

VERBÄNDE AKTUELL

## Systemgastronomie trifft sich in Berlin



Impression des vergangenen Forum Systemgastronomie im Jahr 2017 / Archivbild: DEHOGA

Um Innovationen, neue Konzepte und ihre Macher geht es beim Forum Systemgastronomie, das am 24. September 2018 in Berlin stattfindet. In diesem Jahr lädt der DEHOGA Bundesverband zum mittlerweile 28. Forum in das Tipi am Kanzleramt.

Das Treffen der Unternehmer und Entscheider aus Gastronomie, Catering und gastgewerblicher Zulieferindustrie ist fest verankert im Kalender der Branche. Im Fokus der Veranstaltung stehen in diesem Jahr junge Gastro-Managerinnen mit ihren Ideen und Trendangeboten sowie das Schwerpunktthema Verkehrsgastronomie. Im Rahmen der Veranstaltung, die vom DEHOGA-Initiativkreis Gastgewerbe getragen wird, werden zudem die Gewinner des 17. Nationalen Azubi-Awards gekürt.

Zum Auftakt des Forums gibt Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband), einen Überblick über die Entwicklung des Gastgewerbes. Restaurants und Hotels bleiben auf Wachstumskurs, jedoch müssen Antworten auf zahlreiche Herausforderungen gefunden werden. Worauf es jetzt ankommt und was der Hotel- und Gaststättenverband von der Politik erwartet, bringt Zöllick in seiner Rede auf den Punkt.

Die Teilnehmer des Forums dürfen sich außerdem auf zahlreiche Referenten zu relevanten aktuellen Themen der Branche freuen. Bei zwei Vorträgen stehen die Hochfrequenzstandorte Bahnhof und Flughafen im Fokus:

- Für den Herbst dieses Jahres plant Station Food, den neuen Food-Court im Berliner Hauptbahnhof zu eröffnen. Über den Aufbruch der Bahn in die Systemgastronomie

informiert Station Food-Geschäftsführer Marcus Paul.

- Flughäfen sind ohne gastronomische Angebote nicht mehr denkbar. Wie sich die Airport-Betriebe als Umsatzbringer und Imagebilder entwickelt haben, erläutern die Experten der Frankfurter Fraport Mark Hallstein, Senior Manager Category Food & Beverages, und Melanie Großmann, Category Manager Gastronomie, in ihrem Vortrag. Neue Konzepte aus Hamburg und Berlin bereichern die Gastro-Landschaft: Carola Bock, Restaurantmanger Benedict Germany, gibt einen Einblick in die 24-Stunden-Frühstückskultur im Benedict. Die beiden Geschäftsführerinnen von Urban Foodie, Maria Alberti und Leslie Angermann, stellen die Erfolgsformel der UF Poké Bars vor, in denen das hawaiianische Lieblingsessen serviert wird.

Wer sind die Gewinner und Verlierer in der Gastronomie? Jochen Pinsker, Senior Vice President Foodservice Europe npdgroup deutschland, stellt die Gastronomie-Bilanz 2018 vor und zeigt aktuelle Herausforderungen und Perspektiven im Außer-Haus-Markt auf. Die npdgroup deutschland aus Nürnberg ist eines der weltweit führenden Marktforschungsunternehmen in der Foodservice Branche.

And the winner is?: Emotionaler Höhepunkt des Branchentreffens ist die Auszeichnung der besten Nachwuchssystemer beim 17. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie. 33 leistungsstarke Sympathie- und Hoffnungsträger aus der ganzen Republik kämpfen an den beiden Vortagen um Punkte und Medaillen und zeigen, was sie in ihrer Ausbildung gelernt haben.

Weitere Informationen zur Anmeldung und zum Programm auf: