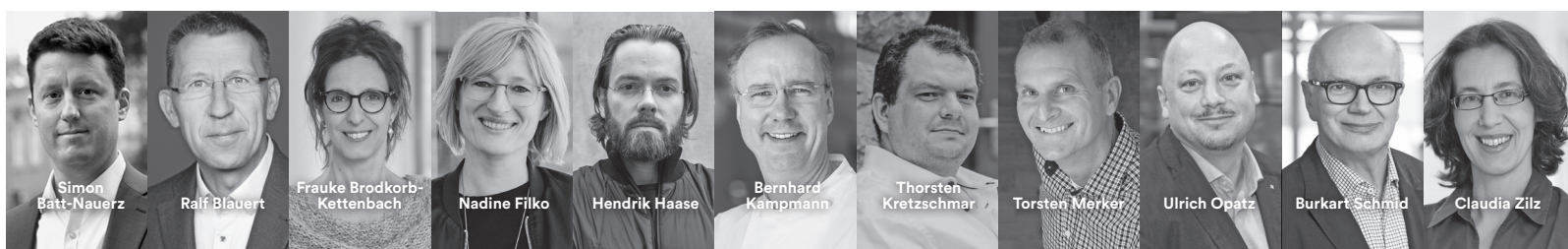
Über das neue Verständnis von der Zukunft auf unseren Tellern

- Wie digitale Technologie unsere Lebensmittelwelt verändert

Hendrik Haase, Publizist, Netzwerker, Trendforscher, Berlin

15:30 Uhr | Ende

Programmänderungen vorbehalten!



Simon Batt-Nauerz

Ralf Blauert

Frauke Brodkorb-Kettenbach

Nadine Filko

Hendrik Haase

Bernhard Kampmann

Thorsten Kretzschmar

Torsten Merker

Ulrich Opatz

Burkart Schmid

Claudia Zilz



Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie für Entscheider in Business | Care | Education

INTERNORGA



Ein absolutes Muss für:

- Führungskräfte im Verpflegungsbereich von Unternehmen, Krankenhäusern, Heimen, Schulen, Kitas und Hochschulen
- Führungskräfte aus Catering- und Vending-Unternehmen
- Manager aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie der Technik- und Zulieferindustrie
- Fachplaner und Unternehmensberater

Veranstalter:

- Zum 47. Mal in Partnerschaft: INTERNORGA, Hamburg Messe und Congress GmbH in Zusammenarbeit mit gvpraxis – das Wirtschaftsfachmagazin für professionelle Gemeinschaftsgastronomie, dfv Mediengruppe, Frankfurt am Main
- Leitung: **Burkart Schmid**, Herausgeber gvpraxis, und **Claudia Zilz**, Chefredaktion gvpraxis, dfv Mediengruppe, Frankfurt am Main

Hier entfaltet sich Know-how.

Preise und Anmeldung

Frühbucher bis 19.02.2023

1. und 2. Person	375 €
ab 3. Person eines Unternehmens	190 €

Spätbucher ab 20.02.2023

1. und 2. Person	395 €
ab 3. Person eines Unternehmens	210 €

Studenten	210 €
-----------	-------

Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. Die Teilnahmegebühr beinhaltet Online-Zugang zu den Präsentationsunterlagen, Pausenversorgung und INTERNORGA 2-Tages-Karte. Weitere Informationen unter: +49 40 32 50 92 31 oder internorga@interplan.de

Jetzt Tickets sichern:

