

Bau und Betrieb von Großküchen und Betriebs- gastronomie 2021 – Österreich

4. Jahresfachkonferenz rund um Trends und Effizienz
5./6. Oktober 2021 in Wien



SPECIAL:

**BESICHTIGUNG
AUSTRIA CAMPUS**

**EXKLUSIVE
FACHAUSSTELLUNG
„GROSSKÜCHENWELT“**

**JETZT
ANMELDEN!**



**Wie sehen Großküche und Betriebsgastronomie
der Zukunft aus?
Erfolgskonzepte für die Praxis mit zukunftsfähigen
Beispielen.**

Großküche 4.0 – Transformation und Digitalisierung
Zukünftige Kunden: Essgewohnheiten, Foodtrends, Prognosen
Großküchenplanung – Bau, Architektur, Digitalisierung
Betriebsgastronomie – Chancen vom Out- zum Insourcing
Service-Roboter: künstliche Intelligenz in der Profi-Küche



Moderation:
Verena Pliger, freie Journalistin

Ihre Referent:innen: Alois Gmeiner, Werbetherapeut | Robert Guschelbauer, KWP | Hofrat Dr. Rupert Fritzenwallner, Bundesministerium für Landesverteidigung | Andreas Kabela, Eurest Österreich | Philipp Kirnbauer, Eurest Österreich | Manuel Klarmann, Eaternity | Christian Meißner, Profi-tabel Resultants GmbH & Co. KG | Manfred Ronge, Ronge & Partner GmbH | Markus Tust, SODA Project & Design GmbH | Thomas Weinberger, Fronius International GmbH | Benedikt Zangerle, Küchencoach und Trainer

PLATINPARTNER:

ventopay
CUSTOMIZED PAYMENT SYSTEMS

MEDIENPARTNER:

PROST
Fachmagazin für Ernährung | Gastronomie | Hotellerie und Tourismus

UNTERSTÜTZT VON:

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

ERSTER TAG: DIENSTAG, 5. OKTOBER 2021

Moderation:

Verena Pliger, freie Journalistin

9.45 Begrüßung durch die Moderatorin und Management Forum Starnberg

10.00 Endlich wieder Montag!

- > Next work
- > Next hospitality
- > Impulse für die Mitarbeitergastronomie

Markus Tust, geschäftsführender Gesellschafter, SODA GROUP

10.45 DIGITAL ODER LETAL?

6 Mega-Vorhersagen zur Zukunft der Gastronomie!

- > Zwei Gewerbe – ein Unternehmen: Gastro und Handel gehören ab sofort zusammen
- > Abholung und Zustellung (auch neue Abholideen, Menüservice und Zustellvarianten)
- > Ohne digital wird Gastro letal (egal ob in Organisation, Marketing, Werbung, PR)
- > Produktion eigener lokaler Spezialitäten (Zusatzumsatz und Stärkung der eigenen Marke)
- > Koop und Deals mit anderen Branchen (Zusatzumsatz mit Handel, Erzeugern und im Internet)
- > Massive Abwanderung von Fachpersonal in den Handel oder andere Sparten stoppen

Alois Gmeiner, Werbetherapeut

11.30 Kommunikations- und Kaffeepause

12.00 Digital und mit sozialer Verantwortung gegen den zukünftigen Fachkräftemangel

- > Sinnvolle Digitalisierung der Ausbildung: Praxisbeispiele aus dem KWP
- > Inklusion kostet Zeit und Geld, amortisiert sich aber schnell
- > Was Lehrlinge heute erwarten und was sie bekommen (sollten)
- > Grundlagen für ein selbstbestimmtes Leben schaffen
- > VR Projekt: Ein Schwein virtuell zerlegen

Robert Guschelbauer, Bereichsleiter Gastronomisches Management im KWP

12.45 N.N.

13.15 Gemeinsames Mittagessen

14.15 Großküchenplanung im Zentrum von Bau, Architektur und Digitalisierung

- > Königin der Schnittstellen
- > 360° eine Umfeldbetrachtung
- > Planen – ausführen – betreiben: Alle Wege führen über die Küche

Manfred Ronge, Geschäftsführer, Ronge & Partner GmbH

15.00 Betriebsgastronomie Chancen vom Out- zum Insourcing

- > Kurze Unternehmenspräsentation Fronius
- > Erfolgsfaktoren
- > Aktivitäten
- > Ausblick

Thomas Weinberger, Leiter Betriebsgastronomie, Fronius International GmbH

15.45 N.N.

16.15 Kommunikations- und Kaffeepause

16.45 Vorstellung der Gastronomie am Austria Campus Kundenanforderungen im Wandel – Herausforderungen und Lösung

- > Gastronomie am Austria Campus – die Entstehung im Zeitraffer
- > Von der Herausforderung verändernder Kundenanforderungen zu Lösungen
 - Einflussfaktor Arbeitswelten
 - Ortsunabhängige F&B-Angebote
 - Digitalisierung als Bindeglied zwischen Gast, Kunde und Betrieb

Andreas Kabela, Business Development, Eurest Österreich

Philipp Kirnbauer, Direktor für Technik und Design, Eurest Österreich

18.15 Besichtigung und Get-together im Austria Campus.

Management Forum Starnberg lädt Sie herzlich ein zum Dialog mit Referenten, Partnern und Teilnehmenden – eine Gelegenheit für Erfahrungsaustausch, Networking und Kontakte am Rande der Veranstaltung.

ZWEITER TAG: MITTWOCH, 6. OKTOBER 2021

Moderation:

Verena Pliger, freie Journalistin

9.15 Automatisierung in der Gemeinschafts- verpflegung Übernehmen in Zukunft Roboter und die KI unsere Küchen

Die Digitalisierung macht nicht vor Küchen halt. Immer mehr Systeme und Anwendungen werden für Küchen- und Servicebereiche entwickelt. Die neuesten Trends für die Gemeinschaftsverpflegung.

- > Ersetzt in Zukunft die Robotik den Spüler?
- > Vernetzung von Küchen
- > Apps in der Gemeinschaftsverpflegung – Hilfe in Corona Zeiten

Christian Meissner, Geschäftsführer, ProfiTabel Resultants GmbH & Co. KG

10.00 Unsere Zukunft mit nachhaltiger Ernährung schon heute!

- > Motivation und Situation Klima & Ernährung
- > Wissenschaftliche Hintergründe
- > Werkzeuge und Lösungen

Manuel Klarmann, Geschäftsführer, Eaternity AG

10.45 Kommunikations- und Kaffeepause

11.15 Mit Logistik und Digitalisierung zum Küchenerfolg

- > Herausforderungen
- > Gamechanger Mitarbeitermangel?
- > Vorteile durchdachter Küchenlogistik
- > Mit Digitalisierung und Standardisierung zum Erfolg

Benedikt Zangerle, Küchencoach und Trainer

12.30 Digitalisierung in der Gemeinschafts- verpflegung

- > Mehrwert & Nutzen – Digitalisierung ja, wenn ...
- > Durchgängige Prozesse
- > Warenwirtschaft
- > Wie wollen Sie arbeiten?
- > Datenhoheit

- > Forschung und Literatur

Hofrat Dr. Rupert Fritzenwallner, Leiter der Abteilung Bauwesenapplikationen im Informations- und Kommunikationstechnologie und Cybersicherheitszentrum (IKT&CySihZ), Bundesministerium für Landesverteidigung

13.15 Gemeinsames Mittagessen

14.15 Ende der Fachkonferenz



IHRE REFERENT:INNEN



Alois Gmeiner ist der Werbetherapeut und seit vielen Jahren im Bereich Low-Budget-Werbung, Kommunikation und Guerilla-Marketing als Coach tätig. Er ist vielfacher Sachbuchautor (Bestseller: Low-Budget Werbe 1x1, No-Budget Marketing, Hotel-Kreativ,) Seminarleiter und leitet eine monatliche Online-

Webinar-Reihe für eine der größten Nachrichtenplattformen mit bisher Tausenden Teilnehmern. Gmeiners Leitspruch: Marketing ist keine Frage des Budgets – sondern der Ideen!



Robert Guschelbauer nach Abschluss einer Tourismusschule in Bad Gleichenberg folgte ein Lehrgang für Tourismuswirtschaft an der WU-Wien. Er war 10 Jahre für die operative Leitung von Starbucks Coffee in Österreich und der Schweiz mitverantwortlich sowie 5 Jahre Regionaldirektor bei Eurest

in Wien. Den coolsten Job in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich startete Robert Guschelbauer schließlich im Juli 2017 als Bereichsleiter Gastronomisches Management im KWP und ist dort mit insgesamt 800 Mitarbeiter*innen, davon 75 Lehrlinge, in seinem Bereich für die größte Frischküche Wiens verantwortlich.



Hofrat Dr. Rupert Fritzenwallner, ist Leiter der Abteilung Bauwesenapplikationen im Informations- und Kommunikationstechnologie und Cybersicherheitszentrum (IKT&CySihZ) im Bundesministerium für Landesverteidigung. Er hat die Turn Key Verantwortung für ca. 50 IT-Services im Dynamischen Gesicherten Militär Netz (DGMM) mit einem Schwerpunkt im Bereich des Facility Managements inne. Dazu zählt auch das IT-Service Küchenmanagementsystem. Aber auch andere Systeme wie das IT-Service Energiemanagement oder die Messung von Küchenabfällen sind interessant.



Andreas Kabela ist für das Business Development bei Eurest Österreich, einer Tochter des weltweit größten Catering-Konzerns Compass Group PLC verantwortlich. Die Entwicklung konkreter Lösung für geänderte Kundenbedürfnisse und neuer Geschäftsfelder mit Fokus auf die Evaluierungs- und

Problemlösungsphase bilden einen Arbeitsschwerpunkt. Als Motor der digitalen Transformation und Innovation für alle Business Prozesse werden Ideen aufgenommen, bewertet und in Prozesse / Strukturen übersetzt. Im Spannungsfeld der Erwartungen und Bedürfnisse der Gäste als Nutzer und der Kunden als Auftraggeber wird die ideale Balance zwischen zeitgemäßer Gastronomie, Effizienz in den Abläufen und betriebswirtschaftlicher Führung gefunden.



Philipp Kirnbauer ist Direktor für Technik und Design bei Eurest Österreich, einer Tochter des weltweit größten Catering-Konzerns Compass Group PLC. From scratch to turnkey - Die umfangreichen Kompetenzen des ausgebildeten Hochbau-Ingenieurs und Marketing-Experten beginnen bei der Konzeption und gehen bis zur schlüsselfertigen Ausführung von interna-

tionalen Projekten. In seiner Funktion zeichnet er sich für alle Agenden rund um Planung, Design und technische Ausführung von Restaurants, Bars, Cafés, Public Spaces, uvm. verantwortlich. Ihm obliegt die Auswahl der Fachplaner und Architekten. Als Auszug seiner Referenzen sind das Quartier Sechs, die Gastronomie des UN Headquarters in Wien sowie der neue SANAA Campus Bocconi in Mailand hervorzuheben. Seine Projekte wurden bereits mit dem German Design Award und dem IF Design Award ausgezeichnet.



Manuel Klarmann setzt sich seit der gemeinsamen Gründung begeistert für Eaternity ein, seit 2011 in der Rolle als Geschäftsführer. Als kreativer Kopf und treibende Kraft finden sich hier immer wieder anspruchsvolle Aufgaben. Im Mittelpunkt steht bei ihm stets die Vision von Eaternity, klimafreundliches

Essen zu etablieren. Jetzt sowie auch „in den nächsten 20 Jahren“. Er hat den ETH Master of Science NSC und studierte Mathematik und Neuroinformatik, ist stolzer Vater, isst gerne vegan und misst sich selbst nach seinen Umwelterfolgen.



Christian Meißner hat nach seiner Ausbildung zum Koch und einigen Wanderjahren 1991 den Küchenmeister gemacht. Nach mehreren Jahren als Küchenchef kam 1998 der Schritt, sich als Berater selbstständig zu machen. Darauf folgend wurde die Profitabel Resultants Gesellschaft mit Herrn Meißner als

geschäftsführenden Gesellschafter gegründet und konnte fortan immer größer werdende Projekte von der Konzeption über Planung bis hin zur Fertigstellung ganzheitlich im Bereich Großküchenplanung und der Gastronomie realisieren. Der operative Background von Christian Meißner ist ein Teil des Erfolgsrezepts, sowie das stetig wachsende Kompetenzteam, bestehend aus Ingenieuren, Architekten, Gastronomen und Köchen.



Manfred Ronge ist seit seiner Kochausbildung am Sektor der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung tätig und hat als Küchenleiter, Kochlehrer und Gastromanager die Erfahrungen für seine jetzige Tätigkeit gesammelt. Vor der Gründung von Ronge & Partner – Österreichs führendem kulinarischen

Beratungsunternehmen – leitete er unter anderem operativ über 100 Betriebe im Bereich Gastronomie & GV und eines der größten österreichischen Gastronomie- und Cateringunternehmen. Heute zählt Manfred Ronge als Mitbegründer des Lehrganges für den akademischen Gastromanager auf der FH Wien sowie als Gründer des Lehrganges zum diplomierten Großküchenleiter® und als diplomierter Mentaltrainer mit seinem „kulinarischen Coaching“ zu den führenden Kapazitäten im Fachbereich der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Im Jahr 2013 war Ronge & Partner Gründungsinitiator des Dachverbandes der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung (GV-Austria).

IHRE REFERENT:INNEN



Markus Tust ist geschäftsführender Gesellschafter der SODA Project & Design GmbH. Seit über 30 Jahren ist er im Außer-Haus-Markt tätig, mit seinem Unternehmen feiert er in diesem Jahr 20-jähriges Jubiläum. Die Expertise von seinen Teams in den Bereichen Konzeptentwicklung sowie Gastronomie- und Küchenfachplanung ist Teil von SODA GROUP, die von der Strategie bis zur Planung und Realisation sowie der Vermarktung der unterschiedlichsten Konzept- und Betriebstypen für alle denkbaren Anforderungen innovativ aufgestellt ist.



Thomas Weinberger, genoss eine klassische Kochausbildung in einem 4 Sterne Wellnesshotel in Oberösterreich. Nach dem Präsenzdienst kamen die ersten Hauben- und Auslandserfahrungen. Wohl eine der prägendsten Stationen war von Beginn an im Hangar 7 an der Seite von Roland Trettl und Eckart

Witzigmann mit arbeiten zu dürfen. Hier hat er auch zum ersten Mal verstanden, worum es bei der Mitarbeiterführung geht – nämlich um Menschen zu unterstützen, sie weiterzuentwickeln, sie zu motivieren und ihnen einen Sinn und eine Vision zu geben. Nach erfolgreichem Tourismusstudium und einen kurzen Ausflug als Hoteldirektor, durfte er bei BMW Steyr, Betriebsgastronomie lernen. Hier erfuhr er, dass frische und hochwertige Gastronomie auch in dieser Größenordnung funktionieren kann. 2017 bekam er dann die Möglichkeit bei Fronius die Gastronomie in Eigenregie zu übernehmen und neu auszurichten.



Benedikt Zangerle ist Küchencoach und Trainer seit 2013. Er ist gelernter Koch und hat 40 Jahre Berufserfahrung. Darüber hinaus ist er Diplomierter Hygienemanager, Diplomierter Trainer in der Erwachsenenbildung, Diätisch geschulter Koch und Trainer im ÖHV Campus im Bereich F&B Bereich und Effizienz

in der Großküche.

IHRE MODERATORIN



Verena Pliger ist freie Journalistin aus Brixen in Südtirol/Italien. Sie hat für dreieinhalb Jahre beim TV-Sender SDF (Südtirol Digital Fernsehen) als Redakteurin und Moderatorin gearbeitet. Zuvor war die Abgängerin der Münchner Burda-Journalistenschule für dreieinhalb Jahre Chefredakteurin des

Wirtschaftsmagazin Südtirol Panorama (Verlag FF Media). Verena Pliger hat Politikwissenschaften studiert und beschäftigt sich in ihren journalistischen Arbeiten vor allem mit den Themen Wirtschaft und Unternehmertum. Außerdem hat Verena Pliger in Bozen im Jahre 2011 das Bio-Bistro konzipiert, von der Einrichtung bis zu den Speisekarten.

PLATINPARTNER



Die ventopay gmbh wurde 2012 gegründet und ist Innovations- und Technologieführer für bargeld-

lose Kassen-, Bezahl- und Bestellsysteme in der Gemeinschaftsverpflegung. ventopay garantiert schnelle Bezahlung, einfache Abrechnung und hohe Kundenbindung. Die Lösungen werden gemeinsam mit Kunden entwickelt und dabei individuell an die spezifischen Bedürfnisse von Stadien, Arenen, Caterer, Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Universitäten, Schulen und Automatenbetreiber angepasst. Als Full-Service-Dienstleister bietet ventopay von Beratung über Projektmanagement und Implementierung bis hin zu Schulung, Support und Wartung alles aus einer Hand. www.ventopay.com

GOLDPARTNER



Testo aus dem Hochschwarzwald ist Experte für hochpräzise Messtechnik und innovative Messlösungen. In 33 Tochtergesellschaften rund um den Globus forschen, entwickeln, produzieren und vermarkten rund 3.000 Mitarbeiter für das High-Tech-Unternehmen. Produkte, Lösungen und Dienstleistungen von Testo helfen Kunden weltweit Zeit und Ressourcen zu sparen, die Umwelt und die Gesundheit von Menschen zu schützen und die Qualität von Waren zu steigern. www.testo.com

UNTERSTÜTZT VON



IHRE ANSPRECHPARTNER/INNEN:

Gerne beantworten wir Ihre Fragen zu dieser Veranstaltung.



Gundula Schwan, Geschäftsführerin
Telefon: +49 8151 2719-28
gundula.schwan@management-forum.de



Frédéric Marquardt, Ausstellung & Sponsoring
Telefon: +49 8151 2719-15
frederik.marquardt@management-forum.de



Franziska Jeck, Konferenz-Koordinatorin
Telefon: +49 8151 2719-26
franziska.jeck@management-forum.de



Elisabeth di Muro, Kundenservice und Anmeldung
Telefon: +49 8151 2719-0
elisabeth.dimuro@management-forum.de

INFORMATIONEN

ZIELGRUPPE

Dieses Jahresforum richtet sich an Küchenleiter, Betriebsleiter, F&B-Verantwortliche, Caterer, Einkaufs- und Wirtschaftsleiter, Fachplaner, Händler aus den Bereichen Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Altenheime, Grossgastronomie, Cateringdienstleister, Event-Caterer, Bereichsfachschulen, Verbände, Studentenwerke, Schulküchen, Küchen der Behörden und der öffentlichen Hand, Verkehrsgastronomie und Fernküchen.

SO MELDEN SIE SICH AN

> **per Telefon:** +49 8151 2719-0 > **per Telefax:** +49 8151 2719-19 > **per E-Mail:** info@management-forum.de
> **per Internet:** www.management-forum.de/grosskueche-at > **per Post:** Management Forum Starnberg GmbH · Maximilianstr. 2b · D-82319 Starnberg

TEILNAHMEGEBÜHR

Die Gebühr für die zweitägige Veranstaltung beträgt € 795,- zzgl. gesetzlicher MwSt. Die Teilnahmegebühr für Hersteller von Großküchenausstattungen beträgt € 1.195,- zzgl. gesetzlicher MwSt. Die Teilnahmegebühr enthält Arbeitsunterlagen, Getränke, Kaffeepausen und Mittagessen. Jede Anmeldung wird von Management Forum Starnberg GmbH schriftlich bestätigt. Sollte mehr als eine Person aus einem Unternehmen an dieser Veranstaltung teilnehmen, gewähren wir dem zweiten und jedem weiteren Teilnehmer 10% Preisnachlass. Die Teilnahme an der Veranstaltung setzt Rechnungsausgleich voraus. Orts-, Format- und Programmänderungen behalten wir uns vor. Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an.

TERMIN UND ORT

Dienstag 5. Oktober und Mittwoch, 6. Oktober 2021 in Wien: Austria Trend Parkhotel Schönbrunn, Hietzinger Hauptstr. 10-14, A - 1130 Wien, Tel. Res.: +43 (1) 87 804-603, E-Mail: parkhotel.schoenbrunn@austria-trend.at, Zimmerpreis: € 175,- inkl. Frühstück

HYGIENEKONZEPT

Die Gesundheit unserer Teilnehmenden hat bei uns absolute Priorität. Wir gewährleisten eine sichere Durchführung der Veranstaltung durch konsequente Umsetzung der Hygienevorgaben der Bundes- und jeweiligen Landesregierung. Unsere Maßnahmen werden analog zu den am Veranstaltungstag geltenden Vorschriften angepasst. Entsprechend entwickelt sich unser Hygienekonzept stetig weiter, um jederzeit allen Vorschriften und Ansprüchen gerecht zu werden.

ZIMMER-RESERVIERUNG

Für diese Veranstaltung steht Ihnen im Tagungshotel ein begrenztes Zimmerkontingent zur Verfügung. Bitte nehmen Sie die Buchung rechtzeitig und direkt im Hotel unter Berufung auf Management Forum Starnberg vor. Der Zimmerpreis ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten.

REGISTRIERUNG

Der Veranstaltungs-Counter ist ab einer Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur Registrierung geöffnet. Als Ausweis für die Teilnahme gelten Namensplaketten, die vor Beginn zusammen mit den Arbeitsunterlagen ausgehändigt werden.

RÜCKTRITT

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 75,- zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bei Management Forum Starnberg GmbH eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich.

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Management Forum Starnberg ist Ihre erste Adresse, wenn es um Wissen, Fähigkeiten, Weiterentwicklung, Inspiration und Austausch geht. Mit unseren Fachkonferenzen und -seminaren für Führungskräfte stehen wir für:
> aktuelle Themen und sorgfältig recherchierte Inhalte
> die kompetentesten Referenten, Coaches und Trainer
> viel Raum für Diskussionen, Austausch und Netzwerken
> professionelle Planung, Organisation und Durchführung

Fax +49 8151 2719-19, www.management-forum.de/grosskueche-at



Bitte Coupon im Briefumschlag oder per Fax an: Management Forum Starnberg GmbH, Maximilianstrasse 2b, D-82319 Starnberg

Ja, hiermit melde ich mich an für das Jahresforum **Bau und Betrieb von Grossküchen und moderner Betriebsgastronomie** am 5./6. Oktober 2021 in Wien.

Ich bin interessiert an Informationen zu Ausstellungs- und Sponsoringmöglichkeiten.

1. Name	2. Name
Vorname	Vorname
Position	Position
Abteilung	Abteilung
Firma	
Strasse/PF	PLZ/ Ort
Telefon	Telefax*
E-Mail*	
Branche	Beschäftigtenzahl: ca.
Datum	Unterschrift

Management Forum
Starnberg GmbH
Maximilianstrasse 2b
D-82319 Starnberg

Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 75,- zzgl. gesetzlicher MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage bis spätestens 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bei Management Forum Starnberg GmbH eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Datenschutzhinweis: Die Management Forum Starnberg GmbH verwendet die im Rahmen der Anmeldung erhobenen Daten in den geltenden rechtlichen Grenzen zum Zweck der Durchführung unserer Leistungen und um Ihnen per Post Informationen über weitere Angebote zu schicken. Sie können der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke selbstverständlich jederzeit gegenüber Management Forum Starnberg GmbH, Maximilianstrasse 2b, D-82319 Starnberg, unter info@management-forum.de, oder telefonisch unter +49 8151 2719-0 widersprechen oder eine erteilte Einwilligung widerrufen. Die vollständige Datenschutzerklärung können Sie unter www.management-forum.de/mfs-datenschutz/ einsehen. *Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass wir Sie über verschiedene Marketingkanäle (Post, Fax, E-Mail, App, Social Media, sowie Medien unserer Partner) über unser aktuelles Angebot informieren dürfen. Des Weiteren erteilen Sie uns als Veranstalter die Erlaubnis, während der Veranstaltung Foto- und Videoaufnahmen zu machen und diese Aufnahmen im Zusammenhang mit der Veranstaltung für die Öffentlichkeitsarbeit und die Dokumentation, analog und digital, zu verwenden.