



Tag im Ideenhaus



Mag. Matthias Winkler
CEO Sacher-Group Wien



Prof. Dr. Reinhard Prügl
Zeppelin Universität



Sebastian Bartling
Philoneos

Der produktorientierte
Innovations-Workshop für
Unternehmer und Führungskräfte
der Süßwarenindustrie

«Was kommt - was geht - was bleibt!»
Gestaltungsanker für den Umbruch
in einer algorithmisierten Welt.

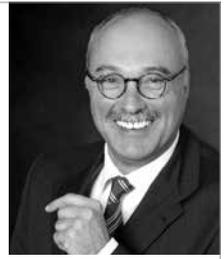
Teilnehmerzahl
auf 30 begrenzt!

13. bis 16. April 2024
Ascona/Schweiz

Mit freundlicher Unterstützung



idee und ziele



Die Tessiner Innovationstage® sind für die europäische Süßwarenindustrie eine feste Institution und die erste Adresse, wenn es um Fragen zu Zukunfts-Märkten, individuellen Themen und innovativem Ideen-Input geht.

Ich lade Sie hiermit herzlichst zum **23. Mal** an das Ufer des Lago Maggiore ein. Abseits der Tageshektik und Betriebsamkeit des Alltagsgeschäfts bietet dieser Workshop Ihnen ein einmaliges Forum, um sich mit Unternehmern, Führungskräften, Absatzmittlern und Zuliefererindustrie aus der Adler-Perspektive über aktuelle Themen auszutauschen, Märkte von Morgen aufzuspüren und Impulse für Ideen zu generieren. Der Innovations-Workshop ist eine Informationsplattform für den Erfahrungsaustausch und praktischen Wissenstransfer.

Freuen Sie sich auf eine einmalige Atmosphäre und vier anregende Tage, durch die Sie schon heute einsetzbares Wissen über Zukunftsentwicklungen erlangen.

Ich freue mich auf Sie!

Ihr


Bernd Nordmeyer



Die Tessiner Innovatorinnen und Innovatoren 2023

„Die Food Industrie in der Transformation“, so lautet eine der zuletzt am meisten aufgerufenen Schlagzeilen in den Medien. Auch die Süßware durchläuft aktuell einen umfassenden digitalen Wandel. **Vom Grosskonzern über mittelständischen Unternehmen bis hin zum Handel** setzen immer mehr Unternehmen auf digitale Ideen und Technologien.

Das prognostiziert grosse Veränderungen, die sich über **alle Unternehmens- und Konsumbereiche** erstrecken werden. Es finden momentan gravierende Werteververschiebungen statt. Das bedeutet für die immer noch weitgehend traditionell ausgerichtete Süßwarenbranche: **Umbruch!**

Wir sind zum Handeln in vielen Bereichen gezwungen, um es sinnvoll in die Zukunftsgestaltung des Unternehmens einzubauen. **Aber wie gestaltet man das? Wie gestalten wir den Spagat zwischen Traditionserhaltung und Innovationsermöglichung?**

Bleiben wir den herausfordernden Themen der Digitalisierung, den Fragen nach künstlicher Intelligenz und Lösungsansätzen dazu auch im 23. Workshop konsequent und innovativ auf der Spur. Und lassen Sie uns erfahren: **„WAS KOMMT-WAS GEHT-WAS BLEIBT!“**

Welche Zukunftsimpulse werden Sie u.a. aus dem Workshop mit in Ihre tägliche Arbeit nehmen?

Wie schaut man vom Ziel her rückwärts in die Zukunft? Wie gelingt es beim Denken die Richtung zu wechseln?

Wie gestalten wir Umbrüche? Wie kann die Süßwaren-Industrie die Herausforderungen von Morgen schon Heute angehen?

Wie kann man Nachfolge in der Praxis gestalten? Wie geht man seinen eigenen Weg?

Wie ist die Sichtweise der nachrückenden Generation in Familien-Unternehmen?

Was können wir von Adaption lernen, um erfolgreich zu sein?

Wie entwickelt sich Luxus gestern, heute und morgen?

Welche Chancen ergeben sich hier?

Wie erzählt man Geschichten mit den Mitteln der Kulinarik als Kommunikationsmedium?

Was treibt den Wandel im Hintergrund an? Welche Gestaltungsmacht hat „Zeitgeist“?

Was bedeuten die aktuellsten Entwicklungen Künstlicher Intelligenz für unsere Unternehmensentwicklung?

so urteilen teilnehmer

Herbert Mederer, Mederer GmbH: «Das man das Gehörte und Gesehene zeitgleich mit den Referenten, aber auch-und dies ist der interessante Teil- mit den anderen Teilnehmern diskutieren und bewerten kann.»

Dr. Walter Müller, WAWI Schokolade AG: «Keine up-down Berieselung durch Referenten, sondern aktive praxisbezogene Diskussionen mit kompetenten Menschen. Man trifft immer wieder neue interessante Gesprächspartner.»

Anita Meyer-Freitag, Verdener Keks-u. Waffelfabrik H. Freitag GmbH & Co. KG:
«Ich habe hier die Möglichkeit, interessante Leute in lockerer Atmosphäre kennen zu lernen und mich intensiv mit relevanten Themen auseinander zu setzen.»

Andreas Coppenrath, Coppenrath Feingebäck GmbH: «... interessante Themen. Das Erlernen und Erfahren ist für das Fortkommen im beruflichen Bereich von grossem Wert.»

Peter Esser, Lebensmittelzeitung: «einmaliges energetisches Umfeld, familiär, offen, tolle Mischung: Netzwerk – Referenten – Vorträge.»

Klaus Ohlenroth, Schluckwerder GmbH: «hier besteht eine Plattform zum Einstieg und Austausch zu sehr innovativen Themen in angenehmer Atmosphäre.»

Klaus Lellé, Halloren Schokoladenfabrik AG: «Interessante Themen und interessante Menschen; die Zeit dort zu verbringen ist keine verlorene, sondern gewonnene!»

Christina Lutz, Ricola AG: «Ich kann Neues erfahren und Networking betreiben.»

Claus Cersovsky, Rübezahl Schokoladen GmbH: «Besondere Menschen in einer besonderen Gegend kommen zu besonderen Gedanken zueinander.»

Peter Riegelein, Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co.: «Kreative Auszeit in herrlicher Umgebung, entspannend und anregend zugleich. Wichtige Themen, kompetente Referenten, wertvolle Tage – Inspiration inklusive.»

Amecke-Mönnighof, Amecke GmbH & Co.KG: «Keine Scheu vor mutigen Vorträgen, sehr persönliche freundschaftliche Atmosphäre, sehr gute, sehr engagierte Vorträge.»

Philipp Schladerer, Alfred Schladerer GmbH: «Eine Flucht aus dem Hamsterrad, lenkt den Blick wieder auf die wesentlichen Aufgaben. Inspirierende Vorträge erweitern den Horizont. Wiedersehen mit Freunden.»

Daniel Bloch, Chocolats Camille Bloch SA: «Austausch mit deutschen Unternehmern in einer sehr angenehmen und ungezwungenen Atmosphäre.»

Alexander Mock, Boettger Gruppe: «Es gibt inspirierende Vorträge - ist ein Forum von Familienunternehmen/ern und weil der Workshop «disruptiv» zum Tagesgeschäft ist!»

Alfred Ritter, Alfred Ritter GmbH: «Ein netter kleiner Unternehmerclub.»

Dr. Rosario Almeida Ritter, Alfred Ritter GmbH: «Gelegenheit, sich mit besonderen Thematiken ausserhalb des tagtäglichen zu beschäftigen in einer inspirierenden Umgebung.»



Anja Kohl



Matthias Horx



Tim Mälzer



Andreas Adenauer



Sven Plöger



Dr. Reinhard K.
Sprenger



Reinhold Messner

die themen und die vordenker



„Auch rückwärts geht es vorwärts“

Unter dem Motto „**rückwärts vorwärts**“ zeigt uns Bernhard Wolff, wie man beim Denken die Richtung wechselt, wie wichtig die Spielfreude unserer Kindheit ist - und **wie wir vom Ziel aus rückwärts in die Zukunft schauen.**

Gerade in Zeiten, in denen es nicht unbegrenzt vorwärts geht, ist der Rückwärtssprecher ein genialer Auftakt für unsere Innovationstage. Bernhard Wolff aus Berlin ist Experte für Kreativität. Er war zu Gast in über 50 TV-Shows und auf über 500 Konferenzen und Events.

Freuen Sie sich auf diese wertvolle Keynote zur Eröffnung.
Sie wird Ihr unternehmerisches Denken verändern!

Adaption: Erfolgreich sein, wenn andere untergehen!

Wieso ist Fujifilm heute ein prosperierendes Unternehmen während Kodak bankrott gegangen ist? Beide Unternehmen waren im Markt für Fotofilm zu Hause, der nahezu auf einen Schlag durch die Verbreitung von Digitalkameras verschwand. Ein ähnliches Schicksal ereilt gerade Zeitungsverlage, das Bankenwesen oder die deutsche Automobilindustrie – und vielleicht auch die Süßwarenindustrie?

Dr. Niklaus Leemann beschäftigte sich mit der Fragestellung, **wieso manche Unternehmen angesichts von radikalem Wandel richtiggehend aufblühen, während andere in der Bedeutungslosigkeit verschwinden.** Leemann ist Unternehmensberater mit Fokus auf Strategie- und Organisationsentwicklung. Er hat wichtige strategische Weichenstellungen von führenden Unternehmen in Europa und Nordamerika wesentlich mitgeprägt.



Bernhard Wolff,
ThinkTheatre GmbH



Dr. Niklaus Leemann,
Leemann GmbH

die themen und die vordenker



Luxus gestern, heute, morgen: Wandel verstehen, Chancen nutzen

Luxus ist in Bewegung, insbesondere aufgrund der Veränderungen in den letzten Jahren. Daher widmen wir uns sowohl der Definition als auch der Entwicklung von Luxus, seinen Codes und den Erwartungen der Kund:innen. **Wir blicken auf Best-Practices der Luxuswelt sowie auf die der internationalen (Luxus-)Süßwarenbranche.** Abschließend treffen wir Ableitungen für jene Branche und Ihr Unternehmen, damit auch Sie die Kraft des Luxus in Ihrem Unternehmen verankern können.



Dr. Julia Riedmeier,
CODE \ LUXE

Lasst es uns ma(h)l probieren ... Brototypen & Schnapsideen

Für die Tessiner Innovationstage richtet der Kommunikateur und Konzeptkoch Jörg Sellerbeck ein neuartiges **co-kreatives Kommunikationsformat** an. Im Rahmen dieser **«Kollaborativen Küche»** servieren wir ein **Dialog-Degustations-Menü**. Die Degustations-Dramaturgie bedient sich der klassischen Eventphasen mit **Vor- Haupt- und Nachkommunikation**. Das sinnliche Ziel ist die genussvolle Findung individueller Erfolgsrezepte auf die Frage **„Wie werden uns 2025 live-haptische Begegnungen begeistern (munden)“?**

Im co-kreativen Prozess aller Anwesenden werden Brototypen erstellt und die Lösungen lassen wir uns gemeinsam munden. Lasst es uns ma(h)l probieren – gemeinsam bekommen wir es gebacken.



Jörg Sellerbeck,
Raumkulinarik

die themen und die vordenker



Zeitgeist - Zeit für neue Lebensqualität

Kirstine Fratz ist Kulturwissenschaftlerin und **Deutschlands führende Zeitgeist Forscherin**. Sie beschäftigt sich mit der einflussreichen Dynamik des Zeitgeistes und wie wir mit ihm eine vielversprechende Zukunft gestalten können.



Kirstine Fratz,
Zeitgeist Forschung

Zeitgeist ist die mächtigste und kreativste Intelligenz in unserer Kultur. Er hat die Macht unser ganzes Denken, Handeln, Fühlen zu verändern und gestaltet damit immer wieder neu Kultur, Märkte und damit unser Leben. Diese Macht wird angetrieben von kollektiver Sehnsucht, die sich in zahllosen gesellschaftlichen Phänomenen erkennen lässt und einen starken Sog für Wandel entfaltet. Wer diese Zeitgeist Dynamik im Blick behält, fängt an mit evolutionärer Intelligenz zu arbeiten und gestaltet mit, was in Zukunft Gesellschaft, Kultur und Visionen antreibt. Welche zukünftigen Sehnsüchte für Genuss und Lebensqualität lassen sich aus der Zeitgeist Dynamik ableiten? Was kommt, was geht, was bleibt? **Wie kommt der neue Geist in die Süßwarenwelt? Wie kann man mit Zeitgeist richtig gute Genuss - Zukunft machen?**

Die Welt mit «KI Inside».

ChatGPT war erst der Anfang. **Künstliche Intelligenz** erobert jetzt jede Ecke des Alltags – und die **Foodbranche**. Kreative Algorithmen erschaffen neue Produkte, intelligente Roboter vereinfachen die **Produktion, KI krempelt Vertrieb und Handel** um. Die Chancen sind gewaltig. Mehr KI bedeutet: bessere Margen, kostengünstigere Prozesse und **einen attraktiveren Standort Deutschland**. Doch welche Rolle spielt der Mensch in einer Welt, wo es überall heißt „**KI inside**“?



Konstantin Gillies,
Freier Wirtschafts-
journalist

die themen und die vordenker



«Bau' aus Trümmern ein Schloss!»

Dörte Maack ist Moderatorin, Coach und Rednerin.

Als Head of Education des **DIALOG IM DUNKELN**[®] hat sie außergewöhnliche Workshops entwickelt, die weltweit schon mehr als 300.000 Führungskräfte erleben konnten. Sie coacht

Teams und Führungskräfte aller Ebenen bis hin zu den Vorständen von Konzernen wie der Carl Zeiss AG oder der Allianz AG.



Dörte Maack,
DIALOG IM
DUNKELN[®]

„Bau' aus Trümmern ein Schloss!“

Ein Vortrag zu den **7 Phasen der Veränderung, Lebensträumen und echten Erfolgen** – Bewegend und mit viel Humor nimmt

Dörte Maack Ihr Publikum mit auf eine besondere Reise.

Sie nimmt dabei kein Blatt vor den Mund, spricht über ihre eigene Lebenskrise ebenso mitreißend wie über fatale Alltagsfallen. Sie inspiriert Ihre Zuhörer, trotz aller Widerstände die eigenen Träume zu leben, Chancen zu nutzen und die Liebe zum Leben nicht zu verlieren.

der tag im ideenhaus



Wo sonst kann man den „**Tag im Ideenhaus**“ zum Thema **Traditionserhaltung und Innovationsermöglichung** besser verbringen, als in einem Castello, das im 13. Jahrhundert als Wohnsitz der Mailänder Adelsfamilie de`Ghiriglioni errichtet wurde und heute als ein modernes Familienhotel mit Tradition geführt wird!

Unser Tag wird den Umbruch aus verschiedenen Sichtweisen beleuchten. Wir werden ergründen, was in **Schlüssel-Themen an Zukunftsaufgaben** sich stellen und zu lösen sein wird. Dabei bieten die Referenten praxisnahe Lösungsansätze für den Umbruch an, damit Sie mit diesen **Impulsen in Ihren Unternehmen die Herausforderungen von Morgen schon heute angehen können!**

Wir treffen dazu **Mag. Matthias Winkler, den CEO der Sacher Gruppe, Wien.** Wie diese weltbekannte Traditionsmarke „SACHER“ mit den Herausforderungen und dem Spagat zwischen Tradition und Innovation im Unternehmen umgeht, erfahren Sie aus erster Hand und bester Expertise.

Mit **Professor Dr. Reinhard Prügl**, von der Zeppelin Universität Friedrichshafen, begegnen Sie einem Wirtschaftswissenschaftler, dessen Forschungsinteressen im Bereich der Zukunftsfähigkeit von Familienunternehmen und Unternehmerfamilien liegen.

Mit **Sebastian Bartling**, der über mehrere Jahre bei Google nationale und internationale Unternehmen beraten hat, haben wir einen scharfsinnigen

Strategie-Jongleur als **Duett-Vortragspartner** an der Seite von Mag. Matthias Winkler. Mit ihm gehen wir auf die Zukunftreise und erfahren, wie wir **Tradition für Innovation** nutzen können.



In den Tag starten wir mit einer besonderen Key Note im Duett, die Sie in dieser Referenten-Zusammensetzung nicht so schnell mehr hören und erleben werden.



SACHER

„Er gehört zu mir,
wie mein Name an der Tür
Umbruch:
Arbeitgeber der Zukunft“



Mag. Matthias Winkler
CEO Sacher Group
Wien

Foto: © Jakob Geiselpointner

„Innovation durch Tradition oder Tradition durch Innovation? Umbruch: Wie wir unsere Tradition für Innovation nutzen.“

Der Spagat zwischen Innovation und Tradition

Mittelständische Unternehmen wollen oftmals unbedingt die Tradition erhalten, stehen jedoch gleichzeitig vor der **Herausforderung, Innovation zu ermöglichen, ihre Kultur zu transformieren und ihre Arbeitgeberattraktivität zu steigern**. Die heutige Geschäftswelt ist geprägt von enormer Geschwindigkeit und einem immer rascheren Wandel. Wir leben in einer ständigen **sozialen und technologischen Evolution**, die scheinbar unaufhaltbar an Fahrt gewinnt. Kundenbedürfnisse wechseln mit rasendem Tempo, Anforderungen von Mitarbeitenden verändern sich mit jeder Generation und der Kontext, in dem wir arbeiten, lieben und leben, ist geprägt von Pandemien, Kriegen und Hitzewellen.

Früher war also alles besser. Nostalgisch-romantisierte Gedanken an frühere Zeiten des Unternehmertums begleiten viele Manager und Managerinnen sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hier und Jetzt. Doch warum ist das so? Ein Grund ist die angesprochene Geschwindigkeit der Veränderung. Diese führt dazu, dass die Zukunft immer weniger greifbar scheint.

Unternehmen müssen sich an den Wandel anpassen, um wettbewerbsfähig im Markt und vor allem am Arbeitsmarkt zu bleiben.



Sebastian Bartling
Philoneos GmbH

Foto: © Jakob Geiselpointner

Das ist nicht neu. Nur die Taktvorgabe der Anpassung hat das Ende des Metronoms erreicht. Gerade für mittelständische Unternehmen mit weitreichender Tradition stellt dies eine besondere Herausforderung dar. Im Kern kann man viele der Herausforderungen oder Umbrüche auf zwei Themen kondensieren:

Innovation und Arbeitgeberattraktivität.

Stellen wir uns also gemeinsam diversen, scheinbar gegenläufige Fragen. Wie kann man neue Talente ansprechen und für das Unternehmen und die Arbeit begeistern, dabei aber nicht den Blick für bestehende, langjährige Mitarbeitende verlieren?

Wie kann man die Motivation der Arbeitnehmenden hochhalten und sie an das eigene Unternehmen binden? Wie schafft man es, Mitarbeitende zu langfristigen Markenbotschaftern und

Fans zu machen? **Wie gestaltet man den Spagat zwischen Traditionserhaltung und Innovationermöglichung?** Wie

schlägt man erfolgreich die Brücke zwischen Stammkunden und einem gewissen Anziehungspotenzial für neue Zielgruppen?

Lassen Sie uns diese Fragen gemeinsam angehen. Begleitet durch ein Key-Note-Duett der Herren Mag. Winkler und Bartling inklusive interaktiven Elementen zur Erarbeitung erster Massnahmen im eigenen Unternehmen.

Generationswechsel in Familienunternehmen & die Sichtweise der nachrückenden Generation.

Zahlreiche Familienunternehmen stehen vor dem Generationswechsel. Hier stellen sich spannende Fragen. Einerseits geht es darum, zu verstehen, **wie denn die nachrückende Generation eigentlich tickt**, wie sie die aktuelle Situation der Familienunternehmen sieht, **welche Rollen in Unternehmen und Familie denkbar sind** und welche **konkreten Zukunftspläne** die nächste Generation hat. Andererseits stellt sich die Frage, wie auf dieser Basis der Generationswechsel entsprechend vorbereitet werden kann.



Prof. Dr. Reinhard Prügl
Zeppelin Universität



die teilnahme

Die **Tessiner Innovationstage**[®] beginnen am **Samstag, 13. April 2024 um 16.00 Uhr** und enden am **Dienstag, 16. April 2024 um ca. 13 Uhr**.

Der Veranstalter behält sich Programmänderungen vor.

Der Teilnahmebeitrag

Der Teilnahmebeitrag für die 4-tägigen Tessiner Innovationstage beträgt **Schweizer Franken (CHF) 2.900,- zzgl. gesetzl. MwSt.** Darin sind alle Aufwendungen für Referenten, Veranstalter, Erfrischungen, sowie der **«Tag im Ideenhaus» am Montag, 15. April 2024**, inkl.

Mittagslunch enthalten. Der Teilnahmebeitrag ist nach der Anmeldung, bis spätestens **Freitag, 1. März 2024**, auf das in der Rechnung angegebene Konto zu überweisen. Bei Abmeldung nach **Freitag, 1. März 2024** werden 50% des Beitrages berechnet.

Bei Abmeldung nach **Freitag, 15. März 2024** wird kein Teilnahmebeitrag zurückgezahlt. Ein gleichrangiger Ersatzteilnehmer kann gestellt werden.

Seminarveranstalter und Organisation

Bernd Nordmeyer, Nordmeyer Networks
Höllentalstrasse 86, D-79199 Kirchzarten
Telefon 0049(0)7661-9880927 • Fax 0049(0)7661-9880928
b.nordmeyer@tessiner-innovationstage.de
www.tessiner-innovationstage.de

Hotelbuchung

Hotelbuchung bitte bis **spätestens Freitag, 15. März 2024** über
Hotel Casa Berno Ascona, CH-6612 Ascona/Schweiz
Stichwort: **«Tessiner Innovationstage»**
Telefon 0041 91-791 32 32 • Fax: 0041 91-792 11 14
hotel@casaberno.ch

Die Buchung im Hotel Casa Berno Ascona muss von den Teilnehmern*innen selbst durchgeführt und bezahlt werden. Es ist ein Zimmerkontingent reserviert. Preise gelten pro Tag (exkl. Kurtaxe), inkl. Halbpension mit reichhaltigem Frühstücksbuffet im Restaurant, sowie Abends ein 4-Gang Menü, inkl. die Benutzung des geheizten grossen Pools, Spa-Center mit Finnischer Sauna, Türkischen Bad, Fitnessraum mit modernsten Geräten, sowie die Bedienung und Mehrwertsteuer.



Panorama Economy Doppelzimmer mit Bad
Superior-Doppelzimmer mit Dusche
Modern Panorama Doppelzimmer mit Badewanne od. Dusche
Panorama Junior Suite mit Dusche

SFR 245,- zur EB*
SFR 328,- zur EB*
SFR 338,- zur EB*
SFR 375,- zur EB*

*zur Einzelbenutzung

Alle Zimmer Südseite, Seeblick, Balkon, TV, Radio, Frigobar, Safe.