

PRESSEMITTEILUNG

progros Einkaufsgesellschaft mbH

Top Supply 2022: Hochkarätiger Kongress für Entscheider aus der Hotellerie

„Futuring the next level“: Unter diesem Motto fand am 19. und 20. September 2022 in Berlin der legendäre Pop-Up-Kongress Top Supply statt. Mehr als 450 Entscheider aus der Hotellerie besuchten das größte Happening für Einkaufs-, Food-, Digitalisierungs- und Einrichtungsmanagement im deutschsprachigen Raum, das die progros bereits zum sechsten Mal veranstaltet hat. Auf der Agenda standen die aktuellen Top-Themen der Hospitality-Branche. Ein Lineup von 22 national und international bekannten Speakern gestaltete die beiden Tage mit insgesamt zwölf Vorträgen und Deep Dive Sessions. Zusätzlich informierten mehr als 80 Aussteller auf der „World of Hospitality“, einer 2.000 Quadratmeter großen Multi-Themen-Plaza, über die neuesten Trends und Lösungen für die Hotellerie. Auf der Grand Gala am Dienstagabend trat das Norddeutsche Filmorchester mit über 50 Musikern auf und spielte „unplugged“ die bekanntesten Filmmusiken der Welt.

Eschborn / Berlin, 22. September 2022. Fokus Einkauf für die Zukunft: Unter dem Motto “Futuring the next level“ hat mit Top Supply 2022 der führende Pop-Up-Kongress für innovatives Einkaufs-, Food-, Digitalisierungs- und Einrichtungsmanagement in Berlin stattgefunden. Mehr als 450 Top-Entscheider aus der deutschsprachigen Hotellerie haben sich in Berlin am 19. und 20. September zu den wichtigsten Branchen-Themen informiert und miteinander genetworkt. Auf der Agenda standen insgesamt zwölf Vorträge und Deep Dive Sessions von 22 national und international bekannten Speakern sowie ein hochkarätiges Rahmenprogramm, das mit dem Auftritt des Norddeutschen Filmorchesters in Begleitung des Wortakrobaten Dr. Oliver Tissot auf der Grand Gala am Dienstagabend seinen Höhepunkt fand. Ein weiteres Highlight war erneut die Präsentation der „Großen Untersuchung und Studie zum Einkaufs- & Digitalisierungsmanagement in der deutschsprachigen Hotellerie“, mit der Prof. Dr. Christian Buer einen aktuellen Ausblick auf die deutschsprachige Hotellerie vorgestellt hat. In der „World

of Hospitality“ zeigten mehr als 80 Aussteller auf einer Multi-Themen-Plaza die neuesten Highlights und Trends rund um Ausstattung, Digitalisierung und Food.

„Kostenexplosionen, Produktknappheit, Lieferengpässe, Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Mitarbeitersituation – diese Themen bestimmten den Top Supply '22. Mit unseren Expertenvorträgen und Diskussionsrunden rund um das Thema „Futuring the next level“ haben wir gezeigt, welche Lösungen und Möglichkeiten es gibt und was jetzt getan werden muss, um dem Kosten- und Zeitdruck bestmöglich zu entgegenzuwirken“, erklärt Jochen Oehler, Geschäftsführer der progros, die Top Supply seit 2006 in loser Folge als branchenoffenen Kongress bereits zum sechsten Mal veranstaltet.

Lineup von 22 Speakern – Einkauf, Energie, Food, Robotic & Hoteldesign

Die Themen Kostenmanagement und Prozessoptimierung durch Digitalisierung sind derzeit wie kaum etwas anderes im Fokus der Branche. Top Supply ist der erste und einzige Kongress in diesen Wochen, der sich ganz speziell auf diese Brennpunkthemen konzentriert. So standen bei Top Supply über 20 renommierte Speaker, unter anderem Heiko Antoniewicz, Antje de Vries, Corinna Kretschmar-Joehnk, Jean-Georges Ploner, Frank Pahlke, Benedikt Faust, Prof. Dr. Christian Buer, Robotic-Experte Dr. Hendrik Susemihl oder der internationale Bestsellerautor und Profi für künstliche Intelligenz, Steven Van Belleghem, auf der Bühne. Zu den wichtigsten Themen des Kongresses gehörten Energiekostenmanagement (Gas, Strom etc.), strategische Einkaufs- & Kostenoptimierung, Robotic in der Küche, Digitalisierung des kompletten Procure-to-Pay-Prozesses, New Food-Trends und Profitabilität, Hoteldesign reloaded sowie Customer Centricity. „Wie geht die Hotellerie mit den aktuellen Kostenexplosionen und Lieferengpässen um und welche Lösungen und Strategien gibt es? Welche Preis- und Trendszenarien zeichnen sich für 2023 und darüber hinaus ab und was bedeutet das für die eigene Budgetierung? Warum ist die Digitalisierung aller „Back-of-the-House“-Prozesse die Grundlage für die Einführung von Robotic im Hotel? Welche Food-Trends kommen auf uns zu und wie optimiere ich die Profitabilität? Wir haben mit Top Supply Lösungen und Antworten zu den brennenden Themen der Branche geliefert“, sagt Oehler.

GUESS '22: Studie zum Einkaufs- und Digitalisierungsmanagement in der Hotellerie

Im Rahmen von Top Supply wurden auch die Ergebnisse der Studie GUESS '22 zum Einkaufs- & Digitalisierungsmanagement in der deutschsprachigen Hotellerie von Prof. Dr. Christian Buer

von der Hochschule Heilbronn vorgestellt, die das Einkaufsverhalten und den Digitalisierungsgrad in der Hotellerie in Deutschland unter die Lupe genommen hat. Die anonyme Studie, die von der Hochschule Heilbronn durchgeführt wurde, gibt einen Überblick über die wichtigsten Kennzahlen, liefert Best Practice sowie Managementlösungen und zeigt auf, wo die Hotellerie im Bereich Digitalisierung ihres Bestell-, Kosten- und Rechnungsmanagements aber auch im Bereich der „Customer Journey“ steht. Die Studie gibt Antworten darauf, welche Maßnahmen die Hotellerie in den vergangenen Monaten ergriffen hat, um das Kosten- und Beschaffungsmanagement zu optimieren. Zudem werden die Top-Kriterien für die Lieferanten- und Produktauswahl vorgestellt und was die führende Hotellerie plant, um sich strategisch im Einkaufs- und Kostenmanagement noch besser für die Zukunft zu rüsten. Passend dazu hat ein Projekt-Team aus dem Studiengang Hotel- und Restaurantmanagement der Hochschule Heilbronn bei ihrem Vortrag „Mensch gegen Maschine“ die Ergebnisse einer Projektarbeit und Prozessanalyse vorgestellt, die in Hotels durchgeführt wurde. Untersucht wurden die Prozessschritte und damit Prozesskosten in Hotels mit unterschiedlich digitalem Reifegrad – vom gut digitalisierten Hotel über ein semi-digitalisiertes Hotel bis hin zu einem Hotel mit geringem Digitalisierungsgrad. Ziel der Projektarbeit war es auch, herauszuarbeiten, ob und wie sich Digitalisierung der administrativen Prozesse überhaupt lohnt.

„World of Hospitality“ auf 2.000 Quadratmetern mit 80 Suppliern

Rund 80 handverlesene und qualitätsgeprüfte Dienstleistungsanbieter, Hersteller und Zulieferer zeigten im Rahmen des Kongresses auf einer rund 2.000 Quadratmeter großen Multi-Themen-Plaza Innovationen in den Bereichen Food & Beverage, Digitalisierung, Robotic, Gastro Equipment, Einrichtungsdesign & Ausstattung, Housekeeping & Reinigungsgeräte, Verbrauchsartikel, Fitness & Wellness, Energiemanagement, Versicherungen, Financial Services und Facility Management.

Grand Gala und größtes Unplugged-Konzert in der deutschen Hotellerie

Krönender Abschluss und Highlight von Top Supply war die Grand Gala am Dienstagabend. Während des Dinners fasste der bekannte Kabarettist Dr. Oliver Tissot zunächst den gesamten Kongresstag humoristisch zusammen. Das musikalische Highlight folgte anschließend mit dem ersten und größten Unplugged-Konzert der deutschen Hotellerie: Das Norddeutsche Filmorchester mit mehr als 50 Musikern unter der Leitung des Dirigenten Jens Illemann spielte live und exklusiv. Das Orchester entführte die Gäste in die Welt von Hollywood und Co. und

tauchte den Saal mit Filmmusikklassikern aus Star Wars, James Bond oder The Pink Panther in eine spektakuläre Atmosphäre.

Fair Job Hotels, HDV, HSMA, IHA, Horwath, DEHAG Hospitality Group – hochkarätige Supreme Partner

Zu den Supreme-Partnern, die Top Supply inhaltlich und kreativ unterstützten, zählten in diesem Jahr keine geringeren als der Hotelverband Deutschland (IHA), die Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV), die HSMA Deutschland, Fair Job Hotels, die Hochschule Heilbronn sowie Horwath HTL als auch die DEHAG Hospitality Group. Alle diese Supreme Partner waren mit ihren Geschäftsstellen sowie einigen Vorstandsvertretern ebenfalls bei Top Supply vor Ort.

5.000 Quadratmeter Regenwald zur CO2-Kompensation

Um ein Zeichen für Nachhaltigkeit zu setzen – ebenfalls eines der Top-Themen der Hotelbranche – hat Top Supply ein Stück Regenwald in Ecuador erworben. Insgesamt 5.000 Quadratmeter teilen sich die über 460 Besucher von Top Supply nun mitten in der „Lunge der Welt“. „Ein weiteres Element, das uns als Top Supply Community miteinander verbindet und gleichzeitig dabei hilft, den CO2-Fußabdruck unseres Kongresses zu reduzieren“, so Jochen Oehler.

Alle Informationen zu **Top Supply 2022** finden Sie hier: www.topsupply.de

progros

progros ist einer der führenden Full-Service-Anbieter für Einkauf & Optimierung in der Hospitality Branche. Das Leistungsspektrum reicht von der ganzheitlichen Digitalisierung aller Bestell- und Rechnungsprozesse, der Komplettausstattung neuer Hotels sowie dem täglichen Beschaffungsmanagement. Die 1986 gegründete progros ist ISO-zertifiziert (ISO 9001:2015; DEKRA) und beschäftigt über 40 Hospitality-Experten. Zu den Kunden gehören rund 900 Privat-, Boutique- & Resorthotels, nationale & internationale Hotelgruppen sowie Appartement- & Health-Care-Betreiber in Deutschland, Österreich, Schweiz, Luxemburg und weiteren europäischen Ländern. www.progros.de

Die Pressemitteilung sowie eine Bildauswahl zum Download finden Sie online [HIER](#):





Bildunterschrift: Top Supply, der größte Pop-Up-Kongress für Einkaufs-, Food-, Digitalisierungs- und Einrichtungsmanagement im deutschsprachigen Raum fand am 19. und 20. September 2022 in Berlin statt.

Aktuelle Pressefotos und die neuesten Pressemeldungen stehen für Sie im Internet zum Download in hoher Auflösung unter www.progros.de im Bereich [Presse](#) zur Verfügung.

Sollten Sie weitere Bilder benötigen, melden Sie sich gerne bei uns:

Pressekontakt

progros Einkaufsgesellschaft mbH, Eschborn
Anke Cimbal, Tel.: + 49 (0) 61 96-50 17-0, Fax: + 49 (0) 61 96-50 17-890
E-Mail: presse@progros.de, Web: www.progros.de