

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Digitalisierung in Gastronomie und Küche

Erfolgskonzepte für die Praxis

2. Fachkonferenz mit Best Practices und Fachausstellung
20./21. September 2022 in Nürnberg

SPECIALS

Fachvorträge, Partner-Talks & Networking

Exklusive Fachausstellung **„Digitale Küchenwelt“**

Herausforderungen – Strategien – Lösungen

- Gastronomie 4.0
- Vernetzung der Küche
- Digitalisierung in der Ausbildung
- Effizienzsteigerung durch Digitalisierung
- Warenwirtschaftssystem als Erfolgsfaktor
- Digitalisierung und Nachhaltigkeit

Ihre Referent:innen sind: **Olaf Deininger,** Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte | **Julian Dielenhein,** Gastrodina GmbH | **Robert Guschelbauer,** KWP Kuratorium Wiener Pensionisten- Wohnhäuser | **Rolf Henke,** Henke-IFG | **Thomas Mertens,** S.A:M - Strategy Consultants | **Finn Naukjos,** Bohlsener Mühle | **Helmut Pauly,** Henke-IFG | **Christoph Reingen,** FancyFood GmbH | **Christin Siegemund,** Founder & CEO, foodlab Hamburg | **Jochen Stähler,** Autor GASTRO.DIGITAL | **Markus Wessel,** Küchenherde

PLATINPARTNER: delegate, necta, RATIONAL, ventopay customized payment systems

UNTERSTÜTZT VON: FCSI Foodservice Consultants Society International Deutschland-Österreich

#DIGITALEKUECHE

ERSTER TAG: DIENSTAG, 20. SEPTEMBER 2022

Moderation: Olaf Deininger,
Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte

9.30 Begrüßung durch den Moderator und Management Forum Starnberg

9.45 **„Next Level" – Die neue digitale Revolution in Gastronomie und Küche**
Markt und Wettbewerb der gastronomischen Betriebe und der Gemeinschaftsverpflegung werden sich in den letzten Jahren radikal verändern. Technologien wie Internet-of-Things, digitale Sensorik, Datenintegration Big Data, Maschinelles Lernen und Künstliche Intelligenz prägen immer stärker Prozesse, Methoden und Organisationen. Sie verändern nicht nur Einkauf und Beschaffung, sondern auch Abläufe in Produktion und Management, die Architektur und Gestaltung von Profiküchen, die Art und Weise wie Mitarbeiter- und Gästekommunikation betrieben werden und eröffnen neue Möglichkeiten zur Ressourcen-Einsparung.
Intelligente, auf KI-basierende Systeme überwachen Produktion, Wareneinsatz und Qualität, optimieren Dienstplanungen oder steuern automatisch Prozesse und Abläufe – und erhöhen so die Effektivität und die Margen. Die Keynote zeigt die neuen Möglichkeiten und erläutert die technischen und wirtschaftlichen Hintergründe.
Olaf Deininger, Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte

10.30 **Digitalisierung – Mehr als der Einsatz einer neuen Software**
> Ausgangssituation
> Vorgehensweise
> Erfolgsfaktoren
> Zeit- und Kostenrahmen
> Ausblick – Anbindung Vending oder Micro Shop/Robi Koch/Flowtify Mehrwerte – Anbindung an BI-Tools / KI-Tools (New Work – DeskSharing – Buchungssystem – Speisen (Datenschutz))
> Fazit: Consulting spart Geld und Zeit
Rolf Henke, Freier Fachplaner (VdF), Henke-IFG,
Helmut Pauly, Management Consultant, Henke-IFG

11.15 Kommunikations- und Kaffeepause

11.45 N.N.

12.30 **Digitales Marketing – Die Geheimwaffe gegen Mitarbeitermangel**
> Was sollten wir als Gastgeber*innen anders machen?
> Welche Kanäle sind wichtig? Wie kommunizieren wir digital?
> So gehe ich effizient und kostenoptimiert ins doing!
Markus Wessel, Gründer und Gastgeber Küchenherde

13.15 Gemeinsames Mittagessen

14.30 **Wertstromdesign 4.X – Wo erwarten wir die größten Veränderungen in der Gastronomie entlang der Prozesskette?**
> Direkt umsatzrelevante Prozesse
> Erforderliche weitere Prozesse
> Benötigte Stammdaten für 5 Gerichte
> Warum Stammdaten
> Traceability Manager – Chargen Rückverfolgung bis ins Detail
Thomas Mertens (FCSI), Inhaber, S.A:M -Strategy Consultants

15.15 N.N.

15.45 Kommunikations- und Kaffeepause

16.15 N.N.

16.45 **about: blank // Digitalisierung in Schule und Erwachsenenbildung – Fehlanzeige?**
> Statusreport Digitalisierung mit Blick in
- den Lehrplan der Berufsschulen
- die Weiterbildungs-Angebote von DEHOGA, NGG, IHK
- das Projekt Q 4.0
> Praxisbericht: Wie bildet sich die Individualgastronomie zum Thema weiter?

> Open Forum: Wie meistern Sie die Herausforderung der Weiterentwicklung Ihrer Teams im Bereich Digitalisierung, was sind dabei die größten Hürden – und was fordern Sie von Politik, Branchenvertretungen und kommerziellen Anbietern?

Jochen Stähler, Autor GASTRO.DIGITAL

17.30 Ende des ersten Konferenztages

18.00 **Get-together:** Wir laden Sie herzlich ein zum Dialog mit Referenten, Partnern und Teilnehmern – eine Gelegenheit für Erfahrungsaustausch, Networking und Kontakte am Ende der Veranstaltung

ZWEITER TAG: MITTWOCH, 21. SEPTEMBER 2022

Moderation: Olaf Deininger

9.15 **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

10.00 **Verfahrensdokumentation nach GoBD**

> Digitalisierung bietet neben zahlreichen Chancen auch Pflichten für die Gastronomie
- was ist GoBD bzw. Verfahrensdokumentation und betrifft mich das auch?
- warum ist das Thema so brisant und man hat trotzdem noch nicht viel davon gehört?
- Was haben die Begriffe: Corona Hilfen, Betriebsprüfung durch das Finanzamt und Bargeldintensive Branche mit Verfahrensdokumentation zu tun?

Julian Dielenhein, Geschäftsführer, Gastrodina GmbH

10.45 Kommunkations- und Kaffeepause

11.15 N.N.

11.45 **Rohstoff-Ursprünge & Lieferketten als Chance der Transparenzmachung für Kund*innen anhand eines Praxisbeispiels der Bohlsener Mühle in Kooperation mit dem foodlab in Hamburg**

Finn Naukjos, Leiter Marketing, Bohlsener Mühle
Christin Siegemund, founder & CEO, foodlab Hamurg

12.30 **„Nachhaltig & digital zu einer modernen Ernährungskultur“**

> Erläuterung Konzept im ShipCologne
> Nachhaltigkeit – was bedeutet das für uns?
> Kundenbindung intern/extern Ernährungskultur

Christoph Reingen, Betriebsleiter, FancyFood GmbH

13.15 Gemeinsames Mittagessen

ca. 14.45 Ende der Fachkonferenz

IHR MODERATOR



Olaf Deininger ist Wirtschaftsjournalist, Digitalexperte und Entwicklungs-Chefredakteur bei der dfv Mediengruppe in Frankfurt/Main. Er blickt auf eine langjährige Erfahrung in leitenden Positionen zurück, unter anderem als Chefredakteur von „handwerk magazin“ (2014 bis 2020) in München, Entwicklungsleiter beim Deutschen Landwirtschaftsverlag (München), Chefredakteur beim Deutschen Sparkassenverlag in Stuttgart sowie Kreativdirektor/Chef der Entwicklung bei der Internetagentur PopNet (Hamburg). Er publiziert Strategie-Studien, Marktüberblicke zur Medienentwicklung, zu Business-Software und IT-Lösungen. Im Februar veröffentlichte er das Buch „Food Code – Wie wir in der digitalen Welt die Kontrolle über unser Essen behalten“, das die zweite Digitalisierung in der Lebensmittelbranche darstellt und analysiert.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Gundula Schwan
Projekt-Managerin

„Ihre Fragen zur Veranstaltung beantworte ich gerne!“

Tel. +49 8151 2719-28
gundula.schwan@management-forum.de



IHRE REFERENT:INNEN



Julian Dielenhein ist Gesellschafter/Geschäftsführer der Gastrodina GmbH – Innovative Prozesse der Gastronomie. Er hat viele Jahre im Steuerbüro gearbeitet und ist Bilanzbuchhalter IHK. Er ist außerdem Berater für einige namhafte Unternehmen und Verbände in den Bereichen Digitalisierung der Buchhaltung und Kassenführung/GoBD und zudem Mitgründer und Vorstand des DiZER e.V.



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.



Rolf Henke beschäftigt sich seit 1990 mit der Planung, Einrichtung und Beratung für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Er etablierte CAD und BIM Systeme im Planungsprozess und war im Vertrieb und der Projektierung von Systemlösungen für namhafte Premium Hersteller Küchen- und Ausgabetechnik sowie Speisenlogistik. Seit 2014 ist er Fachplaner für Großküchensysteme mit erfolgreicher Gründung der Bürogemeinschaft HENKE-IFG. „Digitale Prozesse sind aufgrund unserer dislozierten Organisation über das Bundesgebiet Teil unserer DNA."



Thomas Mertens (FCSI), Inhaber der S.A:M – Strategy Consultants, hat bisher über Jahre erfolgreich bei führenden Unternehmen der Branche seine Fähigkeiten in der Digitalisierung unter Beweis gestellt und komplexe Projekte erfolgreich umgesetzt in den Bereichen Mach-Barkeit-Gastronomie – Fachplanung Konzept & Technik, Smart Kitchen & Robotik, Digitalisierung & Automatisierung für die Gastronomie von Morgen.



Finn Naujoks ist seit 2020 Marketing Leiter der Bohlsener Mühle. Bevor er zur Bohlsener Mühle kam, hat er 12 Jahre lang nationale und internationale Marken auf Agenturseite strategisch und visuell bei ihrer Markenentwicklung unterstützt. Für ihn ist es wichtiger denn je, dass eine glaubwürdige und authentische Marke in ihrem Handeln werteorientiert ist und diese nach innen gelebt werden, um nach außen wirken zu können. Mit der Bohlsener Mühle hat er eine Marke gefunden, bei der er sowohl im Inneren als auch im Äußeren Wirkung entfalten kann.



Nach einem Studium der Geodäsie hatte **Helmut Pauly** seinen Einstieg bei Siemens Datentechnik zur Beratung und Einführung von CAD-Systemen, Tätigkeit im Vertrieb und als Vertriebsleiter. Anschließend wechselte er in die Revision. Er wirkte mit beim Aufbau von Siemens Restaurant Service als bundesweitem Verpflegungsdienstleister, bei der Konzeption und Einführung eines einheitlichen Zahlungssystems und der IT-Plattform für die Organisation. Er hatte die operative Verantwortung von 23 Betriebsrestaurants. Seit 2018 ist er freiberuflicher Berater in der Gemeinschaftsverpflegung.



Christoph Reingen ist Leiter Betriebsgastronomie/ Bio Mentor Küchenmeister AEVO. Darüber hinaus ist er Prüfer bei der IHK Düsseldorf Küchenmeister/innen. Die Bio Zertifizierung erfolgte im Jahre 2021. Er erhielt die Auszeichnung „Leuchtturmprojekt NRW kocht mit Bio" im Jahre 2021. Er nimmt teil am Projekt Children for a better world im Projekt Gesundheit & Ernährung.



Christin Siegemund ist mit fast 20 Jahren Erfahrung in Werbung & Marketing heute Sparringspartnerin von Unternehmen und eine reine Ideensprudelquelle. Mit ihrem kreativen Kopf und leidenschaftlichen Foodie-Herz eröffnete sie nach nur vier Monaten Bauzeit das foodlab in Hamburg, einen Coworking Space für Food Startups mit Produktions- und Entwicklungsküchen, einem Popup Restaurant, Mediastudio, Café und einem Accelerator Programm. Als Beraterin der Stadt Hamburg für das zukünftige Food Cluster tritt sie ein für die Förderung von Food Startups und um Hamburg als deren Hauptstadt nach vorne zu bringen.



Jochen Stähler ist Autor des Buches GASTRO. DIGITAL, das im Matthaes dfV Fachverlag erschienen ist. Sein Anliegen ist es, mit dem Buch einen leicht verständlichen Ratgeber bereitzustellen, der Gastgeber*innen bei der digitalen Transformation in allen Bereichen ihres Unternehmens sowohl strategische als auch umsetzungsorientierte Hilfestellungen bietet. Darüber hinaus bietet er praxisnahe Seminare zur Digitalisierung in der Gastronomie an und ist als Berater auf diesem Gebiet tätig. Der gebürtige Badener lebt in Berlin.



Markus Wessel ist digitaler Berater für Gastgeber*innen und betreibt den „Küchenherde-Podcast", einen der etabliertesten Podcasts der Branche mit über 150 Folgen. Nebenher ist er als Dozent an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg und der Hotelfachschule WIHOGA tätig. Als gelernter Koch aus einer Gastgeber-Familie kennt er die Branche in- und auswendig. Bevor er sich mit der Küchenherde und der digitalen Online-Messe Gastrotools24.de selbstständig gemacht hat, war er als Bereichsleiter für über 65 Betriebe und 1.100 Mitarbeiter*innen bundesweit im Care-Catering verantwortlich.

PLATINPARTNER

delegate

Die Delegate-Group ist ein mittelständisches Unternehmen mit über 50 Mitarbeitern und gehört zu den weltweiten Marktführern für Softwarelösungen, Dienstleistungen und Consulting im Bereich professionelle Gastronomie im Catering und Healthcare Segment. Die gesamte Prozesskette vom Einkauf über die Rezepturverwaltung, Menü- und Produktionsplanung und betriebswirtschaftliches Berichtswesen bis hin zur Erfassung der Menüwünsche von Patienten und Gästen in Krankenhäusern und Altenheimen wird durch die modulare Delegate Lösung unterstützt. Das Delegate Team setzt sich aus erfahrenen und langjährigen Branchenspezialisten, kombiniert mit erfahrenen Software-Ingenieuren und einem langjährigen Führungsteam zusammen.
www.delegate-group.com

necta

necta ist Warenwirtschaft: Umfassend. Durchgängig. Online
Eine umfassende Warenwirtschaft muss von Grund auf als Onlinesystem konzipiert sein. Nur dann sind Lösungen dort parat, wo sie benötigt werden. Dann greifen alle Bereiche eines Betriebes nahtlos ineinander. necta ist eine Cloudlösung und läuft daher unabhängig von vorhandenen IT-Installationen und kann mit jedem gängigen Internet Browser genutzt werden. Aufwendige Hardwareinvestitionen durch den Kunden entfallen, denn er nutzt kosten- und ressourcenschonend den Rechnerverband der necta Cloud.
www.necta-group.com

ventopay
CUSTOMIZED PAYMENT SYSTEMS

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

RATIONAL

Die RATIONAL AG ist der weltweite Markt- und Technologieführer für die thermische Speisenzubereitung in Groß- und Gewerbeküchen. Das oberstes Ziel des Unternehmens ist es, seinen Kunden stets den höchstmöglichen Nutzen zu bieten. Mit über 1 Mio. Geräten im Markt sind RATIONAL Kochsysteme zum Standard in den Profiküchen der Welt geworden. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1973 ist verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln im Selbstverständnis von RATIONAL fest verankert.
www.rational-online.com

UNTERSTÜTZT VON

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

FCSI Deutschland-Österreich e.V. (Foodservice Consultant Society International) vertritt Berater und Küchenplaner der Hospitality Industrie. Das internationale Netzwerk mit weltweit 1.400 Mitgliedern in mehr als 40 Ländern unterliegt einem hohen Qualitätsanspruch bei der Durchführung von Projekten in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Mitglieder unterstützen die Nachwuchsförderung und den Austausch zu zeitgemäßen Fachthemen. Der FCSI ist eine anerkannte Plattform für alle Beteiligten in der Foodservice Industry.
www.fcsi.de



INFORMATIONEN

ZIELGRUPPE

Mit dieser Veranstaltung richten wir uns an Gastronomen, Systemgastonomen, Küchenleiter der Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomen, Caterer, Take away Restaurants. Des Weiteren angesprochen sind Fachplaner und Architekten, die in diesen Bereichen aktiv sind.

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/digitalekueche > **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 Produkten für die digitalisierte Küche beträgt € 1.495,- zzgl. 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 der Veranstaltung teilnehmen, gewähren wir dem/der zweiten und jedem/jeder weiteren Teilnehmenden 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.

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/der Teilnehmenden bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des/der angemeldeten Teilnehmenden möglich

TERMIN UND VERANSTALTUNGSORT

Dienstag, 20. September und Mittwoch, 21. September 2022 in Nürnberg: Mövenpick Nürnberg Airport, Flughafenstrasse 100, D-90411 Nürnberg, Tel.: +49 911 3501-0, E-Mail: hotel.nuernberg.airport@movempick.com, Zimmerpreis: € 159,- inkl. Frühstück

REGISTRIERUNG

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

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 Referierenden, Coaches und Trainer:innen > viel Raum für Diskussionen, Austausch und Netzwerken > professionelle Planung, Organisation und Durchführung

ANREISE

DB Mit der Deutschen Bahn ab € 49,50 deutschlandweit zur Veranstaltung von Management Forum Starnberg! (Einfache Fahrt mit Zugbindung inklusive City Ticket zur Nutzung in bestimmten Tarifzonen des ÖPNV für An- und Abreise in 126 Städten, solange der Vorrat reicht).
Infos unter: www.management-forum.de/bahn

IHRE ANSPRECHPARTNER:INNEN



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



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



Dennis Kober
Veranstaltungsorganisation
Telefon: +49 8151 2719-26
dennis.kober@management-forum.de



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

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

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

○ Ja, hiermit melde ich mich an für die Fachkonferenz
Digitalisierung in Gastronomie und Küche
20./21. September 2022 in Nürnberg

○ Ich bin interessiert an Informationen zu Ausstellungs- oder Sponsoringmöglichkeiten.

Management Forum
Starnberg GmbH
Maximilianstraße 2b
D-82319 Starnberg

1. Name _____ 2. Name _____

Vorname _____ Vorname _____

Position _____ Position _____

Abteilung _____ Abteilung _____

Firma _____

Straße/PF _____ PLZ/ Ort _____

Telefon _____ Telefax* _____

E-Mail* _____

Branche _____ Beschäftigtenzahl: ca. _____

Datum _____ Unterschrift _____

X 22122

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/der Teilnehmenden bzw. einer verspäteten Abmeldung wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des/der angemeldeten Teilnehmenden 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.