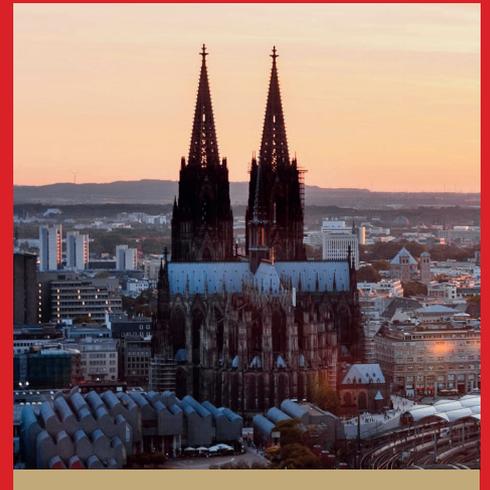


Anuga-GastroSPOTS

Der DEHOGA-Wegweiser für alle Profi-Gastgeber



100 1919
2019 
anuga

TASTE THE FUTURE
Köln, 05.–09.10.2019



DEHOGA

100 Jahre Anuga – Seien Sie dabei!



Bernd Niemeier

Liebe Gastgeber,

wie schmeckt die Welt von morgen? Welche globalen Trends sind relevant für die Gastronomie? Mit welchen internationalen Neuheiten, innovativen Konzepten und smarten Tools lassen sich die Prozesse vor und hinter den Kulissen des Betriebes effizient gestalten? Die Anuga hält für Sie die Antworten bereit. Auch im Jahr ihres hundertjährigen Bestehens hat die weltweit größte Ernährungsmesse nichts an ihrer Bedeutung eingebüßt. Ganz im Gegenteil. Gerade in unserer immer digitaler und virtueller werdenden Welt geht nichts über den direkten, persönlichen Kontakt. Mit ihrem einzigartigen Konzept der zehn Fachmessen unter einem Dach und einer Rekord-Ausstellerzahl wird auch die Anuga 2019 wieder zur unverzichtbaren Inspirationsquelle und zum wichtigen Impulsgeber für Produkt- und Investitionsentscheidungen in gastronomisch äußerst spannenden Zeiten. Weltweit. Führend. Wegweisend.



Gerald Böse

Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr wieder gemeinsam unseren DEHOGA Marktplatz Gastronomie als zentralen Treffpunkt der Branche und als gastliche Plattform für Themen, Trends und Kontakte in der Halle 7 Culinary Concepts zu präsentieren. Zum Muss für Food-Profis wird die Anuga zudem durch ihr hochkarätig besetztes und branchenorientiertes Rahmenprogramm aus Kongressen, Fachdiskussionen, Wettbewerben und Tasting-Shows. Wir laden Sie herzlich ein zum erstmalig stattfindenden dehogadigitalday am 5. Oktober sowie zum nunmehr 29. Forum Systemgastronomie am 8. Oktober. Nutzen Sie die Anuga als Ihre Kommunikations- und Wissensplattform!



Guido Zöllick

Detaillierte Informationen zu den zahlreichen Highlights für die Gastroszene haben wir auf den nächsten Seiten für Sie zusammengestellt. Erfahren Sie mehr zu den Anuga-GastroSPOTS – zu Ausstellern, Angeboten und Veranstaltungen – und nutzen Sie die Anuga 2019 zum Informieren, Austauschen und Netzwerken, kurzum für Ihren unternehmerischen Erfolg!

Erleben und feiern Sie mit uns, was die Branche stark macht und wie sie stark bleibt.

Wir sehen uns in Köln!

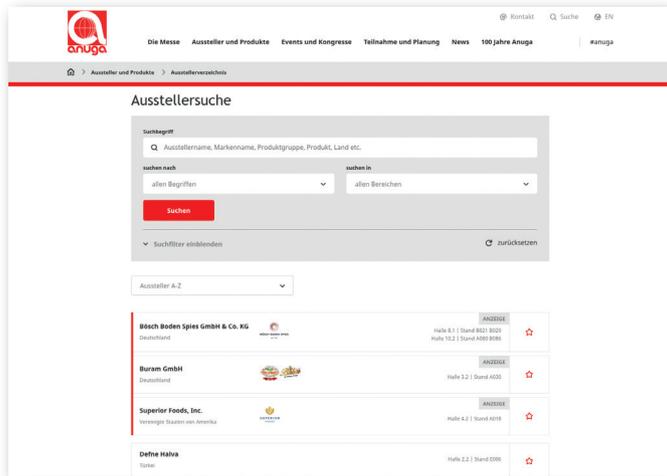
Ihr
Bernd Niemeier
Präsident
DEHOGA Nordrhein-Westfalen

Ihr
Gerald Böse
Vorsitzender der Geschäftsführung
Koelnmesse

Ihr
Guido Zöllick
Präsident
DEHOGA Bundesverband

MEINE ANUGA

Ausstellersuche



Die Ausstellersuche der Anuga 2019 ermöglicht Ihnen eine schnelle, gezielte sowie detaillierte Informationsgewinnung. Dabei hilft Ihnen ein Erklärvideo, wie Sie die Ausstellersuche am besten für sich nutzen können.

Finden Sie eine komfortable Datenbank mit einfacher und erweiterter Suche über Aussteller, Produktgruppen, Trendthemen oder Hallen/Gelände.

Machen Sie sich die Anuga zu IHRER Messe und legen Sie sich eine individuelle Merkliste an mit Ausstellern, Wegeplan und Terminkalender.

<https://www.anuga.de/aussteller-und-produkte/ausstellerverzeichnis/ausstellerverzeichnis-9.php>



Fakten zur Anuga

TICKETS

FÜR DEHOGA-MITGLIEDER BESONDERS GÜNSTIG!

Im Vorverkauf kosten Tageskarten 40 Euro, an der Tageskasse 70 Euro, die Dauerkarte für alle fünf Tage 80 Euro, an der Tageskasse 100 Euro. Weitere Infos gibt es auf der Internetseite www.anuga.de.

DEHOGA-Mitglieder sparen auch in diesem Jahr mit dem DEHOGA-Rabatt bis zu 75 Prozent. Die Tageskarte kostet damit 17 Euro, Rabattcodes sind für Mitglieder unter www.dehoga-nrw.de/anuga erhältlich.

ÖFFNUNGSZEITEN

Die Anuga öffnet an allen fünf Messetagen von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr und ist ausschließlich für Fachbesucher geöffnet.

ANREISE

Alle Eintrittskarten sowie Ausstellerausweise gelten als kostenlose Fahrscheine für Busse und Bahnen in Köln und Umgebung. Infos über die Anreise an sich finden Sie unter <https://www.anuga.de/teilnahme-und-planung/anreise-und-aufenthalt-z/anreise/anreise.php>



Nur für Mitglieder:

DEHOGA Ticket-Code

Rabatt zur Anuga sichern
und 75% sparen! So geht's!



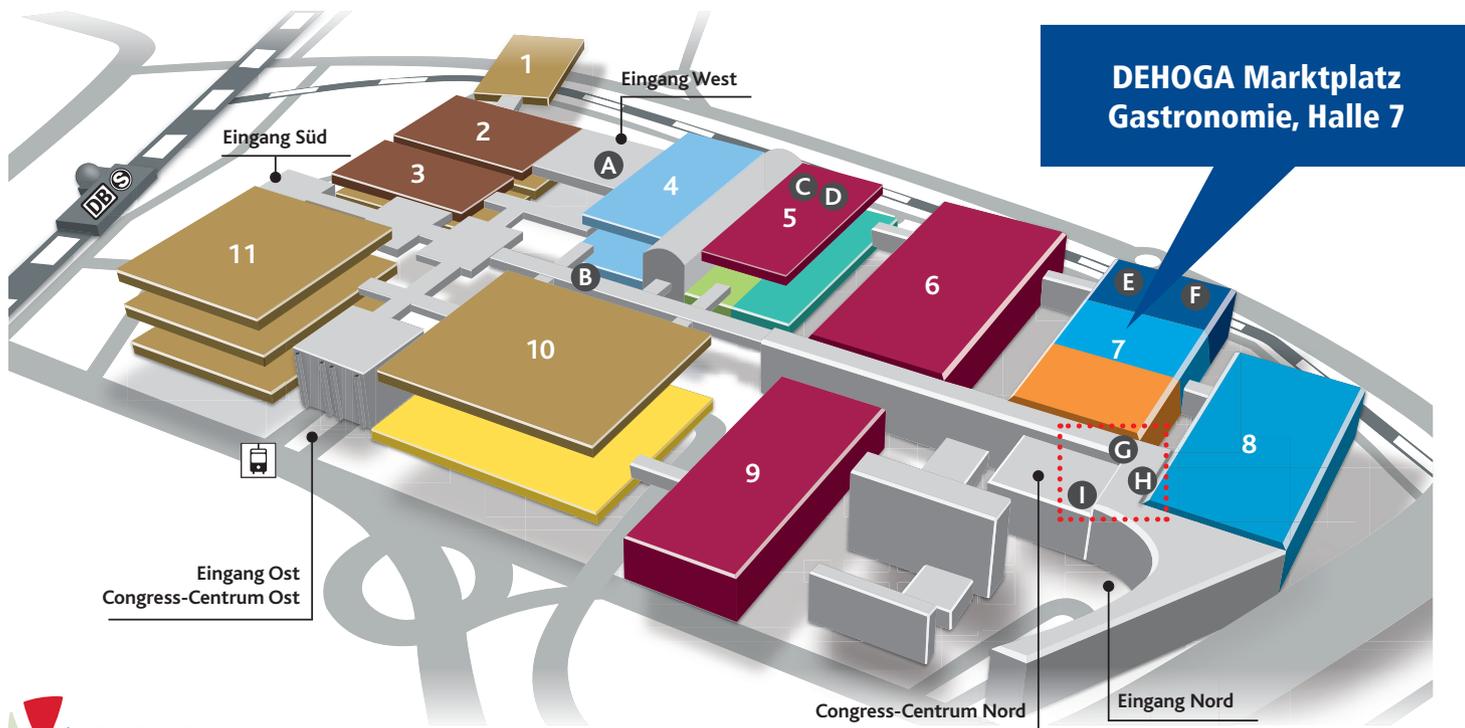


TASTE THE FUTURE
KÖLN, 05.–09.10.2019

10 TRADE SHOWS
IN ONE



Hallenbelegung



Stand: September 2019, schematische Darstellung

Sonderschauen

- A** Anuga Halal Market
- B** BVLH-Retailforum 2019
- C** Anuga Organic Market
- D** Anuga Organic Forum
- E** Anuga Culinary Stage
- F** Marktplatz Gastronomie

Boulevard of Inspiration

- G** Anuga taste Innovation Show
- H** Anuga Trend Zone
- I** Anuga Horizon 2050

ANUGA 2019 | AUF EINEN BLICK



Hallen	Fachmessen	
1, 2.1, 3 .1, 7, 10.2, 11, Passage 4/5	ANUGA FINE FOOD	Feinkost, Gourmet und Grundnahrungsmittel
4.1, 4.2	ANUGA FROZEN FOOD	Tiefkühlkost und Eiskrem-Erzeugnisse
5.2, 6, 9	ANUGA MEAT	Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel
5.1	ANUGA CHILLED & FRESH FOOD	Frische Convenience, Frische Feinkost, Fisch, Obst und Gemüse
10.1	ANUGA DAIRY	Milch-und Molkereiprodukte
2.2, 3.2	ANUGA BREAD & BAKERY	Brot, Backwaren und Brotaufstrich
7	ANUGA HOT BEVERAGES	Heißgetränke
7, 8	ANUGA DRINKS	Getränke
5.1	ANUGA ORGANIC	Bio-Produkte
7	ANUGA CULINARY CONCEPTS	Kulinarik, Ausstattungen und Technik für Gastronomie/Außer-Haus-Markt

CULINARY CONCEPTS | AUSSTELLER HALLE 7

A

AICHINGER GmbH	■	D-071/B-070
Amefa Stahlwaren GmbH	■	E-080/E-100
AMT Alumentall Gießtechnik GmbH	■	C-104
Andros S.N.C.	■	D-101a
Apollinaris	■	E-080/E-100
Arbeitsagentur	■	E-080/E-100
Asap International SDN BHD	■	
ASCO Drink Machines	■	A-084
Associação Integralar (PortugalFood)	■	
Attianese GmbH	■	B-083
Azim Kutu	■	A-096

B

Bäckerei Evertzberg GmbH & Co. KG	■	D-071/B-070
Backunion GmbH	■	D-071/B-070
Balfego & Balfego, SL	■	C-106
Bartscher GmbH	■	A-093
BIOFRUIT GmbH	■ ■	E-080/E-100
Bitburger Braugruppe GmbH	■	E-080/E-100
BM Grupa sp. z o.o.	■	B-095
Boar Distillery GbR	■	B-129
Bomito	■	E-080/E-100
BUDDY Sales & Service GmbH	■ ■	A-114
Bundesverband Schnellgastronomie	■ ■	B-132

C

Champagne Pol Roger	■	E-080/E-100
Coca-Cola Deutschland GmbH	■	E-080/E-100
„CLAUS“ GmbH	■	D-071/B-070
Cölnler Hofbräu P. Josef Früh KG	■	E-080/E-100
Colpac Ltd	■	D-089
Comté	■	E-080/E-100
Contital s.r.l.	■	C-090
Crusta Nova GmbH	■	E-080/E-100
CSB-System AG	■	B-090/C-093

D

DE Cans Cans Services Sdn Bhd	■	
Deeko Bahrain WLL	■	A-119
DEHOGA Bundesverband	■	E-080/E-100
DEHOGA NRW e.V.	■	E-080/E-100
Denizli Ozstar Makina Ltd. Sti.	■	A-092
Deutsches Tiefkühlinstitut	■	E-080/E-100
Deutsches Weininstitut		
Generation Riesling	■	E-080/E-100
Dharampal Satyapal Ltd.	■	
DIAGEO Germany GmbH	■	B-127
Dometic WAECO	■	B-091
Dupont	■	B-100

E

ebro -Xylem Analytics Germany	■ ■	C-088
Ecolab Deutschland GmbH	■	E-080/E-100

ELAG Emballages Sàrl	■ ■	D-097
Electrolux Professional GmbH	■	
Eloma GmbH	■ ■	D-071/B-070
Elten GmbH	■	E-080/E-100
Enoya GmbH	■	B-133
Ernst Neumärker GmbH & Co. KG	■	C-099
Essity Professional Hygiene	■	B-117

F

Farm Frites International B.V.	■	D-071/B-070
Fedinsa Envases S.A.	■	B-089
Franz Mensch GmbH	■	A-070
Friedr. Dick GmbH & Co. KG	■ ■	C-110
Friesenkrone Feinkost	■	E-111
Frittenlove GmbH	■	E-080/E-100 / 4.2 C-071/C-079

G

Garcia de Pou SA	■ ■	A-118
Gastrofix GmbH	■ ■ ■	E-080/E-100
Gelatoclassico	■	E-080/E-100
Geos-Gastropartner Gbr	■ ■	A-077
Giga Internatioanal B.V.	■	
Gin de Cologne	■	E-080/E-100
Glassworks - Valavanis Elias S.A.	■ ■	A-111
Groupe NADIA GmbH	■	
Grupo Caterdata S.L.	■	B-128/E-129
GS Schmitz GmbH & Co. KG	■	E-080/E-100
Gullimex BV	■	

H

Hack AG	■	D-071/B-070, E-080/E-100
HALM Straws GmbH	■	C-100
Handelshof	■ ■ ■	E-080/E-100
Hans Kremers GmbH	■	B-110
Hardy Remagen GmbH & Co. KG	■	D-071/B-070
hdg-Tresore	■ ■	B-098
Henan Sencer Import and Export Trad	■	A-121b
Holz-Frank Speisekartenzubehör aus Holz	■	E-080/E-100
Hotelwäsche Erwin Müller GmbH - JOB	■ ■	E-089
Hotpack Packaging Ind. L.L.C	■ ■	
Hovicon International B.V.	■	B-088
Hunan Xiangfeng Paper Products Co.	■	A-121a

I

Ibert Haushaltswaren	■ ■	B-109
Ingenico Payment Services	■ ■	E-080/E-100
Intramark S. r. l.	■	
Istanbul Chamber of Commerce	■	A-092g

J

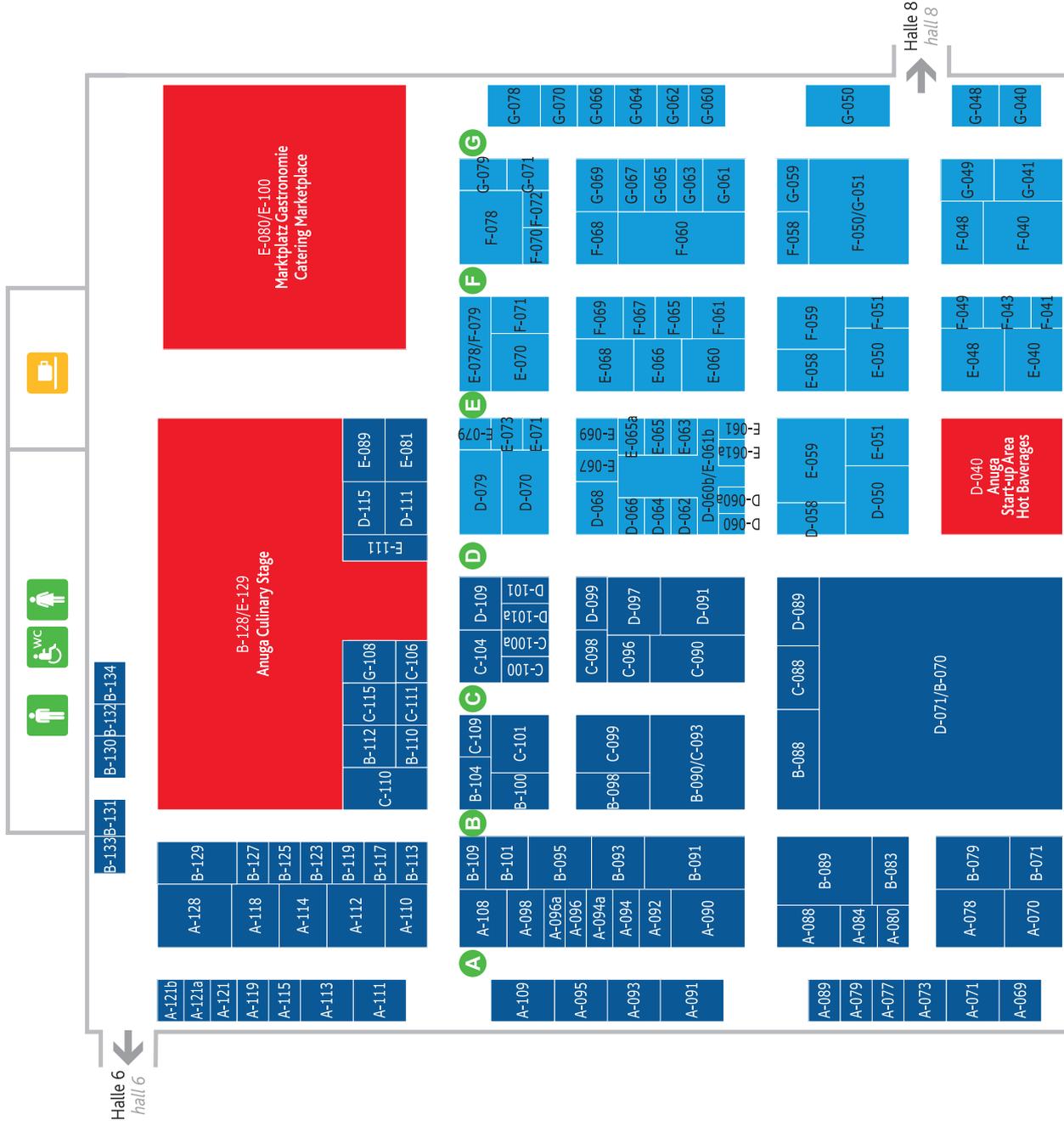
JAMES International GmbH i.G.	■	
JAY-Cool GmbH	■ ■	A-078
Johnson Electric Electronics Inc.	■ ■	A-094a
Jordan Olivenöl GmbH	■	E-080/E-100

■ TECHNIK ■ SERVICE ■ F&B ■ NON FOOD ■ EINRICHTUNG ■ VERBAND

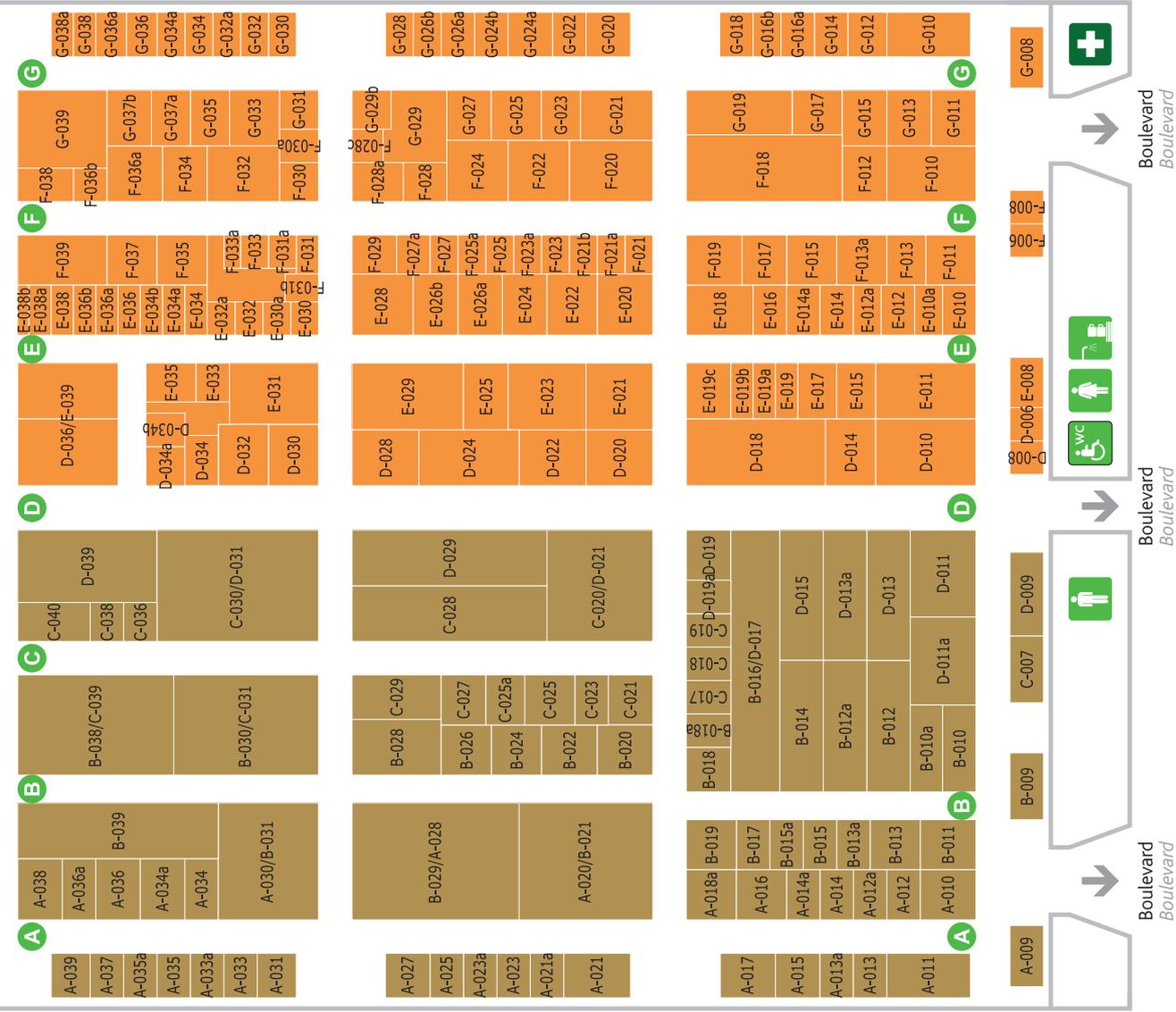
JRE Genussnetz	■	E-080/E-100
K		
Kaya & Kato GmbH	■	E-080/E-100
K & N ENGINEERS LTD	■	A-098
Kesseböhmer Waren- präsentation GmbH&	■	D-071/B-070
Koppert Cress B.V.	■	C-111
KTC Körner Trading	■	D-099
Kukki GmbH	■	E-080/E-100
L		
Landig + Lava GmbH & Co. KG	■	B-079
Lee Kum Kee (Europe) Ltd.	■	B-113
Liner Italia International S.p.A.	■	B-093
Lowe Rental Ltd.	■ ■	A-095
M		
M & S Food Industries Sdn. Bhd	■	B-134
Magnesol	■	
Malaysian Rubber Export Promotion	■	
Manufaktur Jörg Geiger GmbH	■	E-080/E-100
Mars Wrigley	■	D-071/B-070
Marschollek GmbH	■	A-071
Meltem - Metin Emaye Endustriyel	■	A-094
Metro	■ ■	B-129
MEX-AL GmbH	■	A-091
MKN Maschinenfabrik	■ ■	D-071/B-070
Moveit	■ ■	C-098
Mussana Hans Kratt	■ ■	A-088
N		
NAPKIN Deutschland	■	A-108
Necto Weinprojekt Mosel	■	E-080/E-100
Nespresso Deutschland GmbH	■ ■	E-080/E-100
O		
Ondulato Piceno Srl	■	C-090
ORIGINAL BEANS B.V.	■	E-080/E-100
OS-Original STROHhalm GmbH	■	D-040
P		
Pacojet Service GmbH	■	B-123
PALUX Aktiengesellschaft	■	A-080
Papstar GmbH	■	E-080/E-100
Peter Hack AG	■	E-080/E-100
Pizzeria Capri	■ ■	A-108
Plant B GmbH	■	D-071/B-070
Plásticos Futura, LDA	■	B-101
Profimiet GmbH	■	E-080/E-100
Promo Solution Ltd.	■	A-111g
Q		
Q4me	■	E-080/E-100
R		
Revol Porzellan	■	E-080/E-100
Robot GmbH	■	A-113

Rosenthal GmbH	■ ■	B-119
Rotowash Reinigungsmaschinen	■	
S		
Saro Gastro Products GmbH	■ ■	C-109
Scantech GmbH	■ ■	
Scarlinpizza Srl	■	D-071/B-070
Schönwald Porzellan	■	E-080/E-100
Seeberger GmbH	■	E-080/E-100
Silex Elektrogeräte GmbH	■ ■	B-071
Silikal GmbH	■	A-069
Sofidel S.p.A.	■	A-128
Sosa Ingredients, S.L.	■	E-081
Stampay GmbH	■	D-040
Steriflow SAS	■ ■	A-112
Stiefelmayer-Contento GmbH & Co. KG	■ ■	
T		
Table Partner, Einzelhandelsunterne	■ ■	
Taner Foodconcept GmbH, Green Kebab	■	D-071/B-070
Tarhouni Consulting & Handelsagentu	■	D-101
The Pure Winery LTD	■	D-071/B-070
thermohaus GmbH	■	B-104
Tomami GmbH	■	E-080/E-100
Trade Fixtures Europe GmbH	■	B-130
Trevikart s.r.l.	■	D-091
True Fruits GmbH	■	E-080/E-100
TSM Global Pty Ltd	■ ■	
Tycoplas Sdn Bhd	■ ■	
Tycoplas Sdn Bhd	■ ■	A-115
U		
UAB Amber Paper	■	A-109
Unilever Deutschland GmbH	■	B-112
Unilever Deutschland GmbH	■	C-115
UNOX Deutschland GmbH	■	C-101
USEDmarket GmbH	■	A-110
V		
Vaihinger GmbH SANOMAT	■ ■	A-089
Valrhona SAS	■	D-111
Vectron Systems AG	■	E-080/E-100
Veritable Großhandel und Champagne Pol Roger	■	E-080/E-100
Viking	■ ■	C-096
VITO AG	■	A-090
W		
Wayne's Coffee	■	D-071/B-070
wisefood GmbH	■	A-079
Z		
Zumoval S.L.	■ ■	B-131
Zwiesel Kristallglas AG	■	E-080/E-100

CULINARY CONCEPTS | HALLE 7



CULINARY CONCEPTS | HALLE 7



DIE INSTITUTION IN HALLE 7 | HALLE 7.1 E-080/E-100

DEHOGA Marktplatz

Als zentraler Treffpunkt der Branche und gastliche Plattform für Themen, Trends und Kontakte wird sich auch zur Anuga 2019 wieder der DEHOGA Marktplatz Gastronomie in der Halle 7 Culinary Concepts präsentieren.

Längst zur Institution geworden, überzeugt der 600 Quadratmeter große Gemeinschaftsstand des DEHOGA Bundesverbandes, des DEHOGA NRW und

der Koelnmesse mit neuem Design und einem zeitgemäßen Gastro-Konzept und bietet damit den perfekten Rahmen für Fachgespräche zwischen Profi-Gastgebern, Politikern, Journalisten und Wegbegleitern.

Für das kulinarische Programm verantwortlich zeichnet erneut die NRW-Genussbotschafterin und Kölner Sommelière Claudia Stern. Frische Markt-



DIE INSTITUTION IN HALLE 7 | HALLE 7.1 E-080/E-100

Gastronomie

Ideen und Genusserlebnisse sind ebenso garantiert wie Antworten auf aktuelle Branchenfragen.

Experten des DEHOGA bieten Wissen aus erster Hand und geben Tipps rund um die Herausforderungen des betrieblichen Alltags. Um digitale Produkt- und Servicelösungen zum Anfassen und Begreifen geht es im SmartCafé.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen, unseren Mitgliedern und Interessierten, mit Kennern und Partnern der Branche ins Gespräch zu kommen, Ihnen konkrete Anregungen für Ihr Geschäft zu geben – und darauf, gute Gastgeber zu sein.

Wir freuen uns auf Sie!



SmartCafé: Zum Kaffee was Smartes

Die Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie werden nicht kleiner. Themen wie Fachkräftemangel, Nachfolge, Bürokratie, Hygiene oder Digitalisierung fordern Aufmerksamkeit, bestimmen den unternehmerischen Alltag und werfen Fragen auf.

Zum dritten Mal geben deshalb Partneraussteller des DEHOGA im SmartCafé auf dem Marktplatz hilfreiche Antworten auf praktischen Fragen aus dem unternehmerischen Alltag.

Bundesagentur für Arbeit
Vermitteln. Beraten. Fördern.
www.arbeitsagentur.de

Bomito
Mehr unternehmerische Freiheit durch digitales Kreditorenmanagement.
www.bomito.com

Deutsches Tiefkühlinstitut
#COOLICIOUS: Tiefkühlprodukte – 1000and1 Möglichkeit.
www.tiefkuehlkost.de

Ecolab
Sauberer. Sicherer. Gesünder.
www.ecolab.com

Gastrofix
Das Kassensystem der nächsten Generation.
www.gastrofix.com

Ingenico Payment Services
Führender Anbieter bargeldloser Zahlungslösungen.
www.ingenico.de/payment-services

JRE Genussnetz
Ausgewählte Produkte – von Deutschlands Spitzenköchen empfohlen.
www.jre-genussnetz.de

Q4me
Qualität. Einfach. Digital.
www.q4me.de

Vectron
Fiskalisierung 2020. Ihre Pflicht ruft.
www.vectron-systems.com



100 1919
2019
anuga

TASTE THE FUTURE
Köln, 05.–09.10.2019

BESUCHEN SIE UNS AUF DEM

DEHOGA
Marktplatz
Gastronomie

Halle 7.1 E-080/E-100

GENUSS

Inspirationen für die Gastronomie

Wie bereits 2013, 2015 und 2017 konnte Claudia Stern, Genussbotschafterin NRW, auch in diesem Jahr wieder für das kulinarische Konzept auf dem DEHOGA Marktplatz Gastronomie und dessen Umsetzung vom DEHOGA gewonnen werden. Die Leidenschaft und die große Gastronomieerfahrung der Kölner Wein- und Eventmanagerin lassen sich sehen und schmecken.

Nachgefragt bei Claudia Stern

Weshalb ist die Anuga und dort der DEHOGA Marktplatz Gastronomie so bedeutend?

Wir Gastronomen sind Multitalente und Netzwerker. Es liegt uns daran, die Seele unserer Marke genussvoll in allen zeitgemäßen Details zum Ausdruck zu bringen. Wir gehen zur Anuga, um zu erfahren, wo die Trends liegen und uns auf dem DEHOGA Marktplatz Gastronomie mit ebensolchen Enthusiasten, wie wir es sind, auszutauschen.

Was erwartet uns kulinarisch ?

In diesem Jahr setzen wir ganz auf Mimas. Mini-Mahlzeiten, die sich in der Gastronomie längst etabliert haben. Wir machen Lust auf mehr. Morgens beginnen wir mit einem Powerbreakfast, gutem Kaffee von Nespresso und Seeberger und einem ganz fantastischen neuen Tee-Konzept von Seeberger. Dazu Gesundes und Verführerisches von Biofruit, Bio von Schmitz, Original Beans, Jordan Olivenöl. Und Käse gibt es. Ja, Käse liegt im Trend, und da können Sie sich bei uns eine Scheibe abschneiden oder abbrechen, je nachdem.

Ab Mittag servieren wir die Mimas in großer Vielfalt und verarbeiten besondere Produkte aus Deutschen Spitzenunternehmen: Crusta Nova, die Bayrische Garnele, Frittenlove von Sascha Wolter oder das The Duke of Berkshire Premiumschweinefleisch des Handelshof. Frisches Reh begleitet von bestem Bio-Gemüse darf ebenfalls nicht fehlen.

Dazu gibt es immer das passende Getränk, ob ein kühles Köpi, ein Früh-Kölsch oder ein Glas Wein aus den besonderen Weingütern der Generation Riesling oder einen echten Fruchtkick von true fruits.

Ab 16.30 Uhr laden wir mit Kukkis und Handelshof und Champagne Pol Roger und Cologne Dry Gin zum Aperitif. Dazu gibt es kleine köstliche Snackburger. Käse und Wein sind dabei selbstverständlich.



Was wünschen Sie sich für die Messe?

KOMMT! Diskutiert und erkennt, dass ein Miteinander der Gastronomen, ob groß oder klein, und die Qualität der Produkte und Lieferanten uns so stark macht, dass unsere Markenseele strahlt.

**NORDRHEIN
WESTFALEN** **GENUSS**

PROGRAMM | MARKTPLATZ GASTRONOMIE

SAMSTAG, 5. OKTOBER 2019

GANZTÄGIG

Wissen und Beratung aus erster Hand

DEHOGA-Experten vor Ort

GANZTÄGIG

SmartCafé: Und zum Kaffee was Smartes

Praktische Lösungen für das Gastgewerbe

11.00 – 11.30 UHR

Anuga foodservice Power Breakfast

Erfahren Sie beim kraftvollen Frühstück die neuesten Trends und Perspektiven im weltweiten Außer-Haus-Markt. Moderiert von Boris Tomic, Chefredakteur der Wirtschaftsfachzeitschrift foodservice. Die Reihe startet mit der 25-jährigen Erfolgsgeschichte der AmRest Gruppe. **Jerzy Tymofiejew**, Chief Development Officer AmRest Holding, spricht über die Herausforderungen eines solchen Riesen bei Expansion und Organisation.

12.00 – 12.30 UHR

DEHOGA-Round Table

Unternehmer fragen, der DEHOGA antwortet

15.00 – 15.30 UHR

DEHOGA-Expertengespräch

Steuerrecht und allgemeine Rechtsfragen: praxisnah, verständlich und fundiert erklärt. Jürgen Benad, Rechtsanwalt und DEHOGA-Geschäftsführer, gibt wertvolle Tipps und Infos zu den Rechtsgrundlagen im Gastgewerbe.

16.30 – 17.00 UHR

Aperitif halb 5

Kurz vor Schluss ist lange noch nicht Ende – Aperitif halb 5: Champagne Pol Roger und Gin de Cologne mit herzhaften Snacks.

SONNTAG, 6. OKTOBER 2019

GANZTÄGIG

Wissen und Beratung aus erster Hand

DEHOGA-Experten vor Ort

GANZTÄGIG

SmartCafé: Und zum Kaffee was Smartes

Praktische Lösungen für das Gastgewerbe

11.00 – 11.30 UHR

Anuga foodservice Power Breakfast

Erfahren Sie beim kraftvollen Frühstück die neuesten Trends und Perspektiven im weltweiten Außer-Haus-Markt. Moderiert von Boris Tomic, Chefredakteur der Wirtschaftsfachzeitschrift foodservice. Sticks'n'Sushi ist ein japanisches Restaurant mit dänischen Wurzeln und heute mehr als 1.000 Mitarbeitern. **Andreas Karlsson**, Chief Operating Officer Sticks 'n'Sushi, erläutert die überlegte Wachstumsstrategie.





12.00 – 12.30 UHR

DEHOGA-Round Table

Unternehmer fragen, der DEHOGA antwortet

15.00 – 15.30 UHR

DEHOGA-Expertengespräch

Verbraucherschutz und Datenschutz in digitalen Zeiten. Worauf es heute ankommt. Christian Reuter, Jurist und DEHOGA-Referent für Lebensmittelrecht und Allgemeines Wirtschaftsrecht, gibt wertvolle Tipps und Infos.

16.30 – 17.00 UHR

Aperitif halb 5

Kurz vor Schluss ist lange noch nicht Ende – Aperitif halb 5: Champagne Pol Roger und Gin de Cologne mit herzhaften Snacks.

MONTAG, 7. OKTOBER 2019

GANZTÄGIG

Wissen und Beratung aus erster Hand

DEHOGA-Experten vor Ort

GANZTÄGIG

SmartCafé: Und zum Kaffee was Smartes

Praktische Lösungen für das Gastgewerbe

11.00 – 11.30 UHR

Anuga foodservice Power Breakfast

Erfahren Sie beim kraftvollen Frühstück die neuesten Trends und Perspektiven im weltweiten Außer-Haus-Markt. Moderiert von Boris Tomic, Chefredakteur der Wirtschaftsfachzeitschrift foodservice. Das Frühstücksgeschäft wird immer wichtiger für die Gastronomie. Wie „travellized Food“ zu Mobilität und Snackification passt, das erklären **Jochen Pinsker**, Senior Vice President Foodservice Europe npd group, und **Christian Steuber**, Head of Commercial F&B and Culinary Excellence SSP Germany.

12.00 – 12.30 UHR

DEHOGA-Round Table

Unternehmer fragen, der DEHOGA antwortet

15.00 – 15.30 UHR

DEHOGA-Expertengespräch

Schärfere Anforderungen für Kassen: Was Gastronomen jetzt wissen müssen. Jürgen Benad, Rechtsanwalt und DEHOGA-Geschäftsführer, gibt wertvolle Tipps und Infos.

16.30 – 17.00 UHR

Aperitif halb 5

Kurz vor Schluss ist lange noch nicht Ende – Aperitif halb 5: Champagne Pol Roger und Gin de Cologne mit herzhaften Snacks.

PROGRAMM | MARKTPLATZ GASTRONOMIE

DIENSTAG, 8. OKTOBER 2019

GANZTÄGIG

Wissen und Beratung aus erster Hand

DEHOGA-Experten vor Ort

GANZTÄGIG

SmartCafé: Und zum Kaffee was Smartes

Praktische Lösungen für das Gastgewerbe

9.30 – 14.30 UHR

29. Forum Systemgastronomie (außerhalb des Standes)

15.00 – 15.30 UHR

DEHOGA-Expertengespräch

Was ist drin? Gesetzliche Grundlagen zur **Lebensmittelkennzeichnung und Lebensmittelsicherheit**. Christian Reuter, Jurist und DEHOGA-Referent für Lebensmittelrecht und Allgemeines Wirtschaftsrecht, gibt wertvolle Tipps und Infos.

16.00 – 16.30 UHR

Eröffnung der NRW-Wildwochen

16.30 – 17.00 UHR

Aperitif halb 5

Kurz vor Schluss ist lange noch nicht Ende – Aperitif halb 5: Champagne Pol Roger und Gin de Cologne mit herzhaften Snacks.

MITTWOCH, 9. OKTOBER 2019

GANZTÄGIG

Wissen und Beratung aus erster Hand

DEHOGA-Experten vor Ort

GANZTÄGIG

SmartCafé: Und zum Kaffee was Smartes

Praktische Lösungen für das Gastgewerbe

12.00 – 12.30 UHR

DEHOGA-Round Table

Unternehmer fragen, der DEHOGA antwortet

16.30 – 17.00 UHR

Aperitif halb 5

Kurz vor Schluss ist lange noch nicht Ende – Aperitif halb 5: Champagne Pol Roger und Gin de Cologne mit herzhaften Snacks.



FÜR SIE AUF DEM MARKTPLATZ GASTRONOMIE



F & B



Non Food



SmartCafé



DEHOGA-Angebote



#dehogadigitalday | DIE ZUKUNFTSPLATTFORM

Das Gastgewerbe wird immer digitaler. Neue Technologien stellen etablierte Prozesse und mitunter ganze Geschäftsmodelle in Frage und eröffnen gleichzeitig neue Zukunftschancen. Wie kann die Branche von den digitalen Lösungen profitieren? Digital-Experten und Gastro-Profis referieren und diskutieren fundiert und vor allem branchenrelevant und praxisnah zu Top-Themen von Online-Reservierungen über Einkaufs- und Qualitätsmanagement bis hin zu innovativen Kassen- und Bezahlssystemen. Echte Mehrwerte für den betrieblichen Alltag – heute und in Zukunft!

Das Programm

11.00 UHR

Eröffnung

Keynote

11.15 UHR

Digitalisierung der Gastronomie – Chancen und Risiken

- Michael Kuriat, Keynote-Speaker, Moderator und Social Media Experte

Data Appetizer –

Innovationen für die Gastronomie aus wissenschaftlicher Sicht

- Katharina Blöcher, Doktorandin Universität Leipzig

**Zu gut für die Tonne:
Lebensmittel.Wert.Schätzen.**

11.45 UHR

**Für leckeres Essen und weniger Verschwendung –
too good to go**

- Franziska Lienert, Marketing, PR & Public Affairs Manager, too good to go

12.00 UHR

**Smarte Algorithmen für weniger Lebensmittelverschwendung –
Delicious Data**

- Valentin Belser, Mitgründer und Managing Director, Delicious Data

12.15 UHR

Talk: Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung.

**Innovativ und leistungsstark:
Bezahl- und Kassensysteme der Zukunft**

12.30 UHR

Digitale Services aus einer Hand: Die Duratec Digital World

- Thomas Stümmeler, CEO, Vectron Systems AG

12.45 UHR

Die Kasse als digitale Schaltzentrale

- Volker Niemczyk, Director International Business/Co-Founder, GASTROFIX

13.00 UHR

Das Ende der Zettelwirtschaft:

Digitales Belegmanagement am POS

- Jennifer Dietrich, Partner Accountmanager Verbundgruppen, Teamkoordinatorin, Ingenico Payment Services GmbH

**Smarte Lösungen:
Mehr Effizienz für die Betriebspraxis**

13.15 UHR

Qualität.Einfach.Digital.

- Kurt Wehner, Geschäftsführer Fachgruppen DEHOGA NRW, Q4me



13.40 UHR

**Digitale Zeiterfassung.
Rechtssicher und kostenoptimiert entlohnen.**

- Michael Klischies, Leiter Standort Köln, LohnConsult

14.10 UHR

**Back Office Management –
benutzerfreundlich, schnell und komfortabel.**

- Hans Erbes, Projektleiter, Bomito

14.30 UHR

**Digitales Miteinander:
Vernetzung über die Gastro-Plattform DISH.**

- Tim Kruppe, Head of Digital Solutions, METRO

**Neue Wege: Technologien kennen –
Chancen nutzen – mehr Gäste gewinnen.**

15.00 UHR

Gastro-Online-Marketing: Restaurants finden und buchen.

- Janis Marquardt, Co-Founder & CEO, ORDA
- Daniel Simon, Country Manager/VP Global Sales & Services, OpenTable

15.30 UHR

**Talkrunde:
Wie profitiert die Gastronomie von digitalen Lösungen?**

- Artin Martinian, Pinsa, Remscheid
- Klaus Keller, Blue Cat Brauerei Restaurant, Ertstadt-Lechenich
- Christoph Limbach, Enchilada Gruppe, München

anschließend Ausklang

ENDE CA. 17.00 H

#dehogadigitalday

Samstag, 5.10.19, 11–17 h

Anuga, Köln

**Digitalisierung
der Gastronomie**

**Herausforderungen
und Chancen**

29. FORUM SYSTEMGASTRONOMIE

Das Branchenhighlight

DIENSTAG, 8. OKTOBER 2019

Ein besonderes Highlight und fest verankert im Messekalender der Anuga ist das Forum Systemgastronomie des DEHOGA-Initiativkreises Gastgewerbe. Die Veranstaltung, die bereits zum 29. Mal stattfindet, richtet sich an Unternehmenslenker, Vorstände, Geschäftsführer, Führungskräfte und Macher aus Gastronomie, Catering, Hotellerie und gastgewerblicher Zulieferindustrie. Erwartet werden über 600 Gäste. Die Teilnehmer dürfen sich auf ein echtes Powerprogramm mit ausgewählten Referenten und impulsgebenden Vorträgen freuen. Zu einem Höhepunkt der Veranstaltung wird mit Sicherheit wieder die Auszeichnung der besten Nachwuchssystemer beim 18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie vor den Großen der Branche.

Das Programm

9.30 UHR

Branchen-Frühstück

- Kaffee und Kommunikation

11.00 UHR

Begrüßung

- Gerald Böse,
Vorsitzender der Geschäftsführung Koelnmesse

11.10 UHR

Bericht aus Berlin

- Guido Zöllick, Präsident DEHOGA Bundesverband

11.30 UHR

Eine Agenda für Deutschlands Zukunft – Was wir jetzt tun müssen!

- Dr. Carsten Linnemann MdB, Stellv. Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag, Bundesvorsitzender der Mittelstands- und Wirtschaftsvereinigung der CDU/CSU



Gerald Böse



Guido Zöllick



Dr. Carsten Linnemann



Jochen Pinsker



Frank Klix

DAS BRANCHENHIGHLIGHT

12.00 UHR

Gastronomie-Bilanz 2019:

Aktuelle Wachstumspfade für die Branche

- Jochen Pinsker, Senior Vice President Foodservice Europe npdgroup Deutschland

12.10 UHR

PURINO, Nierskind und mehr:

Mit Lebenslust Lieblingsorte schaffen

- Frank Klix, Gründer und Unternehmer

12.30 UHR

MA'LOA hawaiian Poké Bowl: „ride the healthy wave“ – die kulinarische Welle, die Deutschland erobert

- Daniel Brandes, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter MA'LOA Franchise GmbH

12.45 UHR

Paulaner Franchise Gastronomie: From Munich to the World

- Lars Eckart, Geschäftsführer Paulaner Franchise & Consulting GmbH

13.00 UHR

And the winner is: Siegerehrung zum

18. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie

- Urs Bischof, Geschäftsführer Le Buffet Restaurant&Café Gesellschaft mbH, Stellv. Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA
- Lars Göthel, Country Manager Germany Marché Mövenpick Deutschland GmbH, Vorsitzender der Jury Nationaler Azubi-Award Systemgastronomie
- RA Sandra Warden, Geschäftsführerin DEHOGA Bundesverband

13.30 UHR

Business-Lunch

- Netzwerken und Genießen bei Food & Drinks

ENDE CA. 14.30 UHR

Moderation Ingrid Hartges, DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin

Bitte beachten Sie: Die Teilnahme am Forum Systemgastronomie ist kostenfrei. Der Zutritt zum Messegelände kann jedoch ausschließlich mit einer gültigen Anuga-Eintrittskarte gewährt werden. Um Anmeldung an walter@dehoga.de (Frau Janet Walter) wird gebeten.



Daniel Brandes



Lars Eckart



Gewinner Azubi-Award 2018

Wir sehen uns vom
5. bis 9. Oktober 2019
auf der Anuga in Köln!

HERAUSGEBER

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband), Am Weidendamm 1 A, 10117 Berlin, www.dehoga.de
DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V., DEHOGA-Center, Hammer Landstraße 45, 41460 Neuss, www.dehoga-nrw.de

Stand: September 2019