



WHAT'S NEXT? WHAT'S NEW? WHAT'S HOT?

Themen:

FOODure Trends

Hier erfährst Du, was andere noch nicht wissen: Neuste F&B-Trends aus den wichtigsten Food-Metropolen & Hotspots dieser Erde. Was ist „hot“, was ist ein Trend und was nur ein „Trendchen“?

Bye, bye Papier

Erlebe digitales BOOSTERing! Neue digitale Systeme & Prozesslösungen für einfache und kostengünstige Automatisierung in Küche, F&B, Einkauf, Buchhaltung, Direktion & Geschäftsführung. Weniger Verwaltung. Mehr Ertrag.

FREiraum

Du musst nicht alles selber machen. Innovative Konzeptlösungen, die Dir neue FREiräume schaffen. Denn: Deine Kernkompetenz ist Dein Erfolg! Den Rest können Dir andere abnehmen: F&B-Konzept, Einkauf, digitales Bestell- und Rechnungsmanagement, Buchhaltung und Kennzahlenreporting.

Speaker:

Jean-Georges Ploner

Bestsellerautor & F&B Scout
(F&B Heroes)

Frank Pahlke

Küchenexperte & SAT.1-„The Taste-Finalist“
(Frank's Taste)

Tim Plasse

Gastronom & Food-Concept-Innovator
(F&B Heroes)

Jochen Oehler

Supply Management Experte & Buchautor „MACHT EINKAUF“
(prognos)

Jürgen Vytvar

Finance-Spezialist & Top-Controller
(unitels consulting)

Matthias Werner

Einkaufsprüfung Hospitality & Projekt Management-Spezialist
(prognos)

Gabriel Schwärzel

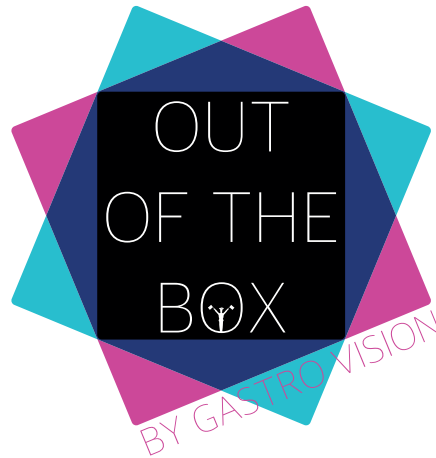
Web:Tools-Könner & Digitalprofi
(allinvos)



Jochen Oehler



Tim Plasse



Jean-Georges Ploner



Frank Pahlke



Jürgen Vytvar

In unserer neuen Konzept-Lounge **Out of the Box** präsentieren Ihnen ausgewiesene Experten digitale und innovative Lösungen und beraten Sie kostenlos, wie Sie Ihr Optimierungspotenzial ausschöpfen und Ihren Umsatz steigern können.

In der Digital-Session „Bye, bye, Papier“ stellen namhafte Experten 4 x schnellere und 4 x billigere digitale Systeme und Prozesslösungen

für die kostengünstige Automatisierung der Küche, des Einkaufs, der Buchhaltung und Geschäftsführung vor.

Um innovative Lösungen, die individuell abgestimmt werden und Ihnen neue Möglichkeiten für den Einkauf, das digitale Bestell- und Rechnungsmanagement und F&B-Konzepte eröffnen, geht es in der Konzept-Session „FREIRAUM“.

Und in der Food- und Trend-Session „FOODure Trends“ erfahren Sie alles über die neuesten F&B-Trends aus den wichtigsten Food-Metropolen und Hotspots der Welt: Was ist „hot“, was ist ein Trend und was nur ein „Trendchen“.

Die Konzept-Lounge ist eine Kooperation von **prognos, allinvos, F&B Heroes, Frank's Taste, unitels und der Gastro Vision.**

