



**16 - 20 Januar 2023**  
**North Miami Beach, Florida**

# THE **NEW** LEADER OF MANAGERS®

Sie besitzen oder betreiben Multi-Unit-Restaurants? Sie wollen immer topinformiert über modernes, innovatives Food Service-Management sein? Sie sind offen für alles, was Ihre Führungsmannschaft und Sie vorantreibt und damit das Unternehmensergebnis steigert? Dann lassen Sie sich die mehrtägige Lehrveranstaltung der Extraklasse, geleitet von international führenden Management-Experten, auf keinen Fall entgehen!



## Multi-Unit Trends + Tours

Benchmark live! Hier werden neueste Food Service Trends und ihre Effekte nicht allein theoretisch vermittelt, sondern an einem weiteren Tag auf einer geführten Tour durch die amerikanischen Hotspots unmittelbar erfahren.



## A.I., Automation + Technology

Gewinnen Sie tiefen Einblick in Best Practices und Next Practices für die Mobilisierung von Menschen, Prozessen und modernen Technologien, die Sie voranbringen.



## Customer Experience Management

Sammeln Sie die richtigen Tools und Techniken für Marketing, Messung und Verwaltung für profitable Kundenerlebnisse.



## Leadership, Management + Motivation

Profitieren Sie von Frameworks und Formeln, um Ihre Führung zu optimieren, mit Fokus auf Skills, die über erfolgreiches Multi-Unit-Management entscheiden. New Leadership ist aktuell das zentrale Thema für HR Management wie für jede andere Führungsebene.

## Buchen Sie jetzt!

Weitere Infos in Deutsch: [kerstin@masande.de](mailto:kerstin@masande.de)

Registrierung unter



### Ihre Dozenten

Durch das einzigartige Wissensprogramm führt ein Dozententeam international praxiserfahrener und anerkannter Experten der Hospitality Branche.



#### **Christopher Muller, PhD**

Chris gehört zu den Top-Experten im Multi-Unit und Brand Management. Er verfügt über umfangreiche Leadership-Erfahrung im operativen Geschäft, in Aus- und Weiterbildung sowie Vertrieb. Chris ist selbst Unternehmer und preisgekrönter Autor.



#### **Brian Connors, MS, CHE, CSW**

Brian ist Direktor des Bacardi Center of Excellence, wo er direkt in Zusammenarbeit mit Industrie und Wissenschaft innovative Lösungen für Betriebsschulungen, Konzeptentwicklung und Bildungsressourcen entwickelt.



#### **Andrew Fordyce**

Andrew ist ein einzigartiger Food Service Allrounder. International erfahren mit südafrikanischen Wurzeln lebt und arbeitet er heute in Deutschland und London als EAT-repreneur, Produzent, Berater, Food Scout und Journalist.



#### **Alec Dalton, CGSP, CSSGB**

Als Bestsellerautor und preisgekrönter Hotelfachmann setzt Alec seine Erfahrungen erfolgreich ein, um Teams führender Marken - wie Disney und The Ritz-Carlton - bei der Entwicklung und Umsetzung von Fünf-Sterne-Services-Konzepten zu unterstützen.

### Ihr Programm

- Vier Tage Vorlesungen von Experten und Machern der Branche
  - Ein Tag Foodtour durch Miamis Multi-Unit-Szene
  - Mittagessen und Snack-Pausen an jedem Unterrichtstag
  - Erstklassige Hotelübernachtungen mit Frühstück
  - In Gehweite befindet sich die exklusive Aventura Mall.
- Optional ist eine reduzierte bzw. Tages-Teilnahme möglich.

### Ihr Early Bird-Preis

All-inclusive: \$3,975 USD  
ohne Übernachtung: \$3,100 USD  
*(ausschließlich Transfer inkl., keine sonstigen Transportkosten)*