



**Nutzen Sie den  
Frühbucherrabatt  
bis 05.01.2018!**

[www.intergastra.de](http://www.intergastra.de)  
Tel. (0711) 18560-0

# Digitaler, individueller,

## FACHKONGRESS

### Chancen für die Prozessoptimierung und Wirtschaftlichkeit in Profiküchen

- |   |  |
|---|--|
| <p>9.30 Uhr VIP-Einlass zum Messegelände, Get-together in Raum C4, ICS</p> <p>9.50 Uhr <b>Begrüßung:</b><br/>Claudia Kirchner, Chefredakteurin <b>GVmanager</b><br/>Karl Haaf, Ehrenvorsitzender des Landesverbands der Köche Baden-Württemberg, Leiter Freier Arbeitskreis der Krankenhaus-Küchenleiter</p> <p>10.00 Uhr DigiNet – Digitalisierung und Vernetzung als Rücken- oder Gegenwind für gastronomische Betriebe?<br/><i>Dieter Mailänder, mailänder marketing Foodservice Fachagentur GmbH, Kirchheim/München</i></p> <p>10.45 Uhr <b>Aus der Praxis:</b><br/>Die digital vernetzte Profiküche am Beispiel speisewerk, Ludwigsburg: Was ist bereits umgesetzt, welche Potenziale gibt es, welche Stolpersteine?<br/><i>Andreas Müller, Better Taste GmbH, speisewerk Ludwigsburg und Adler am Schloss Eventcatering</i></p> | <p>11.30 Uhr Pause mit Snacks und Getränken</p> <p>12.00 Uhr <b>Aus der Praxis:</b><br/>Visionär oder verrückt? Warum lässt sich eine Großküche per Live-Webcam in die Kessel schauen? Wird das Beispiel einer Manufaktur für individuelle Convenience Schule machen?<br/><i>Stefan und Günther Lehmann, Geschäftsführer Lehmanns Gastronomie, Bonn</i></p> <p>12.45 Uhr <b>Zukunftsvision:</b><br/>Vom Sternemenü im Taxi bis zur Kantine im Shuttlebus – individualisiert, hochwertig, ganzheitlich und intermodal. Profiküchen als Herzstück eines digitalen Food and Mobility Ökosystems.<br/><i>Helmut Ramsauer, Spinpartners GmbH, Geisenhausen; Christiane Bausback, N+P Industrial Design GmbH, München</i></p> <p>13.30 Uhr <b>Zusammenfassung und Verabschiedung</b><br/>Zeit zum Besuch der Intergastra</p> |
|---|--|

## REFERENTEN



Dieter Mailänder, Andreas Müller, Stefan Lehmann, Günther Lehmann, Christiane Bausback, Helmut Ramsauer

 **INTERGASTRA**

Messe Stuttgart





# mobiler –

# INTERGASTRA Fachkongress



05.02.2018

## BEST PRACTICE

### Hinter den Kulissen der ersten digitalen Küche Europas

**Ort:** speisewerk/urbanharbor, Ludwigsburg

16.30 Uhr Bustransfer ab Messe Stuttgart nach Ludwigsburg

18.30 Uhr **Begrüßung**

Die digitale Organisation der Lebensmittel vom Acker zum Teller – was ist Vision, was Wirklichkeit?

Podiumsgespräch mit Max Maier, max maier business group, Thilo Koslowski, Digitalchef Porsche, Dr. Ingo Hofacker, T-Systems Digital Division, n.n.

19.30 Uhr **Dinner-Buffer**

ab 20 Uhr Besichtigung der ersten digitalen Großküche in Kleingruppen. Zeit zum Netzwerken und für Hintergrundgespräche

#### Zielgruppe:

Verantwortliche aus Betriebsgastronomie, Care-Bereich, Studenten- und Schulverpflegung, Systemgastronomie, Fachplaner, Manager aus der Zulieferindustrie (Technik, F&B)

#### Ort:

Fachkongress: Messegelände Stuttgart, Raum C4  
Best Practice: urbanharbor, Ludwigsburg

#### Kosten:

Gesamtpaket: 98 €

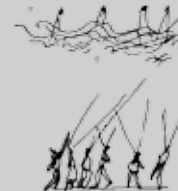
Frühbucherrabatt bis 05.01.2018: 85 €

Exklusiver Vorteil: Kostenloses Parken und -Einlass, Messeeintritt inklusive

Alle Preise zzgl. 19 % MwSt. Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Präsentationsunterlagen, Pausenversorgung, Intergastra-Tagesticket, Busshuttle, Abendevent und Parkgebühr am Messegelände.

## AUF EINEN BLICK

speisewerk  
Rieber Flagship



## PARTNER

GVmanager



DEHOGA  
BADEN-WÜRTTEMBERG

speisewerk  
Rieber Flagship