



8. Hacker-Pschorr-Forum „Erfolgreiche Wirte“ 2011

am 25. Oktober 2011 in der Wappenhalle, Messe München/Riem

*Man muss den Weg verlassen,
um nicht auf der Strecke zu bleiben!*



erfolgreiche wirte

EINE INITIATIVE VON HACKER-PSCHORR



Herzlich willkommen

*zum 8. Hacker-Pschorr-Forum „Erfolgreiche Wirte“
am 25.10.2011 in der Wappenhalle in München / Riem*

Können Sie sich noch daran erinnern als es noch keine „Navis“ gab? Bevor man sich auf die Reise gemacht hat, hat man Landkarten studiert und den besten Weg zum Ziel gesucht. Heute gibt man die Koordinaten ein, eine freundliche Stimme gibt Anweisungen und wenn es einen Stau gibt, schlägt das System Ausweichrouten vor. Erfolg in der Gastronomie zu haben, verlangt eigentlich ein ganz ähnliches Vorgehen. Man plant eine Route und im besten Fall funktioniert die auch gut. Aber was ist, wenn es Hindernisse gibt, sich gesetzliche Vorschriften ändern oder die Gäste plötzlich andere Gewohnheiten haben?

Das 8. Hacker-Pschorr-Forum steht unter dem Motto „Man muss den Weg verlassen, um nicht auf der Strecke zu bleiben“ und bietet Ihnen – wie ein Navigationssystem – neue Routen an, um erfolgreich ans Ziel zu kommen. Wir sind überzeugt, dass auch in diesem Jahr unsere hervorragenden Referenten das Thema „Erfolgreiche Wirte“ aus ganz verschiedenen Blickwinkeln beleuchten und Ihnen wichtige Informationen liefern werden. Wo liegt das Ziel in der Zukunft und welcher Weg führt dorthin, damit beschäftigen sich die Vorträge am Vormittag.

Die „Hygieneampel“ steht vor der Tür und erregt die Gemüter. Das Wirteforum bietet Ihnen Information aus erster Hand, präsentiert von Gerhard Zellner, Leiter des Referats Lebensmittelrecht im Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz. Besonders freuen wir uns auf unseren Gastredner Christian Gansch. Er wird Ihnen spannende Parallelen zwischen einem Orchester und Ihrem Mitarbeiter-Team vor Augen führen und das ist wirklich eine alternative Route.

Wir haben ein abwechslungsreiches Programm für Sie zusammengestellt, melden Sie sich an, wir freuen uns auf Sie!

Ihr

Andreas Steinfatt

Geschäftsführer der Hacker-Pschorr Bräu GmbH



Unsere Referenten: Aus der Praxis für Ihren Erfolg!

Harry Gatterer



**Die Gastronomie der Zukunft! –
Ein interessanter Ausblick!**

Harry Gatterer verwendet in seinem Vortrag neben einer innovativen Präsentationstechnik vor allem Humor, um Sie für Neues zu öffnen und damit Sie Lust an der Zukunft bekommen. Im ersten Teil geht es um „Veränderungen in unserer Gesellschaft“, um zu verstehen, warum das „Sich beschäftigen mit Zukunft“ überhaupt sinnvoll ist. Im zweiten Teil durchleuchtet der Zukunftsforscher die Gastronomie und zeigt anhand von Beispielen, wie man auf Veränderung reagieren kann – wie sich etwa das Internet in unseren Alltag einnistet oder welche Konzepte spannende Hinweise auf die Zukunft sind.

Bereits im Alter von 20 Jahren gründete der gebürtige Tiroler sein erstes Unternehmen, ein Wohnatelier in Kufstein und Kitzbühel. So sammelte er schon früh unternehmerische Erfahrung im Bereich Design und etablierte im Jahr 2002 die Lifestyle Foundation für Design- und Trendberatung. Heute ist Harry Gatterer Geschäftsführer des Zukunftsinstituts Wien und Experte für „New Living“.

Stephan Kohn



**Lehrgeld statt Bußgeld! –
Wer gut vorbereitet ist, kann
der Hygieneampel entspannt
entgegentreten!**

Die Anforderungen an den Gastronomen steigen erneut! Wer Schritt halten will, muss sich kümmern, damit er nicht in die Ampelfalle tappt. Das bedeutet: organisieren, dokumentieren, motivieren, nicht lamentieren. Die Situation muss ernst genommen und kann bewältigt werden. Stephan Kohn gibt in seinem Vortrag erste Hilfestellungen für den Alltag. Aus der Praxis für die Praxis. Jeder Betrieb hat sicherlich eine Basishygiene mit der er arbeitet und es gibt bereits Dokumentationen, die sich am HACCP-Standard orientieren. Trotzdem heißt es: sich engagieren und investieren. Stellen Sie sich dieser Herausforderung und versuchen Sie das beste Ergebnis zu erzielen. Von der Theorie zur praktischen Umsetzung. Das kann jeder Betrieb leisten.

Fachautor und Berater zu den Themen Küchenhygiene, Qualitätsmanagement, HACCP und GHP: Stephan Kohn weiß, von was er spricht. Nach seiner Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel hatte er mehrere leitende Positionen in der System- und Individualgastronomie sowie im Hotelmanagement inne. Seine TÜV Rheinland Zertifizierung zum Hygienebeauftragten für Gastronomieküchen qualifiziert ihn einmal mehr zu seiner heutigen Tätigkeit. Aus der Praxis kommend, ist er somit der perfekte Ansprechpartner für Ihre Fragen.

Jürgen H. Krenzer



**Der Wirt als Marke! –
Wie Sie Erster in den Köpfen
Ihrer Gäste werden**

Der Referent Jürgen H. Krenzer hat selbst aus einer Schnitzel schmiede den Marktführer der Spezialitätengastronomie gemacht. Wie das geht? Das Zauberwort heißt Selbstmarketing. Raus aus der Masse und dies muss auch Ihr unternehmerisches Ziel sein. Das geht aber nur mit Kreativität und Konsequenz. Was verbinden die Gäste mit dem Namen des Hotels, des Restaurants oder mit dem Chef des Hauses? Krenzer gibt in seinem Vortrag konkrete Tipps, wie man den eigenen Eindruck bei den Gästen wesentlich verbessern kann. Seine Botschaft an alle: Sei konsequent authentisch! Lassen Sie sich mitreißen.

Seit über 10 Jahren ist Jürgen H. Krenzer als Referent und Impulsgeber für den Südtiroler Hoteliers- und Gastwirteverband tätig. Außerdem ist er Gastwirt, ApfelSherry-Macher, Retter des Rhönschafes, Hotelier, Regional-Aktivist, Ehemann und Vater. Er lebt vor, was er seinem Publikum nahebringen will und vermarktet sich selbst als der „Kreativ Strategie“.

Christian Gansch



**Vom Solo zur Sinfonie –
Was Gastronomiebetriebe von
Orchestern lernen können**

Ob Unternehmens- und Orchesterstrukturen etwas gemeinsam haben? Die wenigsten würden bei diesen Begriffen einen Zusammenhang erkennen. Christian Gansch beweist das Gegenteil. Der Dirigent, Musikproduzent und Coach zeigt in seinen Vorträgen anhand vieler Beispiele und Anekdoten, wie sich effiziente Management-, Führungs- und Konfliktlösungsstrategien aus dem Orchester auf Ihren Berufsalltag übertragen lassen. Insbesondere die Bedeutung einzelner Solisten im Team und die Zusammenarbeit stehen dabei im Vordergrund. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie neue Ideen, wie auch Ihr Orchester noch besser zusammenarbeiten kann.

Mit Erfahrungen aus fast zehn Jahren als Führungskraft bei den Münchner Philharmonikern produzierte Christian Gansch über 190 CDs und gewann damit unter anderen Auszeichnungen vier Grammy-Awards. Mit seinem ersten Buch legte er die Grundlage für seine Vorträge und nutzt auch in seiner Firma „Gansch & Partner - sinfonisches consulting“ die komplexen Strategien sinfonischer Prozesse.

Ausführliches Programm zum

8. Hacker-Pschorr-Forum „Erfolgreiche Wirte“ 2011

Man muss den Weg verlassen, um nicht auf der Strecke zu bleiben! /

am 25. Oktober 2011 in der Wappenhalle, Messe München/Riem

Moderator: Willy Faber, Herausgeber des Gastronomie Reports

25. Oktober 2011

8.30 Uhr	Herzlich willkommen <i>Wir erwarten Sie mit Kaffee und einem kleinen Frühstück</i>
9.30 Uhr	Begrüßung <i>Andreas Steinfatt, Geschäftsführer der Hacker-Pschorr Bräu GmbH</i>
9.45 Uhr	Die Gastronomie der Zukunft! – Ein interessanter Ausblick! <i>Harry Gatterer, Zukunftsinstitut Wien</i>
10.45 Uhr	Der Wirt als Marke! – Wie Sie Erster in den Köpfen Ihrer Gäste werden <i>Jürgen H. Krenzer, Rhönschaf-Hotel Krone</i>
12.00 Uhr	Guten Appetit: <i>Bayerische, regionale Küche – Zeitgemäß interpretiert</i>
13.30 Uhr	Der aktuelle Stand: Die „Hygieneampel“ für die Gastronomie! <i>Gerhard Zellner, Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit</i>
14.00 Uhr	Lehrgeld statt Bußgeld! Wer gut vorbereitet ist, kann der „Hygieneampel“ entspannt entgegenreten! <i>Stephan Kohn, TÜV Rheinland zertifizierter Hygienebeauftragter für Gastronomieküchen</i>
15.00 Uhr	Netzwerkpause mit frischem Kaffee
16.00 Uhr	Vom Solo zur Sinfonie – Was Gastronomiebetriebe von Orchestern lernen können <i>Christian Gansch, Orchester-Dirigent</i>
17.00 Uhr	Bieriger Ausklang mit kleiner Flasche: <i>Die neue und handliche 0,33-l-Bügelflasche Hacker-Pschorr Münchner Hell!</i>



Anmeldung

Die Anmeldung können Sie mit beiliegendem Formular per Fax an **089/5106-766** oder online in unserem Partnerbereich unter **www.hacker-pschorr.de** vornehmen. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an **Frau Barbara Ofner, Telefon: 089/5106-386, E-Mail: barbara.ofner@hacker-pschorr.de**. Wir freuen uns auf Sie!

Für interessierte Gastronomen, die nicht zum Kundenkreis der Hacker-Pschorr Brauerei und Schwesterbrauereien (Fürstliche Brauerei Thurn und Taxis, Weißbierbrauerei Hopf, AuerBräu und Paulaner Brauerei) zählen, beträgt die Teilnahmegebühr € 85,00.

Anreise zum Wirteforum

Die Wappenhalle befindet sich auf dem Gelände der Messe München, nur zehn Kilometer von unserem Brauereigelände entfernt, und ist sowohl mit dem Pkw als auch den öffentlichen Verkehrsmitteln sehr komfortabel zu erreichen.

Wenn Sie mit dem Pkw anreisen:

Nehmen Sie auf der A 94 die Ausfahrt Messe ICM Riem. Der Parkplatz befindet sich – von der Joseph-Wild-Straße kommend – auf der rechten Seite in der Graf-zu-Castell-Straße. Es sind ausreichend Parkplätze vorhanden.

Wenn Sie mit dem MVV anreisen:

Nutzen Sie die U2 ab dem Hauptbahnhof und steigen an der Station Messe-West aus.

Adresse:

Wappenhalle, Konrad-Zuse-Platz 8, 81829 München

