



1. Internationaler Gastroimmobilien-Kongress 2016

Eating is the new shopping!

Gastronomie schafft Kundenfrequenz für die Zukunft!



Anmeldung und Information:
www.heuer-dialog.de/10752

6. und 7. Juni 2016 in Berlin

Themen

- Europäische Gastro-Trends: Shopping – Reisen – Freizeit
- Die Top 100 Gastro-Unternehmen/Konzepte der nächsten Generation
- Internationale Hotspots/Neue Benchmarks und Marktpotenziale
- Restaurants und Bars sind die Plätze, an denen sich die Menschen offline treffen
- Welche Rolle spielen neue Gastronomie-Formate in der Stadtentwicklung?
- Mit Gastronomie erfolgreich in Immobilien investieren
- Wie realisiere ich den perfekten Konzept-Mix für meine Immobilie?
- Konzept-Tour Berlin und abendliches Get-Together

Kongresssprache Englisch und Deutsch mit Simultanübersetzung!

Es referieren und diskutieren u.a.



Mario C. Bauer
CEO International Franchise, Vapiano Franchising International GmbH, Deutschland



Karl Brauckmann
CEO Franchise, BackWerk Management GmbH, Deutschland



Jonathan Doughty
Head of Foodservice Consulting, Coverpoint, part of the JLL Group, UK



Etienne Dupuy
Head of Asset Management Europe, Invesco Ltd., Frankreich



Andreas Karlsson
MD, Sticks'n'Sushi UK Ltd., UK



Tobias Puder
Head of Development & Franchise, FR L'Osteria GmbH, Deutschland



Morgane Scoarnec
Head of Leasing New Projects, Unibail-Rodamco SE, Frankreich



Gretel Weiß
Publisher, food-service & FoodServiceEurope & MiddleEast, Deutschland

Sponsoren



Medienpartner



MONTAG, 6. JUNI 2016

09.00 Uhr

Check-in und Begrüßungskaffee

09.50 Uhr

Begrüßung durch den Veranstalter und den Moderator

Moderator

Axel Weber, Axel Weber and Partner, Deutschland

TRENDS – MÄRKTE – LOCATIONS

10.00 Uhr

Vom isolierten Produkt zum vernetzten Service: Wie der neue „Asset-light-Konsument“ Gewohnheiten und Bedürfnisse revolutioniert

Dr. David Bosshart, CEO, GDI Gottlieb Duttweiler Institute, Schweiz

10.45 Uhr

Europäische und lokale Standort-Trends: Einkaufen – Reisen – Freizeit

Jonathan Doughty, Head of Foodservice Consulting, Coverpoint, part of the JLL Group, UK

11.15 Uhr

Die Top 100 Restaurantbetreiber in Europa/Next-Generation-Konzepte

Gretel Weiß, Publisher, food-service & FoodServiceEurope & MiddleEast, Deutschland

11.45 Uhr

„Destinations“ – die Zukunft der Gastronomie in Shopping Centern gestalten

Morgane Scoarnec, Head of Leasing New Projects, Unibail-Rodamco SE, Frankreich

12.15 Uhr

Restaurant Business Locations in Osteuropa (Polen, Russland u.a.)

Jerzy Tymofiejew, Development Director CE, AmRest, Polen

12.45 Uhr

Gemeinsames Mittagessen

BETREIBER GEHEN IN NEUE MÄRKTE – WAS SUCHEN SIE?

14.00 Uhr

Herausforderungen und Erfolgsfaktoren 2.0 für Marken und Ketten

Christopher Muller Ph.D., Boston University School of Hospitality, USA

14.30 Uhr

L'Osteria (Italienische Küche)

Ziel: Nach der Expansion in Deutschland, Schweiz und Österreich, 30 Restaurants in Großbritannien sowie Expansion in Schweden und den Niederlanden

Tobias Puder, Head of Development & Franchise, FR L'Osteria GmbH, Deutschland

14.50 Uhr

BackWerk (Bakery-Café)

Ziel: Weiteres Wachstum in Deutschland, Österreich, Schweiz, Niederlanden und Slowenien

Karl Brauckmann, CEO Franchise, BackWerk Management GmbH, Deutschland

15.10 Uhr

Hans im Glück (Burger)

Ziel: 40 - 50 neue Restaurants in Deutschland 2016

Thomas Hirschberger, Managing Director, Hans im Glück Franchise GmbH, Deutschland

15.30 Uhr

Herausforderungen bei der Grenzüberschreitung von Restaurant-Ketten

Ziel: Eröffnungen in Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Dänemark, Schweiz, Polen, Lateinamerika und dem Nahen Osten, ca. 80 neue Restaurants bis 2018

Mario C. Bauer, CEO International Franchise, Vapiano Franchising International GmbH, Deutschland

16.00 Uhr

Zeit für Business und Kommunikation

GASTRONOMIE UND IMMOBILIEN

16.30 Uhr

Matching: Die Anforderungen der Gastronomie mit den Anforderungen der Immobilienwirtschaft in Einklang bringen

Dirk Wichner, Head of Retail Leasing, Jones Lang LaSalle, Deutschland

17.00 Uhr

Diskussionsrunde

Was braucht die Gastronomie von der Immobilienwirtschaft und umgekehrt: Infrastruktur – Größe – Locations – Lage – Kosten

Dr. Johannes Grooterhorst, Partner, Grooterhorst & Partner Rechtsanwälte mbB, Deutschland

Andreas Karlsson, Managing Director, Sticks'n'Sushi UK Ltd., UK

Klaus Rethmeier, Director Key Account Management Leasing, ECE Projektmanagement G.m.b.H. & Co. KG, Deutschland

Dirk Wichner, Head of Retail Leasing, Jones Lang LaSalle, Deutschland

Ulrich Wölfer, Chief Development Officer, Unibail-Rodamco Germany GmbH, Deutschland

Moderator

Jonathan Doughty, Head of Foodservice Consulting, Coverpoint, part of the JLL Group, UK



Daniel Bormann
MD and Owner,
REALACE GmbH,
Deutschland



Dr. David Bosshart
CEO, GDI Gottlieb
Duttweiler Institute,
Schweiz



Nina Eibl-Hartung
Branch manager,
RegioPlan Consulting
GmbH, Deutschland



**Dr. Johannes
Grooterhorst**
Partner, Grooterhorst
& Partner
Rechtsanwälte mbB,
Deutschland



**Thomas
Hirschberger**
MD, Hans im Glück
Franchise GmbH,
Deutschland



Florian Lauerbach
MD, ILG Holding GmbH,
Deutschland



Andreas Müller
MD, Soda GmbH,
Deutschland



**Christopher Muller
Ph.D.**
Boston University
School of Hospitality,
USA



**Dr. Andreas
Muschter**
CEO, Commerz Real AG,
Deutschland

17.45 Uhr

Ende des ersten Kongresstages

18.30 Uhr

Gastronomie-Besichtigung mit dem Bus durch Berlin



© Café am Neuen See

20.30 Uhr

Get-Together im Café am Neuen See, Berlin Tiergarten

23.00 Uhr

Ende des Abend-Events und Rückfahrt zum Hotel de Rome

DIENSTAG, 7. JUNI 2016

Moderator

Axel Weber, Axel Weber and Partner, Deutschland

09.30 Uhr

Placemaking mit Gastronomie- und Retail-Konzepten in Berlin

Daniel Bormann, Managing Director and Owner, REALACE GmbH, Deutschland

INFRASTRUKTUR – TRANSAKTION – INVESTMENT – LEASING

10.00 Uhr

Hot Spot Berlin: Infrastruktur und Planung von Gastronomie, Einzelhandel und Freizeit

Andreas Müller, Managing Director, Soda GmbH, Deutschland

10.20 Uhr

London's Burning – warum der Restaurant-Markt in der Hauptstadt brennt

Michael Webb, Head of Central London Restaurants, Jones Lang LaSalle, UK

10.40 Uhr

Diskussionsrunde

Daniel Bormann, Managing Director and Owner, REALACE GmbH, Deutschland

Jonathan Doughty, Head of Foodservice Consulting, Coverpoint, part of the JLL Group, UK

Christopher Muller Ph.D., Boston University School of Hospitality, USA

Moderator

Axel Weber, Axel Weber and Partner, Deutschland

11.20 Uhr

Nina Eibl-Hartung, Branch manager, RegioPlan Consulting GmbH, Deutschland mit

Etienne Dupuy, Head of Asset Management Europe, Invesco Ltd., Frankreich

- Welche Veränderungen im Gastronomie-Mix wurden umgesetzt?
- Gastro als Anker, zukünftiger Mietermix, Bedeutung der Gastronomie heute und morgen
- Welche Konzepte sind „hot“?
- Unterschiede in Europa

11.45 Uhr

Zeit für Business und Kommunikation

12.15 Uhr

Investitionen in Foodservice-Konzepte und die Bedeutung für gemischt genutzte Immobilien

Florian Lauerbach, Managing Director, ILG Holding GmbH, Deutschland

Dr. Andreas Muschter, CEO, Commerz Real AG, Deutschland

Björn Niehuss, Global Head of Tenant Relationship Management, Deko Immobilien GmbH, Deutschland

Morgane Scoarnec, Head of Leasing New Projects, Unibail-Rodamco SE, Frankreich

FREQUENZIMMOBILIEN UND GASTRONOMIE

12.45 Uhr

Innovative Foodservice-Konzepte an Flughäfen und Raststätten weltweit

Walter Seib, CEO, HMSHost International, Niederlande

13.15 Uhr

Das Beste kommt zum Schluss – Gastronomie als wesentlicher Wachstumsfaktor in deutschen Bahnhöfen

Horst Mutsch, Head of Real Estate Asset Management, DB Station&Service AG, Deutschland

13.45 Uhr

Diskussion mit den Teilnehmern

14.00 Uhr

Zusammenfassung des Tages

14.15 - 15.15 Uhr

Gemeinsames Mittagessen

Ende des 1. Internationalen Gastroimmobilien-Kongresses



Horst Mutsch
Head of Real Estate
Asset Management,
DB Station&Service AG,
Deutschland



Björn Niehuss
Global Head of Tenant
Relationship Manage-
ment, Deko Immobilien
GmbH, Deutschland



Klaus Rethmeier
Director Key Account
Management Leasing,
ECE Projektmanagement
G.m.b.H. & Co. KG,
Deutschland



Walter Seib
CEO, HMSHost
International,
Niederlande



Jerzy Tymofiejew
Development Director
CE, AmRest, Polen



Michael Webb
Head of Central London
Restaurants, Jones Lang
LaSalle, UK



Axel Weber
Axel Weber and
Partner, Deutschland



Dirk Wichner
Head of Retail Leasing,
Jones Lang LaSalle,
Deutschland



Ulrich Wölfer
Chief Development
Officer, Unibail-
Rodamco Germany
GmbH, Deutschland



Zielgruppe

Immobilien-Asset-Manager, Vermieter, Investoren, Grundstückseigentümer, Finanzierer, Immobilienentwickler, Shoppingcenter-Entwickler und -Betreiber, Immobilienmanager, Vertreter des Handels, Center-Manager, federführende Restaurantketten, Zulieferer und Berater

Veranstalter

Heuer Dialog GmbH
 Postfach 30 04 51 – 40404 Düsseldorf
 Telefon: + 49 211 46905-0 – Telefax: +49 211 463051
 E-Mail: booking@heuer-dialog.de
 Internet: www.heuer-dialog.de

Veranstaltungsort

Hotel de Rome – Behrenstrasse 37 – 10117 Berlin
 Telefon: +49 30 - 460 60 90
 Internet: www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/hotel-de-rome

Termin

Montag, 6. und Dienstag, 7. Juni 2016

Gebühren

- 1.480,- EUR zuzüglich 19% USt. inkl. Online-Dokumentation, Mittagessen sowie Kaffee und Erfrischungsgetränke während der Veranstaltung.
- 1.180,- EUR zuzüglich 19% USt. für Gastronomen inkl. Online-Dokumentation, Mittagessen sowie Kaffee und Erfrischungsgetränke während der Veranstaltung.
- Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter aus einem Unternehmen zur Gesamtveranstaltung (Komplettpreis) erhalten der zweite und jeder weitere Teilnehmer einen Rabatt in Höhe von 10% der Teilnahmegebühr. Eine Kombination unterschiedlicher Rabatte ist nicht möglich. Es wird der jeweils höchste Preisnachlass auf die reguläre Teilnahmegebühr (Komplettpreis) gewährt.

Zimmerreservierungen

Sie haben bis zum 9. Mai 2016 die Möglichkeit, im Hotel de Rome,
 Telefon: +49 30 460 60 90, Zimmer zum Vorzugspreis (ab 230,- EUR exkl.

Frühstück) oder bis zum 8. Mai 2016 im Hotel Motel One Berlin-Spittelmarkt
 Telefon: +49 30 201 43 630, Zimmer zum Vorzugspreis (ab 69,- EUR exkl. Frühstück) jeweils unter dem Stichwort „International Restaurant Real Estate Congress“ zu reservieren. Bitte nehmen Sie Ihre Zimmerbuchung und Hotelabrechnung selbst vor.

Teilnahmebedingungen

Sie erhalten nach Eingang der Anmeldung eine Bestätigung und eine Rechnung. Die aus der Rechnung ersichtliche Teilnahmegebühr ist sofort nach Erhalt der Rechnung fällig. Bei Stornierung der Teilnahme bis zum 22. Mai 2016 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 100,- EUR zuzüglich 19% USt. erhoben. Wird die Anmeldung nach diesem Termin ohne Nennung eines Ersatzteilnehmers zurückgezogen, werden 50% der Teilnahmegebühr berechnet. Bei Stornierung am Veranstaltungstag sowie Nichterscheinen wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe fällig. Stornierungen müssen schriftlich erfolgen. Programmänderungen aus aktuellem Anlass behält sich der Veranstalter vor. (Auszug aus den AGB, vollständig einzusehen unter www.heuer-dialog.de/agb)

Datenschutzhinweis

Ihre im Rahmen der Registrierung/Anmeldung übermittelten Daten werden von uns zur Abwicklung des Vertragsverhältnisses, für Produktinformationen und zur Kundenpflege genutzt. Ihre Einwilligung zur Datenspeicherung und -nutzung können Sie uns gegenüber postalisch oder per E-Mail an datenschutz@heuer-dialog.de für die Zukunft jederzeit widerrufen, ohne dass hierfür andere als die Übermittlungskosten nach den Basistarifen entstehen. Mehr Information unter www.heuer-dialog.de/datenschutz

Ihre Ansprechpartnerin

Jasmin Busse-Schlaudecker, Projektmanagement, Büro Düsseldorf
 Telefon: + 49 211 46905-23, E-Mail: busse-schlaudecker@heuer-dialog.de

Ja, ich melde mich verbindlich an. (10752) G

1. Internationaler Gastroimmobilien-Kongress 2016

Eating is the new shopping!

Gastronomie schafft Kundenfrequenz für die Zukunft!

6. und 7. Juni 2016 in Berlin

Ja, ich bin Gastronom und melde mich verbindlich für den 1. Internationalen Gastroimmobilien-Kongress 2016 zu einer Teilnahmegebühr von **1.180,- EUR zzgl. 19% USt.** an

Ja, ich bin zum Zeitpunkt der Anmeldung unter 30 Jahre alt und nehme den U30-Rabatt von **50% auf die reguläre Teilnahmegebühr** in Anspruch.
 Mein Geburtsdatum:

Ja, ich bin Mitarbeiter einer Kommune und nehme zu einer reduzierten Teilnahmegebühr von **390,- EUR zzgl. 19% USt.** teil.

Ich kann leider nicht teilnehmen.

Name/Vorname	Geburtsdatum
Firma	
Position	Abteilung
Anschrift	
PLZ/Ort	
Telefon	Telefax
E-Mail	Datum/Unterschrift