

Pressemitteilung



Starnberg, den 26. Juni 2019

Fachkonferenz „Systemgastronomie der Zukunft“

Erfolgskonzepte für die Systemgastronomie

Von Fast Food bis Full Service, von Burger bis Health Food, von Kaffeebar bis Szenetreff - die Systemgastronomie ist gefragt wie nie zuvor. Die Fachkonferenz „Systemgastronomie der Zukunft“ präsentiert Trends der Branche und Erfolgskonzepte für die Praxis.

Welche Trends und Entwicklungen treiben die Systemgastronomie um? Welche aktuellen Herausforderungen und Strategien gibt es? Ein Trend sind Foodhalls & Co. Sie werden die Gastronomie in Deutschland, Österreich und der Schweiz zukünftig prägen. Hier zeigt die Fachkonferenz in München spannende Systemer und faszinierende Entwicklungen.

Die Systemgastronomie steht vor diversen Herausforderung:

- Personal finden und erfolgreich binden
- Expansion und Wachstum vorantreiben durch Franchise-Konzepte
- Nachhaltigkeit leben und umsetzen
- digitale Serviceangebote nutzen

Für die Teilnehmenden referieren Unternehmen wie Beets&Roots, Block Gruppe, eatDOORI, Heinemack, McDonald's, MoschMosch, Nordsee, Paulaner und Underdocks. Die Konferenz richtet sich an gastronomisches Fach- und Führungspersonal mit Expansionszielen, sowie auch Fachplanungs- und Architekturbüros.

Fachkonferenz „Systemgastronomie der Zukunft“

12./13. September 2019 in München

www.management-forum.de/syga

#syga2019 #systemgastronomie #franchise

Bei Fragen zur Veranstaltung oder zur Anmeldung wenden Sie sich gerne an Elisabeth di Muro unter + 49 8151 2719-0 oder an info@management-forum.de