

*Brillante Vorträge und
genussvolle Seminare*

FOOD
AND
WINE
CULTURE





Vorträge, Seminare und Workshops für Bio-, Wein-, LEH, Gastronomie und Hospitality

**FOOD
AND
WINE
CULTURE**



*„Dieser Vortrag ist uneingeschränkt zu empfehlen -
authentisch, frisch und inspirierend...“*

Ulrich Bröscher - LSG Sky Chefs

Es kann schon eine knifflige Aufgabe sein, genau den richtigen Redner für eine geplante Veranstaltung zu finden. In meiner beruflichen Laufbahn als Geschäftsführer, Marketing-Direktor oder Vertriebsleiter war ich für viele Veranstaltungen verantwortlich, angefangen bei kleinen Workshops über Verbandstreffen und Kundenveranstaltungen bis hin zu großen Konferenzen mit hunderten von Teilnehmern.

Dabei erkannte ich, dass der Erfolg einer Veranstaltung zum größten Teil von der Qualität der jeweiligen Referenten abhing: Konnten sie das Publikum mit Humor, Spannung und der notwendigen Expertise begeistern, hatten wir einen tollen Event. Wenn der Redner nicht so gut war... naja, dann war die Veranstaltung auch nicht so toll.

Um sicherzustellen, dass wir genau den richtigen Speaker hatten, der unsere Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen würde, hatte ich – so wie Sie – stundenlang nach zuverlässigen und erfahrenen Vortragsrednern gesucht oder mir Angebote von Redneragenturen machen lassen. Deshalb weiß ich ziemlich genau, welche Informationen relevant und notwendig sind, um die richtige Entscheidung treffen zu können.

Ich hoffe, dass Sie auf den folgenden Seiten genau die gewünschten Informationen finden werden, um mich bei Ihrer Suche nach dem richtigen Redner zu berücksichtigen und freue mich, wenn wir dazu ins Gespräch kommen.

Cyriacus Schultze im Juli 2019



HIER SIND SIE RICHTIG

... wenn Sie einen Vortrag zu einem der folgenden Themen planen

- ▶ F&B / LEH
- ▶ Ernährung & Ernährungstrends
- ▶ Lebensmittel
- ▶ Olivenöl, Kaffee, Wein / Weinhandel
- ▶ Gastronomie & Catering
- ▶ Bio
- ▶ Nachhaltigkeitsthemen

und hierfür einen Redner mit starker Bühnenpräsenz, Authentizität und fundierter Fachkompetenz suchen.

Ich spreche leidenschaftlich gerne über aktuelle Themen, die unsere Branche bewegen - über technische Aspekte wie erfolgreiches Online-Markting und Social Media in der Weinbranche genauso, wie über Ernährungsthemen oder

verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel.

In meinen Vorträgen nähere ich mich dem jeweiligen Thema aus der Perspektive der langfristigen und nachhaltigen Entwicklung oder Trends. Mein Ansatz ist stets das „Cross-Referencing“: Wie verändert sich Alltag durch die Industrie, wie Märkte durch Mentalitäten, wie Werte durch Kultur?

Dabei stelle ich Fragen, die zum Nachdenken anregen, hinterfrage vorgefertigte Denkmuster, amüsiere mit Anekdoten - und erzeuge vor allem Optimismus.

Reden brauchen Humor, Emotionen und starke Bilder. Ich nutze dafür eine aufwendige Präsentationstechnik mit Filmen und ungewöhnlichen Animationen und spreche vorwiegend frei und ohne Manuskript, weil zwischen Bild- und Wortwelt eine kreative Spannung entstehen soll. Ansonsten: Lassen Sie sich überraschen und vertrauen Sie mir.

WAS SIE ERWARTEN KÖNNEN

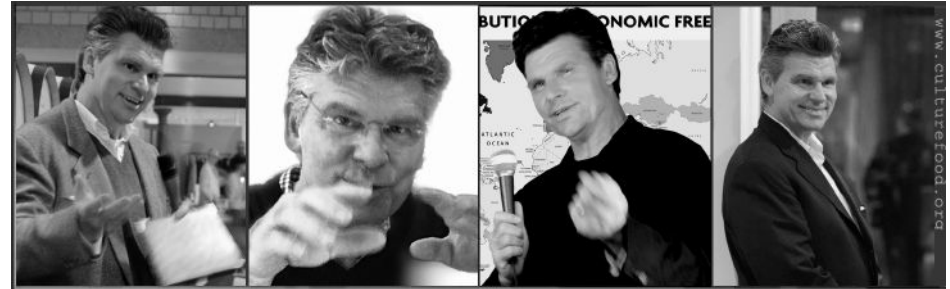
1. Prompte Antworten und professionelle Bearbeitung Ihrer Anfragen und E-Mails
2. Telefonische Beratung und ein Briefinggespräch vor Ihrer Veranstaltung
3. Technische Anforderungen und Datenblatt für Ihre Techniker
4. Ankündigung Ihrer Veranstaltung auf unseren Social Media Kanälen (sofern öffentlich und gewünscht)
5. Professionell aufbereiteter Werbetext mit passenden Fotos, damit Sie den Vortrag optimal bewerben können
6. Ein dynamischer Multimedia-Vortrag mit den von ihnen gewünschten Inhalten und im vorgegebenen Zeitrahmen und anschließender Q&A Fragerunde
7. Handout des Vortrags mit allen Grafiken und Tafeln
8. Kurzes Feedback und Follow-up-Kommunikation nach dem Event, um sicherzustellen, dass ich Ihre Erwartungen erfüllt habe

MEIN GARANTIEVERSPRECHEN

Als Redner und Experte für Hospitality, LEH und Food-Trends beschäftige ich mit Themen rund um regionale Spitzenprodukte, verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel und Nachhaltigkeit.

Buchen Sie mich als Redner für Kongresse, Firmenevents oder Veranstaltungen und ich verspreche Ihnen nicht nur einen perfekten audiovisuellen Vortrag, sondern auch 110% Leistung und Spaß für Ihre Zuhörer. Damit Sie garantiert alle Ziele erreichen, die Sie sich für Ihre Veranstaltung gesetzt haben.

INFORMATIONEN ÜBER DEN REFERENTEN



Der studierte Betriebswirt und Diplom-Kaufmann Cyriacus Schultze war international in leitenden Positionen in den Bereichen Export, Marketing und Vertrieb tätig, bevor er 2013 eine Unternehmensberatung mit kulinarischem Schwerpunkt gründete. Heute betreut er mit FOOD AND WINE CULTURE zahlreiche nationale und internationale Kunden im Bereich Vertrieboptimierung, internationale Strategien, Online-Marketing und zu kulinarischen Konzepten. Seine Kunden sind überwiegend Bio-Produzenten, Handelsunternehmen in der F&B Branche, Weingüter oder Weinhändler, Catering-Firmen und ambitionierte Gastronomen. Mit dieser Fachkompetenz spannt er bei seinen Vorträgen einen multidisziplinären Bogen, gibt Einblicke hinter die Kulissen, amüsiert mit Anekdoten und erzeugt Optimismus.

Cyriacus Schultze ist auf über 100 Veranstaltungen aufgetreten und spricht seit mehr als 30 Jahren öffentlich in Englisch, Spanisch, Französisch oder Deutsch - auf Kongressen, Seminaren, Workshops oder Aktionstagen, aber auch auf gesetzten Abendveranstaltungen, wenn das Publikum bereit zum Zuhören ist.

Gebucht wird er meist von mittelständischen Unternehmen, Verbänden oder Instituten, wie z.B: dem Fraunhofer Institut, Edeka Südwest, Slow Food, Handelskammern, Weinbauverbänden, der Evangelischen Akademie Loccum, Rotary, Lions Club sowie von diversen Hochschulen und Akademien.

Referenzen und eine ausführliche Vita finden Sie im Internet unter www.foodandwineculture.com.

THEMENFINDUNG

Hier finden Sie Vortragsthemen für verschiedene Zielgruppen. Diese Vortragstitel sind als Vorschlag und Orientierung gedacht. Es ist auch möglich, einzelne Elemente zu kombinieren oder Vorträge zu variieren. Im Rahmen eines Briefing-Gespräches können die Themen an den jeweiligen Anlass angepasst werden.

Online finden Sie das aktuelle Programm unter:
<https://www.foodandwineculture.com/vortraege-lebensmittel-gastronomie-wein/#programm>

VORTRAG 1

LEH, GASTRONOMIE, BIO, LEBENSMITTEL, WEIN

- Globale Food-Trends / Re-Think Food: Mehr als nur kurzfristige Moden (Vortrag kann auf die jeweilige Zielgruppe inhaltlich abgestimmt werden)
- Globaler Wandel in unserer Esskultur
- Die neue Gästegeneration: Hedonisten & YOLO
- Genfood und Bioprodukte unter der Lupe
- Urban Food / Vertical Farming
- Die Zukunft des Einzelhandels
- Am Rande der Rentabilität: Die echten Erfolgsfaktoren für LEH, Gastronomie und Hotellerie
- Blockchain - neuer Online-Hype oder sinnvolle Technologie?
- Vertriebs Erfolg in der Kaffee-, Wein- und Lebensmittelbranche
- Fit durch gesunde Ernährung? Der Teufelskreis Fehlernährung
- Zucker - die süße Droge
- Ist Gentechnik zu gut, um sie abzulehnen?

GENUSS UND LEBENSMITTELKULTUR

- Gesunde Ernährung ist kein Luxus
- Wissen was man isst: Slowfood und Fastfood
- Pflichtfach: Gesundes Essen in Schulen
- Medialisierte Nahrungszubereitung: Kochshows, Blogs und der Hype um „Foodporn“
- Greenwashing - wie Unternehmen sich ihr Image grün färben
- Vertical Farming / City-Farming
- Zwischen Vegan-Wahn und Flexitariern: Foodtrends, mit denen wir rechnen müssen
- Teller statt Tonne - Lebensmittelverschwendung vermeiden
- Nahrung der Zukunft bei 10 Milliarden Menschen: Aus der Erde oder aus dem Labor?
- Kulinarische Identität und die Zukunft der Esskultur
- Welcher Wein zum Essen? Food Wine Pairing

ZEIT FÜR NEUE ANSÄTZE: ONLINE MARKETING FÜR DIE LEBENSMITTEL- UND WEINBRANCHE

- Kundenbindung in Zeiten des Internets
- Mit einem Firmenblog neue Kunden gewinnen
- Maßgeschneidertes Online-Marketing für Winzer und Weinhändler
- Neue Chancen im Bio-Markt - vom regionalen Online-Marketing bis zu internationalen Vertriebsstrategien
- Warum klassische Werbung heute nicht mehr funktioniert
- Kommunikation im Weinhandel - wie Sie mit dem richtigen Weinmarketing langfristige Kundenbeziehungen aufbauen
- Strategien zur Neukundengewinnung im Internet
- Verstehen Sie nur Bahnhof wenn Sie Content Marketing, SEO, SEA, E-Mail Marketing, Paid Social Media und Landing Pages hören?
- Weniger Bla: Durch Nutzen und klare Aussagen zum Herz des Kunden

WORKSHOP: ONLINE-MARKETING - ZIELE DEFINIEREN UND ERREICHEN

Die Digitalisierung stellt die Branche vor ungeahnte Herausforderungen. Dieser Workshop wurde speziell für die F&B, Lebensmittel und Weinbranche konzipiert und kann helfen, eine zukunftsweisende Strategie zu entwickeln.

- Bei Google auf Seite 1 oder Platz 1 - ein leeres Versprechen?
- Wie Sie Social Media mit Mini-Budget richtig und effektiv nutzen
- Als Bio-Anbieter die Sichtbarkeit im Internet steigern
- Online-Shops: Hart umkämpfter Marktplatz für Weinhändler
- Veränderungen in der Hospitality-Branche
- Was Facebook, Xing und LinkedIn wirklich bringen
- Online-Marketing für die Bio-, Lebensmittel und Weinbranche

Online-Marketing in der Weinbranche



FAQ - HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

■ Warum sollten wir ausgerechnet Sie und nicht einen anderen Gastredner beauftragen?

Spannende, informative und optimistische Vorträge für Entscheider, Führungskräfte, Fachhändler und für alle, die neue Anregungen erhalten wollen... da will man bei der Auswahl des Redners besser nichts riskieren.

Möglicherweise kennen Sie mich und meine Unternehmensberatung FOOD AND WINE CULTURE noch nicht. In diesem Fall fragen Sie sich völlig berechtigt, warum Sie eher mich als einen der bekannten oder prominenten Speaker beauftragen sollen? Hierfür gibt es drei gute Gründe:

1. Weil ich authentisch über meine Erfolgsfaktoren, Erkenntnisse und Erfahrungen spreche. Ich bin selbst Unternehmer und kenne die Bedürfnisse von mittelständischen Betrieben und Handelsunternehmen ganz genau. Kommunikation auf Augenhöhe und nicht mehr als 30 Vorträge im Jahr garantieren außerdem einen hohen Grad an Alleinstellung.
2. Weil ich mit den Zuhörern entscheidende Erfahrungen teile. In der Wein- oder Nahrungsmittelbranche, im LEH und im Fachhandel und oft auch in der Gastronomie und im Catering sind die gleichen Schlüsselkompetenzen gefragt. Ich kenne diese Perspektiven und lasse die Zuhörer anhand einer angemessenen Expertise aus +30 Berufsjahren an meinen Erfahrungen intensiv teilhaben.
3. Weil Ihr Publikum gleich mehrfach gewinnt: Berufliche Weiterbildung. Wertvolles Insiderwissen. Anregende und neue Impulse für alle Teilnehmer. Spannende Themenauswahl, speziell für die Branchen F&B, Bio, Lebensmittel, Wein und Gastronomie. Darüber hinaus vermitteln meine Vorträge fachliche, methodische und soziale Fähigkeiten, um kulinarische Angebote (Produktion, Handel, Verpflegung) in Verantwortung für Mensch und Umwelt wirtschaftlich erfolgreich zu gestalten. Und nicht zuletzt liegt mein Redner-Honorar deutlich unter den üblichen Sätzen anderer professioneller Gastredner oder Keynote Speaker.

■ **Verfügen Sie über belastbare Erfahrungen in der F&B Branche und bei Nachhaltigkeits-Themen?**

Jede Branche hat ihre Besonderheiten und es ist wichtig, dass der von Ihnen beauftragte Redner nicht nur das vereinbarte Vortragsthema, sondern auch die Branche und die Zuhörer versteht.

Ich war international für namhafte Unternehmen in der Bio-, Lebensmittel- und Weinbranche, im Fachhandel, LEH, in der Gastronomie und Hotellerie tätig. Außerdem war ich über viele Jahre lang Verbandsmitglied und Vorsitzender in Vereinen und internationalen Organisationen. Somit kenne ich die typischen Branchenprobleme nicht nur aus dem Lehrbuch, sondern weiß aus selbst gemachten Erfahrungen, welche Impulse, Praktiken oder Lösungen funktionieren werden.

■ **Wir sind ein relativ kleines Unternehmen (Händler / Produzent / Weingut / Restaurant) / Non Profit Organisation / Bildungseinrichtung und können uns keinen teuren Vortragsredner leisten. Können Sie in diesem Fall kostenlos auftreten??**

Honorarfrei kann ich leider nicht auftreten. Dazu ist der Vorbereitungsaufwand und die Qualität meiner Vorträge einfach zu hoch.

Aber für Bildungseinrichtungen und Non-Profit-Organisationen biete ich gerne Sonderkonditionen an, die deutlich unter den Vortragshonoraren in der freien Wirtschaft liegen. Fragen Sie einfach unverbindlich an! Ich freue mich, wenn wir dazu ins Gespräch kommen.

■ Was machen Sie bei Ihren Vorträgen anders als andere Redner?

Auf diese Frage gibt es keine pauschale Antwort, da ich ja nicht weiß, mit welchen meiner Kollegen Sie bereits gearbeitet haben. Ich kann Ihnen jedoch folgende Anhaltspunkte geben.

1. KEIN BETREUTES LESEN

Ich nutze kein Power Point mit langweiligen Texten und Tabellen, sondern eine aufwendige Präsentationstechnik mit Filmen und ungewöhnlichen Animationen und spreche vorwiegend frei und ohne Manuskript, weil zwischen Bild- und Wortwelt eine kreative Spannung entstehen soll.

2. WENIGER BLA UND MEHR WOW

Ich spreche nur über Themen, von denen ich etwas verstehe und nur über Branchen, in denen ich selbst arbeite. Dabei stelle ich die Phänomene immer in den größeren Kontext, störe Klischees und Denk-Routinen. Das kann anstrengend sein und rüttelt auf. Wenn es Ihnen unangenehm ist - buchen Sie mich lieber nicht.

3. POSITIVE NACHRICHTEN

Ich bin kein Freund von medialen Angstmach-Techniken und Extrem- Verallgemeinerungen. Auch wenn ich manche Hintergründe oder Entwicklungen kritisch hinterfrage, zeige ich stets optimistische Entwicklungen oder verblüffende Fakten über positive Trends.

VORTRAGSANFRAGE BUCHUNG ALS REFERENT

Lassen Sie uns darüber sprechen, welcher Vortrag für Sie am spannendsten ist oder am besten passt.

Sie brauchen noch weitere Infos, Details oder möchten im Vorfeld ein paar Fragen stellen? Kontaktieren Sie mich telefonisch oder per E-Mail und wir klären alle offenen Punkte.

Cyriacus Schultze / FOOD AND WINE CULTURE

Postanschrift: Höhenweg 33
69250 Schönau

Telefon: 06228 913 9462 / 0176-83314337

Internet: www.foodandwineculture.com

E-Mail: hello@foodandwineculture.com



