

ANMELDUNG

Praxis-Kongress Betriebsgastronomie: 17.11.2015
Wir bitten um verbindliche Anmeldung bis 06.11.2015.
Mit Ihrer Anmeldung stellen wir Ihnen die Kosten in Höhe von 70,- € zzgl. MwSt. in Rechnung. Bitte per Fax an 0511 34879-78 oder Mail an k.schweer@mg-niedersachsen.de.

Teilnahme

- Wir nehmen mit
..... Personen teil.
- Leider können wir nicht teilnehmen.
- Ich kann leider nicht teilnehmen, möchte aber über weitere Veranstaltungen der Marketinggesellschaft informiert werden.

Absender

Wichtig für Teilnahmebestätigung und Rechnung – bitte vollständig ausfüllen.

Name/Vorname

Firma/Position

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

VERANSTALTUNGsort

Hannover Congress Centrum (HCC)
Roter Saal
Theodor-Heuss-Platz 1 - 3
30175 Hannover

VERANSTALTER

Marketinggesellschaft der niedersächsischen
Land- und Ernährungswirtschaft e. V.

KOSTEN

Die Kongressgebühr beträgt 70,00 € zzgl. MwSt.
pro Person inkl. Tagungsgetränken, Mittagessen
und Tagungsunterlagen.

Hochschulangehörige und ein zweiter Vertreter
eines Unternehmens zahlen 45,00 € zzgl. MwSt.
pro Person.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Am Congress Centrum stehen Parkplätze zur
Verfügung (kostenpflichtig).



NIEDERSACHSEN

...das hat was!

Betriebsgastronomie 3.0 regional, ökologisch und nachhaltig erfolgreich

*Praxiskongress für eine zukunftsorientierte
Gemeinschaftsverpflegung*



MARKETINGGESELLSCHAFT DER NIEDERSÄCHSISCHEN
LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT e.V.

Johannsenstraße 10 · 30159 Hannover
Telefon 0511 34879-0 · Telefax 0511 34879-79
info@mg-niedersachsen.de · www.mg-niedersachsen.de

Dienstag, den 17.11.2015
9:30 bis 16:30 Uhr
Hannover Congress Centrum (HCC)



Betriebsgastronomie 3.0 – regional, ökologisch und nachhaltig erfolgreich

Praxiskongress für eine zukunftsfähige Gemeinschaftsverpflegung

Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und die Ernährung im Allgemeinen sind mehr denn je in den Fokus der Verbraucher gerückt. Die Konsequenzen daraus betreffen auch die Gemeinschaftsverpflegung, die sich neben den ohnehin knappen Budgets und Ressourcen auch noch vielfältigen anderen Anforderungen zu stellen hat.

Auch die Betriebsgastronomie muss sich diesen veränderten Verbraucherwünschen stellen. Viele Gäste erwarten heute ein vielfältigeres und hochwertigeres Angebot in ihrer Kantine. Für die Verantwortlichen in den Küchen der Unternehmen steht nun die Machbarkeit für mehr regionale Produkte, mehr Bio, mehr Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, mehr Nachhaltigkeit, mehr vegetarische Angebote, weniger Zusatzstoffe, insgesamt weniger Fleischverbrauch und vielen weiteren Strömungen auf der Agenda.

Mit diesem Kongress möchten wir Akteure in der Betriebsgastronomie Anregungen geben, die eigenen Verpflegungskonzepte zukunftsfähig weiterzuentwickeln. Die Praxisberichte zeigen mögliche Handlungsempfehlungen auf, die aus Erfahrungen mit mehr als 80 GV-Betrieben gewonnen werden konnten.

Lassen Sie sich inspirieren und führen Sie Gespräche mit Kollegen und Experten der Branche!
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Landes Niedersachsen gefördert.



**Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz**

P R O G R A M M

09:30 Uhr Opening Kaffee

10:00 Uhr Eröffnung und Moderation

Werner Prill, gv-Praxis dfv-Mediengruppe, Frankfurt a.M.

Grußwort

Christian Meyer, Niedersächsischer Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

10:20 Uhr Zahlen - Daten - Trends

Strukturelle Entwicklungen der Betriebsgastronomie in Niedersachsen

Aktuelle Marktforschungsdaten der BTG im Auftrag der Marketinggesellschaft

Thilo Lambracht, Business Target Group GmbH, Scheeßel

Grundlagen und Perspektiven der Betriebsgastronomie 3.0

Ergebnisse aus Studien und Workshops
Michael Marquardt, Marketinggesellschaft, Hannover

Attraktiv, nachhaltig, wirtschaftlich. Eckpfeiler einer zukunftsfähigen Gemeinschaftsgastronomie

Rainer Roehl, a'verdis GbR, Münster

12:00 Uhr Mittagspause und Marktplatz

mit regionalen, ökologischen und artgerecht erzeugten Speisen und Getränken aus Niedersachsen

13:15 Uhr Berichte aus der Praxis

NORDWEST – isst besser!

Erfolgsfaktoren und Hemmnisse der Regionalvermarktung in der Gemeinschaftsverpflegung

Silke Kohnert, Evangelische Krankenhaus Service GmbH, Bad Zwischenahn

aromaTisch vegetarisch bunt.bio.lecker

Erfahrungen mit Aktionen für vegetarische und nachhaltige Angebote in Hannovers GV

Eberhard Röhrig-van der Meer, Umweltzentrum Hannover e. V.

Mehrwerte schaffen mit Genuss & Gesundheit

Substanzielle Beziehungsarbeit vom Lieferanten bis zum Gast
Dietmar Hagen, EssensZeit GmbH, Hannover

Bio, regional, dem Tierwohl verpflichtet – wie glaubwürdig ist die Nachhaltigkeits-zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung?

Peggy Böhm, Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH, Göttingen

15:45 Uhr Podiumsdiskussion

Ziele und Handlungsempfehlungen für die Weiterentwicklung der Betriebsgastronomie mit

Thomas Dosch, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Helga Strube, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Sektion Niedersachsen, Hannover

Rainer Roehl, a'verdis GbR, Münster

Eberhard Röhrig-van der Meer, Umweltzentrum Hannover

Schlusswort

Dr. Christian Schmidt, Marketinggesellschaft, Hannover

16:30 Uhr Ende der Veranstaltung

Marktplatz

Abgerundet wird die Veranstaltung durch einen Marktplatz mit Angeboten von Dienstleistern rund um Zertifizierung und Beratung von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. U. a. sind dabei: a'verdis, BTG Group, DGE, GfRS, SGS.