

# Dein Event-Guide

**22.—24. September**

**E2N INSIGHTS**

**Live.**

**[e2n.de/live](https://e2n.de/live)**

# Bringe Dein Unternehmen aufs nächste Level

Freue Dich auf unser **kostenloses Online-Event** mit informativen Vorträgen, aufschlussreichen Panels und spannenden Diskussionsrunden: E2N Insights – Live. Tauche ein in die Welt der Digitalisierung. Eine Welt, in der Veränderung Teil des Alltags ist. Eine Welt, in der wir unser Wissen teilen und gemeinsam erfolgreich sind.

Auf unserer Hauptbühne erwarten Dich **informative Talks** und **absolute Expertenwissen**. Wenn Du Lust auf **spannende Produktvorstellungen** hast und mehr über Tools lernen möchtest, die Dein Leben erleichtern, bist Du in der Tech-Area genau richtig.

# So bereitest Du Dich am besten vor

## **Behalte den Überblick**

Unser kostenloser Event-Guide führt Dich durch unser Online-Event. Lies Dich durch unser Programm und erfahre mehr über die Speaker. So verschaffst Du Dir garantiert den besten Überblick.  
Viel Spaß beim Schmökern!

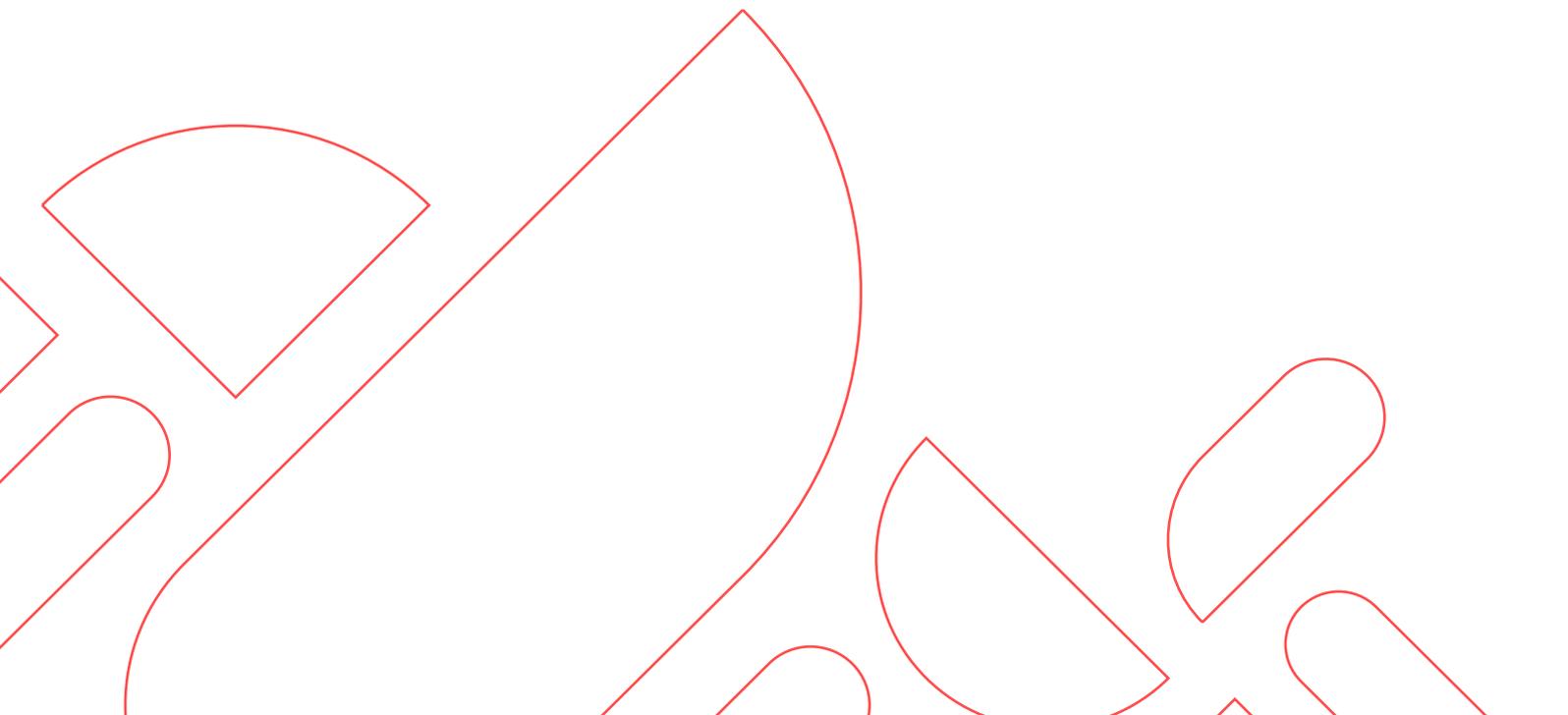
## **Teile Deine Vorfreude**

Lade Dir das Template herunter, fülle es in Instagram in Deiner Story aus, verlinke E2N (@e2n.official) und teile es in Deiner Story. Inspriere dadurch Dein Netzwerk und zeige Freunden, dass Du beim wohl spektakulärsten Event 2021 dabei bist!

→ [Template herunterladen](#)

# Inhalt

- 5 Unsere Headliner**
- 6 Programm 22. September**
- 7 Programm 23. September**
- 8 Programm 24. September**
- 9 Die Experten**
- 13 Deine Gedanken**
- 14 Impressum**



# Unsere Headliner

---

**Mittwoch • 22. September**

## **Kunde ist König — hoch lebe die Monarchie**

Simon Mohr und Nina Opper

---

**Donnerstag • 23. September**

## **Cosmo Burger: Digitale Prozessoptimierung am Best Practice Beispiel**

Simon Mohr, Thomas Primus, Christian Gfüllner,  
Florian Beckmann und Davide Giglio

---

**Freitag • 24. September**

## **Geheimtipps für Deinen Erfolg — digital in die gastronomische Zukunft**

Simon Mohr, Markus Wessel und  
Bartek Kaznowski

# 22. September

## Hauptbühne

---

9 – 9:45 Uhr	<b>Keynote: Die digitale Zukunft</b> Simon Mohr
10 – 10:45 Uhr	<b>Recruiting neu gedacht: Talente finden, binden und führen</b> Rasmus Stjernholm
11 – 11:45 Uhr	<b>Auswirkungen der Digitalisierung auf die Systemgastronomie – Herausforderungen und Blick in die Zukunft</b> Tina Kambobe, Andrea Belegante, Dana Saleh
13 – 13:45 Uhr	<b>Gründen ohne Businessplan</b> Simon Mohr, Johannes Breidenbach, Jan Wiesner
14 – 14:45 Uhr	<b>Die (digitale) 4-Tage-Woche: Fluch oder Segen?</b> Johannes Breidenbach
15 – 15:45 Uhr	<b>Mitarbeitermanagement in der Hotellerie als Schlüssel für zufriedene Gäste</b> Sebastian Seifert, Coming soon
<b>16 – 16:45 Uhr</b>	<b>Kunde ist König – hoch lebe die Monarchie</b> Simon Mohr, Nina Oppel
17 – 17:45 Uhr	<b>Aus Fehlern lernen: So geht Digitalisierung richtig</b> Dr. Tobias Pfaff

## Tech-Area

---

10 – 10:45 Uhr	<b>E2N – Die smarte Software für Dein Mitarbeitermanagement</b> Sandra Link
11 – 11:45 Uhr	<b>GASTROMOTION – Verwandle Deine Mitarbeiter in Verkaufsgenie</b> Rasmus Stjernholm
15 – 15:45 Uhr	<b>FoodTracks – Datenschätze heben und besser entscheiden</b> Dr. Tobias Pfaff

# 23. September

## Hauptbühne

---

9 – 9:45 Uhr	<b>Mehr Transparenz durch digitales Kostenmanagement</b> Simon Mohr, Florian Beckmann • Moderation: Christian Fiedler
10 – 10:45 Uhr	<b>Kristallkugel oder Datenprognose?</b> <b>Steigere Deine Kundenzufriedenheit durch Vorhersagen</b> Simon Mohr, Christian Gfüllner • Moderation: Christian Fiedler
11 – 11:45 Uhr	<b>Mit Warenwirtschaft das Gästelerlebnis steigern</b> Simon Mohr, Thomas Primus • Moderation: Christian Fiedler
13 – 13:45 Uhr	<b>Lebe Deine Marke – Erfolg durch authentisches Branding</b> Svenja Neuhaus, Raphael Niedt
14 – 14:45 Uhr	<b>Bäckerei im digitalen Wandel</b> Luise Bickel, Bastian Reeke
15 – 15:45 Uhr	<b>Vom Inventarchaos zum Filialistentraum</b> Wolfgang Beck
16 – 17:30 Uhr	<b>Cosmo Burger: Digitale Prozessoptimierung am Best Practice Beispiel</b> Simon Mohr, Florian Beckmann, Thomas Primus, Christian Gfüllner, Davide Giglio • Moderation: Christian Fiedler

## Tech-Area

---

10 – 10:45 Uhr	<b>billbox – Sorgfalt ist der Maßstab, Transparenz und Effizienz das Resultat</b> Florian Beckmann
11 – 11:45 Uhr	<b>sell &amp; pick – Heute wissen, was Deine Kunden morgen kaufen</b> Christian Gfüllner
13 – 13:45 Uhr	<b>FoodNotify – Die zentral vernetzte Warenwirtschafts-Plattform</b> Thomas Primus
14 – 14:45 Uhr	<b>semco ONE – Ein System für Mehr!</b> Wolfgang Beck
15 – 15:45 Uhr	<b>E2N – Die smarte Software für Dein Mitarbeitermanagement</b> Sandra Link

# 24. September

## Hauptbühne

---

10 – 10:45 Uhr	<b>So produzierst Du Deinen Podcast Schritt für Schritt</b> Raphael Niedt, Markus Wessel
11 – 11:45 Uhr	<b>Ressourcenplanung als Herzstück Deiner Unternehmensstrategie</b> Robin Hammargren
13 – 13:45 Uhr	<b>Revolution des Einzelhandels: Die Zukunft steckt in der Digitalisierung</b> Vincent Graf
14 – 14:45 Uhr	<b>Wie Du Deinen Betrieb HACCP-konform aufstellst</b> Daniel Schwanitz, Thomas Zydeck
15 – 15:45 Uhr	<b>Lohnabrechnung — ein Blick hinter die Kulissen</b> Nina Oppel, Pinar Kalaman
<b>16 – 16:45 Uhr</b>	<b>Geheimtipps für Deinen Erfolg — digital in die gastronomische Zukunft</b> Simon Mohr, Markus Wessel, Bartek Kaznowski
17 – 17:15 Uhr	<b>Ausklang: Das war E2N Insights — Live.</b> Simon Mohr, Svenja Neuhaus, Raphael Niedt

## Tech-Area

---

10 – 10:45 Uhr	<b>myCorazon ERP — Die smarte Business Software</b> Robin Hammargren
11 – 11:45 Uhr	<b>QMSpot — Die modulare Hygiene- und Qualitätsmanagement Software für Dein Unternehmen</b> Daniel Schwanitz
13 – 13:45 Uhr	<b>gastronovi — Die intelligente All-in-One-Lösung</b> Daniel Niemann
14 – 14:45 Uhr	<b>E2N — Die smarte Software für Dein Mitarbeitermanagement</b> Sandra Link
15 – 14:45 Uhr	<b>Küchenherde — Digitalisierung clever umsetzen nach Plan</b> Markus Wessel

# Die Experten

---



---

**Andrea Belegante**  
Bundesverband der  
Systemgastronomie e.V.



---

**Bartek Kaznowski**  
gastronovi



---

**Bastian Reeke**  
Bäckerei Geiping



---

**Christian Fiedler**  
Hospitality Pioneers



---

**Christian Gfüllner**  
sell & pick



---

**Dana Saleh**  
BURGER KING  
Deutschland



---

**Daniel Niemann**  
gastronovi



---

**Daniel Schwanitz**  
Maxintime



---

**Davide Giglio**  
Piccola Köln



---

**Florian Beckmann**  
billbox



---

**Jan Wiesner**  
Gründerwerkstatt  
Würzburg



---

**Johannes Breidenbach**  
jo's büro für Gestaltung



**Luise Bickel**  
E2N



**Markus Wessel**  
Küchenherde



**Michael Prinzhorn**  
FoodTracks



**Nina Oppel**  
E2N



**Pinar Kalaman**  
E2N Lohn



**Raphael Niedt**  
E2N



**Rasmus Stjernholm**  
GASTROMOTION



**Robin Hammargren**  
myCorazon



**Sandra Link**  
E2N



**Sebastian Seifert**  
E2N



**Simon Mohr**  
E2N



**Svenja Neuhaus**  
E2N



---

**Thai Becker**  
GHOTEL



---

**Thomas Primus**  
FoodNotify



---

**Thomas Zydeck**  
Maxintime



---

**Tina Kamboke**  
E2N



---

**Dr. Tobias Pfaff**  
FoodTracks



---

**Vincent Graf**  
E2N



---

**Wolfgang Beck**  
semco

”

**Es ist wichtig,  
heute schon  
an morgen  
zu denken.**

# Deine Gedanken

# Impressum

**Verantwortlich für den Inhalt:**

E2N GmbH  
Frankfurter Str. 96  
97082 Würzburg

Telefon: +49 931 730 440-0  
E-Mail: [info@e2n.de](mailto:info@e2n.de)

**Geschäftsführung:**

Simon Mohr, Björn Raupach, Andreas Schenk

Amtsgericht Würzburg: HRB 12194  
USt-IdNr.: DE292961232

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen. Eine Haftung von E2N GmbH ist ausgeschlossen.



[e2n.de/live](https://e2n.de/live)