GV MANAGER

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Bau und Betrieb von

Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2026

12. Jahresfachkonferenz rund um Trends und Effizienz
19./20. Mai 2026 in München

HIGHLIGHTS:

Starke Vorträge und Networking

SPECIAL:

3 Besichtigungen

NICE

Neue Gastronomie in den Highlight Towers SCS

Hungry Heads

Fachausstellung mit namhaften Unternehmen

Wo Zukunft beginnt – Next Generation Großküche

> **High Tech vs. High Touch:** Wenn Kochkunst auf Robotik trifft – wer kocht besser?
> **„Hotel ohne Zimmer“:** Hugo Boss denkt Hospitality neu – Startpunkt Betriebsgastronomie
> **„Herlevs Herligheder“:** Wie eine Klinikküche in Kopenhagen Mangelernährung bekämpft
> **Krisenfest:** Energie, Lieferketten & Food Defence – wie Vivantes sich wappnet
> **Kochhaus – Gourmed Vital:** Handwerk trifft Digitalisierung in Deutschlands modernster Klinik-Küche
> **Die Zukunft schmeckt digital:** KI als Motor für Gastlichkeit oder Gefahr für Kompetenz?
> **Radikale Zuversicht:** Zukunft gestalten im Epochenwandel – neue Denkweisen gefragt

+ separat buchbare Intensivseminare

18. Mai 2026 in München: KI in Gastronomie und Küche
21. Mai 2026 in München: Robotic Camp

Ihre Experten: **Johanna Altenberger,** Swiss Re Management Ltd. | **Felix Butterwegge,** Circus Group | **Tobias Grau,** Vivantes Gastronomie Berlin | **Thore Hildebrandt,** Nachhaltige Kocherlebnisse | **Ramin Homayouni,** Kochhaus - Gourmed Vital Ruhr GmbH | **Daniel Kriznik,** SODA Group | **André Müller,** Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg | **Lena Papasabbas,** The Future:Project | **Johannes Reichenberger,** ventopay gmbh | **Raphael Steinhardt,** HUGO BOSS AG | **Jesper Vangdrup,** Herlev and Gentofte Hospital, Kopenhagen/DK | **Leonie Walter,** Ingenieurgruppe Walter + Partner GbR | **Markus Wessel,** Küchenherde

Moderation: **Claudia Kirchner,** Chefredakteurin GVMANAGER

PLATINPARTNER:

CIRCUS GROUP | delegate | ventopay LEADING INNOVATION PLATFORM

KOOPERATIONSPARTNER:

FCSI | HOOSY | Verband der Fachplaner

www.management-forum.de/grosskueche | #BBGK

ERSTER KONFERENZTAG DIENSTAG, 19. MAI 2026

Moderation: Claudia Kirchner, Chefredakteurin GVMANAGER

09.45 Begrüßung durch die Moderatorin und Management Forum Starnberg

10.00 High Tech versus High Touch: Kann der Koch effizienter sein als ein Roboter?
> Von Starwars bis Handarbeit oder umgekehrt oder parallel?
> Der Arbeitsplatz Küche in seinen vielen Facetten
> Gibt es eine eindeutige Antwort?
> Ausblick und Überraschung

Daniel Kriznik, Projektleiter, SODA Group

10.30 „Hotel ohne Zimmer" – die Sicht von Hugo Boss auf Hospitality in der Betriebsgastronomie
> Was steckt hinter der Philosophie „Hotel ohne Zimmer"?
> 3.000 Mitarbeiter, 2.700 Gäste – Zahlen & Fakten
> Von „Good Times" bis „Sky Times" – 9 Restaurants, 3 Bars uvm.
> Neue Gastwelt – nachhaltig, digital und attraktiv dank KI

Raphael Steinhart, Head of Hospitality, HUGO BOSS AG

11.00 Kommunikations- und Kaffeepause

11.45 Die Zukunft schmeckt digital – Mensch, KI und Nachhaltigkeit in der GV von morgen
> Digitale Assistenten – Sekretärin und Küchenhilfe der Zukunft?
> Warum gerade jetzt? Die KI von heute ist die schwächste Version, die wir je erleben werden.
> Der Weg zur Digitalisierung ist kein Mount Everest – man kann Schritt für Schritt starten.
> Warum Technologie den Weg zurück zum Gastgebertum ebnet
> Kritischer Ausblick: Was macht KI mit uns als Mensch und der Gesellschaft?

Markus Wessel, Küchenherde

12.15 N.N.
Felix Butterwegge, Commercial Director, Circus Group

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Johannes Reichenberger, CEO, ventopay gmbh

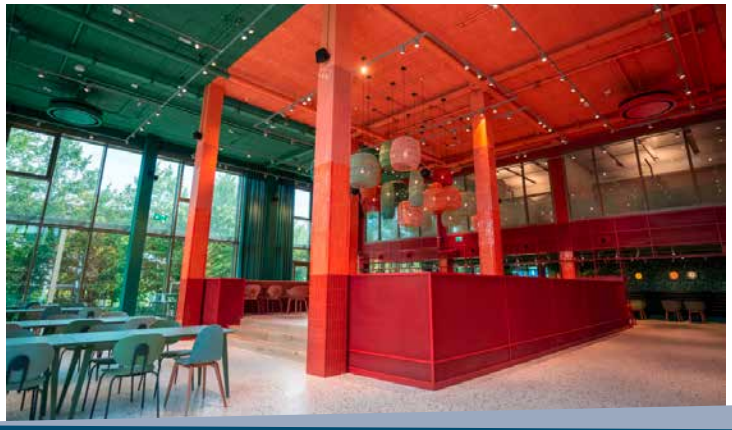
14.00 Herlevs Herligheder – wie eine Klinikküche in Kopenhagen vom Problemfall zum Leuchtturm wurde
> Was verbirgt sich hinter dem neuen À-la-carte-System?
> Warum gilt Ernährung als Teil der Therapie?
> 83 % Bio, 60 Gramm Fleisch, möglichst viel Protein, 6 Mahlzeiten am Tag – das besondere Verpflegungskonzept
> Warum und wie geht es künftig noch besser?

Jesper Vangdrup, Executive Headchef, Department of nutrition, Herlev and Gentofte Hospital, Kopenhagen/DK

14.30 Zwischen Versorgungspflicht und Verantwortung – Krisenresilienz als Erfolgsfaktor in der Gemeinschaftsgastronomie
> Bedeutung von Versorgungssicherheit für die Vivantes Gastronomie
> Energie, Lieferketten, Personal, Sicherheit – Krisenresilienz als strategischer Faktor
> Vom Notfallplan über redundante Strukturen bis zur Food Defence und Kommunikation – so bereitet sich die Vivantes Gastronomie vor
> Ausblick nachhaltige Resilienz – vom Reagieren zum proaktiven Handeln

Tobias Grau, Geschäftsführer Vivantes Gastronomie Berlin

15.00 N.N.



15.30 Abfahrt zu den Besichtigungen

16.00 Nice im Werksviertel – Kaffeepause

17.00 Abfahrt zu Besichtigung und Abendevent in der neuen Gastronomie in den Highlight Towers

ZWEITER KONFERENZTAG MITTWOCH, 20. MAI 2026

9.00 Radikale Zuversicht – Zukunft in Zeiten des Epochenwandels
> Wir leben in einer Zeit der Krisen und Umbrüche – doch die gute Nachricht ist: Ein neues Zeitalter steht vor der Tür. Und nicht selten bedeutet ein Epochenwandel einen kulturellen Evolutionssprung.
> Eine ungewisse Zukunft erfordert eine neue Haltung zum Kommenden. Plädoyer für: Radikale Zuversicht!

Lena Papasabbas, Trend- und Zukunftsforschung, The Future:Project

9.30 Zwischen Sanierungsstau, Wettbewerbsdruck und knappen Budgets – wie man Gastronomie in Zeiten enger Geldbeutel trotzdem attraktiv gestalten kann
> Für jeden das Passende – vom Masterplan bis zur stufenweisen Sanierung
> Impulse für eine ganzheitliche Betrachtung

Leonie Walter, Konzeption – Fachplanung – Consulting, Ingenieurgruppe Walter + Partner GbR

10.30 Das Kochhaus – Blick hinter die Kulissen einer der modernsten Klinik-Zentralküchen Deutschlands
> Der steinige Weg zur großen Küche
> Von der Konditorei bis zur passierten Kost – maximale Handwerklichkeit als Qualitäts- und Wirtschaftlichkeitsfaktor
> Cooles Herzstück – innovative Kälteanlage basierend auf Kaltsole
> 17.000 Essen täglich – welchen Beitrag unkonventionelle Technik wie Bratanlage und Pastakocher aber auch 14 Chiller leisten
> Temperaturen, Produktion & Co. auf einen Blick dank konsequenter Vernetzung und Digitalisierung
> Viel Technik, Innovation und Vernetzung – aber ohne engagierte Mitarbeiter geht nichts!

Ramin Homayouni, Gesamtleitung Verpflegungsmanagement, Kochhaus - Gourmed Vital Ruhr GmbH

11.00 Kommunikations- und Kaffeepause
Besichtigung Gastronomie Hungry Heads

11.45 Wertschätzen statt Wegwerfen – Mit Zero Waste zu mehr Effizienz, Verantwortung und Genuss
> Die unterschätzte Ressource: Lebensmittelwertschätzung im Küchenalltag
> Prozesse neu denken: Von Überproduktion bis Tellerrücklauf
> Resteveredelung: Kreative Praxisbeispiele aus Großküchen und Catering
> Kommunikation mit Gästen und Teams: Lebensmittelwertschätzung ist kein Verzicht sondern Begeisterung
> Nachhaltigkeit messen: Kennzahlen, Wirkung und gelebte Glaubwürdigkeit

Thore Hildebrandt, Nachhaltige Kocherlebnisse

12.15 Breakout-Sessions/Inside-Circles/Deep Dive-Runden mit Experten zu den Themen:
> Planung, moderiert von Leonie Walther
> Digitalisierung, moderiert von Markus Wessel
> Food Waste, moderiert von Thore Hildebrandt

12.45 N.N.

13.15 Mensa im Wandel – vom Essensteilnehmer zum Gast
> Erwartungen an Mensa „Heute“
> Öko-soziale Beschaffung und faires Engagement

> Das Lebensmittel, mehr als Mittel zum Zweck
> Grünwerk – eine Marke ohne Zwang und Bevormundung

André Müller, Abteilungsleiter Hochschulgastronomie, Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

13.45 Restart Swiss Re Gastronomy – Ressourcen clever nutzen, Netzwerke stärken, Arbeitswelten neu denken

> Employer Branding und Wellbeing: Eine vielfältige Gastronomie – vom Klubhaus bis zur Food Power Station als strategischer Hebel für Arbeitgeberattraktivität
> Digitalisierung und smarte Prozesse: Von Cashless Payment über digitale Nudges bis hin zu smarten Küchenprozessen
> Datenbasierte Nachhaltigkeit als Differenzierungsmerkmal: Globale Strategie mit messbaren Zielen und Zusammenarbeit mit Technologiepartnern
> Ausgewählte Highlights – von innovativen Events bis zur Netzwerkplattform

Johanna Altenberger, Head Swiss Re Gastronomy, Director | Corporate Real Estate & Services, Swiss Re Management Ltd.

14.15 Gemeinsames Mittagessen

Ca. 15.00 Ende der Veranstaltung

DIE MODERATORIN

Claudia Kirchner, Chefredakteurin GVMANAGER

IHRE REFERENT:INNEN

Johanna Altenberger, Swiss Re Management Ltd.

Felix Butterwegge, Circus Group

Tobias Grau, Vivantes Gastronomie Berlin

Thore Hildebrandt, Nachhaltige Kocherlebnisse

Ramin Homayouni, Kochhaus - Gourmed Vital Ruhr GmbH

Daniel Kriznik, SODA Group

André Müller, Studierendenwerk Erlangen-Nürnberg

Lena Papasabbas, The Future: Project

Johannes Reichenberger, ventopay gmbh

Raphael Steinhart, HUGO BOSS AG

Jesper Vangdrup, Herlev and Gentofte Hospital, Kopenhagen/DK

Leonie Walter, Ingenieurgruppe Walter + Partner GbR

Markus Wessel, Küchenherde

PLATINPARTNER

Die Circus Group (XETRA: CA1) ist ein globales KI- und Robotikunternehmen, das autonome Versorgungssysteme für kommerzielle und militärische Anwendungen entwickelt. Auf Basis patentierter Embodied-AI-Technologie liefert Circus modulare, zuverlässige Systeme – darunter den CA-1, den weltweit ersten vollautonomen KI-Roboter für die Lebensmittelproduktion. Ziel ist es, Menschen weltweit nachhaltig zu versorgen und zu unterstützen. **www.circus-group.com/**

Die Delegate Group ist der führende Hersteller von Foodservice Software für die Gemeinschaftsverpflegung von Betriebsrestaurants über Mensen bis hin zur Verpflegung im Krankenhaus und Seniorenheim. **www.delegate-group.com**

ventopay begeistert als führender Hersteller digitaler Gesamtlösungen Gäste, Fans sowie Anwender mit innovativsten Produkten und einem leistungsfähigen Payment-System am Puls der Technik. **https://ventopay.com/**

GOLDPARTNER

BARiT ist Qualitätsführer für fugenlose Bodensysteme aus hochbelastbaren Kunstharzbeschichtungen, auf der Basis von Epoxydharz oder Polyurethanharz. BARiT liefert komplette Bodenkonstruktionen, Estriche, Blindenleitsysteme, Entwässerungssysteme, Sauberlaufmatten, Beschichtungen und Terrazzobeläge. **www.barit.de**

Die RATIONAL-Gruppe ist der weltweite Markt- und Technologieführer für die thermische Speisenzubereitung in Profiküchen. **www.rational-online.com**

Mit uns wird Großküchenautomation einfach.
Unsere Produkte optimieren die Effizienz, sparen Zeit, senken Kosten und Sie können sich auf hervorragende Ergebnisse verlassen. **www.t-td.de**

MITVERANSTALTER

GVMANAGER bietet seit über 75 Jahren berufsbegleitende, nutzwertorientierte Informationen für alle Fach- und Führungskräfte in der Gemeinschaftsgastronomie. Dabei steht die anwenderorientierte redaktionelle Umsetzung anhand von Best-Practice-Beispielen und daraus abgeleiteten Empfehlungen, Experten-Hintergrundwissen, Entscheidungshilfen für Investitionen und Tipps zum Umgang mit personellen und finanziellen Herausforderungen im Vordergrund. Denn GVMANAGER will die Verantwortlichen partnerschaftlich dabei unterstützen, die täglichen Anforderungen optimal zu meistern sowie den Branchenwandel als Chance zur Weiterentwicklung und zukunftssicheren Ausrichtung zu nutzen. Dabei blickt GVMANAGER auch über den Tellerrand und zeigt branchenübergreifende Trends und Themen sowie deren Relevanz für den GV-Bereich auf. **www.gvmanager.de**

ZERTIFIZIERT VON

Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)
Die Fachplaner und Berater nehmen als Spezialisten für das System von Großküchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung stets das Ganze in den Blick: Auf Basis von Wirtschaftlichkeitsanalysen und Machbarkeitsstudien erarbeiten sie individuelle, gastronomische Lösungen. **www.vdfnet.de**

ONLINE
management-forum.de/grosskueche
PER E-MAIL*
info@management-forum.de
SIE HABEN FRAGEN?
T: +49 8151 2719-0

TEILNAHMEGEBÜHR

Fachkonferenz 19./20.5.2026
Kategorie Großküche: € 895,- zzgl. gesetzl. MwSt.
Industrie und Dienstleistung: € 1.495,- zzgl. gesetzl. MwSt.

Intensivseminar 18.5.2026
Kategorie Großküche: € 895,- zzgl. gesetzl. MwSt.
Industrie und Dienstleistung: € 1.295,- zzgl. gesetzl. MwSt.

KOMBIPREIS: Konferenz und Intensivseminar
Kategorie Großküche: € 1.545,- zzgl. gesetzl. MwSt.
Industrie und Dienstleistung: € 2.445,- zzgl. gesetzl. MwSt.

SIE BRINGEN JEMANDEN MIT?

Der/die zweite und jeder/jede weitere Teilnehmende aus einem Unternehmen erhält 10 % Rabatt.

WAS IST ENTHALTEN?

Inbegriffen ist der Zutritt, die Dokumentation in elektronischer Form, Getränke, Kaffeepausen, Mittagessen, das Get-together und die Besichtigung.

TERMIN UND ORT

19./20.5.2026 – MÜNCHEN
Heads Office
Einsteinring 30, 85609 Aschheim, heads-office.de

ZIELGUPPE

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

KOMBISEMINAR

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Intensivseminar
KI in Gastronomie und Küche
18. Mai 2026 in München von 10.00 Uhr bis 17.30 Uhr
www.management-forum.de/digikueche

MANAGEMENT FORUM STARNBERG

Intensivseminar
Robotic Camp
21. Mai 2026 in München von 9.30 Uhr bis 16.30 Uhr
www.management-forum.de/robotic

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN

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

Frédérik Marquardt, Ausstellung und Sponsoring
frederik.marquardt@management-forum.de
T: +49 8151 2719-15

Christine Cooper
christine.cooper@management-forum.de
T: +49 8151 2719-23

Elisabeth Di Muro, Anmeldung
info@management-forum.de
T: +49 8151 2719-0

MANAGEMENT FORUM STARNBERG GMBH
Maximilianstraße 2b, 82319 Starnberg, management-forum.de, info@management-forum.de, T: +49 8151 2719-0

AGB: management-forum.de/teilnahmebedingungen-zu-veranstaltungen **DATENSCHUTZ:** management-forum.de/datenschutz **STORNIERUNG:** Bei Stornierung der Anmeldung wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 95,- 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. *Die Management Forum Starnberg GmbH verwendet Ihre angegebene E-Mail-Adresse, um Sie gelegentlich über ähnliche Veranstaltungen zu informieren. Sie können dieser Verwendung jederzeit widersprechen.