

# EHI Handels- gastronomie Kongress 2019



04. - 05. Juni 2019

Hotel InterContinental, Düsseldorf

[www.handelsgastronomie-kongress.de](http://www.handelsgastronomie-kongress.de)



## Herzlich willkommen zum EHI Handelsgastronomie Kongress!

Handelsgastronomie hat sich zum Megatrend im deutschen Handel entwickelt. Über 9 Mrd. Euro Umsatz wird jährlich mit handelsgastronomischen Angeboten an über 33.000 Standorten erzielt.

Der EHI Handelsgastronomie Kongress ist die Netzwerkplattform für den Austausch über Gastronomiethemas im Handel und hat das Ziel, branchenübergreifend den Know-how-Transfer zu fördern.



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



**Moritz Kolb**  
Projektleiter  
Handelsgastronomie,  
EHI Retail Institute



## Tag 1: Dienstag, 04. Juni 2019

14:20 Uhr

### Begrüßung und Einführung



**Michael Sporer**  
Moderator, Bayerisches Fernsehen (Sprecher, Coach und Kommunikationstrainer)

14:30 Uhr

### Geschmack kennt keine Kompromisse

Gelebtes Handwerk und Kreativität im Vordergrund – denn: Nicht jeder kann kochen.



**Jan Bracker**  
Geschäftsführender Gesellschafter, GeschmaXpiraten

15:00 Uhr

### Der erste Pret in Deutschland: Erkenntnisse

Aufwendige Vorbereitung, intensive Trainings, hoher Qualitätsanspruch, hervorragende Leistung, bleibende Herausforderungen.



**Marcus Paul**  
Geschäftsführer, Station Food GmbH

15:30 Uhr

### Zukunft gestalten bei der Westfalen AG

- Perfekter Boxenstopp: Der Standort „Zum Glück“ in Gelsenkirchen vereint Food-Court, Supermarkt, Tankstelle, Paketdienst und Waschstraße
- Convenience 2.0: Frischwerk-Tests in Greven und Bonn.



**Sandra Schütte**  
Leiterin Convenience, Gastronomie, Dienstleistungen, Westfalen AG

16:00 Uhr

Kaffeepause /Networking

16:30 Uhr

### Handelsgastronomie erfolgreich betreiben

Vom Gedanken, Handelsgastronomie zu betreiben, zur Planung und Umsetzung. Die Gastronomie dann in die Rentabilität führen. Handelsgastronomie als Profilierungsspitze verstehen.



**Volker Klein**  
Inhaber EDEKA Volker Klein, Volker Klein Handels-GmbH

17:00 Uhr

### Gastronomie beim Weltmeister für regionale Lebensmittel

- Die Wurzeln des Unternehmens und der Aufbau der Gastronomie
- Chancen und Risiken unserer Form der Handelsgastronomie im regionalen LEH
- Umsetzung der Regionalität mit täglich wechselndem Speisenangebot
- Ideen und Ansätze zur Belegung der Randzeiten der Handelsgastronomie
- Systematisierungsgrad und Organisation



**Matthias Smasal**  
Leitung Gastronomie, Sutterlüty Handels GmbH

17:30 Uhr

### Der „More Sustainable Store“ IKEA Kaarst – ein globales Pilotprojekt

Ein kurzer Einblick in den Store und seine Besonderheiten im Hinblick auf das Thema Nachhaltigkeit, das Einkaufserlebnis und die Rolle von IKEA Food.



**Stephan Laufenberg**  
Store Manager Niederlassung Kaarst, IKEA Deutschland GmbH & Co. KG

17:45 Uhr

Zusammenfassung des 1. Tages

18:00 Uhr

Get-together im Ausstellerforum

18:30 Uhr

Bustransfer zur Abendveranstaltung

19:00 Uhr Abendveranstaltung im IKEA Kaarst

Erleben Sie die sommerliche Rooftop-Area im IKEA Kaarst. Wir laden Sie in das einzigartige Dachcafé Grön mit Musik, Live-Cooking, guten Getränken und Gesprächen ein.



## Tag 2: Mittwoch, 05. Juni 2019

09:00 Uhr

### Begrüßung und Einführung in die Themen des 2. Konferenztages



**Michael Sporer**  
Moderator, Bayerisches Fernsehen (Sprecher, Coach und Kommunikationstrainer)

09:05 Uhr

### Premiere: Ergebnisse der ersten Konsumentenstudie zur Handelsgastronomie in Deutschland

Die Verbrauchersicht auf die Handelsgastronomie: Anlässe, Einstellungen, Verhalten, Bedürfnisse, Trends, Orte und Zeiten sowie Vergleich mit der klassischen Gastronomie.



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



**Moritz Kolb**  
Projektleiter Handelsgastronomie, EHI Retail Institute



**Claudia Schmidt-Liefke**  
Senior Manager Advanced Solutions Consumer Panels & Services, GfK SE

09:45 Uhr

### Der Store als temporärer Lebensraum: Kunst, Kultur und Kulinarik

Wir lösen in unserem Store Grenzen auf, indem wir Abläufe, die bisher nur getrennt auftraten, miteinander verschmelzen. Wir sind Fashion- und Lifestylestore, Restaurant, Kulturbühne, Begegnungsstätte, Workshop- und Atelierraum.



**Ellen Wigner**  
Geschäftsführerin, erlebe wigner

10:15 Uhr

### BackWerk – die Transformation zum Feelgood-Backgastronomen

BackWerk hat sich als Food-Unternehmen mit 350 Filialen neu im Markt positioniert. Ein Blick in den OP-Saal zeigt die Transformation von BackWerk von der flächendeckenden SB-Bäckerei-Kette zum vielseitigen Snackanbieter.



**Gordon Faehnrich**  
Bereichsleitung Business Development, Einkauf, Produktentwicklung & Kommunikation, BackWerk Management GmbH

10:45 Uhr

Kaffeepause

11:15 Uhr

**Die Würde des Mitarbeitenden ist unantastbar**

Die aktuelle Arbeitsmarktsituation fordert ein grundsätzliches Umdenken der Führungskräfte und Unternehmer hinsichtlich der Gewinnung und Bindung der Mitarbeitenden. Alte Lösungen wirken nicht mehr!



**Klaus Häck**  
Inhaber, HOMMEQUADRAT

11:45 Uhr

**Podiumsdiskussion: „Zukunft Personal“**

Personal gilt als größter Erfolgsfaktor und gleichzeitig als größte Herausforderung – nicht nur in der Handelsgastronomie. Diskussionsrunde mit Klaus Häck sowie Personalverantwortlichen aus dem Handel. Entscheiden Sie spontan mitzudiskutieren: Wir vergeben eine Wildcard.

**Moderator:**

**Michael Gerling**  
Geschäftsführer,  
EHI Retail Institute

12:30 Uhr

Mittagspause

13:45 Uhr

**10 Thesen zu Gastronomiekonzepten im LEH**

Kritische Betrachtung der unterschiedlichen Integrationsmodelle von Gastronomie im Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland. Versuch der Skizzierung eines sinnvollen Modells für die meisten Unternehmen unter dem Stichwort „Prepared Food“.



**Herwig Niggemann**  
Geschäftsführer, Werner  
Niggemann GmbH

14:15 Uhr

**Internationales Trendscouting – Impulse aus aller Welt**

- Inspirationen für die Handelsgastronomie; wegweisende Konzepte und Produkte als Treiber
- Plantarismus und die Zukunft der Natur; NoSex Food # Street Food Transfer # Digitalisierung (Food 4.0)



**Karin Tischer**  
Geschäftsführerin,  
food & more

15:00 Uhr

Kaffeepause

15:30 Uhr

**Von Food-Trucks, Foodscouts und Sterneköchen – die Rolle der Gastronomie im Premium Department Store**

Die Globus Delicatessa gilt als Mekka für Feinschmecker: die Rolle der diversen Gastronomiekonzepte im Premium Department Store sowie deren strategische Entwicklung.



**Tom Winter**  
General Sales Manager &  
Deputy CEO, Globus AG

16:00 Uhr

**Digitalisierung im HoReCa-Bereich**

Hintergründe und Prozesse von modernen HoReCa-Lösungen.



**Sven Lipowski**  
Unit Owner Customer  
Solutions, Metro-Nom

16:30 Uhr

Zusammenfassung und Ausblick

16:45 Uhr

Ende des Kongresses

ANMELDUNG

Ihr schneller Weg zur Anmeldung:  
[www.handelsgastronomie-kongress.de](http://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**

04. Juni 2019: 14:20 Uhr – 18:30 Uhr (anschl. Abendveranstaltung)  
05. Juni 2019: 09:00 Uhr – 16:45 Uhr

**Tagungsort**

Hotel InterContinental Düsseldorf  
Königsallee 59, 40215 Düsseldorf

**Veranstaltungsgebühren/Teilnahmebedingungen**

Die Veranstaltungsgebühr beträgt € 1.295,- (zzgl. MwSt.) inkl. Tagungsunterlagen, Mittagessen am 2. Veranstaltungstag, Kaffee/Erfrischungsgetränke während des Kongresses. In der Gebühr ist auch die Teilnahme an der Abendveranstaltung am 04. Juni 2019 inbegriffen. Für Mitglieder des EHI Retail Institute e.V., des Handelsverbands Deutschland (HDE), des Handelsverbands Österreich sowie des Retail Institute 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](mailto: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:

