



EINLADUNG

1. HEILBRONN HOSPITALITY SYMPOSIUM



HOCHSCHULE HEILBRONN

TECHNIK

WIRTSCHAFT

INFORMATIK

KONTAKT UND ANMELDUNG

Ausführliche Informationen und das Anmeldeformular
zum 1. Heilbronn Hospitality Symposium unter
www.hhs.hn

Details zum neuen Studiengang Hotel- und
Restaurantmanagement unter
www.hs-heilbronn.de/hm


Hochschule Heilbronn
Hotel- und
Restaurantmanagement
Max-Planck-Straße 39
74081 Heilbronn
Telefon 07131 504-653
Telefax 07131 252-470

Mittwoch, 6. Oktober 2010
10.00 – 16.00 Uhr


Hochschule Heilbronn
Aula

Campus Heilbronn

1. HEILBRONN HOSPITALITY SYMPOSIUM

- ab 9.30 **WMF-Kaffee-Empfang** 
- 10.00 – 10.40 **Begrüßung Prof. Dr. Jürgen Schröder, Rektor und Prof. Dr. Christian Buer (Moderation)**
Grußworte Helmut Himmelsbach, Oberbürgermeister Stadt Heilbronn
- 10.20 – 10.40 **Keynote: Zukunftssicherung der Hotel- und Restaurantbranche durch Professionalisierung und Qualifizierung**
Ernst Fischer, Präsident DEHOGA-Bundesverband e.V.
- 10.40 – 11.10 **Markenführung in der Dienstleistungsbranche – die Bedeutung der Investition in Softfacts zur nachhaltigen Differenzierung**
Steffen Weidemann, Geschäftsführer IFH
- 11.10 – 11.40 **5 Sterne für die Bildung – Ist die akademische Ausbildung ein fundamentales Branchenbedürfnis der Zukunft?**
Albrecht von Bonin, VON BONIN Personalberatung GmbH
- 11.40 – 12.40 **Strategische Personalentwicklung als Anforderung an das Hotelmanagement - Ausbildungswege – Erfahrungen – Erfolgskonzepte**
Gäste der Diskussionsrunde:
Birgit Baldauf, Personaldirektorin Marriott Heidelberg;
Claus-Dieter Jandel, Executive Vice President & CDO Steigenberger Hotels AG;
Frank Marrenbach, CEO, Oetker Hotel Management Company;
Katrin Melle, HYATT Mainz und Sprecherin der IG HHRC
Moderation: Steffen Weidemann, Geschäftsführer IFH
- 12.45 – 13.30 **SALOMON FoodWorld-Mittagspause** 

PERSPEKTIVE 2020 – PROFESSIONALISIERUNG & QUALIFIZIERUNG DER HOTEL- UND RESTAURANTBRANCHE

- 13.30 – 14.00 **Employer Branding – Implementierung von Arbeitgebermarken zur Steigerung der Personalqualität in der Gastronomie**
Silvia Merretz, McDonald's Deutschland, Senior Department Head Talent Management
- 14.00 – 14.30 **Systemgastronomie als Wachstumsmotor – von der Markenpositionierung über konsequentes Kostenmanagement bis hin zum perfekten Service am Gast**
Valerie Naumann, Hauptgeschäftsführerin Bundesverband der Systemgastronomie e.V.
- 14.30 – 15.00 **Ronnefeldt-Teatime** 
SELECTED TEA SINCE 1823
- 15.00 – 16.00 **Filialisierung und Franchisesysteme: Chancen und Herausforderungen aus der Multiplikation der Systeme**
Gäste der Diskussionsrunde:
Dr. Katharina Bernau-Seiguer, Geschäftsführerin san francisco coffee company;
Claudia Driver, Director Operations VAPIANO SE;
Melanie Eisinger, Geschäftsführerin Personal Compass Group Deutschland GmbH;
Markus Nippold, DINEA Bereichsleiter Einkauf, Sortiment, Marketing;
Dr. Steffen Schwarz, Geschäftsführer THE COFFEE STORE GmbH;
Alexander von Bienenstamm, Geschäftsführer coa holding GmbH
Moderation:
Torben Leif Brodersen, Geschäftsführer Deutscher Franchise-Verband e.V.
- 16.00 **Fazit der Veranstaltung und Ausblick auf 2011 durch den Moderator Prof. Dr. Christian Buer**
- 16.10 **Dinkelacker-Get-together** 