



CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WÜRTEMBERG E.V.



C'EST LA RENTRÉE!

Deutsch-französische Networking Veranstaltung

Trends und Unterschiede
auf dem deutschen und französischen
Verpackungsmarkt



21. September 2022, um 18:30 Uhr
Restaurant Fässle in Degerloch

THEMA: NETWORKING ABEND

Liebe Mitglieder,
liebe Freunde des Club d'affaires,

wir freuen uns, dass wir Sie zu unserem

deutsch-französischen Rentrée-Networking-Abend
am 21. September 2022 um 18.30 Uhr
in das Restaurant Fässle in Degerloch

einladen können. Wir starten in den Abend mit einem Impulsvortrag von **Caroline Knapp**, geschäftsführende Gesellschafterin der **Kartonveredlung Knapp GmbH**, die uns über die **Trends und Unterschiede auf dem deutschen und französischen Verpackungsmarkt** berichten wird.

Die Verpackung übernimmt schon seit vielen Jahren eine immer wichtigere Rolle. Sie soll nicht nur das Produkt schützen und haltbar machen, sondern es auch noch in der Masse der Produkte hervorstechen und den Konsumenten zum Kauf animieren.

In ihrem Impulsvortrag zeigt **Caroline Knapp** die aktuellen Trends und Herausforderungen in Punkto Nachhaltigkeit und Materialverknappung, aber auch der Einsatz von alternativen Materialien auf dem Verpackungsmarkt auf. Wie hebe ich mein Produkt am POS hervor, welche Möglichkeiten der Veredelungen gibt es?

An aktuellen Fallbeispielen werden die unterschiedlichen Erwartungen der Märkte der zwei Länder, sowie Realisierung attraktiver, sowie ökologischer Verpackungsentwicklungen anschaulich dargestellt.

Daran anschließend beginnt das Netzwerken bei einem 3-Gang Menü, zubereitet von **Patrick Giboin**, Chefkoch und Inhaber des Restaurants Fässle in Degerloch. Nach jedem Gang wechseln die Tischnachbarn. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich untereinander in gemüthlicher Atmosphäre bestens auszutauschen und zu vernetzen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und einen „bewegten“ Abend.

Mit deutsch-französischen Grüßen

Céline Eheim
Präsidentin

Dr. Roman Frik
Präsident

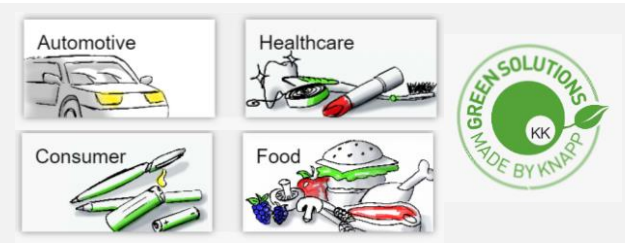


ORT & UHRZEIT

Zeit: 18:30 Uhr

Standort: Restaurant Fässle, Löwenstraße 51
D-70597 Stuttgart (Degerloch)

Parkplätze: 3 min zu Fuß



MENÜ

Amuse Bouche

Vorspeisen

Marinierter Thunfisch mit Avocado, Ponzu, Garnelen im Kataifiteig & Tobikorogen

Hauptgang (zur Auswahl)

Kabeljaurücken mit Kartoffel-Kräuterstampf, Sauce Bisque & Wilder Brokkoli

[oder](#)

Kalbsrücken im Bayonneschinkenmantel mit Salbei, gratinierter Polenta, Mais & Zucchini

[oder](#)

Kürbisrisotto mit sautierten Waldpilzen & Kürbiskempesto

Dessert

Warmer Schokoladenmoelleux „Vanuari“ von Michel Cluizel mit Piment d'Espelette, Sorbet & Safranbirne

Feine Mignardises

Inklusive sind 2 Gläser Wein oder nicht-alkoholische Getränke, ein Kaffeegetränk, Wasser sowie ein Begrüßungsaperitif.

RÉSEAU DES CLUBS D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMANDS
NETZWERK DER DEUTSCH-FRANZÖSISCHEN WIRTSCHAFTSCLUBS



PROGRAMM

18.30 Uhr [Apéritif](#)

19.00 Uhr [Begrüßung durch den Vorstand](#)
des Club d'affaires franco-allemand
du Bade-Wurtemberg e.V.

19.10 Uhr [Impulsreferat](#)
Caroline Knapp, geschäftsführende Gesellschafterin
Kartonveredlung Knapp GmbH

19.45 Uhr [Networking mit Tischwechsel](#)
Jeder soll seine Gläser & Serviette mitnehmen.

Ca. 22.00 Uhr [Ende des Abends & Abschlusswort](#)

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich bis zum **16. September 2022** online an:

[ONLINE-Anmeldung](#)

Mitglieder des Club d'affaires haben bis zum 09. September 2022 ein vorrangiges Anmelderecht.

Teilnahmegebühr

- Für die Mitglieder des Club d'affaires: 29,00 EUR
- Für unsere Gäste: 49,00 EUR

Zu überweisen bis 19. September 2022 auf das Konto des Club d'affaires franco-allemand:

IBAN: DE53 6009 0100 0220 4260 07

BIC: VOBADDE33

Verwendungszweck: Networking Abend / Mitglieder-Nr.
Nach Bezahlung wird die Anmeldung bestätigt.

Wir bedanken uns bei unseren Hauptsponsoren:

GROSS
Schaltschrankbau



IGIENAIR
TECHNISCHE HYGIENE

vogel-partner
RECHTSANWÄLTE

EPP
RECHTSANWÄLTE
AVOCATS



BNP PARIBAS

GASTREDNERIN



Caroline Knapp
geschäftsführende Gesellschafterin
Kartonveredlung Knapp GmbH



Der Name **Kartonveredlung KNAPP** steht seit 50 Jahren deutschland- und europaweit für innovative Verpackungslösungen.

Heute ist die zweite Generation im Unternehmen längst mit an Bord. Aktiv, jung, dynamisch, am Puls der Zeit, immer auf der Suche nach den Trends von morgen, gewitzt und findig in der Entwicklung neuer Produkte.

Im Mai 2015 zeichneten der baden-württembergische Finanz- und Wirtschaftsminister Dr. Nils Schmid und der Sparkassenpräsident Peter Schneider Kartonveredlung KNAPP mit dem Gründerpreis in der Kategorie „**Unternehmensnachfolge**“ aus.

Die Geschäftsführung **Hans-Dieter Knapp, Jeanette Zeuner-Kiefer, Caroline Knapp und Stephan Knapp** arbeitet im produktiven Teamgeist mit den 150 Kolleginnen und Kollegen täglich neu an der Herausforderung, für jedes Produkt und für jeden Kunden gute Ideen perfekt zu verpacken.



CHEF DE CUISINE



Patrick Giboin
Geschäftsführer
Fässle, le Restaurant



Zwar wurde **Patrick Giboin** im Zentrum von Frankreich, in Montargis, geboren, aber sein Weg führte ihn bald nach der Ausbildung als Koch nach Deutschland.

Seine erste Station machte er im Restaurant zum Ochsen in Karlsruhe-Durlach, später ging es über den Europäischen Hof in Heidelberg nach Stuttgart. Die Wiedereröffnung der Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten, unter der Leitung von Sternekoch Andreas Goldbach, war der Grund seines Umzugs nach Stuttgart. Und nun lebt er schon seit 1999 mit seiner Frau und ihren drei Kindern dort.

Nachdem **Patrick Giboin** wertvolle Erfahrungen im Fässle und Cube im Kunstmuseum Stuttgart sammeln konnte, übernahm er im Mai 2008 gemeinsam mit Matthias Gugeler den Gasthof Krone in Waldenbuch.

Ihre Arbeit wurde 2013 mit einem Michelin Stern gekrönt. Nun ist **Patrick Giboin** erneut im Fässle angekommen und ist glücklich am 21. September 2022 hier für Sie kochen zu dürfen.

