



DIGITALISIERUNG IN DER GROSSKÜCHE

2. April
2020
Nürnberg

Moderation: Detlef Hinderer, Chefredakteur CATERING MANAGEMENT

09:00	Beginn der Veranstaltung Begrüßung, Administratives, Einleitung durch den Moderator
09:10	Keynote "Cyber, Cyber- Digitalisierung und so!" "Zehn konkrete Schritte, die Sie bedenken sollten und Handlungsempfehlungen, wie Sie die Digitalisierung überleben." Alles um die Digitalisierung, das „neue Arbeiten“, Datensicherheit und alles rund um Cyber-Sicherheit. Referent: Dipl.-Ing. Peter Leppelt, Experte für IT-Security, Datenschutz, Digitalisierung und Ethik im Digitalen
09:55	Küche intelligent vernetzt Die Digitalisierung verändert die Ansprüche der Gäste und Mitarbeiter. Neue Technologien bieten Möglichkeiten der Effizienzsteigerung und Prozessoptimierung. Gewinnen Sie mit uns einen kurzen Überblick über neue Chancen aus der Vernetzung der Küche, der Nutzung von Daten und der digitalen Integration von Arbeitsabläufen. Referent: Ludger Ten Elsen, Leiter Marketing und Vertrieb CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG
10:15	Kaffeepause Vormittags
10:45	leonardi 4.0 "FOOD & COMPANY" – mit dieser Verbindung generiert das 2018 gegründete leonardi bemerkenswerte Ressourceneinsparungen. Der Caterer und Betreiber mit derzeit 25 Restaurants in München und einer Unternehmensgröße von rund 450 Mitarbeitern gilt zurecht als Vorreiter was Individualität, Qualität & Handwerklichkeit der Branche. Er wurde 2019 zum Caterer des Jahres gekürt. Referent: Thomas Kisters, Geschäftsführender Gesellschafter, leonardi GmbH & Co. KG
11:30	Digitalisierte Effizienz Mit Digitalisierung Kosten einsparen und gleichzeitig Mehrwerte schaffen. HelloTess Vortrag GF Herr Domscheit, BestPractice Modell Leonardi Wie offene Systeme die Effizienz steigern, bestehende Anwendungen vernetzen und die Transparenz für den Gastgeber erhöhen. Moderator + Referent Hubert Domscheit, Geschäftsführer Tessero GmbH, im Dialog
11:50	Vision oder Wirklichkeit? – Fragen an die Referenten Moderation Detlef Hinderer
12:00	Mittagspause
13:00	Was wir nicht aufhalten können, sollten wir fördern Digitalisierung in der Gebäudetechnik ist kein kurzer Trend, es ist die Perspektive in der wir morgen arbeiten werden. Referent: Frank Schröder, Head of Facility Management, PHOENIX CONTACT Electronics GmbH
13:45	"Innovative Kundenbindung durch Individualisierung" • Individuelle Gastkommunikation durch Big-Data • Begeisterung beim Tischgast durch Bonussysteme und Gesundheitstracking • Digitale Aufbereitung von kundenrelevanten Daten • Nutri Score, CO² Fußabdruck, Allergene – zur Individuellen Darstellung Referent: Ing. Johannes Reichenberger, Geschäftsführer ventopay GmbH & Björn Neumann, Sales Consultant bei Delegate Technology GmbH
14:05	HACCP voll digitalisiert Die Digitalisierung in der Gastronomie ist kein Zukunftsthema mehr. Wir sind bereits mitten drin! Nach Kassen, Schichtplanung, Allergenen rückt nun das Qualitäts- & Prozessmanagement in den digitalen Fokus. Daniel Vollmer wird anhand der Software flowtify aufzeigen wie ein modernes, papierloses HACCP-, Operations- & Maintenance Management in Gastgewerbe und der GV aussehen kann. Referent: Daniel Vollmer, Geschäftsführer flowtify GmbH
14:25	Kaffeepause Nachmittags
15:00	Digitalisierung - Fluch oder Segen für den Küchenprofi? TÜV SÜD setzt beim eHACCP darauf, die Food Safety Kompetenz der QM- und Küchenfachkräfte einzubinden. Nur so kann das digitale Hygienemanagement zum Leben erweckt werden und einen echten Mehrwert in Business, Care und Retail bringen. Dr. Stefan Maisack und Elena Sosna zeigen, wie die Umstellung vom klassischen auf das eHACCP in der Praxis gelingt. Referenten: Dr. Stefan Maisack, Director Business Development & Sales; Elena Sosna, Product Management TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH und TÜV SÜD ELAB GmbH
15:20	Verpflegungsmanagement ist Teamarbeit Software muss Teamware sein. Alle beteiligten Personen sind in den Prozessen Planung, Einkauf, Produktion, Logistik und Abrechnung in einem integrierten System einzubinden. Nur dann führt Software zu dem Nutzen, der von einer digitalisierten Küche sowohl für Mitarbeiter als auch deren Kunden erwartet wird. Referent: Dr. phil. Hans-Günter Beyer, CIO in der Geschäftsführung von Soft & Hard, D. Beyer
15:40	Podiumsdiskussion Wo stehen wir aktuell und was ist zu tun – zuerst, danach, zuletzt? Diskussion mit Peter Leppelt, Thomas Kisters, Frank Schröder, Dr. Stefan Maisack Moderation Detlef Hinderer
16:30	Ende der Veranstaltung