

EHI Handels- gastronomie Kongress 2018



26. - 27. Juni 2018

Hyatt Regency Düsseldorf

www.handelsgastronomie-kongress.de



Herzlich willkommen zum ersten EHI Handelsgastronomie Kongress!

Handelsgastronomie entwickelt sich zum Megatrend im deutschen Handel. Bereits über 9 Mrd. Euro Umsatz werden laut Markterhebung des EHI jährlich mit handelsgastronomischen Angeboten an rund 33.000 Standorten erzielt.

Der Kongress hat das Ziel, branchenübergreifend den Know-how-Transfer zum Thema Handelsgastronomie zu fördern und Netzwerk-Plattform für den Austausch zu sein.



Olaf Hohmann
Forschungsbereichsleiter
Handelsgastronomie,
Mitglied der Geschäftsleitung,
EHI Retail Institute



Moritz Kolb
Projektleiter
Handelsgastronomie,
EHI Retail Institute



Tag 1: Dienstag, 26. Juni 2018

14:30 Uhr

Begrüßung und Einführung



Michael Sporer

Moderator, Bayerisches Fernsehen (Sprecher, Coach und Kommunikationstrainer)



Olaf Hohmann

Forschungsbereichsleiter Handelsgastronomie, Mitglied der Geschäftsleitung, EHI Retail Institute



Moritz Kolb

Projektleiter Handelsgastronomie, EHI Retail Institute

14:45 Uhr

Die Welt eines Sternekochs und die Verbindung zum Einzelhandel

Mit insgesamt 9 gastronomischen Konzepten, davon 5 Restaurants, und insgesamt 3 Michelin-Sternen im Modehaus Engelhorn in Mannheim unter der gastronomischen Leitung von Tristan Brandt wird für jeden Geschmack etwas geboten.



Tristan Brandt

Küchenchef Opus V, Geschäftsführer, Engelhorn Gastro GmbH

15:30 Uhr

Aktive Themenführung und wertgetriebenes Management von Mitarbeitern in Zeiten der Unverbindlichkeit

Die Migros Gastronomie ist die größte Handelsgastronomie der Schweiz. Mit ihren 4.000 Mitarbeitern ist sie seit einigen Jahren einem großen Wandel unterzogen. Das Unternehmen kann auf seine Mitarbeiter zählen. Werte und Ziele der Vergangenheit haben auch in einem anspruchsvollen Marktumfeld in der Zukunft ihre Berechtigung.



Sandro Bedin

Leiter Gastronomie, Migros-Genossenschaftsbund

16:00 Uhr

Kaffeepause /Networking

16:30 Uhr

Angebotsformen in der Handelsgastronomie – Selbstbedienung vs. Bedienung

Die Porta Gaststätten GmbH kümmert sich um die gewissen Wohlfühlmomente beim Erleben der Porta-Einrichtungshäuser und unterstreicht damit auch die gastronomische Spitzenstellung im deutschen Möbelhandel.



Ralf Hauschild

Geschäftsführer, Porta Gaststätten GmbH & Co. KG

17:00 Uhr

Gastronomie bei Globus – von der Kantine zum Restaurant

Wie reagiert Globus auf die Veränderungen des Marktes und welche Rolle spielen dabei Gastronomie und Eigenproduktion? Rückblick und Ausblick!



Markus Nippold

Leiter Gastronomie und Produktentwicklung, Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG

17:30 Uhr

Zusammenfassung
des 1. Tages

17:45 Uhr

Get together im Ausstellerforum

18:15 Uhr

Bustransfer zur Abendveranstaltung

18:45 Uhr Abendveranstaltung: Handelsgastronomie live!

Erleben Sie Handelsgastronomiekonzepte vor Ort im neuen Edeka Zurheide Markt in der Düsseldorfer City



Tag 2: Mittwoch, 27. Juni 2018

09:15 Uhr

Begrüßung und Einführung in die Themen des 2. Konferenztages



Michael Sporer

Moderator, Bayerisches Fernsehen (Sprecher, Coach und Kommunikationstrainer)

09:30 Uhr

Trends im Konsumverhalten und Chancen für die Handelsgastronomie



Manuela Michel

Director Retail & Lifestyle, GfK

10:00 Uhr

IKEA Food – ein strategischer Erfolgsfaktor

Die Möglichkeiten, mit einer etablierten Marke noch mehr Menschen zu begeistern, dabei aber modern und innovativ zu bleiben.



Stavroula Ekoutsidou

Country Manager Ikea Food Germany, Ikea Deutschland

10:30 Uhr

Why is retail in love with food ...

... and how is the relationship going? What does the future look like, what should we be aware of and how can we make sure it is successful? (Vortrag in englischer Sprache)



Jonathan Doughty

Global Head of Foodservice, ECE Projektmanagement G.m.b.H. & Co. KG

11:00 Uhr

Kaffeepause /Networking

11:30 Uhr

Anforderungen an die Handelsgastronomie von morgen

Die Veränderungen im Handel haben unweigerlich auch neue Anforderungen und Erwartungen an die Gastronomie zur Folge. Wie hat sich die Gastronomie in den vergangenen Jahren entwickelt und welches sind die Herausforderungen der Zukunft?



Urs Bischof
Geschäftsführer,
Le Buffet Restaurant & Café
Gesellschaft mbH

12:00 Uhr

**Podiumsdiskussion:
Chancen und Herausforderungen der
Handelsgastronomie****Moderator:**

Michael Gerling
Geschäftsführer,
EHI Retail Institute

Teilnehmer:

Urs Bischof
Geschäftsführer,
Le Buffet Restaurant & Café
Gesellschaft mbH



Katrin Bunner
Mehrfach preisgekrönte Hobbyköchin und Vice President
Produktentwicklung & Marketing bei Metsä Tissue GmbH



Friedhelm Dornseifer
Geschäftsf. Gesellschafter,
Unternehmensgruppe
Friedhelm Dornseifer



Rogee Wildung
Leiter Gastronomie,
L+T Lengermann + Trieschmann GmbH + Co. KG

12:45 Uhr

Mittagessen

14:00 Uhr

Frischwerk – neue Wege an Tankstellen

Im vielfältigen Markt der On-the-go-Versorgung wurde ein Shop-Konzept entwickelt, das es Tankstellenshops ermöglicht, in diesem Wettbewerbsumfeld zu bestehen.



Frank Fleck
Senior Vice President
Corporate Strategy &
Business Development,
Lekkerland GmbH & Co. KG



Silvia Talmon
Geschäftsführerin,
The Store Designers

14:30 Uhr

**Die Herausforderungen im LEH und die
Rolle der Gastronomie**

Erich Stockhausen nimmt sowohl die übergreifende Perspektive als REWE Aufsichtsratsvorsitzender wie auch die als regionaler Kaufmann ein und beschreibt Erfolgsfaktoren, Herausforderungen und die Rolle der Gastronomie im Vollsortiment-LEH.



Erich Stockhausen
Inhaber REWE Stockhausen
OHG, Aufsichtsratsvorsitzender
der REWE Group
Zentralgesellschaften

15:00 Uhr

**Der Konsument von morgen
– Potenziale für die Handelsgastronomie**

Corinna Mühlhausen
Trendcoach und Leiterin
Trend- und Zukunftsforschung
bei Fritz Classen

15:45 Uhr

Zusammenfassung und Ausblick

16:00 Uhr

Networking beim Fußball: WM-Spiel
Republik Korea vs. Deutschland

ANMELDUNG

Ihr schneller Weg zur Anmeldung:
www.handelsgastronomie-kongress.de



Jetzt auch bequem
mit Ihrem Smartphone

Die Anmeldung erfolgt verbindlich unter Anerkennung
der Teilnahmebedingungen. Programmänderungen vorbehalten.

Veranstalter

Das EHI ist ein wissenschaftliches Institut des Handels. Zu den mehr als 800 Mitgliedern des EHI zählen internationale Handelsunternehmen und deren Branchenverbände, Hersteller von Konsum- und Investitionsgütern sowie verschiedene Dienstleister.

Wir erforschen die Zukunftsthemen des Einzelhandels, organisieren Konferenzen und Arbeitskreise, veröffentlichen im eigenen Verlag und sind Partner der Messe Düsseldorf bei der weltgrößten Investitionsgütermesse für den Handel, der EuroShop.

Durchführung

EHI Retail Institute GmbH
Spichernstraße 55, 50672 Köln
Tel. +49 221 57993-28 (-48), Fax +49 221 57993-45

Termin

26. Juni 2018: 14:30 Uhr – 18:15 Uhr (anschl. Abendveranstaltung)
27. Juni 2018: 09:15 Uhr – 16:00 Uhr

Tagungsort

Hyatt Regency Düsseldorf
Speditionstraße 19, 40221 Düsseldorf

Veranstaltungsgebühren/Teilnahmebedingungen

Die Veranstaltungsgebühr beträgt € 1.295,- (zzgl. MwSt.) inkl. Tagungsunterlagen, Mittagessen bzw. Mittagsimbiss am 1.+2. Veranstaltungstag, Kaffee/Erfrischungsgetränke während des Kongresses. In der Gebühr ist auch die Teilnahme an der Abendveranstaltung am 26. Juni 2018 inbegriffen.

Für Mitglieder des EHI Retail Institute e.V., des Handelsverbands Deutschland (HDE), des Handelsverbands Österreich sowie des Retail Institutes Italy gilt eine reduzierte Gebühr von € 995,- (zzgl. MwSt.).

Die Anmeldung kann bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn gegen eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 50,- (zzgl. MwSt.) storniert werden. Erfolgt die Stornierung zwischen 14 und 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn, wird die halbe Gebühr, danach und bei Nichterscheinen die volle Gebühr berechnet. Wird ein zahlender Ersatzteilnehmer gestellt, erfolgt eine Umschreibung und es fallen keine Gebühren an. Zahlung der Tagungsgebühren nach Rechnungserhalt rein netto vor Beginn der Veranstaltung.

Unterbringung

Für die Teilnehmer stehen begrenzte Zimmerkontingente in verschiedenen Preiskategorien im und in der Nähe des Veranstaltungsortes zur Verfügung. Wir bitten um frühzeitige Reservierung. Für die Reservierung wenden Sie sich bitte an H.U.T. – Hotelreservierungs- und Tagungsmanagement GmbH, Tel. +49 221 292592-30, E-Mail: Juliane.hensch@hut-gmbh.net

Organisation

Horst Rüter (Durchführung), Olaf Hohmann, Moritz Kolb (Konzept und Inhalt), Sarah Levin (Begleitausstellung/Sponsoring), Nicole Rahmanan (Information/Anmeldung)

Veranstalter:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Medienpartner:



Partner:

