

Soweit Sie uns zu einzelnen Themen Ihre Fragen vorab zuschicken möchten, ist dies selbstverständlich möglich. Wir werden uns bemühen, diese dann im Rahmen des Filialtages zu beantworten.

Veranstalter:

Verband Deutscher Großbäckereien e.V.
Vogelsanger Weg 111, 40470 Düsseldorf
☎ 0211-65 30 86, **Fax** 0211-65 30 88
Organisation: Heike Mönnichs
E-Mail: moennichs@grossbaecker.de

Seminarbeitrag:

Verbands-Mitglieder:	€ 295,00
jede(r) weitere Teilnehmende aus dem Unternehmen:	€ 245,00
Nicht-Mitglieder:	€ 395,00
jede(r) weiterer Teilnehmende aus dem Unternehmen:	€ 345,00

jeweils zuzüglich Mehrwertsteuer

Im Preis enthalten sind Tagungsunterlagen sowie die Tagungsverpflegung.

Stornierungen sind kostenfrei bis zum 31.05.2024 möglich, danach müssen wir eine Bearbeitungsgebühr von € 110,00 je angemeldeten Teilnehmer berechnen. Vertretung bei der Teilnahme ist im Verhinderungsfall selbstverständlich möglich.

Mit der Anmeldung erklärt sich der Teilnehmende mit der Speicherung seiner personenbezogenen Daten für Zwecke der Tagungsabwicklung einverstanden.

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. oder anwesende PressevertreterInnen werden möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie nicht damit einverstanden sind.

Tagungshotel:

Van der Valk Hotel Düsseldorf
Am Hülserhof 57, 40472 Düsseldorf
☎ 0211-20 06 30
www.airporthotelduesseldorf.de



Bäckerei-Filialtag 2024

Donnerstag, 06. Juni 2024

im

Van der Valk Hotel Düsseldorf

Donnerstag, 06. Juni 2024

ab 09.30 Uhr	Eintreffen der Teilnehmenden / Begrüßungskaffee	12.30 – 13.15 Uhr	Aktuelles Arbeitsrecht
10.00 – 10.20 Uhr	Eröffnung durch Herrn Alexander Heberer, Vorsitzender des Beirates Filial-Großbäckereien Bäckereifilialgeschäft 2024 – quo vadis? Alexander Heberer, Mitinhaber der Wiener Feinbäckerei, berichtet allgemein über die Auswirkungen und Veränderungen des Bäckereifilialgeschäftes nach den jüngsten Preisentwicklungen im Rohstoffbereich und dem weiter anhaltenden (Fach)arbeitskraftmangel innerhalb der Branche. In seinem Eingangsstatement gibt er verschiedene Impulse zu den aktuellen Herausforderungen von Filialunternehmen.		Dr. Frank Eckhoff, Rechtsanwalt, Partner der Kanzlei Heuking, Köln, referiert über ausgewählte aktuelle und für den Mittelstand relevante Themen des Arbeitsrechts aus Gesetzgebung und Rechtsprechung.
10.20 – 11.05 Uhr	Digitale Verkaufsprozesse in der Bäckereifiliale: heute und in Zukunft Bettina Werning, Spezialistin für Prozesse in der Bäckereifiliale und Senior Consultant bei Samuelson, ist Expertin in der Bäckerwelt und erfahren mit dem Aufbau von Filialbetrieben. Sie wird innovative digitale Konzepte für Bäckereifilialen darstellen und aus ihrem Erfahrungsschatz erzählen.	13.15 – 14.15 Uhr	Mittagspause
11.05 – 12.05 Uhr	Warum IT-Sicherheit jetzt Chefsache wird – Neue gesetzliche Anforderungen an Unternehmen und Geschäftsleitung Neue und strengere Anforderungen an Unternehmen im Bereich der IT-Sicherheit, unter anderem durch die NIS-2-Richtlinie, sind Teil der europäischen Cybersicherheitsstrategie. Welche Regelungen auch die Backbranche direkt betreffen und wie diese umgesetzt werden können, wird Fachanwalt für IT-Recht Stephan Schmidt in seinem Beitrag darstellen.	14.15 – 15.00 Uhr	Strategische Fördermittel für Filialbäckereien - Ihr Wegweiser zum Erfolg Felix Voigtmann, ein Experte für Fördermittel, wirtschaftliche Nachhaltigkeit und Digitalisierung, bringt umfassende Beratungserfahrung für Filial-Bäckereien sowie Fachwissen in der Entwicklung nachhaltiger Energiestrategien mit. Aktiv in der gesamten DACH-Region, entwickelt er maßgeschneiderte Fördermittelkonzepte für KMU bis hin zu Großkonzernen. Erfahren Sie, wie Sie Fördermittel strategisch einsetzen können, um Ihre Bäckerei nachhaltig zu entwickeln und langfristige Wettbewerbsvorteile zu sichern.
12.05 – 12.30 Uhr	Kommunikationspause mit Kaffee-Präsentation der J.J. DARBOVEN GmbH & Co. KG	15.00 – 16.00 Uhr	Das Backhandwerk im Zentrum der Kundenexperience – Zeit für Brot Stephan Heinrich, CEO und Teil des Geschäftsführer-Duos bei Zeit für Brot gibt Einblicke in die Strategie des wachsenden Unternehmens, welches in 15 Bioland zertifizierten Bäckereien autark vor Ort backt und die Kund*innen transparent am Entstehungsprozess teilhaben lässt.
		ca. 16.00 Uhr	Abschlussdiskussion und Schlusswort