LIVE! FORUM

präsentiert von EDEKA Foodservice & Handelshof



SEMINARE 2026

EDEKA FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.







LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

mit dem **Live! FORUM** präsentieren wir Ihnen ein Weiterbildungsangebot, das fachliche Kompetenz, aktuelle Branchentrends und praxisnahe Lösungen für Ihren gastronomischen Alltag verbindet.

Unsere Referenten vermitteln kompaktes Wissen, das sich direkt in Ihren Betrieben anwenden lässt und Ihnen hilft, Prozesse zu optimieren, Qualität zu sichern und neue Potenziale zu erschließen.

Der Seminarkatalog 2026 bietet Ihnen eine klare Übersicht über alle Themen, Standorte und Termine. Die Inhalte sind so gestaltet, dass Sie schnell erkennen, welche Seminare für Ihren Betrieb den größten Mehrwert bieten – von Küchenmanagement und Organisation bis hin zu Marketing, Positionierung und HACCP.

Wir freuen uns darauf, Sie im Rahmen des **Live! FORUMs** bei einer unserer Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.

Ihr **Live! FORUM** Team

KONTAKT & ANMELDUNG Seite 11

INHALT

KÜCHENMANAGEMENT & QUALITÄT

Nachhaltigkeit & Klimafreundlichkeit in der Gastronomie 4

Das kleine 1x1 der Kennzahlen – Preisfindung & Speisediagnose 5

Hygienemanagement (HACCP & IfSG) 6

PERSONAL & ORGANISATION

Personalmanagement in der Gastronomie... 7

Mitarbeitendenführung, Motivation & Fachkräftesicherung..... 8

MARKETING

Social Media Marketing für Gastronomiebetriebe 9

ANMELDUNG

Seminarstandorte 10

Informationen zur Anmeldung..... 11



NACHHALTIGKEIT & KLIMAFREUNDLICHKEIT IN DER GASTRONOMIE

Nachhaltigkeit ist die Zukunft – auch am Herd. Wer klimafreundlich wirtschaftet, spart nicht nur Co_2 und Kosten, sondern gewinnt auch das Herz bewusster Gäste und Mitarbeitender.

INHALT

- Bio, Regionalität und Saisonalität sinnvoll einsetzen
- Klimafreundliche Prozesse in der Küche und im Einkauf
- Außenwirkung und Marketing mit Nachhaltigkeit stärken
- Mitarbeitende zu Ernährungsbotschaftern entwickeln

ZIEL

Sie erhalten praxisnahe Strategien, um Ihren Betrieb nachhaltiger zu gestalten und gleichzeitig Kosten zu optimieren.

TERMINE

Dresden
Dienstag, 05. Mai 2026
(Anmeldung bis: 28.04.2026)

Zella-Mehlis
Mittwoch, 10. Juni 2026
(Anmeldung bis: 03.06.2026)

DOZENT

Jörg Tittnack
Genesys GmbH

GEBÜHR

20,00 € inkl. MwSt.

KONTAKT & ANMELDUNG Seite 11

DAS KLEINE 1x1 DER KENNZAHLEN – PREISFINDUNG & SPEISENDIAGNOSE

Erfolgreiche Gastronomie braucht eine klare Kalkulation. Dieses Seminar zeigt, wie Sie Preise professionell berechnen, Kennzahlen nutzen und Ihre Speisenkarte gezielt optimieren.

INHALT

- Kosten-, kunden- & wettbewerbsorientierte Preisfindung
- Kennzahlen wie Absatz, Deckungsbeitrag und Wareneinsatz
- Speisendiagnose und Kartenoptimierung

ZIEL

Sie gewinnen Sicherheit im Umgang mit Zahlen und steigern die Wirtschaftlichkeit Ihres Betriebs.

TERMINE

Köln-Müngersdorf
Mittwoch, 13. Mai 2026
(Anmeldung bis: 06.05.2026)

Bochum
Mittwoch, 03. Juni 2026
(Anmeldung bis: 27.05.2026)

Bamberg
Dienstag, 09. Juni 2026
(Anmeldung bis: 02.06.2026)

Balingen
Dienstag, 16. Juni 2026
(Anmeldung bis: 09.06.2026)

Rostock
Dienstag, 23. Juni 2026
(Anmeldung bis: 16.06.2026)

Zella-Mehlis
Dienstag, 06. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 29.09.2026)

Wendelstein
Mittwoch, 07. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 30.09.2026)

Dresden
Mittwoch, 21. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 14.10.2026)

DOZENT

Jörg Tittnack
Genesys GmbH

GEBÜHR

20,00 € inkl. MwSt.

HACCP- UND IFSG-SCHULUNG

Die Teilnahme an der jährlichen HACCP-Schulung ist für alle Mitarbeitenden in gastronomischen Betrieben verpflichtend. Sie trägt maßgeblich dazu bei, die Lebensmittelsicherheit im Unternehmen dauerhaft sicherzustellen und gesetzliche sowie interne Anforderungen zuverlässig zu erfüllen. Zusätzlich erfolgt die Infektionsschutzbelehrung (IfSG alle 2 Jahre laut Gesetzgebung) in diesem Zusammenhang.

INHALT

- Infektionsschutzgesetz
- Personalhygiene
- Lebensmittel- und Küchenhygiene

(Detaillierte Inhaltsangabe auf dem Zertifikat)

ZIEL

Sie erhalten Impulse zur Sensibilisierung Ihrer Mitarbeitenden für Lebensmittelsicherheit und zur konsequenten Umsetzung des HACCP-Konzepts in der Praxis.

TERMINE

Hannover-Lahe
Dienstag, 02. Juni 2026
(Anmeldung bis: 26.05.2026)

Köln-Müngersdorf
Dienstag, 04. August 2026
(Anmeldung bis: 28.07.2026)

Zella-Mehlis
Dienstag, 06. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 29.09.2026)

Bamberg
Mittwoch, 07. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 30.09.2026)

Wendelstein
Donnerstag, 08. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 01.10.2026)

Dresden
Dienstag, 13. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 06.10.2026)

Hamm
Mittwoch, 28. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 21.10.2026)

DOZENT

Detlef-Toralf Lindner
EDEKA Foodservice Handelshof Management GmbH

GEBÜHR

15,00 € inkl. MwSt.

KONTAKT & ANMELDUNG Seite 11

PERSONALMANAGEMENT IN DER GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Mitarbeitendenführung in der Praxis. Führungskräfte stehen täglich vor besonderen Herausforderungen: Fachkräftemangel, hohe Fluktuation und ein dynamisches Arbeitsumfeld. In diesem Seminar lernen Sie, wie moderne Mitarbeitendenführung funktioniert – verständlich, alltagsnah und direkt umsetzbar.

INHALT

- Grundlagen erfolgreicher Mitarbeitendenführung
- Motivation fördern und Konflikte souverän lösen
- Werkzeuge für Teamdynamik und Kommunikation
- Praxisnahe Strategien für Küchenchefs, Betriebsleiter und Teamverantwortliche

ZIEL

Sie erhalten konkrete Werkzeuge, um Teams erfolgreich zu führen und Motivation nachhaltig zu stärken.

TERMINE

Zella-Mehlis
Dienstag, 12. Mai 2026
(Anmeldung bis: 05.05.2026)

Dölzig-Schkeuditz
Dienstag, 16. Juni 2026
(Anmeldung bis: 09.06.2026)

Bamberg
Mittwoch, 14. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 07.10.2026)

DOZENT

Stefan Dreier
Genesys GmbH

GEBÜHR

20,00 € inkl. MwSt.

MITARBEITENDENFÜHRUNG, MOTIVATION & FACHKRÄFTE-SICHERUNG

Personalsuche leicht gemacht. Gutes Personal ist Gold wert – und oft schwer zu finden. In diesem Seminar erfahren Sie, wie moderne Personalsuche funktioniert und wie Sie sich als attraktiver Arbeitgeber positionieren.

INHALT

- Ansprechende Stellenanzeigen gestalten
- Zeitgemäße Tools und Plattformen nutzen
- Mitarbeitende begeistern und langfristig binden
- Praxisnahe Ideen für erfolgreiche Personalsuche

ZIEL

Sie gewinnen frische Ansätze und praxisnahes Know-how, um Fachkräfte gezielt zu finden und zu halten.

TERMINE

Bamberg
Mittwoch, 13. Mai 2026
(Anmeldung bis: 06.05.2026)

Zella-Mehlis
Dienstag, 13. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 06.10.2026)

DOZENT

Stefan Dreier
Genesys GmbH

GEBÜHR

20,00 € inkl. MwSt.

KONTAKT & ANMELDUNG Seite 11

SOCIAL MEDIA MARKETING FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Social Media ist längst mehr als ein Trend – es ist ein zentraler Baustein moderner Gästegewinnung und -bindung. In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie, wie Sie Facebook, Instagram und TikTok gezielt für Ihren Betrieb einsetzen und mit wenig Aufwand einen effektiven Redaktionsplan erstellen.

INHALT

- Professioneller Aufbau und Gestaltung von Accounts
- Entwicklung eines individuellen Marketingplans für Beiträge und Stories
- Themenfelder aus dem Betriebsalltag sinnvoll nutzen
- Erfolgreich mit Videos: Reels, Kurzvideos & Behind-the-Scenes-Content
- Tipps für Reichweite, Interaktion und Sichtbarkeit – auch mit kleinem Budget

ZIEL

Sie erhalten einen konkreten Fahrplan mit vielen Praxisbeispielen und umsetzbaren Ideen für einen authentischen Auftritt.

TERMINE

Köln-Müngersdorf
Mittwoch 27. Mai 2026
(Anmeldung bis: 20.05.2026)

Dienstag 06. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 29.09.2026)

Hannover-Lahe
Montag, 01. Juni 2026
(Anmeldung bis: 25.05.2026)

Dresden
Mittwoch, 03. Juni 2026
(Anmeldung bis: 27.05.2026)

Bochum
Mittwoch, 07. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 30.09.2026)

Balingen
Dienstag, 13. Oktober 2026
(Anmeldung bis: 06.10.2026)

DOZENT

Bernd Strunk
Genesys GmbH

GEBÜHR

20,00 € inkl. MwSt.

UNSERE STANDORTE

An diesen Standorten finden die Seminare und HACCP-Schulungen des Live! FORUMs statt.



LiVE! EXPO
präsentiert von EDEKA Foodservice & Handelshof

HACCP SCHULUNGEN & MASTERCLASSES AUCH AUF UNSEREN MESSEN!

Mehr Informationen unter:
edeka-foodservice.de/expo

// **25.02.26** MESSE LEIPZIG
// **29.04.26** MESSE KÖLN
// **30.09.26** MESSE KARLSRUHE

ANMELDUNG

1. AUSWÄHLEN

Wählen Sie den für Sie passenden Seminartermin aus dem Seminarkatalog aus.

2. ONLINE ANMELDEN

Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie unsere Webseite und füllen Sie das Anmeldeformular aus.

3. BESTÄTIGUNG ERHALTEN

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail. Die Teilnahme erfolgt vorbehaltlich freier Plätze.

ANMELDESCHLUSS

Der jeweilige Anmeldeschluss ist beim Seminar angegeben. Anmeldungen nach diesem Termin sind nur nach Verfügbarkeit möglich.

HINWEIS

Die Seminare stehen allen Kunden offen. Die Teilnahme ist vorbehaltlich freier Plätze möglich und wird vom jeweiligen Seminarstandort koordiniert.

HIER GEHT'S ZUR ANMELDUNG

edeka-foodservice.de/live-forum

EDEKA FOODSERVICE **BAMBERG**
Hafenstraße 17 | 96052 Bamberg

EDEKA FOODSERVICE **BALINGEN**
Roßwanger Straße 31 | 72336 Balingen

EDEKA FOODSERVICE **BOCHUM**
Speicherstraße 5 | 44809 Bochum

EDEKA FOODSERVICE **DÖLZIG**
Westringstraße 183 | 04435 Schkeuditz

EDEKA FOODSERVICE **DRESDEN**
Tauberthstraße 3 | 01139 Dresden

EDEKA FOODSERVICE **WENDELSTEIN**
Wilhelm-Maisel-Straße 11
90530 Wendelstein

HANDELSHOF **HAMM**
Römerstraße 130 | 59075 Hamm

HANDELSHOF **HANNOVER**
Rendsburger Straße 22 | 30659 Hannover

HANDELSHOF **KÖLN-MÜNGERSDORF**
Widdersdorfer Straße 429-431
50933 Köln

HANDELSHOF **ROSTOCK**
Timmermannsstrat 12 | 18055 Rostock

KONTAKT

Bei Fragen oder Anregungen zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an:

EFS_seminar@edeka-foodservice.de

LIVE! FORUM

Veranstaltet durch die

EDEKA Foodservice Handelshof Management GmbH
Uphauser Weg 78 | 32429 Minden

Stand 03/2026