



Betriebliche Esskultur bewusst essen und trinken

Die Zukunft der Betriebsgastronomie Einladung zur Fachveranstaltung

AM MITTWOCH, 16. JUNI 2021

AB 14:00 UHR.

Die seit März 2020 anhaltende Corona-Pandemie und den damit verbundenen Einschränkungen wie Lockdowns, Betriebs-schließungen, Kurzarbeit und Home Office haben zu einem massiven Einbruch des Geschäfts in der Betriebsgastronomie geführt. Dieser Umstand hat zu beschleunigten Veränderungen in der Branche geführt. Die Geschäftsmodelle mussten überarbeitet und neue Services eingeführt werden.

Auf der anderen Seite haben viele Mitarbeiter den Wert einer Kantine am Arbeitsplatz schätzen gelernt und sehnen sich danach, endlich wieder im Betriebsrestaurant zu verweilen. Aber diese Krisenzeit hat auch zu einem Wandel der Ansprüche der Verbraucher an Lebensmittel und deren Herstellung geführt.

Für die Verantwortlichen in den Küchen der Unternehmen steht nun die Machbarkeit für mehr regionale Produkte, mehr Bio, mehr Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, mehr vegetarische Angebote und mehr Nachhaltigkeit auf der Agenda.

Mit dieser Fachveranstaltung möchten wir Akteure der Betriebsgastronomie Anregungen geben, die eigenen Verpflegungskonzepte zukunftsfähig weiterzuentwickeln. Praxisberichte und Talkrunde zeigen mögliche Handlungsempfehlungen für einen gelungenen Re-Start nach der Pandemie auf. Lassen Sie sich inspirieren!

PROGRAMM

13:30 Uhr

Opening Kaffee & Networking

14:00 Uhr

Begrüßung

Michael Marquardt, Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V., Hannover

Eröffnungsdialog

Perspektiven der betrieblichen Esskultur in Niedersachsen

Barbara Otte-Kinast, Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Hannover, mit Rainer Roehl, a'verdis GbR, Münster

14:20 Uhr

Best Practice

DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben

Holger Pfefferle, Leiter DGE-Fachberatung, Bonn

Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung

Erfahrungsbericht aus Schleswig-Holstein

Dr. Dietmar Fahnert, Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Digitalisierung, Kiel

Nachhaltigkeit bei L & D – Konzepte für neue Ansprüche in der Betriebsgastronomie

Barbara Schütgens, Leitung Qualitätssicherung und Personal, L & D GmbH, Grafschaft

Erfolgsfaktoren der Zukunft. Wie die Pandemie die Nachfrage in der GV verändert hat und Chefs Culinar darauf konzeptionell reagiert.

Klaus Ommer, Chefs Culinar West GmbH & Co. KG, Weeze

16:30 Uhr

Talkrunde

Corona-Re-Start: Neue Geschäftsmodelle & Services in der Betriebsgastronomie

- Norbert Bremer, HDI Service AG, Leiter Konzern Catering
- Barbara Schütgens, Leitung Qualitätssicherung und Personal, L & D GmbH, Grafschaft
- Klaus Ommer, Chefs Culinar West GmbH & Co. KG, Weeze
- Kathrin Willhardt, Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Riedstadt

17:15 Uhr

Schlusswort

Michael Marquardt, Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V., Hannover

Moderation

Rainer Roehl, a'verdis GbR, Münster
Anschließend Networking bei Getränken und Snacks

18:00 Uhr

Ende der Veranstaltung



**Betriebliche Esskultur
bewusst essen und trinken**

Die Zukunft der Betriebsgastronomie Einladung zur Fachveranstaltung

VERANSTALTUNGSORT

Peppermint Pavillon

Business Stage
Boulevard der EU 8 | 30539 Hannover

TEILNAHME & ANMELDUNG

Die Teilnahme in der Business Stage ist auf max. 25 Personen begrenzt. Es gelten Hygiene- und Abstandsregelungen. Weitere Teilnehmer sind herzlich eingeladen, per Konferenzsoftware MS Teams online an der Fachveranstaltung teilzunehmen. Die Teilnahme ist kostenfrei, eine Anmeldung jedoch erforderlich.



**Bitte melden Sie sich über die
Ticketing-Plattform Eventbrite an:**

Nach Ihrer Zusage erhalten Sie von uns eine Teilnahmebestätigung per E-Mail und einen Zugangslink zur Konferenz.

VERANSTALTER



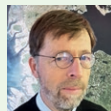
Marketinggesellschaft der niedersächsischen
Land- und Ernährungswirtschaft e. V.
Johannsenstraße 10
30159 Hannover
Tel. 0511 34879-0

DIE REFERENTEN



Norbert Bremer

HDI Service AG, Leiter Konzern Catering, Hannover



Dr. Dietmar Fahnert

Entwicklungszusammenarbeit im Ministerium
für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt,
Natur und Digitalisierung, Kiel



Barbara Otte-Kinast

Niedersächsische Ministerin für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Hannover



Klaus Ommer

Bereichsleiter Consulting Hotellerie & Gastronomie
bei Chefs Culinar West GmbH & Co. KG, Weeze



Holger Pfefferle

Leiter DGE-Fachberatung, Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V., Bonn



Rainer Roehl

Geschäftsführer des Beratungsunternehmens
a'verdis GbR, Münster



Michael Marquardt

Marketinggesellschaft der niedersächsischen
Land- und Ernährungswirtschaft e. V., Hannover



Barbara Schütgens

Leitung Personal und Qualitätssicherung
bei L & D GmbH, Graftschaft



Kathrin Willhardt

Nationale Leitung Regionaler Vertrieb Gemein-
schaftsverpflegung bei Transgourmet Deutsch-
land GmbH & Co. OHG, Riedstadt

KOOPERATIONSPARTNER



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.
Sektion Niedersachsen



beauftragt durch



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz