

Frische Ideen aufgabeln!

24.11.2014 Europa-Park Rust



Frisch, ertragreich – ohne Kalorien!

Liebe Gäste des OHG-Forums,

jeder von uns betreibt sein eigenes Hotel, Gaststätte oder sein Unternehmen – und jeder verfolgt dabei sein ureigenes Konzept. Gut so.

Was wir aber alle ab und an gut gebrauchen können ist eine Ideen-Auffrischung: Sind wir auf dem richtigen Weg? Haben wir auch mal nach links und nach rechts geschaut? Welche Trends sind wichtig, welche neuen Themen könnten uns weiterbringen – und welche nicht?

Auf dem OHG-Forum 2014 können Sie nach Lust und Laune Ideen aufgeben: Präsentiert von Profis der Szene, diskutiert in kompetenter Runde und ergänzt von unserer attraktiven Ausstellung im Foyer.

Und noch was: Nehmen Sie so viele Inspirationen und Impulse mit, wie irgend möglich – frische Ideen sind ertragreich, haben aber null Kalorien und machen nicht dick!

Willkommen zum OHG-Forum in Rust!



D. Gert

Schwarzwald-Sprudel



Siegbert Meier

Familienbrauerei Bauhöfer



Dietmar Zapf

MEIKO Maschinenbau



Michael Mayer

MEIKO Maschinenbau



OHG-Forum 2014 – das Highlight der Branche: Einfach knackiger und erfrischender.

Einmal im Jahr kommt man zusammen: Unternehmer, Mitarbeiter und Meinungsführer aus Hotellerie & Gastronomie. Das 6. OHG-Forum ist ein üppig gedeckter Tisch. Voller Spezialitäten, Impulse und Inspirationen. Kurz: ein geballter Vitaminstoß.

Dafür sorgen hochkarätige Redner, das Ambiente des Europa-Parks und Markus Brock!

Für Sie reserviert: Ihr OHG-Info-Paket

Sie bekommen vertiefende Tagungsunterlagen und Sie können gewinnen!

Gewinnen Sie bei der großen OHG-Verlosung:

- 1 x Übernachtung für 2 Personen im Hotel „Bell Rock“ inkl. Abendessen im Sternerestaurant ammolite
- 1 x Übernachtung für 2 Personen im Hotel-Restaurant „Rebstock“ in Durbach inkl. Feinschmeckermenü
- 1 x Übernachtung für 2 Personen im Hotel-Restaurant „Krone“ in Bühl inkl. Feinschmeckermenü
- 1 x Set moderne Firmenbekleidung von Schwarzwald-Sprudel im Wert von 1.500 Euro
- 1 x Messerkoffer-Set von DICK (Wert: 1.500 Euro)
- 1 x 2 Eintrittskarten für den „Winterzauber“ im Europa-Park Rust



Harte Fakten – gemixt mit süßen Früchtchen!

Eine so bunte Branche wie die Hotellerie & Gastronomie eröffnet unzählige Möglichkeiten und Erfolgswege.

Das OHG-Forum gibt klare Orientierung und bietet wichtigen, aktuellen Themen den optimalen Rahmen. Dabei schauen wir nach vorn und wollen gemeinsam mit Ihnen, den Profis aus der Praxis, Wegmarken für die Zukunft ausmachen. Neben den spannenden Vorträgen ist dabei das Gespräch untereinander und die weiterführende Diskussion das ganz besondere Markenzeichen des OHG-Forums.

Das beliebte OHG-Extra: Übernachtungs-Special Europa-Park

Runden Sie das OHG-Forum doch mit einem stressfreien Sterne-Erlebnis ab und genießen Sie eine der schönsten Seiten der Region:

Entweder 1 Tag vor dem Forum oder 1 Tag danach den Europa-Park Rust erleben:
Einzelzimmer inkl. Frühstück € 85,00
Doppelzimmer inkl. Frühstück € 120,00

Reservieren Sie mit info@ohg-forum.de





Unsere **Ausstellung** im **DOME** bietet jede Menge Infos und Hingucker:
alles zum Anfassen, Probieren und Testen!

Von Bier bis Bistroausstattung, von Küchentechnik bis Kaffeebohnen,
von Tischdeko bis Software – hier können Sie viele Impulse des Forums
gleich sinnlich erleben und genießen.

Erleben Sie die Vielfalt und Qualität der Markenanbieter auf dem OHG-Forum:
und weil es immer einen frischen Kaffee oder Snack gibt, trifft man sich
besonders gerne hier!



Vitamine fürs Geschäft: Erfrischend und inspirierend

- 8.00 Uhr **Auf in den Tag!**
Welcome-Snack mit Kaffee im DOME (nur für registrierte Gäste)
- 09.00 - 9.40 Uhr **Herzlich willkommen**
Eröffnung und Begrüßung mit Markus Brock
- 09.40 - 10.20 Uhr **Der moderne Preisfindungsprozess**
Max F. Jahn (Jahn & Kollegen)
- 10.20 - 11.00 Uhr Kurz verschnauften: Kaffee & Kommunikationspause
- 11.00 - 11.40 Uhr **„Against the waste!“**
Zeitgemäß handeln gegen Lebensmittelverschwendung
Valentin Thurn, THURNFILM Köln
- 11.40 - 12.10 Uhr: **Talk-Runde „Neue Wege gehen“**
Markus Brock im Dialog mit Volker Baumann (Hotel & Restaurant Rebstock Durbach), Pavel Pospisil (Hotel & Restaurant Krone, Bühl-Oberbruch) und Peter Hagen (ammolite The Lighthouse Restaurant, Europa-Park Rust)
- 12.10 - 13.20 Uhr Mittags-Pause
Genießen, kommunizieren und durch die OHG-Ausstellung flanieren
- 13.20 - 14.00 Uhr **Bericht aus Berlin**
Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin Bundesverband DEHOGA, Berlin
- 14.00 - 14.40 Uhr **Energiemanagement**
Norbert Wittke, SicoTronic GmbH München
- 14.40 - 15.20 Uhr Verschnauft-Pause: Kaffee & Kommunikation
- 15.20 - 16.00 Uhr **Mehr Erfolg durch digitale Medien**
Sven Lämpe, vioma GmbH Offenburg
- 16.00 - 16.10 Uhr **Glück gehabt? OHG-Verlosungsaktion 2014**
- 16.10 - 16.25 Uhr **It's showtime** Kleine Comedy-Einlage
- 16.25 Uhr **Tschüss** – und bis zum OHG-Forum 2015!
Fazit und Ausblick



Markus Brock
unser Moderator mit OHG-Gen

Man muß ihn nicht mehr vorstellen: Markus Brock. Der Moderator, der jedes noch so schwierige Thema brillant auf die Bühne bringt. Er begleitet uns seit unseren Anfängen und hat also das OHG-Gen – den richtigen Mix von Geist und Humor – voll in sich. Willkommen!



Ingrid Hartges

Hauptgeschäftsführerin DEHOGA
Bundesverband Berlin

Bericht aus Berlin: Was bewegt unsere Branche aktuell?

Ingrid Hartges ist unsere zuverlässige Quelle in Berlin. Sie berichtet aus erster Hand über die aktuelle Lage im politischen Berlin und im DEHOGA-Verband. Was ist gerade in der Pipeline? Auf was müssen wir uns einstellen, was kommt, was geht?

Informativer wie die Tagesschau, spannender wie „Report“ und „Panorama“ zusammen: wir freuen uns auf News à la Hartges.



Max F. Jahn

Jahn & Kollegen
Schallstadt bei Freiburg

Der Prozeß der Preisfindung: Modern & fair.

„Jahn & Kollegen“ gelten als strukturierte Querdenker der Branche. Oberstes Ziel: Spürbar mehr Erfolg für Hoteliers und Gastronomen. Z.B. durch optimale Preisfindung.

Was muss bei der Kalkulation des Angebotes beachtet werden, wo liegen ungenutzte Potenziale für Umsatz und Gewinn, ist alles optimal ausgeschöpft?

Der Preis – der ist heiß!





Norbert Wittke

Sicotronic GmbH
München

**Energiemanagement:
Da liegen die Potenziale!**

Großküchen sind wahre Strom- und Energiefresser – Norbert Wittke zeigt uns Wege auf, wie man hohe Energiekosten in den Griff bekommt und Leistungsspitzen (die entscheiden über den Preis) sinnvoll begrenzt werden können. Mit innovativen Lösungen von Sicotronic sind Kosteneinsparungen von bis zu 30% möglich. Darüber wollen wir mehr wissen!



Sven Lämpe

vioma GmbH
Offenburg

**Mehr Erfolg durch digitale
Medien**

Trends, die tägliche Praxis und Testings sind die Zutaten für den Ausflug von Sven Laempe in die Welt der digitalen Medien. Der Geschäftsführer der vioma GmbH gibt uns wertvolle Hinweise, wie ein Online-Angebot optimal präsentiert und distribuiert wird. Er klärt außerdem die Fragen, wie sich der Buchungsmarktplatz entwickelt und was der Gast heute online von Hotellerie & Gastronomie erwartet.



Valentin Thurn

Produzent & Filmemacher
Thurnfilm Köln

**Against the Waste:
Stoppt die Verschwendung!**

Man nennt ihn „das Gesicht der Nachhaltigkeit“: der preisgekrönten Dokumentarfilmer Valentin Thurn zeigt in „Against the Waste“ die Kehrseite unserer Wegwerfgesellschaft. Sein Film hat weltweit für Aufsehen gesorgt und die Diskussion über die Verschwendung von Lebensmitteln entfacht. Wir freuen uns auf seinen Vortrag und eine lebendige Diskussion.



Volker Baumann

Hotel & Restaurant Rebstock, Durbach

Leidenschaft für neue Wege

„Gastgeber mit Freude und viel Leidenschaft“ – so könnte man Volker Baumann beschreiben.

Ein gewachsenes Traditionshaus haben er und sein Team in ein sympathisches Parkhotel im malerischen Weinort Durbach verwandelt.

Hier wurden also schon frühzeitig neue Wege begangen, um dem Anspruch der Gäste von heute und morgen zu genügen.



Pavel Pospisil

Hotel & Restaurant Krone,
Bühl-Oberbruch

Der Weg zur 1. Adresse

Der Sternekoch Pavel Pospisil ist für seine hohe Handwerkskunst und seine kreative, schnörkellose moderne Küche bekannt. Sein Wissen teilt er in Kochkursen – wer eine Karotte von einem Kaninchen unterscheiden kann, der ist willkommen.

Wie er zu einer ersten Adresse wurde, und welche verschlungenen Wege ihn ans Ziel brachten, das wollen wir aus seinem Munde erfahren.



Peter Hagen

ammolite Lighthouse Restaurant
Europa-Park Rust

Stationen des Erfolgs

Die Freude war groß, als der Guide Michelin Stern für das ammolite in Rust aufging: Hier wird Genusskultur gelebt – vom Ambiente bis zur Zubereitung. Die hohe Kochkunst Peter Hagens bieten dem Gast ein einmaliges Sinnenerlebnis und kulinarische Höhenflüge. Im Fokus stehen dabei Frische und Leichtigkeit, Einklang und Finesse.

Peter Hagen gibt uns Einblicke über seinen Weg zum Erfolg.

Starke Partner, starke Impulse!



DAS ORIGINAL AUS DEM SCHWARZWALD



Die saubere Lösung

Wir danken:

AHGZ Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung, **C+C** Großmarkt,
C&S Chef & Sommelier, **CKS** Computer Kassen Systeme, **DICK** Kochmesser,
FIES Edelbrände, **FRIEDMANN** Großküchen, **Hex vom Dasenstein** Winzerkeller,
Hitradio Ohr, **HUPFER** Küchenlogistik, **Jacoby** Fruchtsäfte, **Jahn & Kollegen**
Beratung **Kronen** Küchengeräte, **Meikolon** Klarspüler, **Melitta** Kaffee,
MKN Profikochtechnik, **Netzwerk Culinaria**, **pachtgaststaette.de**,
Resch & Frisch Backwaren, **Schwarzwaldfleisch** Schinkenmanufaktur,
Saumer Delikatessen, **S&B Mobile** Brunch-Lunch-Dinner, **Schöller** Eiscreme,
Sparkasse Offenburg, **Steimel** Möbel, **Table Roc** Geschirr,
Villa Heynburg Weingut, **Volksbank Offenburg**

Ohne Sponsoren-Unterstützung wäre diese Veranstaltung nicht möglich bzw. die Teilnahmegebühr wäre wesentlich höher.

Folgen Sie den Früchten zum OHG-Forum 2014



Der Eingang zum **OHG-Forum 2014** ist vor dem Haupteingang rechts im **DOME**. Von dort kommen Sie problemlos in den Tagungsraum „**Ballsaal Berlin**“. Folgen Sie einfach unserer Beschilderung.

Anreise:

Fahren Sie auf der Autobahn A5 bis zur Ausfahrt Rust (57b). Ab hier ist der Besucher-Parkplatz gut ausgeschildert. Parkmünzen geben wir an der Infotheke im Tagungsbereich aus, damit Sie nach der OHG-Veranstaltung problemlos und kostenfrei den Parkplatz verlassen können.

Daten für Ihr Navigationssystem: Europa-Park-Str. 2, 77977 Rust

Achtung! Bitte fahren Sie den Europa-Park frühzeitig an und kalkulieren Sie ausreichend Zeit ein.

Jetzt anmelden und Plätze sichern: Ja, ich bin dabei am 24. November 2014

Die Teilnahme am OHG-Forum 2014 kostet **50 Euro inkl. MwSt. pro Teilnehmer**. Sie erhalten nach Ihrer Anmeldung eine Bestätigung sowie Ihr/e Namensschild/er (= Eintrittskarte) und die Rechnung auf dem Postweg zugestellt.

Mit der Anmeldung erklären Sie sich einverstanden, dass wir Ihre Adresse ausschließlich den teilnehmenden Sponsoren zur Verfügung stellen. Falls Sie nicht einverstanden sind, bitte vermerken.

Rückantwort am einfachsten direkt unter:

www.ohg-forum.de

oder Fax +49 (0) 781 203 1174 oder Mail an mmi@meiko.de



QR-Code scannen und direkt anmelden!

Anmeldeschluss ist der **11. November 2014**

Unternehmen/Institution	Teilnehmer	
Straße	Vorname	Nachname
PLZ, Ort	Vorname	Nachname
Telefon	Vorname	Nachname
E-Mail	Vorname	Nachname
Datum	Unterschrift	

Bitte haben Sie Verständnis, dass diese Anmeldung verbindlich gilt. Wir bitten, bei Nichtteilnahme bis spätestens 16. November 2014 abzusagen, bei späteren Absagen können die Teilnahmegebühren nicht mehr erstattet werden.