



Top Information



Top Motivation



Top Erlebnis



01. bis 03. März 2004

nh-Hotel/München

GASTRO*BIZZ*
EVENT 2004

www.gastrobizz.at



März

E V E N T 2 0 0 4

Individuelle Anreise
Check-In im nh-Hotel München- Dornach



Welcome-Cocktail

19.30 **Wie man Marke (und damit Geschäft) macht**

Erfolgreiche Markenführung am Beispiel "Pago"
Mag. Florian Berger, Marketing Manager

"Gut kochen ist mir zu wenig".

Wie es der gebürtigen Koreanerin gelungen ist, in Österreich zu einer bekannten Marke zu werden.
Sohyi Kim, Kim kocht

20.30 **Get together in der Pago Guave Lounge**

mit Inszenierungen und Überraschungen

Die Event-Köche



Herbert Ranstl

Der Haubenkoch lernte u.a. bei Hans Haas und Alfons Schubeck und führt seit 1998 das Restaurant "Zur Stiege" in Werfen.
Aktuelle Auszeichnungen:
Gault Millau: 2 Hauben 16 Punkte ,A La Carte: 3 Sterne 2 Flaschen 81 Punkte, Michelin 2004, Der große Restaurant & Hotel Guide 2004 3 HAUBEN, Besser Essen und Reisen 2004 2 Hähne



Alfred Stadler

Verantwortlicher Küchenchef für alle FEEL GOOD Regional- und Satellitenküchen mit "give hand - Funktion" in Wien. Seine wichtigsten Stationen: Drei Jahre bei Werner Matt im Wien Hilton, Restaurant Tantris München und Roger Vergé in Mougins, Frankreich. Dann Küchenchef im legendären Restaurant "Mattes"-1984 als jüngster Koch Österreichs mit einem Michelinsterne ausgezeichnet.

Die Event-Moderatoren

Dörte Mäder
Conrad Seidl





März

Tages-Moderation: Conrad Seidl

- 9.30 Begrüßung** durch den Veranstalter des GastroBizz-Events,
Herbert Starl
- 9.35 Grußworte und offizielle Eröffnung** des 10. GastroBizz-Events
Vizepräsident der österr. Wirtschaftskammer, *Bgm. Matthias Krenn*

Grußworte des Bundesministers Dr. Martin Bartenstein
zum GastroBizz-Event 2004



Sehr geehrte Damen und Herren!

Da ich aufgrund anderweitiger Terminverpflichtungen am diesjährigen GastroBizz-Event leider nicht teilnehmen kann, darf ich Sie auf diesem Wege herzlich willkommen heißen.

Dass GastroBizz heuer bereits das 10-Jahres-Jubiläum des derzeit erfolgreichsten Management-Events für Österreichs Gastronomie feiern darf, liegt an der konsequenten Aufbauarbeit - verbunden mit dem ständigen Streben nach Optimierung und Qualitätsverbesserung. Besonders erfreulich ist, dass es dem Veranstalter gelungen ist, eine hochkarätige Plattform für diesen wichtigen und sehr lebendigen Branchenzweig zu etablieren. Damit wird ein reger Gedanken-, Erfahrungs- und Know-how-Austausch innerhalb aller neun Bundesländer ermöglicht.

Der von Ihnen gewählte Tagungsort zeigt, dass Sie Ihre Blicke auch "über die Grenze" richten und sich bei Ihrer weiteren wirtschaftlichen Entwicklung an internationalen Maßstäben orientieren.

Ich freue mich, dass Sie so zahlreich an diesem praxisnahen Management-Seminar teilnehmen und hoffe, dass Sie von den vielen interessanten Vorträgen, die Sie in den nächsten Tagen noch erwarten, auch persönlich profitieren und damit auch Ihr Unternehmen.

10.00 **Der spirituelle Mehrwert.**

Was die Kunden von den Märkten des 21. Jahrhunderts erwarten,
-Tendenz zum Self-Design
-Neue Sinnangebote
-Konsumenten werden selbst zum "Produkt"
Prof. Dr. Norbert Bolz

11.15 Kommunikations- und Kaffeepause mit



11.45 **Neue Wege zu einer zeitgemäßen & gewinnorientierten Küche Indigo - eat and smile**

Zeit, Gesundheit, Emotion und Vertrauen in einem Konzept,
Heiner Raschhofer

So einfach kann Bewirten sein! Fertiggerichte zum Wohlfühlen
Feeeeeel Good, die 5-E Küche, ein neues System mit vielen Pluspunkten
Michael Chibin und *Alfred Stadler*

Moderierte Diskussion zum Thema mit den o.a. Referenten sowie mit
Sohyi Kim



Prof. Dr. Norbert Bolz

Der Autor vieldiskutierter Erfolgsbücher (Das kontrollierte Chaos, Kult-Marketing, Die Sinn-Gesellschaft, Die Wirtschaft des Unsichtbaren, Das konsumistische Manifest,..) gilt als einer der scharfsinnigsten Trendanalytiker unserer Zeit und wurde vom Magazin FOCUS schon 1994 als "König der Trendforscher" bezeichnet. Von 1992 – 2002 war er Professor für Kommunikationstheorie an der Uni GH Essen, derzeit lehrt er "Medienwissenschaft" an der TU Berlin.



Heiner Raschhofer

stammt aus einer Hoteliers- und Gastronomenfamilie und absolvierte eine Ausbildung zum Hotel- und Touristikfachmann in Klessheim. Es folgten verschiedene Tätigkeiten in Hotels und Restaurants in Österreich und Italien, sowie Leitung des familieneigenen Hotel Auersperg. Seit 1994 ist er erfolgreicher Unternehmer und gründete seither viele Betriebe (u.a. Gorki Park, Rossbräu, Cafe Klug, Pier 17) und 2002 – Indigo (Healthy Fast Food-Konzept) mit zur Zeit drei Outlets.



Michael Chibin

Gelernter Hotelkaufmann / Hotelfachschule Modul in Wien, Tätigkeiten in Hotel Intercont, Hotel Marriott und anderen österreichischen Hotels sowie verschiedensten Cateringunternehmen. Ehemaliger Geschäftsführer der Restaurantbetriebe der Therme Oberlaa Wien; derzeit geschäftsführender Gesellschafter der feel good Restaurant GmbH, spezialisiert auf die Bereiche Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Kundenbindung, Personalmanagement und Mitarbeitertraining.



Sohyi Kim

Die in Südkorea geborene Gastronomin gewinnt mit dem Lokal Kim kocht 2003 die "Trophee A la Carte" in der Kategorie Ethno-Küche und wird als Einsteigerin von Gault Millau bereits mit 2 Hauben ausgezeichnet. Die Liste ihrer Erfolge ist lang: 1. weibliche Sushiköchin, Einführung der ersten Take-away-Lunchbox bei Meinl, Konzeption von "Yohm", einer Kombination von japanischem Fastfood und anspruchsvoller Gourmetküche, u.v.a. Jänner 2004: Eröffnung Kim kocht, Shop & Studio.



Dr. Marco Freiherr von Münchhausen

Der erfolgreiche Unternehmer zählt zu den gefragtesten Rednern und Coaches Mitteleuropas. Er bietet konkrete Inhalte statt purer Show. Spannend, unterhaltsam und fachlich fundiert vermittelt er praxisbezogene Strategien und handfeste Tipps für den Umgang mit den eigenen Ressourcen. Das Magazin "Training" kürte ihn zum Trainer des Jahres 2002.

Er ist Autor des Bestsellers "So zähmen Sie Ihren inneren Schweinehund! – Vom ärgsten Feind zum besten Freund" (Campus Verlag, 2002).



Helmut Weyh

Gründer der Firma Tee-Handels-Kontor, des neuen Eichenhofs mit Restaurant ARTisst, des Kreativen Hauses in Worswede, Berater für ganzheitliche Konzepte, Veranstalter von Kreativitäts-Seminaren und Autor vieler Sachbücher. Selbständiger Unternehmer seit 1962. Verkaufte 1983 alle seine Unternehmen, um nur noch das zu tun, wozu er sich berufen fühlte. In dieser Funktion kann er auf jahrelange Erfahrung als Berater für Kraft Foods, Ikea, Philips, Vorwerk, BP, Kellogs, Daimler Chrysler, Siemens, Masterfood, u.a. zurückgreifen.



Roland Demleitner

Ist von Beruf Rechtsanwalt mit eigener Kanzlei in Limburg an der Lahn und seit nunmehr fast fünfzehn Jahren Geschäftsführer des Bundesverbandes mittelständischer Privatbrauereien e.V., der mit rund 800 Mitgliedsbetrieben zahlenmäßig größten Interessensvertretung der deutschen Brauwirtschaft. Darüber hinaus hat er auch die Geschäftsführung der Association of small and independent breweries in Europe inne.

12.45 Mittagsbuffet mit Kostproben der präsentierten Küchenkonzepte

13.45 **So zähmen Sie Ihren inneren Schweinehund!**

Dr. Marco Freiherr von Münchhausen

14.45 **Kreativität – Zukunft und Erfolg –
oder das Geheimnis der Gewinner**

Helmut Weyh

15.45 **CARPE DIEM®** Erfrischungspause

16.15 **Neue Erfolgsmuster für Biermarketing in der Gastronomie ?**

Roland Demleitner

17.00 Bierpapst *Conrad Seidl* präsentiert die neue Ausgabe des Bierguide 2004 und prämiert die **"Bierlokale des Jahres"** sowie die erfolgreichste Neueröffnung

(Ende: ca. 17.45 h)

18.30 **Galadiner** im Restaurant des nh-Hotels

Für das Menu zeichnet der 2-Haubenkoch *Herbert Ranstl* vom Restaurant "Zur Stiege" in Werfen verantwortlich – auf Einladung von "Zipfer"

20.45 **"Best of München"**

Organisierte (Bustransfer) und geführte Tour durch neue, attraktive und erfolgreiche Lokale in München





März

- 9.30 Grenzen setzen** - Grundstein in der Zusammenarbeit zwischen Führungskräften und Mitarbeitern
-Warum "Grenzen setzen" lebensnotwendig ist
-Wie erkenne und verteidige ich meine Grenzen
Mag. August Höglinger

- 10.30** Kommunikations- und Kaffeepause mit



- 11.00 Marktgerechter Umbau/Neubau von gastronomischen Betrieben
Von der Konzept-Idee zum Markterfolg**
Mag. Herbert Koll



Innovativ finanzieren – Kreditkosten sparen
– und Abhängigkeit von den Banken verringern. *Dr. Edgar Mosser*

Erfahrungen und Tipps aus der Praxis

Philip Bitzinger, Augustinerkeller, Wien



Mag. August Höglinger

lebt und arbeitet in Linz. Berufliche Stationen waren u.a. Leiter der WIFI-Betriebsberatung in Linz und Leiter der Abteilung Personal und Controlling in der Wirtschaftskammer OÖ. Heute ist er selbständiger Unternehmensberater, Autor, Prozessgestalter, Meditationsleiter, Bioenergetiker und praktiziert Aufstellungen nach Hellinger. Seine bekanntesten Bücher: "Grenzen setzen" und "Zeit haben heißt NEIN sagen".



Mag. Herbert Koll

Studium BWL, seit 1991 Geschäftsführer von Koll Gastro-Trend-Design, dem ersten österreichischen Spezialbetrieb für Gastronomie- und Hotellerieeinrichtungen. Koll realisiert mit seinem Team jährlich rund 70 Projekte im In- und Ausland - von der Konzeptentwicklung über Planung bis zur Einrichtung.



Dr. Edgar Mosser

Der Vorarlberger Finanzierungsberater war u.a. 10 Jahre lang Vorstandsdirektor der Sparkasse Bregenz und ist derzeit in seinem Fachgebiet für Unternehmen im In- und Ausland tätig. Die Schwerpunkte liegen dabei auf allen Bereichen der Fremdwährungskredite, dem Zinsmanagement und der liquiditätsfördernden Finanzstruktur.

12.00 Let yourself go !

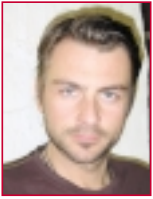
Unter diesem Motto plaudert *Guido Kellermann* vom "Nektar" über das derzeit angesagteste Lokal in München

13.00 Mittagsbuffet mit einer Degustations-Station von Haubenkoch *Herbert Ranstl*

14.00 Ein magischer Moment ...

-Wie Wunder passieren
-Die überbewußte Intelligenz
Dietmar Grössing

16.00 Schlußworte und Event-Ende



Guido Kellermann

Seit 2001 bin regelmäßig unregelmäßig für die unterschiedlichsten Unterhaltungsformate bei RTL2 zu sehen. Was mich natürlich nicht hinderte eine Vision die ich 1998 hatte zu realisieren. Damals besuchte ich den ungewöhnlichsten „Laden“ Amsterdam’s- den Superclub. Inspiriert von diesem außergewöhnlichen Konzept und der Atmosphäre, beschloß ich, so etwas nach München zu bringen. Schnell hatte ich 2 Partner gefunden die sich genauso dafür begeistern konnten wie ich. Seit 5.3.03 ist es eröffnet, die, laut Presse, „ spektakulärste Neueröffnung des Jahres“, das NEKTAR...



Dietmar Grössing

Er gehört zu den führenden Denkern, was die Erzielung von Höchstleistungen anlangt und ist darüber hinaus einer der kompetentesten und feinfühligsten Strategen in persönlicher Veränderung und Verbesserung. Der durch zahlreiche Medien, Rundfunk und ORF bekannte Erfolgstrainer ist auch für prominente Entscheidungsträger aus der Wirtschaft tätig und macht auch als Schriftsteller (u.a. " 28 Bausteine zu einer neuen Persönlichkeit") immer wieder auf sich aufmerksam.

