

Tagesordnung 29./30.09.2026

Treffen des degefest-Fachbereiches Tagungsgastronomie

Dienstag, 29. September 2026

Ab 16:00 Uhr - Begrüßung der Teilnehmenden in der Schwabenlandhalle (Guntram-Palm-Platz 1, 70734 Fellbach) durch den Fachbereichsleiter Volker Wolf und Nils Jakoby, Geschäftsführer Fellbach Event & Location GmbH - **kleine Erfrischung vorab**

16:30 Uhr - Führung durch die Schwabenlandhalle mit Geschäftsführer Nils Jakoby

Zwei unterschiedliche und doch harmonisch zusammengefügte Baustile geben der Schwabenlandhalle ihr Gesicht: Elegant, repräsentativ und von edlem Ambiente geprägt – der Altbau. Hell, luftig, charakterisiert durch Glasflächen und hohe Decken – der 2006 fertiggestellte Neubau. Die Schwabenlandhalle überzeugt mit passenden Raumangeboten für jeden Anlass und jede Veranstaltungsgröße. Unser Haus bietet den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung – ob klassisch, modern oder extravagant.

17:00 Uhr - Transfer mit dem Shuttlebus zur „Alten Kelter“ Eventlocation

17:15 Uhr Führung durch die Eventlocation „Alte Kelter“ mit anschließender Wein-Degustation eines regionalen Winzers

So einzigartig wie Ihre Events: die Alte Kelter. Die freitragende, filigrane Holzdachkonstruktion der Alten Kelter ist einmalig in Deutschland – genau wie die besondere Eventlocation selbst. In der 1906 erbauten Gemeindekelter Fellbachs treffen historische Gemäuer auf moderne Veranstaltungstechnik, Flair auf Funktionalität und ein einmaliges Ambiente auf vielseitige Nutzungsmöglichkeiten.

18:15 Uhr – Shuttletransfer zu Waldschlössle zur Abendveranstaltung (Buffet und Getränke inklusive)

Ob als Veranstaltungsort, als Restaurant, als Ferienwaldheim oder als Ausgangspunkt von Spaziergängen - fast jeder kennt das inoffizielle Wahrzeichen der Kappelberg-Stadt. Nach aufwendigen Sanierungsarbeiten steht das Waldschlössle ab sofort wieder als Location zur Verfügung, die als Meeting Location, Tagungsstätte oder für Ihre Hochzeit im Grünen genutzt werden kann. Der traditionsreiche Große Saal bietet mit einer Fläche von rund 250 m² beste Voraussetzungen für kleine Tagungen, Workshops, Firmenveranstaltungen oder Teambuilding-Events. Zudem ist der Große Saal mit einem herrlichen Ausblick und toller Atmosphäre ideal geeignet für private Veranstaltungen wie Geburtstage oder Hochzeitsfeiern mit bis zu 150 Personen.

Genießen Sie im Waldschlössle einen wunderbaren Abend bei regionalen Speisen und Getränken!

Ca. 23:00 Uhr

Ende der Abendveranstaltung

Rücktransfer zum HOTEL HIRSCH, Fellbacher Straße 2-6 / Kanalstraße 1-7, 70736 Fellbach-Schmidlen via Taxi auf Selbstzahlerbasis

Mittwoch, 30. September 2026

Ab 08:30 Uhr – Anfahrt zum Waldschlössle vom Hotel Hirsch – die Teilnehmenden bilden Fahrgemeinschaften / Absprache vor Ort

09:00 – 09:15 Uhr

Offizielle Begrüßung durch Volker Wolf / Leiter des Fachbereiches Tagungsgastronomie

09:15 – 10:15 Uhr

Impulsvortrag „Regionaler Einkauf und nachhaltige Verarbeitung in der Event Gastronomie“ durch Björn Bergmann, Küchenchef der Fellbach Event & Location GmbH sowie Rui Torres da Silva, Gastronomieleiter

Erfahren Sie, wie regionale Beschaffung und nachhaltige Verarbeitung die Event-Gastronomie zukunftsfähig machen. Der Vortrag zeigt praxisnahe Ansätze, mit denen Qualität, Wirtschaftlichkeit und Umweltbewusstsein erfolgreich miteinander verbunden werden können.

10:15 – 10:45 Uhr

Kaffeepause

10:45 – 11:45 Uhr

Impulsvortrag „Weniger Papierkram, mehr Zeit fürs Event – digitale Rechnungsprozesse in der Tagungs- und Eventgastronomie“ durch Kay Höhmann, Director Business Development / Partnermanager cisbox GmbH

Nach erfolgreichen Veranstaltungen sorgt eine Flut an Eingangsrechnungen unterschiedlichster Dienstleister für Zeitdruck in der Buchhaltung – besonders, wenn parallel schon das nächste Event vorbereitet wird. Kay Höhmann zeigt praxisnah, wie sich Rechnungen unabhängig vom Format automatisch erfassen, KI-gestützt bis auf Artikelebene vorkontieren und digital zur Freigabe weiterleiten lassen. Durch die Zuordnung von Rechnungen und einzelnen Positionen zu Events oder Projekten entsteht volle Transparenz über Eventkosten, offene Verbindlichkeiten und Zahlungsfristen – auch in der Hochsaison mit mehreren Veranstaltungen parallel.

11:45 – 12:45 Uhr

Impulsvortrag „Digitalisierung und Künstliche Intelligenz im Gastgewerbe“ mit Zoja Asel-Rekunova von der DEHOGA-Akademie Baden-Württemberg

Wie wird KI die Hotellerie und Gastronomie von morgen prägen? Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in innovative Anwendungen, aktuelle Entwicklungen und zukunftsweisende Trends im Gastgewerbe.

12:45 – 13:15 Uhr

Offene Fragerunde

- Eigene Themenwünsche der Teilnehmer

Ab 13:15 Uhr Mittagessen und anschließend Abreise