

# snack

# '19



10 Jahre snack: Die Plattform für Trends,  
Marktentwicklung, Vermarktung und  
Verpackung im Außer-Haus-Markt



27. / 28. August 2019

## Kleine Mahlzeiten, großer Anspruch: Gesund. Lecker. Instagrammable.

RheinMain CongressCenter | Wiesbaden



Birgit Gebhardt  
Trendexpertin

ERLEBEN  
SIE LIVE  
u.a.



Jan Melfert  
selbstständiger Edeka-  
Kaufmann „Meyers“  
in Neumünster



Dirk Geyer  
Aramark Continental  
Europe



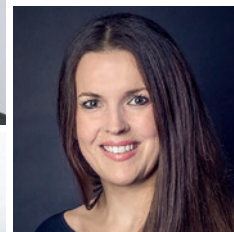
Dirk Freyberger  
Metzgerei Freyberger



Jan René Fricke  
Caffeza



Jalalle Chahboune  
POKE Deutschland



Tanja Huck  
Hucks Lieblingsplatz

Partner



Ein Business-Event der



# snack '19

Kongress. Trend-Tour. snack-world.  
snack'19 Party – Die Plattform rund um Snacks.

## PRE-EVENT AM 26. AUGUST 2019

- Snack Trend-Tour durch Frankfurt
- Entdecken Sie die Snack-Hotspots der Main-Metropole
- Leitung Pierre Nierhaus, Trend-Experte, Konzeptentwickler und Fachbuchautor



## KONGRESS snack'19

- 20+ Referenten: Experten aus Praxis, Industrie und Trend-Scouts
- Schwerpunktthemen u.a. Snack-Trends und Marktentwicklung, Digitalstrategien und New Work-New Food
- Best Cases, Keynotes, DEEP DIVES, Impulse, Panels

## DEEP DIVES

- Drei parallele Sessions zu den Themen Sustainable Snacks, Gesunde Snacks und Meat Reloaded
- Mit Impulsgebern aus der Praxis
- 90 Minuten zum intensiven Erfahrungsaustausch

# NEU: DEEP DIVES



## SNACK-WORLD'19



- Tasting Lounge, Inspiration Table, Snack Corner und Newcomer Area
- Inspiration und Tipps zur praktischen Umsetzung von Snack-Trends
- Neueste Produkte rund um den Außer-Haus-Markt

## snack'19 PARTY AM 27. AUGUST 2019

- Wir feiern 10 Jahre snack
- Networking the snack way!
- Auf der Dachterasse des RMCC



# Pre-Event | Montag | 26. August 2019

16.00 – 19.00 Uhr **snack Trend-Tour in Frankfurt unter Leitung von Pierre Nierhaus**

Besuchen Sie die snack-Hotspots der Main-Metropole zusammen mit Trend-Experte Pierre Nierhaus: **Footopia in der MyZeil** und die wiedereröffnete **Frankfurter Markthalle**, dem Foodcourt im Frankfurter Hauptbahnhof. (Anmeldung erforderlich / Teilnehmerzahl begrenzt)

Nur noch  
wenige Plätze  
frei!

# Tag 1 | Dienstag | 27. August 2019

ab

9.00 Uhr **Check-in – Kaffee – Networking**

10.00 Uhr **Begrüßung und Eröffnung**

Christian Kuhn, Geschäftsführer, dfv Conference Group  
Vanessa Koch, Inhaberin, Coaching Seminare & Moderation

## #SNACK-TRENDS UND MARKTENTWICKLUNG

10.10 Uhr **Big Picture foodservice, gv-praxis und Lebensmittel Zeitung**

Entwicklungen und Herausforderungen im snack-Markt  
Bernd Biehl, stellvertretender Chefredakteur,  
Lebensmittel Zeitung  
Boris Tomic, Chefredakteur, foodservice  
Burkart Schmid, Chefredakteur, gv-praxis

10.40 Uhr **Impuls**

What's hot? Internationale Trends & Innovationen  
im (LEH) Snack Markt  
Julia Büch, Food & Drink Analyst, Mintel Group Ltd.

11.10 Uhr **Best Case Bowls**

Gekommen, um zu bleiben – Bowls und  
ihr Erfolg im Snack-Markt.  
Jalalle Chahboune, Geschäftsführung, POKE Deutschland

11.25 Uhr **Best Case Coffee**

Cold Brew Coffee – Kaffee neu erfunden  
Jan René Fricke, Gründer & Executive Chairman, Caffezza

11.40 Uhr **Impuls**

Snack Konzepte: Kurioses, Innovationen, Trends.  
Vom Frühstück bis zum Deskfood Asien, USA,  
Skandinavien – und unser Markt im Vergleich  
Pierre Nierhaus, Konzeptentwickler & Fachbuchautor

12.00 Uhr **snack-world: Lunch – Networking – Live-Demonstration**



In der snack-world erwarten Sie Inspiration und  
Tipps zur praktischen Umsetzung von Snack-Trends.  
Tasting-Lounges, Inspiration Table, snack-Tour und  
Newcomer Area.

## #DEEP DIVES – PARALLELE SESSIONS

Nutzen Sie die Gelegenheit zum intensiven Austausch mit  
Impulsgebern und Teilnehmern.

14.00 Uhr **SESSION 1:**

**Sustainable snack – Von Food-Waste Vermeidung bis  
hin zu nachhaltiger Verpackung**  
Konsumenten achten zunehmend auf nachhaltige  
Verpackungslösungen, auch im To-Go Bereich.  
Und auch das Thema Lebensmittelverschwendung ist  
in aller Munde. Was müssen snack-Anbieter beachten?  
Welche Lösungen gibt es?

**Impulsgeber:**

Konsequent grün – Sind Nachhaltigkeit und  
Wirtschaftlichkeit im Handel vereinbar?  
Jan Meifert, selbstständiger Edeka-Kaufmann  
„Meyers“ in Neumünster

**Lebensmittelverschwendung vermeiden –  
Tragfähige Konzepte für die Gastronomie  
am Beispiel des Restaurant Sieben**

Markus Quadt, Geschäftsführer, Q-barfly Gastronomie –  
Alte Posthalterei | Butchers | Sieben

**Moderation:** Matthias Mahr, Chefredakteur / Publisher  
packREPORT und packMITTEL

Anschließend Open Dialogue mit Impulsgebern und Teilnehmern

14.00 Uhr **SESSION 2:**

**Gesunde Snacks & Premium Snacks – Fokus Frische  
und Qualität der Zutaten**

– Wie haben sich die Ansprüche der Kunden verändert?  
– Welche Rolle spielen vegetarische und vegane Snacks?

**Impulsgeber:**

Wo kommt es her, wo geht es hin? – Gemüse geht  
seinen Weg: Vegetarische und vegane Snack-Trends  
Daniel Kämmer, Teamleiter der Genusswelt, Chefs Culinar

**Erlebnis-Gastronomie mit hochwertigen Backsnacks –  
Wie die Bäckerei zum Lieblingsplatz der Kunden wird**  
Tanja Huck, Hucks Lieblingsplatz

**Moderation:** Arnulf Ramcke, Chefredakteur, Allgemeine  
Bäckerzeitung (ABZ)

Anschließend Open Dialogue mit Impulsgebern und Teilnehmern

14.00 Uhr **SESSION 3:**

**Meat reloaded – Zeitgemäße Inszenierung und  
aktueller Anspruch an Fleisch-Snacks**

– Welche Rolle spielen Qualität und Herkunft?  
– Wie kann man Fleisch-Snacks emotionalisieren  
und inszenieren?

**Impulsgeber:**

Altberliner Klassiker neu interpretiert – Wie aus Eisbein  
& Co. ein Streetfood-Hit wird

Thorsten Pannek, Inhaber, Pannek seine Budike

**GREEN KEBAB – Mit dem eigenen Reinheitsgebot  
zum führenden Shop-in-Shop Döner-Konzept**  
Ercan Altun, CEO, Green Kebab

**Vom Weisswurstburger über Lieferservice zum Freybier  
Kleine Snacks – große Aussenwirkung**

Dirk Freyberger, Geschäftsführer, Metzgerei Freyberger

**Moderation:** Tobias Schultheis, Geschäftsführer,  
snackconnection

Anschließend Open Dialogue mit Impulsgebern und Teilnehmern

15.30 Uhr **snack-world: Kaffee – Networking – Live-Demonstration**



Tasting-Lounges, Inspiration Table, snack-Tour und  
Newcomer Area.

## #TELLERRAND – EIN BLICK ÜBER DIE GRENZEN

16.15 Uhr **Keynote**  
Snacking the Dutch way – 10 new Trends to watch  
Maaïke de Reuver, Trendwatcher, women to watch,  
Founder of WE CANTEEN, Editor in Chief at Food Inspiration

16.45 Uhr **Keynote**  
Der etwas andere Snack: Die Erfolgsgeschichte  
von SLYRS Whisky  
Anton Stetter, Chairman, LANTENHAMMER Destillerie  
GmbH, SLYRS Destillerie GmbH & Co. KG

ab

17.30 Uhr **10 Jahre snack Party auf  
der Dachterrasse des RMCC** powered by  
Networking – Drinks & Snacks –  
Verkostung SLYRS Whiskey & Gin Tonic



## Tag 2 | Mittwoch | 28. August 2019

9.15 Uhr **Good Morning & Eröffnung 2. Tag**  
Vanessa Koch, Inhaberin, Coaching Seminare & Moderation

### #DIGITAL- UND VERMARKTUNGSSTRATEGIEN FÜR SNACKS

9.25 Uhr **Eröffnungs-Impuls**  
Neue Wege, (junge) Kunden zu binden:  
Storytelling in der vernetzten Küche  
Verena Hubertz, Founder and Managing Director,  
Kitchen Stories

10.00 Uhr **Best Case**  
Digitalisierung des Service und unsichtbare Bezahlung  
in der Gastronomie  
Stefan Brehm, Gründer, GASTROFIX

10.15 Uhr **Best Case**  
Lokal? National? Digital! Wie ein kleiner Metzger mit Witz,  
Charme, Mut und Tempo ohne Limit per Social Media eine  
ganze Branche aufmischt  
Michael Kasper, Inhaber, Kasper Communications  
Steffen Schütze, Inhaber, Metzgerei Hack

10.30 Uhr **snack-world: Kaffee – Networking – Live-Demonstration**  
Tasting-Lounges, Inspiration Table, snack-Tour und  
Newcomer Area.



11.15 Uhr **Ausblick**  
Von kontaktlos zu mobil: Die Bezahlrends im  
deutschen Handel und die Erwartungen der Kunden  
David Klemm, Vice President Business Development,  
Mastercard

11.35 Uhr **Vortrag**  
Gesundheit und wertvolle Ernährung im Fokus des  
Gastes – Wie sich Snack-Anbieter besser positionieren  
Heike & Matthias Quendt, Geschäftsführende Gesell-  
schafter, QFI Quendt Food Innovation

### #NEW WORK, NEW FOOD – WARUM VERÄNDERTE ARBEITSMODELLE INNOVATIVE ANGEBOTE ERFORDERN

12.00 Uhr **Keynote**  
Food for Thought, Togetherness and New Work –  
Die vernetzte Arbeitskultur verlangt nach neuen  
Verpflegungskonzepten  
Birgit Gebhardt, Trendexpertin

12.30 Uhr **Panel**  
**New Work, New Food**  
– Flexiblere Arbeitszeitmodelle: Ende der  
klassischen Mittagspause?  
– Welche Bedeutung haben Snacks in der  
Gemeinschaftsverpflegung?  
– Veränderte Ansprüche der Mitarbeiter:  
Was muss ein zeitgemäßes Food-Konzept bieten?  
– Chancen für Snack-Anbieter  
Dirk Geyer, Leiter Marketing, Aramark Continental Europe  
Christian Meissner, Geschäftsführer, Profitabel Resultants  
GmbH & Co. KG  
Thomas Walter, R+V Allgemeine Versicherung AG,  
Geschäftsführer R+V Dienstleistungs-GmbH sowie  
Vorstand im Deutschen Institut für Gemeinschafts-  
gastronomie  
Moderation: Claudia Zilt, Redakteurin, gv-praxis

13.00 Uhr **Zusammenfassung & Goodbye**

ab

13.15 Uhr **snack-world: Lunch – Networking**





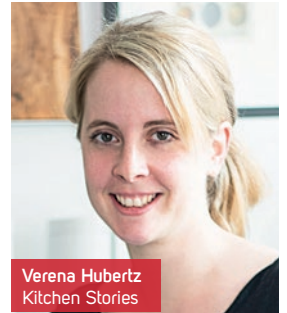
Anton Stetter  
LANTENHAMMER Destillerie



Markus Quadt  
Q-barfly Gastronomie



Ercan Altun  
Green Kebab



Verena Hubertz  
Kitchen Stories



Thomas Walter  
R+V Dienstleistungs-GmbH



Heike & Matthias Quendt  
QFI Quendt Food Innovation



Vanessa Koch  
Coaching, Seminare & Moderation



Pierre Nierhaus  
Konzeptentwickler & Fachbuchautor



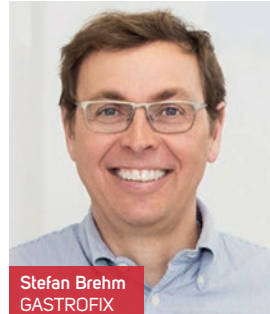
Christian Meissner  
Profi-tabel Resultants



David Klemm  
Mastercard



Thorsten Pannek  
Pannek seine Budike



Stefan Brehm  
GASTROFIX



Julia Büch  
Mintel Group Ltd



Maaïke de Reuver  
Trendwatcher



Steffen Schütze  
Metzgerei Hack &  
Michael Kasper  
Kasper Communication



Daniel Kämmer  
Chefs Culinar

## Neueste Produkte rund um den Außer-Haus-Markt in der snack-world

### Inspiration und Tipps zur praktischen Umsetzung von Snack-Trends:

- **Inspiration Table:** Wie müssen zeitgemäße Snacks präsentiert werden?  
Mit Beiträgen von **Fresh Food Services**, **Döhler** und **Chefs Culinar**
- **Snack-Tour:** Erhalten Sie in kürzester Zeit einen kompakten Überblick über die neuesten Produkte. Ihr Guide: Tobias Schultheis von **snackconnection**
- **Tasting Lounge:** Steigern Sie Ihre Produktkompetenz und testen Sie neue Snack-Kreationen
- **NEU: Newcomer Area** mit Innovationen aus dem Bereich der pflanzenbasierten Nahrung, u.a. mit **Greenwise**, **Bluefarm**, **Better Nature**, **Youpeas**, **Mondarella**, **Panvega**
- **Newcomer Battle** moderiert von Andrew Fordyce, Masande



## Wie Sie Partner & Aussteller werden:

Präsentieren Sie Ihr Unternehmen und Ihre Produkt-Highlights auf der snack-world!

- **Medienpräsenz** – Intensive mediale Begleitung
- **Sichtbarkeit** – Live Präsentation am Stand
- **Exklusivität** – Branding-Möglichkeiten vor Ort
- **Austausch** – Face-to-Face-Kommunikation
- **Atmosphäre** – **snack'19** Party!

Ihre Ansprechpartnerin:

Mehtap Acar

Telefon: +49 69 7595-2883

E-Mail: mehtap.acar@dfvcg.de

## snack'19 Fachbeirat

Der **snack'19** Fachbeirat gibt wertvolle Impulse zu neuen Innovation und berät bei der Auswahl von interessanten Themen und Referenten.



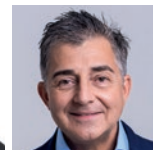
Claudia Driver  
Driver  
Markenberatung



Andrew Fordyce  
Masande



Peter Hack  
Hack AG



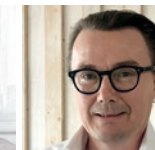
Pierre Nierhaus  
Pierre Nierhaus  
Consulting GmbH



Tobias Schultheis  
snackconnection



Frank Amir-Sehhi  
FFS Fresh Food  
Services



Christian Suding  
Delikant Feinkost  
GmbH



Patrizia Stitz  
Food Professionals  
Köhnen GmbH



Boris Tomic  
food-service

Ready to  
Heat & Eat!

Serviervorschlag

## SNACK-TIME

# Genial einfach

Von gefroren bis  
servierfähig in kürzester Zeit...

### FFS Ready to Heat & Eat High Convenience Concept

Auch ohne Küche, ohne Koch und mit wenig  
Platz leckere, heiße Snacks anbieten! Das  
FFS Heat & Eat Concept macht's möglich.  
Mit unserem All-In-One Snacksortiment  
und leistungsstarker Technik steigern Sie im  
Handumdrehen Ihren Snack-Time Umsatz.  
Testen Sie unsere **FFS MINI HOT DOGS...**



FFS Mini Hot Dog  
"Classic"



FFS Mini Hot Dog  
"Pulled Salmon"



FFS Mini Hot Dog  
"Oriental"

Exclusive  
by FFS

Mehr zum neuen Konzept in Kürze  
unter: [www.ffi-team.de](http://www.ffi-team.de)

Sprechen Sie  
uns an...

Tel. 0800 3378326  
[willkommen@ffi-team.de](mailto:willkommen@ffi-team.de)  
[www.ffi-team.de](http://www.ffi-team.de)



FRESH FOOD SERVICES

# snack '19

**JETZT ANMELDEN!**

[www.dfvcg.de/snack19](http://www.dfvcg.de/snack19)

**749,- €\*** zzgl. MwSt.

**Preis für Bäckereien, Metzgereien,  
LEH & Außer-Haus-Gastronomie**

**1.199,- €\*** zzgl. MwSt.

**Preis für alle weiteren Teilnehmer**

**149,- €** zzgl. MwSt.

**Preis für die snack Trend-Tour**

## Termin und Ort

### snack'19

27. / 28. August 2019

**RMCC RheinMain CongressCenter**

Friedrich-Ebert-Allee 1 | 65185 Wiesbaden | Telefon: +49 (0) 611 1729-400 | E-Mail: [vertrieb@rmcc.de](mailto:vertrieb@rmcc.de)

## Zimmerreservierung

Hotelkontingente finden Sie unter Angabe des Stichwortes „snack 2019“ u.a. hier:

### Dorint Hotel Wiesbaden

(Entfernung ca. 300 m)

Telefon: +49 611 3306-3306

[reservierung.wiesbaden@dorint.com](mailto:reservierung.wiesbaden@dorint.com)

### Best Western Hotel Wiesbaden

(Entfernung ca. 850 m)

Telefon: +49 611 170 790

[info@hotel-wiesbaden.bestwestern.de](mailto:info@hotel-wiesbaden.bestwestern.de)

### Mercure Hotel Wiesbaden City

(Entfernung ca. 350 m)

Telefon: +49 611 162-501

[H9753@accor.com](mailto:H9753@accor.com)

\* Preis gültig für Abonnenten von **ABZ, LZ, food-service, gv-praxis, afz, AHGZ** oder **FLEISCHWIRTSCHAFT**. Nicht-Abonnenten zahlen zusätzlich 100,- € auf die Kongressgebühr. Zusätzlich erhalten Sie ab dem 3. Teilnehmer Ihres Unternehmens 50% Rabatt.

Die Kongressgebühr beinhaltet den Besuch der Vorträge, Catering während der Veranstaltung und den Besuch der snack-world. Der Veranstalter behält sich Referenten- sowie Themenänderungen vor.

**Datenschutz:** Sie können der Verwendung Ihrer Daten zu Werbezwecken jederzeit widersprechen per E-Mail: [datenschutz@dfvcg.de](mailto:datenschutz@dfvcg.de).

Nähere Informationen erhalten Sie unter [www.dfvcg.de](http://www.dfvcg.de).

## KONTAKT

**Bei Fragen oder Anregungen unterstützen Sie gerne:**

### Programm

Christian Kuhn / Sarah Beer

E-Mail: [sarah.beer@dfvcg.de](mailto:sarah.beer@dfvcg.de)

Telefon: +49 69 7595-3048

### Partner und Aussteller

Mehtap Acar

E-Mail: [mehtap.acar@dfvcg.de](mailto:mehtap.acar@dfvcg.de)

Telefon: +49 69 7595-2883

### Organisation & Teilnahme

Raphael Como

E-Mail: [raphael.como@dfvcg.de](mailto:raphael.como@dfvcg.de)

Telefon: +49 69 7595-3022

dfv Conference Group – die Veranstaltungsexperten der dfv Mediengruppe



#snack19 dfvcg.de

Medienpartner

