

handels magazin

06/2007

CCH-Congress Center Hamburg:

Brot-Boom in Amerika und Konditoreikunst in Fernost

Die Backwelt hat ein neues Forum: Mit dem Backkongress Hamburg Global Bake am 9. März im CCH-Congress Center Hamburg bietet die Hamburg Messe zum ersten Mal eine hochwertige internationale Branchenplattform für das gesamte Backgewerbe.

Unter dem Motto „Unser täglich Brot“ werden renommierte Referenten aus dem In- und Ausland Erfolgskonzepte, Trends und Marktpotenziale aus Asien, Amerika und Europa rund um die Backbranche präsentieren.

Das attraktive Programm von Hamburg Global Bake richtet sich vor allem an dynamische und zukunftsorientierte Inhaber und Führungskräfte aus dem Backgewerbe, der Zulieferindustrie und dem Fachhandel. Zu dem Top-Ereignis am ersten Tag der INTERNORGA werden rund 400 Teilnehmer aus dem In- und Ausland erwartet. Die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt ist vom 9. bis 14. März auf dem Hamburger Messegelände geöffnet.

Einer der Keynote Speaker beim Hamburg Global Bake ist Peter Kruse, Honorarprofessor für Allgemeine und Organisationspsychologie an der Universität Bremen und geschäftsführender Gesellschafter der Beratungsfirma nextpractice. Er wird zu dem

Thema „Erfolgreich in intelligenten Netzen – Prinzipien neuen Unternehmertums“ referieren. Über 15 Jahre erforschte Kruse an Universitäten die Komplexitätsverarbeitung in intelligenten Netzwerken. Als Berater unter anderem für DaimlerChrysler, Metro Group und Siemens liegt sein Schwerpunkt in der Übertragung von Selbstorganisationskonzepten auf die Gestaltung betrieblicher Veränderungsprozesse. Mit nextpractice hat sich Kruse auf die Entwicklung innovativer Management-Werkzeuge und strategische Netzwerkbildung spezialisiert.

Interessante Erkenntnisse

Interessante Erkenntnisse verspricht auch der Vortrag des zweiten Keynote Speakers Christian Gansch aus Österreich. Der international erfolgreiche Dirigent leitete unter anderem das Deutsche Symphonie Orchester Berlin und das BBC Orchester London. 1990 wechselte er als Manager und Produzent in die Musikindustrie und gewann zahlreiche internationale Preise, darunter vier Grammy Awards.

Dank seiner Erfahrungen im Spannungsfeld von Kunst und Wirtschaft ist Gansch auch als Referent erfolgreich. Er analysiert die Analogien der Kommunikations- und Führungsstrukturen von Unternehmen und Symphonieorchestern und zeigt konstruktive Lösungsstrategien auf. Beim

Hamburg Global Bake wird er zum Thema „Einheit aus Vielfalt – wie Spitzenkräfte ein Team bilden“ sprechen.

USA und Südostasien

Mit den USA und Südostasien stehen auch zwei Märkte im Fokus des Hamburg Global Bake, in denen gegenwärtig die dynamischsten Back-Konzepte weltweit umgesetzt werden. Daniel Tay, Gründer und Inhaber der Konditoreikette Bakerzin aus Singapur, wird unter dem Titel „Erfolg nicht nur in Singapur“ über die französische Konditoreikunst als Exportmodell referieren. Diese Philosophie lebt er in seinem Unternehmen aus und gehört zu den weltweit kreativsten Köpfen seiner Zunft. 1996 gegründet zählt Bakerzin mittlerweile 16 Konditorei-Cafés in Singapur, Indonesien, Malaysia und Thailand. Als nächster Expansionsschritt ist der Eintritt in den US-Markt geplant. Dort kennt sich Heinz Wiechmann hervorragend aus.

Der deutschstämmige Unternehmer von der Atlanta Bread Company wird unter der Überschrift „Der Boom guten Brotes in den USA“ den Brot- und Backwarenmarkt in den Vereinigten Staaten von Amerika beleuchten. Außerdem wird er das Erfolgskonzept der Atlanta Bread Company, der zweitgrößten Bäckerei-Café-Kette in den USA, vorstellen. Neben der Vorstellung von Erfolgskonzepten und

aktuellen Trends wirft Hamburg Global Bake auch einen Blick in die Zukunft.

So wird Stephan Sigrist vom Züricher Gottlieb Duttweiler Institut in seinem Vortrag „Food Fictions“ auf die Frage „Was essen wir in der Welt von übermorgen?“ Antworten aus Sicht der Forschung geben. Die Bandbreite der Visionen reicht von Geruchsnahrung und tierlosem Fleisch über unbegrenzt haltbare Lebensmittel und intelligent machende Cornflakes bis hin zum radikalen „No Food“, einem Modell, bei dem das Essen komplett aus der Erlebniswelt der Menschen gestrichen wird.

Komplettlösungen

Der internationale Kongress für das Backgewerbe Hamburg Global Bake findet anlässlich der INTERNORGA am Freitag, 9. März, von 9:30 Uhr bis 17 Uhr im CCH, Saal 4 statt. Hauptkongresssprache ist Deutsch, die Referate werden simultan ins Englische übersetzt.

Die Internorga, 81. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien, öffnet ihre Tore vom 9. bis 14. März täglich von 10 bis 18 Uhr auf dem Hamburger Messegelände. Auf der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt präsentieren rund 1.000 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen.