

FESTIVAL DER SINNE

2006 – 2015
... vielen, vielen Danke!
für 10 aufregende Jahre



Programm 2015

Viel Spaß!

42

Wir freuen uns auf einen tollen Abend und danken dem DEHOGA, kwie.medien und den auftretenden Künstlern für die alljährliche Versammlung unserer Zielgruppe unter der Kuppel.

Wir haben auch für Ihren Betrieb die perfekte Lösung. Und mit dem Rundum-sorglos-Service sind wir jederzeit für unsere Kunden da. Rufen Sie uns an!

Liebe Freunde der Gastronomie,

Niedersachsen hat seit 2006 wieder ein gastronomisches Event der Spitzenklasse. Durch gemeinsames Wirken haben Sponsoren, aktive Gastronomen und Köche der Region Hannover es geschafft, diese herrliche und lustvolle Idee zu beleben.

Die Begegnung und Verschmelzung so vieler unterschiedlicher Partner war und ist die Herausforderung dieser so wunderbaren Veranstaltung im Kuppelsaal. Wir sind sicher, dass Ihnen das Zusammenspiel aus kulinarischer Kunst, Weltklasseartistik, Livemusik und Partystimmung auf dem „Festival der Sinne“ viel Freude bereiten wird.

Und so unglaublich es klingt: Wir feiern am heutigen Abend Jubiläum: Zum 10. Festival der Sinne blicken wir zurück, bieten aber auch viel Neues. Lassen Sie sich überraschen!

In Vorfreude auf einen wunderbaren Abend mit Ihnen,

herzliche Grüße

Ihre Kwies

Claudia Kwiecinski

Stephan Kwiecinski





Gastronomie-Kompetenz



Großküchen-Technik
in Perfektion



Komplett-Einrichtungen
für mehr Erfolg



Hannovers größte
Ausstellung für
gewerbliche
Kaffeetechnik



Mehrfach prämierter
und ausgezeichneter
Service

STOCK GmbH

Lübecker Straße 8-10 • 30880 Laatzen / OT Rethen
Telefon: 05102/917-0 • Telefax: 05102/917-211
www.stock-online.de • Mail: info@stock-online.de

PROGRAMM

- **18:30** Einlass
Under Prescher (Acoustic Intro)
- **19:25** „Puttin’ On The Ritz“
musikalisches Variété-Opening
- **19:30** Mr. Wow – *Diabolo Jonglage*
- **19:35** Sammy Tavalis – *Comedy*
- **19:45** Bianca Capri – *Vertikalseil*
- **19:55** Sammy Tavalis – *Comedy*
- **20:00** Tridiculous – *Acrobatic Dance*
- **20:05** **Gastropodium Award**
Gastropodium Junior Award
Feierliche Verleihung
- **20:15** Daniel Golla – *Showpilot*
- **20:25** Sammy Tavalis – „Geh doch!“
- **20:30** Walt Kracht Orchester
„Festival der Sinne 2006 – 2015“
musikalische Zeitreise zum Essen
- **22:00** Torfrock
Bagaluten-Festival der Sinne
- **23:00** Thorsten Mangelsdorf
FdS-Disco bis in den Morgen
- Große FdS-Tombola
Bekanntgabe der Hauptgewinner
ab 24 Uhr über Beamer (Hauptbühne)
- Spielbank-Lounge im Beethovensaal
mit Roulette und Black Jack,
Musik: Ellingtones, DJ Cup Of Tea

Die neue Essklasse!

Petit RUNGIS express GmbH
Am Hambuch 2
53340 Meckenheim
Germany

Tel.: + 49 22 25. 883333
Fax: + 49 22 25. 883334
info@petitrungis.com
www.petrungis.com

D I E K Ö C H E

Nach seiner Premiere im vergangenen Jahr führt erneut Lars Heins als Küchenchef des HCC die Mannschaft des Hauses. Ihm zur Seite stehen wiederum diversen Gastköche; sogar die Hotelfachschule Hannover beteiligt sich mit einem herzhaften „Gruß aus der Küche“.

Der gebürtige Barsinghausener Heins, der in den Wülfeler Brauereigaststätten seine Ausbildung zum Koch absolvierte, war bereits die letzten Jahre in führender Position bei der „herrlich-chaotischen Küchenparty“ dabei. „Dieses jährliche Treffen mit den vielen unterschiedlichen Köchen bei uns im Haus macht so viel Spaß, dass die Arbeit kaum ins Gewicht fällt. Wir freuen uns alle jedes Jahr wieder auf das Festival der Sinne!“, sagt Heins.

Und wiederum hat man das Essenskonzept verfeinert: So werden 2015 erstmals alle Sitzplätze im Rang mit einem 2- oder 4-Gang-Menü verwöhnt. Die Büffetstationen befinden sich nach wie vor im 1. Rang – allerdings nur in den kleinen Sälen. Neu hinzugekommen sind die reinen „Laufkarten“ ohne Essensanspruch, aber mit der Möglichkeit, sich für kleines Geld im Umgang des Kuppelsaals selbst zu versorgen.



Lars Heins

DIE MUSIKER

ELLINGTONES Die hannoversche Jazzband Ellingtones hat sich nicht nur der Musik ihres Namensgebers Duke Ellington verschrieben, sondern widmet sich mit Vorliebe der Kunst des Covers. Ein „Festival des Swing“ zum Zuhören, Fingerschnippen und Tanzen.
nur im Beethovensaal



UNDER PRESCHER Christian Prescher (Gitarre, Schlagzeug, Gesang) und Peter Reichardt (Kontrabass, Gesang) spielen einen vielseitigen Mix aus sechs Jahrzehnten Musikgeschichte. Das Repertoire enthält sowohl Songs von Johnny Cash, als auch AC/DC und Robbie Williams. Selbst Milow oder Skunk Anansie interpretieren die beiden. Under Prescher bestreiten u.a. den musikalischen Einfluss.



PITTI HECHT Hannoveraner, Profipercussionist und Schlagzeuger, Autor von Workshops und Lehrbüchern. Auftritte und Produktionen mit Band und als Solist in 25 Ländern. Über 100 Studioproduktionen. Seminare zwischen Las Vegas, Los Angeles, New York, Hongkong, Tokio, Paris und immer wieder Deutschland. Spielt mit: Santana, Earth, Wind and Fire, aber auch Howard Carpendale und Thomas Quasthoff.



THORSTEN MANGELSDORF Thorsten Mangelsdorf gehört seit Jahren zu den festen DJ-Größen. Sein Ruf reicht weit über die Grenzen der Region Hannovers hinaus. Es gibt nichts, was er noch nicht begleitet hat, und jedesmal sorgt er für ein unvergessliches Erlebnis. Dabei beweist er nicht nur bei der Wahl der passenden Musik viel Geschick, sondern ist zeitgleich genialer Moderator.



CUP OF JAZZ DJ Cup of Jazz alias Jakob Buhre swingt seit 2005 an den Plattentellern. Seine erste LP stammte von Fred Astaire, wahrscheinlich ist das auch der Grund, warum Jazz für ihn zu einem der wichtigsten Einflüsse wurde. Für seine DJ-Sets gräbt er stets im Fundus der 30er bis 50er Jahre, kombiniert aber auch gerne mit HipHop- und Electro-Sounds.
nur im Beethovensaal



DIE ARTISTEN

SAMMY TAVALIS – Comedy & Moderation
Der Moderator und Komiker gehört zu den hochbegabten Komödianten, die Fantasie, pantomimische Ausdruckskraft, musikalisches Können und den Spaß am Spaß zu einer Lachsalven produzierenden Einheit verknüpfen. Tavalis ist ein Variété-Urgestein, bekannt u.a. aus unzähligen Gastspielen im GOP. Jahrelang hat es nicht gepasst – heute ist er hier!



BIANCA CAPRI – Luftseilakrobatik
Bianca Capri, ist eine deutsche Artistin und sie präsentiert ihre Vertikalseilartistik wie ein Ballett. Scheinbar schwerelos umtanzt sie das Seil, schwingt und dreht sich im Einklang mit der temperamentvollen Musik und wirbelt in Pirouetten über der Manege: eine charmante Ballerina der Lüfte, deren Kunst in der Weite des Kuppelsaals erst richtig strahlt.



MR. WOW – musikalische Diabolo-Jonglage
Mr.Wow alias Adrian Mathias lässt drei knallrote Doppelkegel durch die Luft rasen. Der Beat pulsiert. Das Tempo raubt dem Zuschauer den Atem. In technischer Vollendung lässt der Berliner seine Diabolos rotieren und hüpfen, springen und tanzen – und versprüht dabei Energie und Lebensfreude: wow!
Adrian ist Supertalent-Halbfinalist



DANIEL GOLLA – Showpilot
Er ist der Mann mit dem Traum vom Fliegen. Wenn er Aerodynamik und Schwerkraft scheinbar völlig außer Kraft setzt, waghalsige Manöver fliegt, Loopings und Pirouetten, seinen Flieger präzise wenige Zentimeter über die Köpfe der Zuschauer schweben lässt, dann sind Staunen und Begeisterung groß.
Daniel ist Supertalent-Finalist.



TRIDICULOUS – Acrobatic Dance
Tridiculous zeigen Akrobatik und Tanz. Das russisch-israelische Artistentrio aus Berlin mischt Breakdance und Handstand-Equilibristik zu einem Power-Act, in der sie nicht nur mit ihren hochklassigen Tricks begeistern, sondern auch durch die mitreißende Art ihrer Darbietung.



DER STARGAST

WALT KRACHT-ORCHESTER

Das **Walt Kracht Orchester** zählt zu den bekanntesten Big-Bands Norddeutschlands. In unterschiedlichen Besetzungen kann Band-leader Walt Kracht auf ein unfassbar großes Archiv an Titeln zurückgreifen – von Klassik über Jazz, Pop, Musical bis hin zu Rock und – natürlich – Swing. Das **Walt Kracht Orchester** begeisterte die Besucher des Festivals der Sinne bereits 2009. Im Jahr 2015, pünktlich zum zehnjährigen Jubiläum der Veranstaltung, sind sie wieder da und treten eine musikalische Reise durch alle Stargäste der letzten zehn Jahre an: von Genesis bis Toto, von der Hermes House Band bis R.I.O., von Peter Schilling bis zum Wendler.



www.waltkracht.de

DER STARGAST

TORFROCK

Die Bagaluten sagen „Vielen vielen Danke“



Unglaubliche 38 Jahre stehen die beiden **Torfrock**-gründer **Klaus Büchner** (Gesang, allerlei Flöten) und **Raymond Voss** (Gesang, allerlei Gitarren) mittlerweile zusammen auf der Bühne oder auch mal daneben. Dabei glaubt man nicht, dass die heutige Rockband vor vielen Jahren einmal mit handgemachter Musik ohne Schlagzeug (!) und E-Gitarre (!) begonnen hat. Heute kennt man das Quartett vor allen Dingen durch Hits wie „Beinhart“ (aus den Werner-Filmen), „Volle Granate Renate“, „Der Boxer“ oder „Presslufthammer Bernhard“. Legendar sind neben den friesischen Texten um das erdachte Heimatdorf Torfmoorholm auch die eingestreuten Kurzgedichte von Büchner. Außerhalb der berühmten alljährlichen Bagaluten-Weihnacht machen **Torfrock** heute in Hannover beim Festival der Sinne Halt – vielen, vielen Danke dafür.

www.torfrock.de

Geschmack in seiner schönsten Form.

Feinperliges Mineralwasser mit ausgewogenem Kohlen-säuregehalt und wertvollen Mineralien – in einem Design aus Künstlerhand.

Einzigartig
Formvollendet
Individuell

Carolinen
Aus gutem Grund

RP5

SPIELBANK HANNOVER

IM RP5

ROULETTE · BLACK JACK ·
POKER · SLOTMACHINES ·
COCKTAILS & LIVE MUSIK



TEL. 0511 98066-41 · WWW.RP5-ENTERTAINMENT.DE

Raschplatz Hannover – Eingang & Parkhaus Rundestraße

Ab 18 Jahren. Ausweispflicht. Suchtgefahr.

S P E A K E A S Y 2 0 1 5 *

„SPEAKEASY“ – WAS IST DAS?

Beim diesjährigen Festival der Sinne ist erstmalig auch die Lucky 7-Bar aus der Spielbank Hannover mit von der Partie und gestaltet im Beethovensaal ab 17 Uhr eine so genannte Speakeasy-Veranstaltung. Dazu wurde eigens der Saal in eine große Lounge verwandelt. Doch was bedeutet eigentlich „Speakeasy“?

Gemeint ist mit der „Speakeasy“-Lounge eine – so die wörtliche Übersetzung – elegante „Flüsterkneipe“ im Stil der nordamerikanischen Goldenen Zwanziger Jahre. In den USA waren die glamourösen „Roaring Twenties“ die Zeit der Prohibition. Diese verbot landesweit den öffentlichen Ausschank und Verkauf von Alkohol, doch in tausenden kleiner, verschwiegener und meist illegaler „Flüsterkneipen“ (den so genannten „Speakeasy“) wurde weiterhin kräftig ausgeschenkt, gezecht und mit großer Lust am Leben geflirtet und gefeiert.

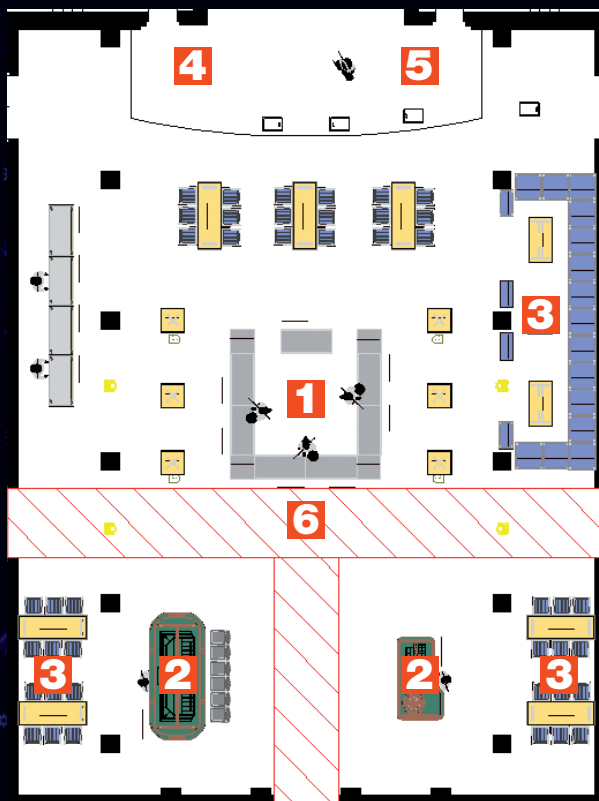
In der „Speakeasy“-Lounge der Lucky 7-Bar im Beethovensaal lebt ab 17 Uhr das verbotene Vergnügen der Prohibition für einen Abend wieder auf – mit einer unterhaltsamen und hochprozentigen Präsentation von Spirituosen-Experte **Jürgen Deibel** zum Thema „A Tasting from Prohibition“, einer exklusiven Cocktail-Premiere mit **Irmgard Kuper** (Barchefin der Harry's New-York Bar in Hannover) und **Manuel Mauritz** (Barchef der Lucky 7-Bar in der Spielbank Hannover) sowie swingender Livemusik mit der hannoverschen Jazzband **Ellingtones** und Dancemusic bis in die Nacht mit dem Berliner DJ **Cup of Jazz**.

* Zutritt ab 16.45 Uhr nur mit gesonderter Eintrittskarte



Bar-Chefin **Irmgard Kuper** (Harry's New York Bar) mit Spirituosen-Experte **Jürgen Deibel**, dem Erfinder des Speakeasy in Hannover
Foto: Karsten Davideit

BEETHOVENSAAL



MANUEL MAURITZ aus Peine kam 2009 nach Hannover. Nach Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie qualifizierte er sich zum IHK-Barmixer. Mauritz ließ er sich an der Barschule München zum Barmanager ausbilden und führt heute mit 14 Mitarbeitern die mit 17 Metern längste Bar Hannovers: das „Lucky 7“.

IRMGARD KUPER wurde nach ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau (1998) Barchefin mit Leidenschaft. Seit 2004 leitet sie die Harry's New York Bar Hannover und hat es geschafft, viele bereits langjährige Beziehungen mit Gästen aufzubauen. Kuper gibt ihr weitgefächertes Spirituosenfachwissen sowie die Kunst der Zubereitung klassischer Cocktails und Whiskeys gerne in Schulungen weiter.

Aktuell haben Manuel Mauritz und Irmgard Kuper am „Lucky Harry“, einem gemeinsamen neuen Cocktail, getüftelt. Die beiden stellen ihn heute Abend erstmalig in der „Speakeasy-Lounge“ der Lucky 7-Bar im Beethovensaal vor.



SPEAKEASY 2015

- 16:45 Begrüßung/Welcome Drink*
- 17:00 Ellingtones (Trio)*
- 17:30 Speakeasy I *Spirituosen-Tasting**
- 18:00 Pause – *Fingerfood-Variationen**
- 18:15 Speakeasy II *Spirituosen-Tasting**
- 18:45 „Lucky Harry“
Hannovers Cocktail 2015*
- 19:00 Speakeasy III – *Modenschau**
- 19:30 DJ Cup Of Jazz *im Wechsel mit Ellingtones (Quintett)*

* Einlass nur mit gesonderten Speakeasy-Karten

- | | | | | | |
|----------|---------------|--|-----|----------------|----------|
| 1 | 7 |  | Bar | DJ Cup Of Jazz | 4 |
| 2 | Spielbank | | | Ellingtones | 5 |
| 3 | Loungebereich | | | Modenschau | 6 |



MODENSCHAU Das Designer-Sinfonie Modecafé hat sich einen Namen als Treffpunkt für Modebewusste gemacht: Das Team von Lena und Jörg Brakel ist ab 17 Uhr zu Gast beim Speakeasy im Beethovensaal. Neben hauseigenen Modellen werden Ausschnitte aus den Sortimenten von Star-Designern wie Josef Ribkoff, Edder by Umasan und anderen gezeigt.

www.modecafe-hannover.de



SPIELBANK HANNOVER Direkt am Raschplatz hat sich die Spielbank in den vergangenen Jahren zum Hotspot der Landeshauptstadt gemausert. Neben den Klassikern Roulette, Poker und Black Jack gibt es eine breite Auswahl an Glücksspielautomaten. Einen kleinen Ausschnitt präsentiert das Spielbank-Team während des Festivals der Sinne – zuerst beim Speakeasy, später dann im Beethovensaal.

T O M B O L A

über 1300 Sofortgewinne!

1 Los = 5 Euro
5 Lose = 20 Euro
10 Lose = 30 Euro

Einer wie keiner.
In vier Sorten.



BACARDI 8 AÑOS

REIFT MINDESTENS 8 JAHRE ZU EINEM DUNKLEN,
MILDEN RUM MIT NOTEN VON WÜRZIGEN HÖLZERN,
TROPISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLE.

DON FACUNDO BACARDI

HAT 1862 DIE HERSTELLUNG DES RUMS
REVOLUTIONIERT UND DABEI QUALITÄTS-
MASSSTÄBE GESETZT, DIE UNVERÄNDERT
FÜR ALLE BACARDI RUMSORTEN GELTEN.

Aromatisch & mit runder Holznote:

CUBA LIBRE ROYAL -
mit BACARDI 8 Años.

5 cl BACARDI 8 Años, Cola,
2 Limettenhälften, Eiswürfel



THE SPIRIT OF BACARDI

Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren.

T O M B O L A

Auch in diesem Jahr wird es wieder eine große **Tombola** geben, wobei erneut bewusst auf eine Verlosung während des Abends verzichtet wird. So gibt es neben sieben wertigen Hauptpreisen, die ab ca. 24.00 Uhr deutlich sichtbar bekannt gegeben werden, eine unglaubliche Vielzahl von Sofortgewinnen, auf die sich die Besucher freuen können:

Über **1300 Sofortgewinne** bedeuten: fast jedes Los gewinnt! Ein Los kostet nur 5 Euro, 5 Lose gibt es für 20 Euro, zehn Lose sogar für nur 30 Euro. Ein Teil des Gesamterlöses der Veranstaltung kommt erneut einem guten Zweck zugute.

Wie in den Vorjahren waren einige Sponsoren so großzügig, **Ballpräsentate** zur Verfügung zu stellen. Ballpräsentate und Tombolapreise werden mit Ausnahme der Hauptpreise ab 22.00 Uhr im Foyer des Kuppelsaals ausgegeben. Die Losnummern der Hauptpreise werden ab 24.00 Uhr bekannt gegeben.

Die Hauptpreise des Festivals der Sinne 2014 sind:

■ **1 Seminarmitgliedschaft** (Wert: 4800 Euro)
gestiftet von Gemax



■ **3 Software-Lösungs-Pakete** (Wert: 5000 Euro)
gestiftet von der Gastronovi AG



■ **1 Kaffeemaschine** (Wert: 2500 Euro)
gestiftet von kwie.medien



■ **1 LCD-Flachbildschirm** (Wert: 2000 Euro)
gestiftet von der 42 GmbH



■ **1 Einkaufsgutschein** (Wert: 1000 Euro)
gestiftet von Stock Großküchentechnik



■ **1 Club-Sessel** (Wert: 700 Euro)
gestiftet von Knechtel



■ **1 Hygiene-Konzept** (Wert: 625 Euro)
gestiftet von Dr. Becher GmbH



■ **1 Einkaufsgutschein** (Wert: 400 Euro)
gestiftet vom Designer Sinfonie Modecafé



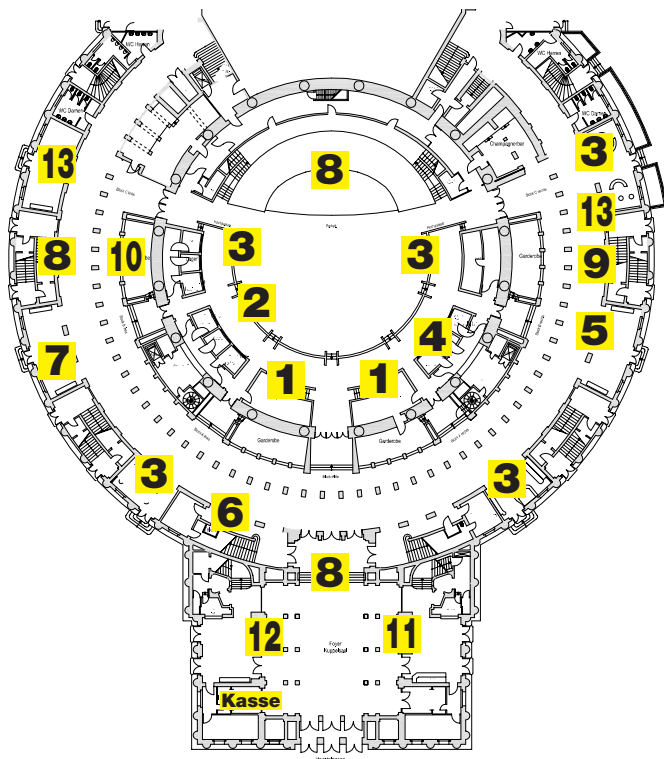
■ **1 Hygiene-System** (Wert: 200 Euro)
gestiftet von Edith Greyn



Außerdem bedanken wir uns bei folgenden Unternehmen für ihre großzügigen Spenden:

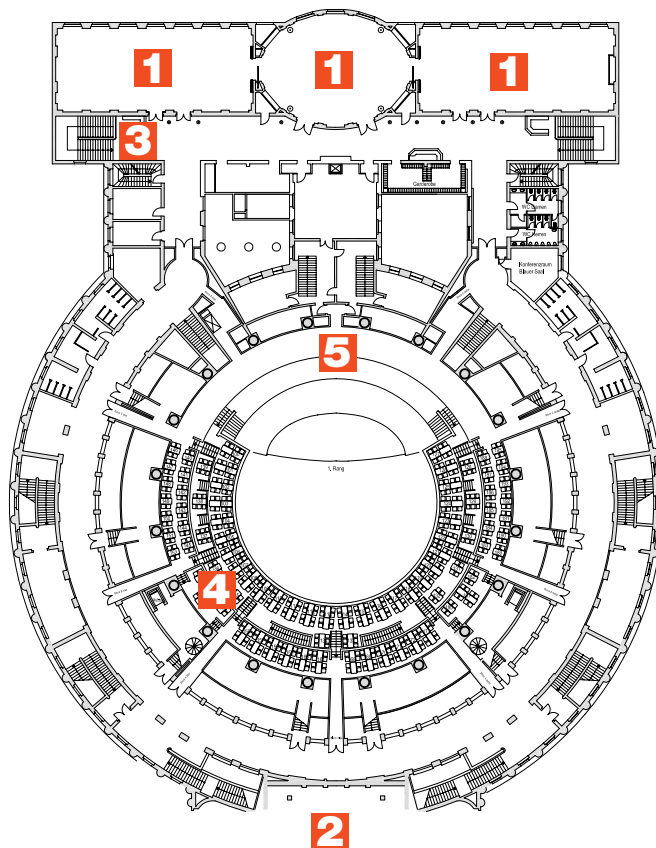


ERDGESCHOSS

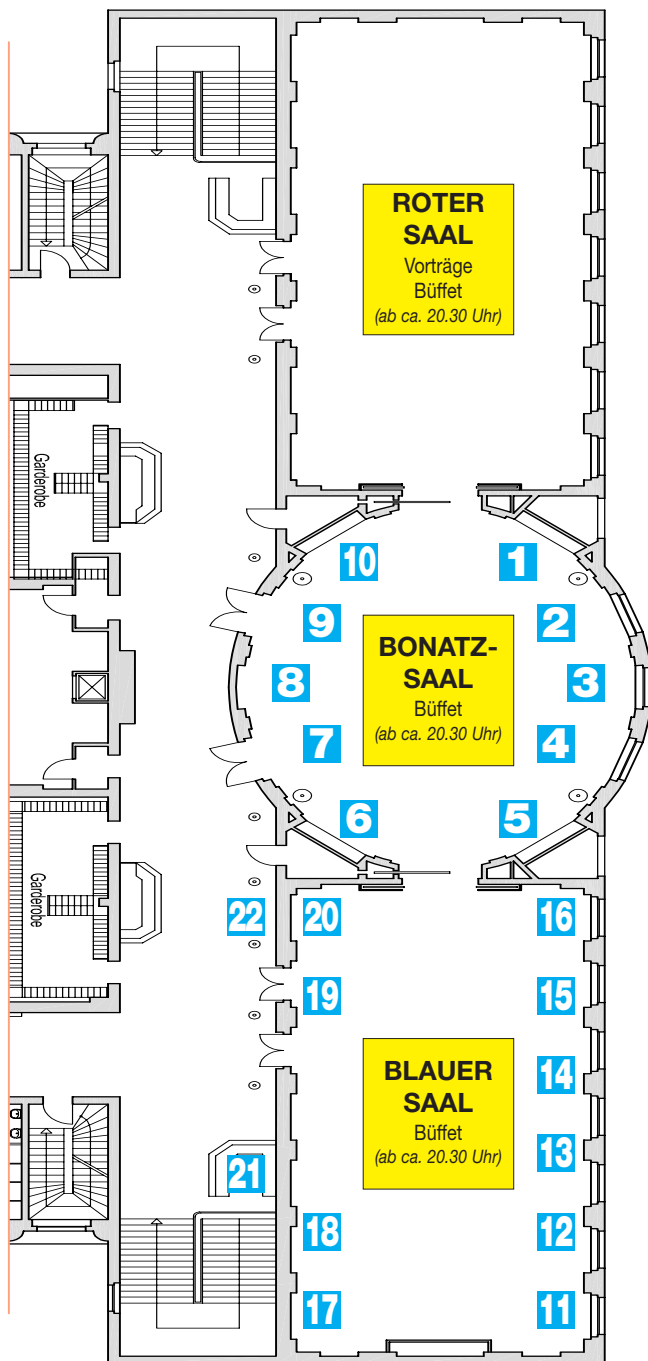


- 1** Cocktailbar
- 2** Champagnerbar
- 3** Bierbar
- 4** Jägermeister-Bar
- 5** Kaffeebar
- 6** HCC Bar
- 7** Kulinarische Ecke
- 8** Musik
- 9** Jägermeister Fotobox
- 10** Khalil – Coiffeur de Paris

1. OBERGESCHOSS



- 11** Tombola-Gewinne
- 12** Goodbye Surprise
- 13** Langnese Eiswagen
- 1** Büffet-Stationen
- 2** RP5-Spielbank-Lounge (siehe Seite 14)
- 3** Weinbar
- 4** FOH Licht/Ton
- 5** Sponsoren Lounge



- 1** Rational
- 2** Salomon
- 3** QimiQ
- 4** Feddersen
- 5** Seigwasser
- 6** Grimm Consulting
- 7** Dombrowski
- 8** Voelkel
- 9** Metro
- 10** Dr. Becher
- 11** Edith Greyn
- 12** Ruess
- 13** Carolinenbrunnen
- 14** Gemax
- 15** 42 GmbH
- 16** Relog
- 17** Drinks & More
- 18** ConsultiiQ
- 19** Hann. Kaffeemanufaktur
- 20** Thomas Henry
- 21** kwie.medien/Empfang
- 22** Fachbücher

GASTROPODIUM

IMPULSE • TRENDS • VISIONEN



+ mittelstand 3.0 + + + mittelsta



Hotelwäsche zum Wohlfühlen

Mietwäsche für die Hotellerie und die Gastronomie:
Tischwäsche | Bettwäsche | Frotteewäsche | Berufskleidung

RU'ESS
Mietwäsche & Textilpflege

Ruess in Wolfsburg, Tel. 0 53 08 / 93 33-0
www.ruess-mietwaesche.de

Kooperationspartner von

Greif ///
Textile Mietsysteme

- 08:30 Einlass
- 09:15 Peter Dombrowski:
Begrüßung durch den Moderator
- 09:30 Robert Tom Coester:
Wann war ich Spitze?
- 10:30 kleine Pause
- 10:50 Jürgen Deibel:
Ein Schreckens-Szenario...?
- 11:50 kleine Pause
- 12:10 Christian Seigwasser:
Meine Umsatzexplosion
- 13:00 Mittagspause inkl. Essen
- 14:00 Roman Hampel:
*Hygiene – beobachten & handeln
inkl. HACCP-Zertifikat (kostenfrei)*
- 15:30 kleine Pause
- 15:50 Björn Grimm:
Ich fall' dann mal aus
- 16:50 Schlusswort

*Alle Teilnehmer werden mit einem Mittagessen,
in den Pausen mit kleinen Köstlichkeiten sowie
mit Getränken versorgt.*

Wir leben Foodservice


CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL

Winsberggring 25 · 22525 Hamburg · chefsculinar.de

ROBERT TOM COESTER



„Wann war ich Spitze?“

Wie man Unternehmer der Zukunft wird.

Wie gelingt es dem modernen Unternehmer der Zukunft, die Balance zwischen Tradition und zukunftsweisenden Technologien optimal nutzen? Der Gastronom sowie der Hotelier hat heute in zunehmenden Maße vielfältige Aufgaben zu bewältigen. Was passiert, wenn man sich den heutigen Herausforderungen nicht stellt? Das Ergebnis sind stagnierende oder sogar rückläufige Umsätze und Renditen. Wer nicht nur überleben will, sondern jedes Jahr erfolgreicher werden möchte, muss in allen Bereichen schneller und effektiver werden. Robert Tom Coester inspiriert die Teilnehmer, wie herausragende Unternehmerpersönlichkeiten sowie Franchiseorganisationen, Konzerne und Gruppen diese Herausforderungen meistern und zunehmend Marktanteile erobern.

Wie kann ich meine Unternehmenspositionierung auf ansässige Zielgruppen ausrichten? Wie nutze ich effektives Marketing zur Gewinnung neuer Gäste und zum systematischen Aufbau von Stammkunden? Wie baue ich wichtige Controllingstrukturen sämtlicher interner Betriebsabläufe auf? Wie habe ich nicht „nur“ Mitarbeiter, sondern gebe Ihnen einen Handlungsrahmen vor, in dem Sie erkennen können: „Wann war ich schlecht und wann war ich Spitze?“ Wie kann ich die wichtigsten anfallenden Strukturen automatisieren? Coester zeigt anhand effektiver Praxisbeispiele, wie man sich an die Spitze katapultieren und seine Weichen für 2015 auf Erfolg stellen kann.

Robert Tom Coester, Jahrgang 1970, ist der Spezialist, wenn es um das Thema Zielerreichung geht. Coester sagt: „Bilden Sie ein Spitzenteam, und stecken Sie sich Ziele – die Möglichkeiten sind vielfältig und auch für Sie realisierbar!“

www.gemax-cs.de
www.seminarakademie.biz

JÜRGEN DEIBEL



„Ein Schreckens-Szenario...?“

Ein Einblick in Bar & Restaurant – gestern, heute, morgen.

In Anlehnung an den Begriff „Web 3.0“ erfährt auch die Gastronomie ein Update in Sachen Spirituosen und macht sich fit für die Zukunft. Ein Szenario der Zukunft: Wie von Geisterhand öffnen sich Türen des Restaurants, die Gäste bedienen sich eigenhändig, selbst Aperitif und Digestif macht eine Maschine auf Knopfdruck von alleine – so einfach könnte sich unser Alltag in Zukunft gestalten. Wollen wir das? Nein, die Gastronomie ist eine Bastion der Geselligkeit und wird immer von der Zwischenmenschlichkeit leben, und dazu gehört auch der reflektierte Umgang mit der Spirituose am Gast. Das Potenzial für den Einsatz von Spirituosen in Bar, im Restaurant und in der Küche ist noch lange nicht ausgeschöpft. Spirituosen führen viel zu häufig in der heutigen Welt der Gastronomie einen „Dornröschenschlaf“. Der Referent klärt bewusst die Fragen der Zukunft: Wie widmet sich die Gastronomiegesellschaft den Trends und Szenarien an Bar und im Restaurant? Wo liegen die Trends in der Spirituose? Was sind die Trends beim Aperitif oder Digestif? Wie kann ich mittel- bis langfristig mit Spirituosen so etwas umsetzen? Die Teilnehmer begeben sich mit Jürgen Deibel auf eine Reise in die Welt der Spirituosen 3.0.

Jürgen Deibel ist unabhängiger Consultant für Spirituosen und seit über 30 Jahren weltweit auf diesem Gebiet tätig. Sein Wissen über Herkunft, Produktion und Geschmackseigenschaften aller wichtigen Spirituosen aus den Kategorien A wie Armagnac bis W wie Whisky gibt er an Professionals der Bar, des Handels und andere Fachleute weiter. Als Diplomchemiker und zeitweilig in der Destillationsindustrie tätig, kennt er alle Geheimnisse der Produktion von hochwertigen Spirituosen. Deibel ist fester Bestandteil des Trainer-Teams der Campari Academy.

www.deibel-consultants.com

CHRISTIAN SEIGWASSER



„Meine Umsatzexplosion“

30 % mehr Gäste in 15 Wochen.

Wie man mit Deutschlands schnellstem System für Kundenwachstum in der Gastronomie garantiert in 15 Wochen 30 Prozent mehr Gäste bekommt, und das ganz ohne Werbekosten – jahrelang bewährt und erprobt, erläutert Christian Seigwasser in seinem Power-vortrag. Der Experte für Kundenwachstum lüftet die Geheimnisse der erfolgreichsten Gastronomen. „Ich zeige meinen Teilnehmern, wie diese Erfolgreichen es schaffen, dass ihre Betriebe täglich ausgebucht sind und die Gäste nicht nur Stammkunden sind, sondern echte Fans werden, die überall positiv von ihnen und ihrem Laden sprechen – ja sogar zahlreiche neue Gäste mitbringen.“ Dazu gibt Seigwasser Tipps und erläutert Beispiele, welche man sofort im eigenen Betrieb umsetzen kann.

Der Veranstalter stellt außerdem jedem Gastropodium-Teilnehmer das Hörbuch „Die Umsatzexplosion – Deutschlands schnellstes System für Kundenwachstum in der Gastronomie“ kostenfrei zur Verfügung. Das Hörbuch wird 2015 im Handel erscheinen und dann 39,90 je CD kosten.

Im Alter von 20 Jahren gründet Seigwasser einen Eventservice. Drei Jahre später beschäftigt er bereits 24 Vollzeit- und 63 Teilzeitkräfte. Im folgenden Jahr gründet er zusammen mit seinem Bruder einen Mietgroßhandel. Im Laufe der Jahre wurde der Kampf um Kunden für Christian Seigwasser immer härter. 2011 überraschte ihn ein großer Schicksalsschlag, der ihm fast alles nahm. Er rutschte in eine tiefe Krise und kämpfte über Nacht gegen fast 1 Mio. Euro Schulden. „Ohne diese Erfahrungen hätte ich nie den Schritt aus dem täglichen Hamsterrad gewagt“, sagt Seigwasser. Heute gibt er sein Wissen an diejenigen weiter, die wirklich richtig Lust auf glücklichen Erfolg haben.

www.fan-system.de

ROMAN HAMPEL



„Hygiene – Beobachten & handeln

Das HACCP-Konzept lebendig und kurzweilig vermittelt.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Betrachtung der erforderlichen Sorgfalt, der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist in der EU-Hygiene-Verordnung verankert und bildet die Grundlage für die gesetzlich vorgeschriebene Erstellung eines Hygienekonzepts. Betriebliche Abläufe – besonders an kritischen Stellen – sollen so optimiert, Checklisten erstellt und die korrekte Arbeitsweise dokumentiert werden. Den Teilnehmern wird dieses wichtige Thema lebendig und kurzweilig vermittelt. Schwerpunkte der Schulung sind: Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene, gefährdete Lebensmittel, Gefahren im Betrieb, Reinigung und Desinfektion, HACCP Küchen- und Betriebshygiene, Personalhygiene, Krankheiten und Symptome, Krankheitsübertragung durch Lebensmittel, Tätigkeitsverbote und Meldepflicht.

Jeder Teilnehmer erhält kostenfrei ein Schulungszertifikat!

Roman Hampel, Jahrgang 1969, wurde in der Hansestadt Bremen als Sohn eines Bäcker- und Konditormeister geboren. Nach einer technischen Ausbildung und jahrelanger Tätigkeit wechselte er vor 15 Jahren als Quereinsteiger in die Reinigungsmittel-Branche und ist bei der Dr. Becher GmbH im Außendienst Bereich Großküchenhygiene für die Themen Technik, Vertrieb und Schulungswesen verantwortlich.

www.drbecher.de/puravia.html

BJÖRN GRIMM



„Ich fall' dann mal aus“

Unternehmensnachfolge wirklich geregelt?

Einer der bewegendsten und unterhaltsamsten Vorträge von Björn Grimm beschäftigt sich mit der Problematik einer plötzlich ausfallenden Führungskraft bzw. eines Unternehmers. Zahlreiche Gedanken rund um die Unternehmensnachfolge gehen von einer geplanten und somit strategisch ausgerichteten Unternehmensnachfolge aus – wie steht es jedoch mit der Strategie, wenn die Gesundheit oder gar der Tod zur sofortigen Vertretung oder Nachfolge zwingt?

Aus der Praxis für die Praxis ist die Maxime des selbstständigen Unternehmensberaters, Trainers und Buchautors Björn Grimm aus der Nordheide. Der Betriebswirt und Hotelmeister durchlief viele berufliche Stationen, unter anderem als Restaurantleiter, im Controlling sowie als Hotel- und Klinikdirektor.

Mehr als 1350 Betriebe – von der Eckkneipe bis zum Sternerestaurant – haben in den vergangenen 12 Jahren die Leistungen seiner Mannschaft in Anspruch genommen.

Zu den Schwerpunkten seiner Arbeit zählt neben der betriebswirtschaftlichen Beratung, der Sanierung von gastronomischen Betrieben und dem Qualitätsmanagement auch „Mystery Cooking“ und Küchencoaching.

Björn Grimm arbeitet mit den DEHOGA-Verbänden in Hamburg, Niedersachsen und Sachsen-Anhalt zusammen und ist im Präsidium des FCSI Deutschland-Österreich tätig. Seine Seminare besuchten mehr als 15.000 Teilnehmer, die er zu begeistern versteht. 2014 wurde Björn Grimm als „Top Management Berater“ ausgezeichnet.

www.grimm-consulting.com

8. GASTROPODIUM AWARD



„Ohne engagierte Kollegen und die Investitionsbereitschaft des Schulträgers hätte mir meine Hartnäckigkeit nichts genutzt“

Barbara Weichhold, Leiterin der BBS 2 und der Hotelfachschule Hannover

Der **8. GASTROPODIUM AWARD** für Verdienste in der Gastronomie, ausgelobt von kwie.medien, geht in diesem Jahr an Schuldirektorin **Barbara Weichhold**.

Barbara Weichhold – der Name ist seit Jahrzehnten mit dem gastronomischen Berufsnachwuchs in der Region Hannover verbunden. Seit nunmehr zehn Jahren ist sie Leiterin der BBS 2 und der Hotelfachschule Hannover und hat während dieser Zeit Vieles auf den Weg gebracht. Dabei ist Barbara Weichhold immer realistisch geblieben: „Die vielen positiven Veränderungen sind zwar auch auf meine Hartnäckigkeit zurückzuführen, wir verdanken sie aber primär dem besonderen Engagement meiner Kolleginnen und Kollegen, der Bereitschaft des Schulträgers, in Bildung zu investieren bzw. den Veränderungen des Schulgesetzes und der einschlägigen Verordnungen zu den Bildungsgängen“, sagt sie. Und diese Veränderungen sind spür- und sichtbar. So kam es seit 2009 zu umfangreichen Baumaßnahmen: Es erfolgte die komplette Sanierung mehrerer Fach- bzw. Fachpraxisräume, die Aufrüstung der Klassenräume mit moderner Technik, der behindertengerechte Umbau der Sanitärbereiche sowie die energetische Sanierung von Fenstern, Giebelfronten und Dach sowie der Einbau von Brandschutztüren, Rauchmeldern und einer Sprachalarmierungsanlage. Für all diese Änderungen bedarf es vor allen Dingen finanzieller Mittel – Barbara Weichhold konnte den Schulträger immer überzeugen. Doch auch bei der zeitgemäßen Anpassung des Bildungswesens bewies sie Geschick und Durchsetzungsvermögen.

Der **„GASTROPODIUM AWARD 2015“** geht an Barbara Weichhold, weil sie es seit Jahrzehnten versteht, „ihre“ Schule immer wieder den Anforderungen der Zeit anzupassen und sich auf diesem Weg einen hohen bundesweiten Respekt zu erarbeiten. Chapeau für ganz viel Einsatz für den Berufsnachwuchs der Region!

GASTROPODIUM JUNIOR AWARD



Meisterhafte Cocktails, viel Engagement

1. Gastropodium Junior Award für Manuel Mauritz

Erstmalig in diesem Jahr verleiht der Veranstalter kwie.medien einen Nachwuchspreis – den „**1. GASTROPODIUM JUNIOR AWARD**“.

„Wir wollen zeigen, dass nicht nur ältere Generationen sich für ihren Berufszweig stark machen, sondern auch einmal auf die vielen engagierten jungen Wilden hinweisen. Der Preis soll Auszeichnung und Ansporn zugleich sein“, sagt Veranstalter Stephan Kwiecinski. Das Design des wertigen Preises stammt wiederum von Peter Schmitz, der u.a. auch viele der großen Beleuchtungsobjekte im Zoo Hannover kreiert hat. Preisträger in diesem Jahr ist Manuel Mauritz. Der niedersächsische Cocktail-Meister 2013 ist Besuchern des Festivals der Sinne noch bestens bekannt: So begrüßte er 2014 die Gäste mit einem eigens erdachten Cocktail „Hannover Royale“. Mauritz ist in Peine aufgewachsen und kam 2009 nach Hannover. Nach der Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie qualifizierte er sich zum IHK-Barmixer. 2012 folgte die Ausbildung zum Barmanager an der Barschule München. Seitdem führt er mit 14 Mitarbeitern die mit 17 Metern längste Bar der niedersächsischen Landeshauptstadt: das „Lucky 7“. Mauritz betreibt seinen eigenen Bar Blog „Cheers“, präsentiert „Speakeasy“-Veranstaltungen der Lucky 7-Bar zusammen mit Spirituosenexperte Jürgend Deibel und kreiert immer wieder eigene Cocktails. Darüber hinaus bildet Manuel Mauritz gemeinsam mit der „Deutschen Barkeeper Union“ angehende Barmixer an der BBS2 der Region Hannover aus und prüft sie in Zusammenarbeit mit dem IHK-Ausschuss.

Für diesen Fleiß, seine Zielstrebigkeit und seinen Ehrgeiz, sich neben den eigenen Ideen auch dem Berufsnachwuchs zu widmen - in einem Alter, in dem manch anderer noch nicht einmal einen Berufswunsch hat - gebührt ihm Respekt und Anerkennung – und der **GASTROPODIUM JUNIOR AWARD**.

LEGENDEN TRIFFT MAN AN DER BAR.

Über ein Jahr vergeht, bevor die 56 streng geheimen Zutaten zu dem herangereift sind, was in der ganzen Welt als Jägermeister bekannt und beliebt ist. Nur reine und natürliche Zutaten halten den strengen Kriterien unserer Destillateure stand. Ausgesuchte exotische Kräuter, Hölzer, Gewürze, Wurzeln und Früchte aus aller Welt bilden die Grundlage für ein legendäres Geschmackserlebnis. Erst wenn sie ein Jahr lang in Eichenfässern gereift sind und alle 383 Qualitätsprüfungen überstanden haben, entfaltet sich endgültig der einzigartige Charakter von Jägermeister. Aber genug erzählt – jetzt wird bestellt!



JÄGERMEISTER AB 18! FÜR VERANTWORTUNGSVOLLEN GENUSS.

ECHT. JÄGERMEISTER.

V I E L E N D A N K !



Eine Produktion der

kwie.medien

Fichtestraße 18, 30625 Hannover,

Telefon: (05 11) 55 40 48, Fax: (05 11) 55 40 40,

Mail: info@kwie.de

www.festival-der-sinne.org

ESTEIGHE CAL
 LO N
 TI P
 C
 LEI EI
 KLEI
 KTHALLE MAS
 IHME WALD
 HORST STEINTOR
 ANHOF BORNUM
 R 96 STADION MUHL
 N KRONBERG ERNST
 C TIGERS DAVENSTEDT
 NNBAHN AHLEM GOP N
 MESSE BURGHOF
 BURG BERGHAUSEN
 USER GARTEN WILHELM-BUSCH
 GENDER GULLIDECKEL MARIENV.
 RGER NEUSTADT NORDHAFEN SPEZ
 DSTADT WG-PARTY HAINHOLZ SCOF
 HORST LUTIE LAGE BRINK-HAFEN HOH
 LENRIEDE SCHUTZENFEST ZOO GEIßE
 TEICHE CALENBERGER PFANNENSCHL
 NWALD NANAS LIST LINDENER BERG
 ENHEIDE KIOSK SAH-KAMP UNTERM
 KE LAHE ODERBERG PFANNEN
 USTRALIA S AD-PLATZ HAUS
 LEN LEINE HEIDEVIERTEL MESSIG BA
 ERTEN CLUBHEIM KIRCHRODE EEMER
 WULFCRODE LEINEUFER SÜDSTADT M
 DIANS BULT ANNABAD WALDHAUSEN
 SCHNEEFEST DOHREN UNIVIERTEL SE
 RELLE WÜLFEL JAZZ CLUB MITTELFEL
 E RICKLINGEN SCHWITTERS AEGI HAN
 ENBERG ENGELBOSTLER DAMM WET
 RNST AUGUST LINDEN EISHOCKEY LIN
 STED LISTER MEILE BADENSTEDT PFE
 ORDUFER HERRENHAUSEN TIERGARTEN
 HAUSEN SCHREBERGARTEN LEDEBUR
 KEN WATERLOO HERRENHAUSER GAP
 WELFENGARTEN SINGENDER GULLID
 DECK CALENBERGER NEUSTADT NORT
 SCHRANK NORDSTADT WG-PARTY H
 RSTEN HORST LUTIE LAGE BRINK

Herri ist
 eine Liebeserklärung
 an Hannover.



HCC
 Hannover Congress Centrum



FESTIVAL DER SINNE

Wir sehen
 uns in
 2016



Hannover ist Varieté



Tickets und
Gutscheine unter
variete.de

GOP.

varieté-theater
GEORGSPALAST HANNOVER