

## Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

Trends, Netzwerke, Wissen, Beziehung

**Die Branchentagung der etwas anderen Art –  
29. bis 30. April 2009**

*praxisnahe, kompetent und zukunftsorientiert*



### Themenschwerpunkte:

- ✓ **Personalmanagement**
- ✓ **Qualitätsmanagement**
- ✓ **Rohwarenmanagement**
- ✓ **Beziehungsmanagement**
- ✓ **Dekoration und Design**

### Ihre Vorteile:

- Branchennews aus erster Hand
- Praxisorientierte Referenten
- Tagungsort Baden bei Wien
- Angemessene Kostenstruktur
- Viel Gelegenheit für informelle Gespräche

*Inklusive Weinverkostung und Vorführung  
regionaler Lebensmittel bei einem Winzer der  
Burgundermacher!*

Information und Anmeldeformulare unter [www.hgvpraxis.at](http://www.hgvpraxis.at) bzw. unter [www.ronge-partner.at](http://www.ronge-partner.at)

Trends, Netzwerke, Wissen, Beziehung

## Die Branchentagung der etwas anderen Art

1. Tag (29. April 2009):

### Come Together

Kleiner Branchentreff zum Wiedersehen, Gedankenaustausch mit Kollegen. Small Talk mit den Referenten; Erfahren Sie die „informellen“ Neuigkeiten der Branche begleitet von Fingerfood und Getränken.

ab 11:30 Uhr

### Themenschwerpunkt Qualität und Design

- **Qualität aus der Sicht des Gastes**

Was erkennt der Gast als Qualität, was bewertet er, wie unterschiedlich beurteilen Fachleute und Konsumenten die Qualität von Speisen, was wird „gelobt“, was wird „getadelt“

**Referent: Manfred Ronge, Ronge & Partner KG**

13:00 bis 13:30 Uhr

- **Design und Dekoration über den Tellerrand**

Einfache Mittel mit großer Wirkung. Design muss nicht teuer sein, wirkt aber enorm auf das Wohlbefinden Ihrer Gäste. Profis zeigen wie 's geht und bringen Schwung in die österreichischen Betriebsrestaurants.

**Referentin: Gerda Hiehs, Gesellschafterin Derenko GmbH**

13:30 bis 14:30 Uhr

### Kaffeepause

14:30 bis 15:00 Uhr

### Themenschwerpunkt Rohware im Trend für 2009

- **Regionale Lebensmittel**

Sind regionale Lebensmittel geeignet für die Gemeinschaftsverpflegung, wie ist die Verfügbarkeit und wo kann man sie beziehen. Wie ist das Preis-/Leistungsverhältnis? Wo liegen die Trends?

**Referent: angefragt**

15:00 bis 15:30 Uhr

- **Bio im internationalen Markt**

Neueste Entwicklungen am Bio-Sektor, was hat sich am Sektor Bio getan, wie kann die Gemeinschaftsverpflegung davon profitieren?

**Referent: Dr. Robert Poschacher, Ja Natürlich!**

15:30 bis 16:30 Uhr

### Praxisbericht und Diskussion

16:30 bis 17:00 Uhr

### Abendveranstaltung

Weinverkostung bei den Burgundermachern, Regionales Schmankerl-Buffer, Gelegenheit für Branchengespräche und gemütliches Beisammensein

18:00 bis ca. 22:30 Uhr

**Selbstverständlich organisieren wir den Transfer zur Weinverkostung nach Tattendorf (ca. 10 Minuten Fahrtzeit) und bringen Sie auch wieder sicher zum Hotel.**

2. Tag (30. April 2009):

**Impulsvortrag über die Situation der Fach- und Führungskräfte in der Hotel- und GV Branche**

09:00 bis 09:30 Uhr

Was bewegt die Branche, was sind die Herausforderungen der Zukunft, wie können wir heute schon reagieren?

**Referent: Manfred Ronge, Ronge & Partner KG**

**Führen ist Beziehung, Beziehung ist Arbeitskräftesicherung Teil I**

09:30 bis 11:00 Uhr

Lassen Sie sich von Möglichkeiten, Methoden und Entwicklungen der modernen Personalbindung überzeugen und erkennen Sie ungeahnte Möglichkeiten für Sie und Ihr Unternehmen.

**Referent: Andreas Wismek, Dr. Pendl und Dr. Piswanger - Netzwerk**

**Kaffeepause**

11:30 bis 11:30 Uhr

**Führen ist Beziehung, Beziehung ist Arbeitskräftesicherung Teil II**

11:30 bis 13:00 Uhr

Erfahren Sie, wie einfach es ist, Beziehungsmanagement im beruflichen Alltag zum Vorteil des Unternehmens und zur Bindung der Mitarbeiter anzuwenden.

**Referent: Andreas Wismek, Dr. Pendl und Dr. Piswanger Netzwerk**

**Businesslunch, Diskussion und Verabschiedung**

13:00 bis 14:00 Uhr

**GERINGFÜGIGE PROGRAMMÄNDERUNGEN  
AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN VORBEHALTEN!**

**Weitere Informationen und Auskünfte über unsere Tagung erhalten Sie bei:**

**Ronge & Partner, Tel. 02252 254 990 – 0,  
oder [office@ronge-partner.at](mailto:office@ronge-partner.at)**

**Wir freuen und auf den Kontakt mit Ihnen!**

## Faxantwort

Bitte vollständig ausgefüllt an Ronge & Partner KG

**Fax: 02252 254 990 – 15 faxen**

**JA**, ich nehme an der der Tagung für Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung vom 29. bis 30. April 2009 in Baden bei Wien teil.

Kosten für die Teilnahme pro Person: € 580.- (ohne Nächtigung) inkl. 20% MWSt und inkl:

- Seminargebühr und -bewirtung
- Dokumentation
- Getränke und Fingerfood zum Come Together und 1 x Mittagessen
- Weinverkostung und regionale Schmankerln bei den Burgundermachern inkl. Transfer

### Staffelpreise auf Anfrage!

#### Bitte vollständig ausfüllen:

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Firma/Organisation: \_\_\_\_\_

Position/Abt. \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Tel.\* \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

#### Rechnungsanschrift: falls diese von der obigen Adresse abweicht:

Abt. \_\_\_\_\_ Ansprechpartner \_\_\_\_\_

Straße/Postfach \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Tel.\* \_\_\_\_\_

Unterschrift:

firmenmäßige Zeichnung

**Zimmerresevierung** unter Hinweis auf dieses Seminar:

HOTEL CARUSO BADEN,

Trostgasse 23, 2500 Baden bei Wien, Tel: 02252/ 88 66 20, Fax: 02252/ 88 662- 504

Email: caruso@austria-hotels.at, www.hotelcaruso.at

#### Ronge & Partner KG

RECHNUNGSADRESSE:  
2523 Tättendorf  
Dr. Adolf Schärffstr. 7  
email: office@ronge-partner.at  
www.ronge-partner.at

BÜRO:  
2500 Baden  
Erzherzog Rainer Ring 2/2/7  
Tel.: +43 2252 25 49 90-0  
Fax: +43 2252 25 49 90-15

FN 288000 f  
Firmenbuch: LG Wr. Neustadt  
Sitz: Tättendorf  
UID ATU 63110528

Bankverbindung: Volksbank Baden  
BLZ: 42750 Konto-Nr.: 36546960000  
IBAN: AT12 4275 0365 4696 0000  
BIC: VBOEATWWBAD