

Back Kongress

2018

Frühbucherpreis bis 31.3.
sichern und anmelden:
www.dfvcg.de/back18

18. Juni 2018

Das Bäckerhandwerk im Wandel: Neue Impulse setzen und Chancen nutzen

Radisson Blu | Frankfurt

Themenschwerpunkte 2018:

- // Trends & Produktstrategie
- // Digitalisierung & Mobile Payment
- // Ladenbau & Moderne Arbeitskonzepte

Zur Einstimmung auf den Kongress:

Vortrag mit Back-Thementischen
und Fußball WM 2018



Spannende Vorträge und Best Practice u.a. von:



Josef Hinkel
Bäckerei Hinkel
Düsseldorf



Norbert Büsch
Bäckerei Büsch



Sebastian Lück
Die Brotklappe
Weimar



Siegmund Dumm
Brust und Partner



Diana Rapp
Hucks Lieblingsplatz



Axel Schmitt
Bäckerei Schmitt



Philip Rodowski
App & Eat



Arnulf Ramcke
Chefredakteur,
Allgemeine
BäckerZeitung

Sponsor:



Ein Business-Event von:



Sonntag, 17. Juni 2018 | Radisson Blu, Frankfurt

Das Programm zum Back Kongress 2018

15:00 Uhr

Back Thementische

Am Vortag starten wir bereits mit unseren Icebreaker-Thementischen. Die Teilnehmer kommen in lockerer und entspannter Atmosphäre zusammen, um sich bereits vor Konferenzstart kennenzulernen und an moderierten Thementischen miteinander ins Gespräch zu kommen. Fühlen Sie sich eingeladen, Ihre Community für den nächsten Tag kennen zu lernen, interessante Ideen und erste Herausforderungen zu diskutieren und miteinander in Kontakt zu treten.

// Thementisch #1

Acrylamid – Wie könnten praxisgerechte und effektive Lösungen aussehen?

// Thementisch #2

Herausforderung erfolgreiche und kreative Gastrokonzepte

17:00

Fußball WM 2018:



Deutschland vs. Mexiko

Fußball schaut man doch am besten gemeinsam. Nach den Thementischen drücken wir der Nationalmannschaft die Daumen und schauen das WM Spiel Deutschland gegen Mexiko. Dazu werden Snacks und Getränke gereicht.

Back Expo 2018 – Die Live-Bühne des Back Kongresses

Präsentieren Sie Ihr Unternehmen und Ihre Produkt-Highlights auf der Back Expo!

Ihr Nutzen:

- // **Medienpräsenz** – Intensive mediale Begleitung
- // **Sichtbarkeit** – Live Präsentation am Stand
- // **Exklusivität** – Branding-Möglichkeiten vor Ort
- // **Austausch** – Face-to-Face-Kommunikation

Für Ihren starken Auftritt als Sponsor oder Aussteller bin ich gerne für Sie da!

Mehtap Acar

mehtap.acar@dfvcg.de

Tel: +49 69 7595-2883



Montag 18. Juni 2018 | Radisson Blu, Frankfurt

Das Programm zum Back Kongress 2018



8:30 Registration & Warming up Coffee

- 9:15 **Begrüßung**
Arnulf Ramcke, Chefredakteur,
Allgemeine Bäckerzeitung (ABZ)
Josef Hinkel, Bäckerei Hinkel Düsseldorf

TRENDS UND PRODUKTSTRATEGIE

- 9:30 **Best Practice**
Wie ein Brotsommelier antritt, handwerklich
gemachtes Brot als preiswerten Luxus für den
Alltag zu positionieren
Norbert Büsch, Bäckerei Büsch

- 10:00 **Best Practice**
Das Gut(e) Brot als Essenz für gastronomische
Konzepte. Unternehmerische Ansätze und
Blickwinkel für einen konsolidierten Markt
Sebastian Lück, Die Brotklappe Weimar

10:45 Erfrischungspause & Networking

- 11:30 **Best Practice**
Bäcker oder Gastronomie? Die Mischung macht's!
Diana Rapp, Hucks Lieblingsplatz

- 12:00 **Back Talk Runde**
Dauerbrenner Regionalität –
Trend oder aus Überzeugung
Sebastian Lück, Die Brotklappe Weimar
Axel Schmitt, Bäckerei Schmitt GmbH

12:30 Mittagspause & Networking

DIGITALISIERUNG & MOBILE PAYMENT

- 13:45 **Impuls Vortrag**
Digitale Herausforderungen und Lösungen
für das Bäckerhandwerk
Philip Rodowski, App & Eat

- 14:15 **Impuls Vortrag**
Quo Vadis Mobile Payment? Wie steht es um mobile
Bezahlverfahren und braucht es der Konsument?
Maik Klotz, Experte für Banking und Zahlungsverkehr

LADENBAU & MODERNE ARBEITSKONZEPTE

- 14:45 **Best Practice**
Nachfolger sind keine Denkmalpfleger
Axel Schmitt, Bäckerei Schmitt GmbH

- 15:15 **Best Case**
New Work im Bäckerhandwerk – Perspektiven und
Ansätze für die Fachkräftesicherung
Markus Müller, Geschäftsführer, COSMOTO

15:45 Erfrischungspause & Networking

- 16:00 **Impulsvortrag und anschließende Diskussion**
Ladenbau: Trends und Meinungen
Siegfried Dumm, Geschäftsführer, Brust und Partner

- 16:45 **Best Practice**
Noch ganz knusper? –
Zweite Chance für Backwaren vom Vortag
Florian Lutz, Bäckerei Konditorei Lutz GmbH & Co. Kg

- 17:15 **Schlussworte & Zusammenfassung**
Back Kongress 2018



Jetzt online anmelden unter: www.dfvcg.de/back18

699,- €*

zzgl. gesetzl. MwSt.

Frühbucherpreis regulär bis 31.3.2018 (ab 1.4.2018 899 €):

499,- €

zzgl. gesetzl. MwSt.

Teilnehmerpreis für Bäckereien (nicht mit anderen Rabatten kombinierbar)

Preisnachlässe für Abonnenten oder Kunden*

* 100€ Rabatt gültig für Abonnenten der ABZ, food-service, Lebensmittel Zeitung, gv-praxis und/oder Konditorei & Café. Die Kongressgebühr beinhaltet Thementische am Vortag, sowie Essen und Getränke während der Veranstaltung, sowie den Besuch der Vorträge und der Ausstellung. Der Veranstalter behält sich Referenten- und Themenänderungen vor.

Zusätzlich erhalten Sie ab dem 3. Teilnehmer Ihres Unternehmens 50 % Rabatt.

Zimmerreservierung

Unsere Kooperationshotels halten ein Zimmerkontingent für die Kongressteilnehmer bereit, auf das Sie bei Bedarf zurückgreifen können. Das Kontingent steht Ihnen bis vier Wochen vor dem Kongress zur Verfügung. Bitte nehmen Sie die Buchung direkt im Hotel unter dem Stichwort „Back Kongress 2018“ vor. Nähere Informationen finden Sie unter: www.dfvcg.de/back18

Datenschutz: Sie können der Verwendung Ihrer Daten zu Werbezwecken jederzeit widersprechen per E-Mail: datenschutz@dfvcg.de. Nähere Informationen erhalten Sie unter www.dfvcg.de

SAVE THE DATE



**snack
2018**

4. / 5. September 2018
RheinMain CongressCenter, Wiesbaden



**coffee & Co.
2018**

4. September 2018
RheinMain CongressCenter, Wiesbaden



**Deutscher
Fleisch Kongress
2018**

20. / 21. November 2018
RheinMain CongressCenter, Wiesbaden

Bei Fragen oder Anregungen unterstützen Sie gerne:

Programm

Christian Kuhn

E-Mail: christian.kuhn@dfvcg.de

Telefon: +49 69 7595-3041

Sponsoring

Mehtap Acar

mehtap.acar@dfvcg.de

Tel: +49 69 7595-2883

Organisation

Stephen Hain

E-Mail: stephen.hain@dfvcg.de

Telefon: +49 69 7595-3024