

PRESSEMITTEILUNG

PM 18/11

28. Forum Systemgastronomie und 17. Nationaler Azubi-Award

Die Systemgastronomie trifft sich in Berlin

(Berlin, 10. September 2018) Um Innovationen, neue Konzepte und ihre Erfolgsmacher geht es beim Forum Systemgastronomie, das am 24. September 2018 in Berlin stattfindet. Das Treffen der Unternehmer und Entscheider aus Gastronomie, Catering und gastgewerblicher Zulieferindustrie ist seit fast drei Jahrzehnten fest verankert im Kalender der Branche. In diesem Jahr lädt der DEHOGA Bundesverband zum mittlerweile 28. Forum erneut ein in das TIPI AM KANZLERAMT, direkt im Herzen der Hauptstadt. Im Fokus der Veranstaltung stehen in diesem Jahr junge Gastronomanagerinnen mit ihren Ideen und Trendangeboten sowie das Schwerpunktthema Verkehrsgastronomie. Im Rahmen der Veranstaltung, die vom DEHOGA-Initiativkreis Gastgewerbe getragen wird, werden zudem die Gewinner des 17. Nationalen Azubi-Awards gekürt.

Zum Auftakt des 28. Forums der Systemgastronomie gibt Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, einen Überblick über die Entwicklung des Gastgewerbes. Gastronomie und Hotellerie bleiben auf Wachstumskurs, müssen jedoch Antworten auf zahlreiche Herausforderungen finden. Worauf es jetzt ankommt und was der DEHOGA von der Politik erwartet, bringt Guido Zöllick in seiner Rede auf den Punkt.

Die Teilnehmer des Forums dürfen sich auf weitere namhafte Referenten zu relevanten Themen unserer Zeit freuen.

Bei zwei Vorträgen stehen die Hochfrequenzstandorte Bahnhof und Flughafen im Fokus:

- Für den Herbst dieses Jahres plant die Station Food GmbH den neuen Food-Court im Berliner Hauptbahnhof zu eröffnen. Über den Aufbruch der Bahn in die Systemgastronomie informiert Station Food-Geschäftsführer **Marcus Paul**.
- Flughäfen sind ohne gastronomische Angebote nicht mehr denkbar. Wie sich die Airport-Gastronomie als Umsatzbringer und Imagebilder entwickelt hat, erläutern die Experten der Frankfurter Fraport AG **Mark Hallstein**, Senior Manager Category Food & Beverages, und **Melanie Großmann**, Category Manager Gastronomie, in ihrem Vortrag.

../2

Neue Konzepte aus Hamburg und Berlin bereichern die Gastrolandschaft:

- **Carola Bock**, Restaurantmanger Benedict Germany GmbH, gibt einen Einblick in die 24-Stunden-Frühstückkultur im Benedict. Die beiden Geschäftsführerinnen der Urban Foodie GmbH, **Maria Alberti** und **Leslie Angermann**, stellen die Erfolgsformel der UF Poké Bars vor, in denen das hawaiianische Lieblingsessen serviert wird.

Wer sind die Gewinner und Verlierer in der Gastronomie? **Jochen Pinsker**, Senior Vice President Foodservice Europe npdgroup deutschland GmbH, stellt die Gastronomie-Bilanz 2018 vor und zeigt die aktuellen Herausforderungen und Perspektiven im Außer-Haus-Markt auf. Die npdgroup deutschland GmbH aus Nürnberg ist eines der weltweit führenden Marktforschungsunternehmen in der Foodservice Branche.

And the winner is...: Emotionaler Höhepunkt des Branchentreffens ist die Auszeichnung der besten Nachwuchssystemer beim **17. Nationalen Azubi-Award Systemgastronomie**. 33 leistungsstarke Sympathie- und Hoffnungsträger aus der ganzen Republik kämpfen an den beiden Vortagen um Punkte und Medaillen und zeigen, was sie in ihrer Ausbildung gelernt haben. Der wichtigste Wettbewerb der Systemgastronomie in Deutschland hat Strahlkraft über die Branchengrenzen hinaus und zeigt, wie vielfältig und abwechslungsreich das Berufsfeld des Systemgastronomen ist und welche herausragenden Perspektiven die Branche bietet.

Weitere Informationen zur Anmeldung und zum Programm des 28. Forums der Systemgastronomie in Berlin auf der DEHOGA-Website unter www.dehoga-bundesverband.de/presse-news/termine ■