

Samstag 6. Februar 2010

- 10.45 – 11.00:**
GEMA Gewinnspiel
- 11.00 – 11.30:**
Eric Waldhecker – MEIKO
Nie mehr Gläser polieren
– zukunftsweisende Spültechnik
- 11.30 – 12.00:**
Ugur Erol – The Qube
Amüßgöll... oder wie mache
ich mehr Umsatz – OHNE
Mehrkosten
- 12.00 – 12.30:**
Holger Appelhans – PRIMAGAS
Energiekosten sparen und Klima
schonen – Flüssiggas trifft
Kraft-Wärme-Kopplung
- 12.30 – 13.00:**
Robert Coester – GEMAX
Motivation – Bilden Sie ein
Spitzenteam
- 13.00 – 14.00:**
**Jean Georges Ploner –
Pencom Ploner Partner & Tobias
Jäkel – MoschMosch**
Auf der Suche nach Erfolgs-
rezepten: Strategien zu
Millionenumsätze in einer
unterschätzten Branche, der
Gastronomie
- 14.00 – 15.00:**
**Daniel Majonchi – Präsident
Leaders Club International**
Multimediale Präsentation der
neun innovativsten
Gastrokonzepte Europas
- 15.00 – 15.30:**
**Bernd Siefert – Konditoren-
Weltmeister**
Kreationen vom Weltmeister der
Konditoren
- 15.30 – 16.00:**
**Uwe Dorn/Martin Vierrath –
GEMA**
GEMA – Kein Buch mit 7 Siegeln
- 16.00 – 16.30:**
Robert Coester – GEMAX
Mehr verkaufen am Tisch des
Gastes
- 16.30 – 17.00:**
Sabine Kober – DREIKLANG
Zimmerbelegungsraten
steigern, aber wie?
Jeder m² mehr Umsatz

Sonntag 7. Februar 2010

- 10.45 – 11.00:**
GEMA Gewinnspiel
- 11.00 – 11.30:**
Holger Appelhans – PRIMAGAS
Energiekosten sparen und Klima
schonen – Flüssiggas trifft
Kraft-Wärme-Kopplung
- 11.30 – 12.00:**
Hotelier des Jahres 2010
Interview mit dem frisch
gekürnten Preisträger
- 12.00 – 12.30:**
**Hans Horberth – Sternekoch
des Hotels im Wasserturm, Köln**
Zwischengerichte zum Appetit-
machen
- 12.30 – 13.00:**
Robert Coester – GEMAX
Motivation – Bilden Sie ein
Spitzenteam
- 13.00 – 13.30:**
Eric Waldhecker – MEIKO
Nie mehr Gläser polieren –
zukunftsweisende Spültechnik
- 13.30 – 14.00:**
Hotelier des Jahres 2010
Interview mit dem frisch
gekürnten Preisträger
- 14.00 – 14.30:**
Ugur Erol – The Qube
Amüßgöll... oder wie mache
ich mehr Umsatz – OHNE
Mehrkosten
- 14.30 – 15.00:**
**Hans Horberth – Sternekoch
des Hotels im Wasserturm, Köln**
Zwischengerichte zum Appetit-
machen
- 15.00 – 15.30:**
**Bernd Siefert –
Konditoren-Weltmeister**
Kreationen vom Weltmeister der
Konditoren
- 15.30 – 16.00:**
**Uwe Dorn/Martin Vierrath –
GEMA**
GEMA – Kein Buch mit 7 Siegeln
- 16.00 – 16.30:**
Robert Coester – GEMAX
Positionieren Sie Ihren Betrieb
und werden Sie Marktführer!
- 16.30 – 17.00:**
Sabine Kober – DREIKLANG
Zimmerbelegungsraten
steigern, aber wie?
Jeder m² mehr Umsatz

Montag 8. Februar 2010

- 10.45 – 11.00:**
GEMA Gewinnspiel
- 11.00 – 11.30:**
Holger Appelhans – PRIMAGAS
Energiekosten sparen und Klima
schonen – Flüssiggas trifft
Kraft-Wärme-Kopplung
- 11.30 – 12.00:**
**Roland Zadra –
Zadra Hotellerie Service KG**
Interview mit dem Hotelier des
Jahres 2009
- 12.00 – 12.30:**
**Heiko Antoniewicz –
Spitzenkoch & Trainer**
Brot – Eine Erfolgsstory
- 12.30 – 13.00:**
Robert Coester – GEMAX
Motivation – Bilden Sie ein
Spitzenteam
- 13.00 – 13.30:**
Eric Waldhecker – MEIKO
Nie mehr Gläser polieren –
zukunftsweisende Spültechnik
- 13.30 – 14.00:**
**Roland Zadra –
Zadra Hotellerie Service KG**
Interview mit dem Hotelier des
Jahres 2009
- 14.00 – 14.30:**
Ugur Erol – The Qube
Amüßgöll... oder wie mache
ich mehr Umsatz – OHNE
Mehrkosten
- 14.30 – 15.00:**
**Heiko Antoniewicz –
Spitzenkoch & Trainer**
Brot – Eine Erfolgsstory
- 15.00 – 15.30:**
**Bernd Siefert –
Konditoren-Weltmeister**
Kreationen vom Weltmeister der
Konditoren
- 15.30 – 16.00:**
**Uwe Dorn/Martin Vierrath –
GEMA**
GEMA – Kein Buch mit 7 Siegeln
- 16.00 – 16.30:**
Robert Coester – GEMAX
Positionieren Sie Ihren Betrieb
und werden Sie Marktführer!
- 16.30 – 17.00:**
Sabine Kober – DREIKLANG
Zimmerbelegungsraten
steigern, aber wie?
Jeder m² mehr Umsatz

Dienstag 9. Februar 2010 – AHGZ Karrieretag

- 11.00 – 11.30:**
**Christa Heinke –
HR Manager Marché
Restaurants Deutschland**
Der grüne Weg – Willkommen
bei Marché, Nachhaltige
und frische Konzepte in der
Personalentwicklung!
- 11.30 – 12.00:**
**Monika Hauer –
Die Wutzschleife**
Interview mit dem Hotelier des
Jahres 1999
- 12.00 – 12.30:**
**Matthias Ludwigs –
Pâtissier des Jahres 2009**
Pâtisserie – Inspirationen für
das perfekte Dessert
- 12.30 – 12.50:**
**Burkhard von Freyberg –
Geschäftsführer Zarges von
Freyberg Hotel Consulting**
Berufsfeld Hospitality
Consulting – Einstiegs- und
Aufstiegsmöglichkeiten
- 12.50 – 13.10:**
**Prof. Dr. Axel Gruner –
Hochschule München,
Fachbereich Tourismus**
Die Ausbildung von Hotel-
managern – gestern, heute,
morgen
- 13.15 – 13.35:**
**Andreas Elvers –
Director Human Resources
Steigenberger Hotels AG**
Steigenberger Hotel Group:
Karrierechancen in der Spitzen-
hotellerie
- 13.35 – 13.55:**
**Silke Schnitzler –
Manager Personalmarketing
Accor Hotellerie
Deutschland GmbH**
Accor Hotellerie – Einstieg mit
Zukunft
- 14.00 – 14.20:**
**Alexander Aisenbrey –
Geschäftsführer
Der Öschberghof**
Einmal um die Welt mit
Stars4U – Karriereprogramme
in der Privat-hotellerie
- 14.30 – 15.00:**
Podiumsdiskussion
- 15.00 – 15.30:**
**André Jaeger – HR Manager
Kentucky Fried Chicken**
Win-Win Strategie und
Karrierechancen bei KFC/
Deutschland
- 15.30 – 16.00:**
**Matthias Ludwigs –
Pâtissier des Jahres 2009**
Pâtisserie – Inspirationen für
das perfekte Dessert
- 16.00 – 16.30:**
**Monika Hauer –
Die Wutzschleife**
Interview mit dem Hotelier des
Jahres 1999
- 16.30 – 17.00:**
**Eva-Maria Rühle –
Vorsitzende Fachgruppe
Berufsbildung DEHOGA
Baden-Württemberg**
Die schönsten Berufe der Welt

Mittwoch 10. Februar 2010

- 10.45 – 11.00:**
GEMA Gewinnspiel
- 11.00 – 11.30:**
Holger Appelhans – PRIMAGAS
Energiekosten sparen und Klima
schonen – Flüssiggas trifft
Kraft-Wärme-Kopplung
- 11.30 – 12.00:**
Robert Coester – GEMAX
Mehr verkaufen am Tisch des
Gastes
- 12.00 – 12.30:**
**Hubert Obendorfer –
Sternekoch im Restaurant Eisvogel**
Küchenklassiker – neu
interpretiert
- 12.30 – 13.00:**
**Uwe Dorn/Martin Vierrath –
GEMA**
GEMA – Kein Buch mit 7 Siegeln
- 13.00 – 13.30:**
Eric Waldhecker – MEIKO
Nie mehr Gläser polieren –
zukunftsweisende Spültechnik
- 13.30 – 14.00:**
Robert Coester – GEMAX
Motivation – Bilden Sie ein
Spitzenteam
- 14.00 – 14.30:**
Ugur Erol – The Qube
Amüßgöll... oder wie mache
ich mehr Umsatz – OHNE
Mehrkosten
- 14.30 – 15.00:**
**Hubert Obendorfer –
Sternekoch im Restaurant Eisvogel**
Küchenklassiker – neu
interpretiert
- 15.00 – 15.30:**
**Bernd Siefert –
Konditoren-Weltmeister**
Kreationen vom Weltmeister der
Konditoren
- 15.30 – 16.00:**
**Uwe Dorn/Martin Vierrath –
GEMA**
GEMA – Kein Buch mit 7 Siegeln
- 16.00 – 16.30:**
Robert Coester – GEMAX
Positionieren Sie Ihren Betrieb
und werden Sie Marktführer!
- 16.30 – 17.00:**
Sabine Kober – DREIKLANG
Zimmerbelegungsraten
steigern, aber wie?
Jeder m² mehr Umsatz

BÜHNE FREI FÜR DIE KARRIERE!

DER AHGZ KARRIERETAG
AUF DER INTERGASTRA 2010

www.ahgz.de/arena

**AHGZ
JOBS**