



Betriebliche Abläufe digital(er)leben!

Die Veranstaltung für digitale Lösungen in Gastronomie und Hotellerie.

17. April 2024


Villeroy & Boch • Fabrik#9
Saaruferstraße • 66693 Mettlach
11 bis 18 Uhr

#DABEISEINLOHNTSICH



 **DEHOGA**
SAARLAND

Liebe Gastgeber, liebe Gastgeberinnen,

DEHOGA  **CONNECT**: Digital(er)leben! So lautet das Motto unserer Veranstaltung am 17. April in einer Location der ganz besonderen Art, der Fabrik#9 im Hause Villeroy & Boch in Mettlach. Dazu laden wir Sie herzlich ein.

Digitalisierung ist Fluch und Segen zugleich. Die Erfahrung werden auch Sie sicherlich schon einmal gemacht haben. Wir sind jedoch der Überzeugung, je besser Sie darüber informiert sind, wie Sie Ihre Prozesse im Unternehmen sinnvoll digitalisieren können, um so eher erweist sie sich als Segen.

Aus diesem Grund haben wir gemeinsam mit unserem kompetenten Partnernetzwerk und unserem Gastgeber, der Fa. V&B, diese Veranstaltung für Sie organisiert. Dabei können Sie und Ihre Mitarbeitende sich einen Überblick darüber verschaffen, wie sich Ihr betrieblicher Alltag durch digitale Tools einfacher und effizienter gestalten lässt. Sie haben die Gelegenheit, Digitalisierung aus Sicht des Gastes zu erleben, sich intensiv beraten lassen, auszuprobieren und zu reflektieren, was zu Ihrem Betrieb passt. Ebenso erfahren Sie, wie Sie sich vor Cyberangriffen schützen, welche Rolle Digitalisierung im betrieblichen Gesundheitsmanagement spielt und wie das Lernen der Zukunft aussieht. Und nicht zuletzt, wie Sie sinnvoll und effektiv Ihre Marketingmaßnahmen planen. Und so wieder mehr Zeit für das zu bekommen, was Ihre eigentliche Leidenschaft ist: Die Arbeit am Gast. Denn Leidenschaft lässt sich nicht digitalisieren – und das ist gut so!

Für Spiel, Spaß, Speis und Trank ist ebenfalls bestens gesorgt! Wir können also selbstbewusst behaupten: **#DABEISEINLOHNTSICH** Überzeugen Sie sich auf der nächsten Seite von unserem Programm und registrieren Sie sich auf der letzten Seite schnell als Teilnehmer.

Es freuen sich auf Sie, Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Sebastian Becker
Ausschussvorsitzender
Digitalisierung

Frank C. Hohrath
Hauptgeschäftsführer

Christel Schmidt
Projektleitung



Unser Vortrags-Programm

11.30 Uhr **Zeitkiller Marketing (30 min.)**

Neue Mitarbeiter finden und Gästezahlen erhöhen durch effektive Content-Erstellung für den digitalen Gebrauch via Social Media, WhatsApp und Mail.

Referent: Boris Hellriegel, GF Center Cut

12.30 Uhr **Vortrag zum und Führung durch das V&B BoardingHouse (60 min.)**

Digital (er)leben zeigt sich in dem digitalen Gästehaus von V&B von seiner besten Seite - vom Buchungsprozess bis zum Auschecken.

Referent: Peter Vissers, Senior Manager Gastronomie & Tourismus, V&B

14.00 Uhr **Cybersicherheit in der Hotellerie & Gastronomie Welche Maßnahmen haben Priorität? (45 min.)**

Welche Maßnahmen sind sinnvoll, um gezielten Cyberangriffen in Hotellerie und Gastronomie souverän entgegen zu treten? Hilfreiche Informationen zur Cybersicherheit.

Referent: Philipp Pelkmann, GF CyberCompare – A BOSCH Business

15.00 Uhr **Digitalisierung in der gesetzlichen Krankenversicherung und der betrieblichen Gesundheitsförderung (30 min.)**

Elektronische Patientenakte, E-Rezept, Telemedizin – Einblicke in die digitale Welt der GKV und Wissenswertes zu den digitalen Möglichkeiten der betrieblichen Gesundheitsförderung.

Referent: Dirk Müller, Projektleiter Gesundheitsförderung, IKK Südwest

15.30 Uhr **Symbolischer Start der „Gesundheitsoffensive für das saarländische Gastgewerbe mit DEHOGA Saarland und IKK Südwest“ (20 min.)**

Die Gesundheit unserer Mitarbeitenden in der saarländischen Gastronomie und Hotellerie liegt uns am Herzen. Sie zu erhalten und zu fördern ist heute mehr denn je auch Aufgabe der Betriebe. Gemeinsam mit der IKK Südwest haben wir uns als DEHOGA Saarland zur Aufgabe gemacht, die Betriebe im Bereich des BGM auf diesem Wege zu begleiten und fit zu machen, für die Zukunft.

**Referenten: Prof. Dr. Jörg Loth, Vorstand IKK Südwest
und Michael Buchna, Präsident DEHOGA Saarland**

16:15 Uhr **Digitales Lernen – ein Ausblick in die Zukunft (45 min.)**

Was bedeutet „Digitales Lernen“ im Gastgewerbe von heute? Erfahren Sie Spannendes über die Trends des digitalen Lernens, die mentale Umstellung auf neue Medien, generelle Lösungsansätze und konkrete Lösungsvorschläge für Ihren Betrieb.

Referentin: Alina Zimmerle, Produktmanagerin, DEHOGA Akademie

#WIRMACHENMIT



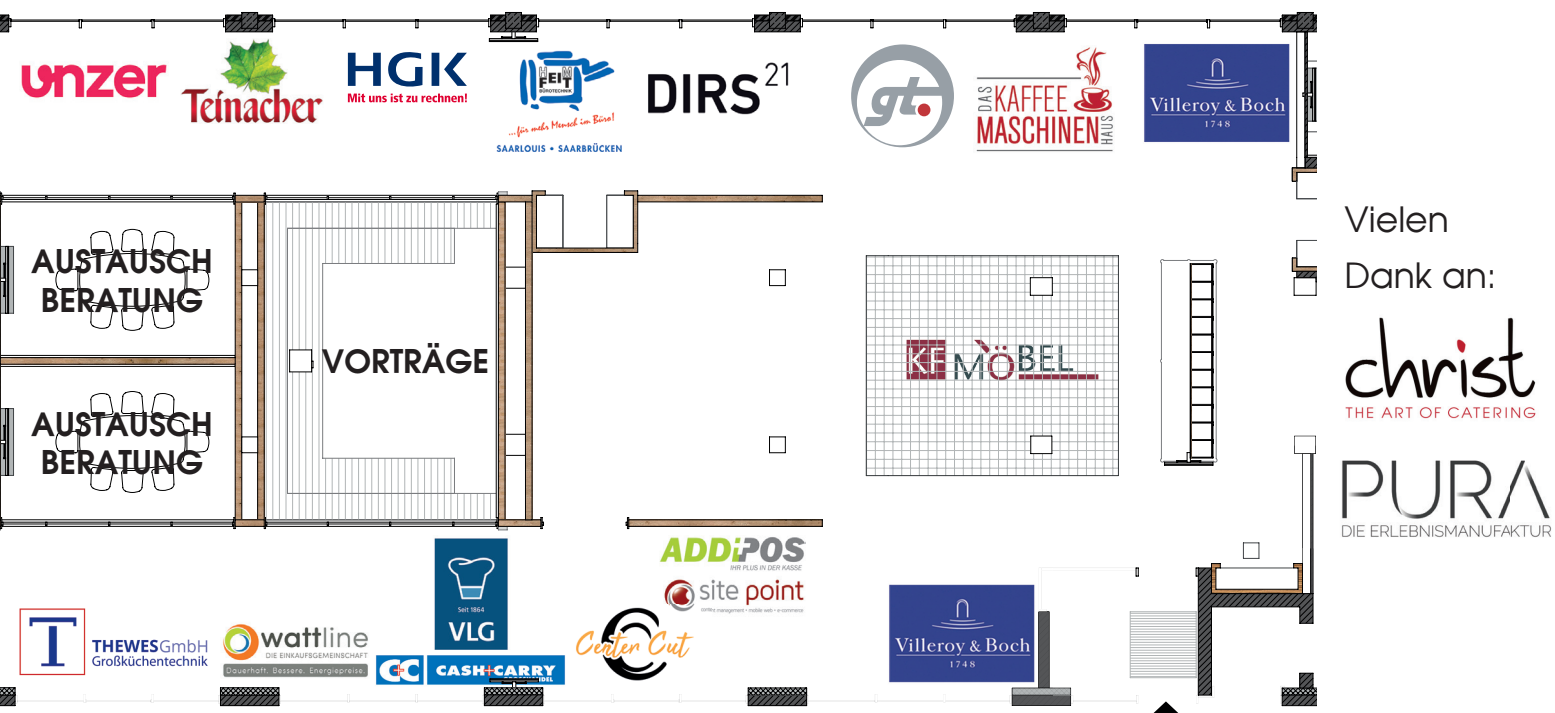
ADDIPOS
IHR PLUS IN DER KASSE

site point
content management • mobile web • e-commerce

ADDIPOS und **GASTRO-ON** gestalten den digitalen Prozess vor Ort gemeinsam mit Ihnen! Sie schlüpfen in die Rolle des Gastes und erhalten dabei alle Informationen, die Sie zur Umsetzung in Ihrem Betrieb benötigen. Von A wie Angebot bis Z wie Zahlen: Alles ist digital erlebbar ... nur der Genuss bleibt analog: Für Speis und Trank ist bestens gesorgt!

**Bitburger**
Bitte ein Bit

Die **Bitburger Braugruppe** steht bei unserer Veranstaltung ganz im Zeichen des Genusses und lädt Sie ein auf ein Bitburger Premium Pils frisch vom Fass! Und für alle, die gerne promille-frei genießen, steht Bitburger 0,0% Herb alkoholfrei bereit! Und während Sie entspannt genießen, beantworten Ihnen die Fachleute all Ihre Fragen rund um Planung, Beratung und Finanzierung. Informieren Sie sich auch unter www.dasgastroportal.de - 24/7 für Sie erreichbar!



BüchnerBarella
Sichert Unternehmen seit 1922

Digitalisierung ist gut - doch Sie braucht Sicherheit! Cyberangriffe sind heute eine der größten Gefahren, denen Sie als Unternehmer ausgesetzt sind. Und die am meisten unterschätzte. Deshalb braucht es hier Aufklärung. Alles was Sie dazu als Gastronom und Hoteliers wissen müssen, erzählen Ihnen bei unserer Veranstaltung die Experten von **BüchnerBarella**. Und stehen Ihnen auch für Ihre individuellen Fragen gerne in einem Gespräch zur Verfügung.

CASH+CARRY
GROSSHANDEL



Die **WASGAU C+C** und die **VLG** als Intergast-Partner erleichtern Ihnen den betrieblichen Alltag durch viele digitale Tools, die Sie ganz individuell wählen können: Einkaufsmanagement als One-Stop-Webshop • Speisenmanagement - Für Ihre Rezepturen • Auftragsmanagement - damit Sie alles entspannt im Griff haben • Qualitätsmanagement - damit Sie immer up to date sind • Warenwirtschaft on-line - damit Sie den Warenverkehr smart im Griff haben • Speisen on-line: Ihr Angebot digital bestellbar • Controlling - für mehr Transparenz und Effizienz. Lassen Sie sich vor Ort zu Ihrer individuellen Lösung beraten und wählen Sie dann das für Sie Passende aus ...

#WIRMACHENMIT



Wir freuen uns, **Boris Hellriegel** von **Center Cut Media** in unserem Partnernetzwerk zu begrüßen. Als Experte im digitalen Marketing für die Hotellerie und Gastronomie, verbindet Boris authentische Contentproduktionen mit zielgerichtetem Ads-Marketing und legt seinen Fokus auf messbare Ergebnisse für Hoteliers und Gastronomen. Sein 30-minütiger Vortrag „Zeitkiller Marketing“ zeigt, wie Sie neue Mitarbeiter gewinnen, Gäste über Social Media, E-Mail und WhatsApp anziehen und Content wie am Fließband produzieren. Bereiten Sie sich auf praxisnahe, wertvolle Einsichten vor.



Das **Kaffeemaschinenhaus** verwöhnt Sie an diesem Tag wie gewohnt mit Kaffeespezialitäten. Ob Siebträger-Maschine oder Vollautomat: Für jeden Bedarf das richtige Stück. Das Besondere daran? Auch hier verläuft der komplette Prozess von Bestellung bis Bezahlen digital. Mit einer Ausnahme: Bezahlen fällt an diesem Tag für Sie aus ... den digitalen Prozess unterstützt hier **Gerd Thom GmbH** als Experte auf diesem Gebiet und lässt Sie erleben, wie einfach Digitalisierung sein kann.



Erleben Sie unsere **DEHOGA Akademie** live vor Ort und verschaffen Sie sich einen Überblick über Weiterbildungsangebote, die Ihr Unternehmen und Ihre Mitarbeitenden voranbringen. Von digitalem Lernen bis hin zu Angeboten in Präsenz findet jedes Unternehmen bedarfsgerecht sein passendes Angebot. Und vielleicht haben wir auch noch den ein oder anderen Tipp zu Förderprogrammen ...

DIRS²¹

DIRS21 vor Ort - erleben Sie den Marktführer für Channelmanagement und Direktbuchung bei uns vor Ort. Exklusiv für den DEHOGA Saarland präsentiert DIRS21 Ihnen die neue und revolutionäre Direktbuchungsmaske DIRS21 One. Hotellerie im Blut. IT im Kopf.

du **MACHST
DEN MOMENT!**

Seit Ende Januar ist unsere Offensive für das saarländische Gastgewerbe am Start. Informieren Sie sich über Ihre Möglichkeiten, Teil der Offensive zu sein und davon zu profitieren.



Unser Partner **Gerd Thom GmbH** stellt Ihnen gemeinsam mit dem Partner **Das Kaffeemaschinenhaus** von der Firma Kölnberger apro das innovative, ausgereifte digitale Bestellmanagement- und Abrechnungssystem vor. Gäste haben die Möglichkeit, bequem über ihre eigenen Smartphones Bestellungen zu generieren, wodurch nicht nur der Service entlastet wird, sondern auch der Umsatz gesteigert werden kann. Zusätzlich werden die Abläufe übersichtlich an speziellen Terminals visualisiert sowie die Freigabe über die Kaffeemaschine präsentiert. Vorbeikommen lohnt sich!



Die **Gastrofett GmbH** berät Sie an diesem Tag zu allen Fragen rund um die Entsorgung. Dabei stehen auch die Qualitätssteigerung und die Kostenersparnis durch den Einsatz der richtigen Mess- und Filtertechnik beim Frittieren auf dem Programm.

#WIRMACHENMIT



Unsere digitalen Gäste **BellaBot** und **KettyBot** zeigen Ihnen, wie sie sich als Helfer auch in Ihrem Betrieb bewähren können. Servieren, Sammeln, Transportieren und dabei als Werbeträger agieren, all dies machen diese Servier- und Sammelroboter ganz selbstverständlich. Und ersparen Ihnen vielleicht die ein oder andere Sorge um den Fachkräftemangel. Lassen Sie sich inspirieren!



Heim+Feit Bürotechnik ist Ihr Ansprechpartner in Sachen Digitalisierung, wenn es um Drucker und Kopierer, DMS und Archivierung und Präsentationssysteme geht. Wie Sie sich damit den unternehmerischen Alltag vereinfachen können, erfahren Sie vor Ort. So geht Digital (er) leben!



BUSINESS INTELLIGENCE für die Hospitality - Hier dreht sich alles um Ihre Hospitality-Prozesse - Sparen Sie Zeit und Geld mit den Digitalen Lösungen der **HGK**: Innovatives und einfaches Bestellsystem • Transparenz, Zeit- und Kostenersparnis in den Bereichen Einkaufscontrolling, Rechnungswesen und Finanzen • Effizientere, strukturiertere und übersichtlichere Arbeitsabläufe. Wir freuen uns auf Sie & darauf, Sie zu unterstützen – kommen Sie vorbei.



Unser Gesundheitspartner, die **IKK Südwest**, macht ihrem Namen auch an diesem Tag alle Ehre: Mit dem IKK NOW Activity Corner bringt sie Sie mit viel Spaß in die Aktivität. Tischkicker, Tischtennis und einiges mehr sorgen für einen kleinen „digitalen Break“. Das geht übrigens auch in Ihrem Betrieb! Wie? Das erfahren Sie in einem spannenden Impulsvortrag zum Thema digitale Gesundheit am Arbeitsplatz.



Heute bekommt das beliebte UR-Pils Konkurrenz aus den eigenen Reihen: **Die Karlsberg-Brauerei** zapft ganz frisch vom Fass für Sie ihr neues dunkles Kellerbier! Und das Besondere daran: Das gibt es nur als exklusiven Gastro-Artikel. Testen Sie es bei uns vor Ort! Selbstverständlich steht auch ein UR-Pils für Sie bereit.



Von der Brauerei direkt zum Zapfhahn! Und dafür müssen Sie gar nix tun! Denn in der Zeit, in der Sie sich um Ihren Betrieb, Ihre Mitarbeitenden und Ihre Gäste kümmern, meldet ihr digitaler Freund in Form von Tankbier-Sensor an die **Karlsberg Brauerei** bereits den Bedarf und die Karlsberg Direkt liefert das Tankbier automatisch nach. Das kennen Sie noch nicht? Dann wäre unsere Veranstaltung doch eine gute Gelegenheit dafür, sich beraten zu lassen



Als zuverlässiger Partner rund um das Thema Getränke berät **Bierverlag Kessler** Sie in allen Bereichen. Ob Hotel, Restaurant, Kneipe oder Vereinsheim - hier finden Sie für jeden Bedarf das richtige Produkt ... und heute auch hier vor Ort!



Unser zuverlässiger Partner für Ihren Outdoorbereich hält an diesem Tag einige Überraschungen für Sie bereit. Kennen Sie schon die neuen Tische mit IPAN-Platten? Darauf können Ihre Gäste ganz bequem Ihre digitalen Geräte aufladen. Und für alle, die auch bei kühleren Temperaturen im Außenbereich verweilen wollen, gibt es die optimale Alternativlösung zu den Terrassenheizungen: das Heizkissen Cuchot! Einfach zu handhaben und zudem umweltbewusst und kostengünstig. Testen Sie diese Neuheiten an diesem Tag ganz bequem vor Ort.

#WIRMACHENMIT

The logo for METRO, featuring the word "METRO" in bold, yellow, sans-serif capital letters inside a blue rectangular box.

Die **METRO** berät Sie an unserer Veranstaltung zu exklusiven Kas- senlösungen für Ihren Gastronomiebetrieb! Ebenso zählen zu den Angeboten der Metro fortschrittliche digitale Tools wie Reservie- rungssysteme, Bestellshop und hochmoderne Kartenzahlungs- geräte. Eine Beratung lohnt sich!

The logo for Regiohotels, featuring the word "Regio" in a grey sans-serif font, a stylized teal house icon with a white roof, and the word "hotels" in a teal sans-serif font.

Ein besonderes HIGHLIGHT bietet auch unser Partner **Regiohotels**: Den „Digital Quick Check“ zur Ihrer digitalen Präsenz. Hier vor Ort analysieren die Experten gemeinsam mit Ihnen Ihre Google-Prä- senz, Ihr Google-Business-Profil, Ihre Website und die Buchbarkeit darauf. Am Ende erhalten Sie kostenfrei eine Checkliste, die Ih- nen dabei hilft, Ihre digitale Präsenz entsprechend zu optimieren.

The logo for SAARLAND Versicherungen, featuring the text "SAARLAND Versicherungen" in blue, a small blue crest with a white lion, and the text "Finanzgruppe" in red below it.

Die **SAARLAND Versicherungen** sind der regionale Partner in Sachen Sicherheit und präsentieren sich erstmalig auf unserer Veranstaltung mit einem umfangreichen Angebot zum Thema Rechtsschutz und vielen weiteren Vorsorgeleistungen. Erfahren Sie direkt vor Ort mehr zu den exklusiven Vorteilen bei unserem neuen Kooperationspartner – und sichern Sie sich die Chance auf ein Wellnesswochenende beim Gewinnspiel **der SAARLAND Versicherungen!**

The logo for Teinacher, featuring a green maple leaf above the word "Teinacher" in a red, serif font.

Teinacher sorgt bei unserer Veranstaltung für Erfrischung: Mine- ralwasser, fruchtige Limonaden, prickelnde Schorlen, fruchtig fri- sche Eistees oder der klassische Cola-Mix - alle in der 0,33 l Ling- neck-Mehrweg-Glasflasche!



Die **Thewes GmbH** als Spezialist für Großküchentechnik zeigt Ihnen an diesem Tag, was auf dem Gebiet der Küchenplanung alles möglich ist - und sorgt damit sicherlich für den ein oder anderen AHA-Effekt ...



Die **Tourismus Zentrale Saarland** bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Erlebnisse online buchbar und sichtbar zu machen. Ihre Vorteile: Auffindbarkeit der Erlebnisse • Online Ticketing & Zahlungsabwicklung • Flexible Besuchersteuerung durch Zeitfenstertickets Nutzen Sie die Gelegenheit, sich gezielt auf Ihren Bedarf hin beraten zu lassen.



Die Firma **Unzer** ist neuer Partner des DEHOGA Saarland. Als Spezialist für die richtige Zahlungsplattform beraten die Experten Sie vor Ort über Produkte und Preisgestaltung ... und darüber, wie Sie sich das Leben mit smarten Terminals und Kassen erleichtern können.



Unser Gastgeber **Villeroy & Boch** präsentiert sich sowohl mit Bad & Wellness Produkten als auch mit Neuheiten aus Dining & Lifestyle ... Alles zum Anfassen und zur Inspiration, was an Gestaltung möglich ist. Ein besonderes Highlight ist die Führung durch das Boardinghouse: das digitale Gästehaus von V&B. Digital (er)leben zeigt sich hier von seiner besten Seite und weckt vielleicht auch Ihr Interesse am Mitmachen ...



Ohne Strom keine Digitalisierung ;-) ... WIE Sie Ihre Energiekosten im Griff behalten, das zeigt Ihnen unser Partner **wattline**. Lassen Sie sich an diesem Tag einfach mal beraten!



Online-Anmeldung:

Unser Programm:



**Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie herzlich willkommen bei
DEHOGA  CONNECT – Digital(er)leben!**

Name: _____

Vorname: _____

Name des Betriebs: _____

E-Mailadresse: _____

Funktion: Inhaber*in Mitarbeiter*in

Wie viele Personen begleiten Sie? _____

Ich/Wir habe Interesse an folgenden Vorträgen:

- 11.30 Uhr Zeitkiller Marketing (30 min.)**
Referent: Boris Hellriegel, GF Center Cut
- 12.30 Uhr Vortrag zum und Führung durch das V&B Boarding House (60 min.)**
Referent: Peter Vissers, Senior Manager Gastronomie & Tourismus, V&B
- 14.00 Uhr Cybersicherheit in der Hotellerie & Gastronomie - Welche Maßnahmen haben Priorität? (45 min.)**
Referent: Philipp Pelkmann, GF CyberCompare – A BOSCH Business
- 15.00 Uhr Digitalisierung in der gesetzlichen Krankenversicherung und der betrieblichen Gesundheitsförderung (30 min.)**
Referent: Dirk Müller, Projektleiter Gesundheitsförderung, IKK Südwest
- 15.30 Uhr Symbolischer Start der „Gesundheitsoffensive für das saarländische Gastgewerbe mit DEHOGA Saarland und IKK Südwest“ (20 min.)**
Prof. Dr. Jörg Loth, Vorstand IKK Südwest
und Michael Buchna, Präsident DEHOGA Saarland
- 16:15 Uhr Digitales Lernen – ein Ausblick in die Zukunft (45 min.)**
Referentin: Alina Zimmerle, Produktmanagerin, DEHOGA Akademie

Anmeldung auch online: www.dehogasaar.de

Dehoga Saarland Hotel und Gaststättenverband e.V.
Feldmannstr. 26 • 66119 Saarbrücken
Telefon: 0681-983335-0 • Fax: 0681-52326
E-Mail: info@dehogasaar.de • www.dehogasaar.de