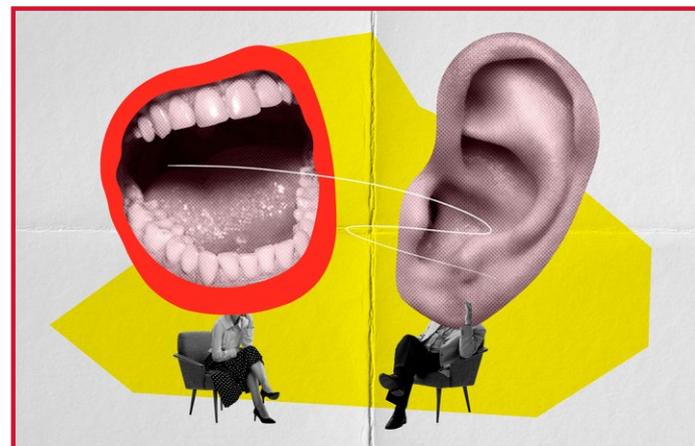


## RUNDSCHAU-Ausbildertag 2024 am 15. Oktober in der food akademie Neuwied

„From Hires to Fans: Wie aus Mitarbeitern Markenbotschafter werden“

Erleben Sie einen inspirierenden Tag voller praxisnaher Lösungsansätze, wie Sie aus Ihren Mitarbeitern echte Markenbotschafter machen können. Die Frage: Wie gewinnen und binden wir junge Talente langfristig?

Dr. Johannes Hoppe und das RUNDSCHAU-Team führen Sie durch ein spannendes Programm mit Impulsvorträgen, interaktiven Workshops und Best Practices. Entwickeln Sie gemeinsam in Gruppen Strategien für erfolgreiches Recruiting und innovative Ausbildungsansätze.



Jetzt bequem anmelden unter:  
[www.rundschau.de/fitfortrade/mitmachen/als-ausbilder](http://www.rundschau.de/fitfortrade/mitmachen/als-ausbilder)



# Programm

## Anreise, Montag, 14. Oktober 2024

**Bis 17:00 Uhr** **Ankunft** im food hotel Neuwied

**17:30 Uhr** **Einführungsabend**

**18:30 Uhr** **Abendessen**

## Dienstag, 15. Oktober 2024: Highlights des Tages

**9:00 Uhr** **Impulsvortrag von Dr. Johannes Hoppe:**  
Wie gelingt es, Mitarbeiter zu gewinnen, sie langfristig zu halten und das Unternehmen für sie zu einem „Love Brand“ zu machen.

**10:15 Uhr** **Kaffeepause**

**10:35 Uhr** **Fortsetzung und Präsentation - World Café:**  
Anknüpfend an den Ausbildertag 2023 stellen wir die Fragen: Wie muss ich als Unternehmen die Arbeit gestalten, um Mitarbeiter langfristig zu binden? Was muss Führung jungen Mitarbeitenden bieten, was ihnen abverlangen?

**11:40 Uhr** **Die fitfortrade Top 18 stehen fest**

**12:00 Uhr** **Mittagessen**

**13:30 Uhr** **Social-Media-Recruiting mit Serge Klopotnoj und Ana Verissimo:**  
Erstellen Sie Ihren eigenen Instagram-Beitrag, erfahren Sie, wie Social-Media-Recruiting im Lebensmitteleinzelhandel funktioniert und wie Sie über diese Kanäle erfolgreich Mitarbeiter gewinnen können.

**Design Thinking Prozess:** In Gruppenarbeit werden Videos erstellt, die im Nachgang an das eigene Unternehmen angepasst werden können.

**16:30 Uhr** **Abschluss und Feedbackrunde**

**18:30 Uhr** **Abendessen und -programm** gemeinsam mit den fitfortrade-Kandidaten

## Mittwoch, 16. Oktober 2024: fitfortrade-Finale 2024

**8:00 Uhr** **Abfahrt Bus** von Neuwied nach Köln

**9:00 Uhr** **Marktplatz / Quizrallye**

**10:00 Uhr** **Vortragsreihe, Moderation Stefan Gödde**

**10:10 Uhr** **Träume, Visionen & Zielsetzung**  
**Stefanie Millinger, Sportlerin**

**10:40 Uhr** **Fairtrade Deutschland / fitfortrade,**  
Fairtrade-Platzierungs-Challenge

**10:55 Uhr** **Künstliche kulinarische Intelligenz**  
Die digitale Neuerfindung der Lebensmittelbranche, **Hendrik Haase**

**11:30 Uhr** **Marktplatz /Mittagspause**

**13:00 Uhr** **fitfortrade-Finale 2024**

**15:30 Uhr** **Siegerehrung Deutschlands beste Nachwuchskraft im Handel 2024**

**16:00 Uhr** **Siegerehrung Quizrallye** auf dem Marktplatz

**16:30 Uhr** Abschluss / Abreise, optional Busfahrt zu food-Hotel

## Anmeldung jetzt! –

Machen Sie Ihr Unternehmen zu einem „Love Brand“ für die nächste Generation. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!



## Teilnahmegebühren pro Person:

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| 1 Teilnehmer Ihres Unternehmens:    | <b>590,00 €</b> |
| 2 Teilnehmer Ihres Unternehmens:    | <b>520,00 €</b> |
| ab 3 Teilnehmer Ihres Unternehmens: | <b>450,00 €</b> |

## Die Teilnahmegebühren beinhalten:

- Fachvorträge
- Workshop
- Tagungsunterlagen
- Optional: Bustransfer am Mittwoch, 16. Oktober zum E-Werk, Köln und zurück zur food akademie Neuwied
- Vollverpflegung von Montagabend, 14.10. bis Mittwochmittag, 16.10.24

## Stornobedingungen:

Bei Stornierungen nach dem 1. Oktober 2024 bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers wird die gesamte Teilnahmegebühr fällig. Gerne akzeptieren wir ohne zusätzliche Kosten einen Ersatzteilnehmer.

## Folgende Hotels in der näheren Umgebung des food hotels können wir empfehlen:

- Cityhotel Neuwied <https://www.cityhotelneuwied.de>
- Imota Hotel Neuwied <https://hotel-imota.de>
- Hotel Grüters Mülheim-Kärlich <https://www.hotel-grueters.de>
- Diehls Hotel Koblenz <https://diehls-hotel.de>

food akademie Neuwied



Dr. Johannes Hoppe

Ana Verissimo

Serge Klopotnoj