

LEISTUNGSBESCHREIBUNG DES VERANSTALTUNGS- CATERINGS

- Veranstaltungs-Catering-Speisen des Falling Walls Science Summit 2026 bestehend aus den Teilveranstaltungen Falling Walls Lab, Falling Walls Venture, Falling Walls Engage, Female Science Talents am 6. November, Falling Walls Circle am 7., 8. und 9. November sowie Falling Walls Breakthroughs am 9. November inkl. optionaler Leistungen.
- *Optionale* Ergänzungsanfragen für die Ausstattung der Veranstaltungen am 6., 7., 8. und 9. November sowie weiteren Formaten.
- *Optionale* Ergänzungsanfragen: Die Umsetzbarkeit, Ausführung sowie Finanzierung ist zum Zeitpunkt der Ausschreibung noch nicht final geprüft und wird durch den Auftraggeber ggf. zu einem späteren Zeitpunkt beauftragt, Ergänzungsanfragen sind kein Bestandteil des Vertrags.

Hintergrund

Der Falling Walls Science Summit ist ein gleichermaßen zeitgemäßes wie zukunftsgerichtetes, Konferenzformat, dessen grenzüberschreitendes Ziel es ist, im Wissenschaftsbereich und darüber hinaus, Mauern zu Fall zu bringen. Der internationale Gedankenaustausch eines hochkarätigen Netzwerks ist daher zentraler und identitätsstiftender Bestandteil des Summit. Er ist „der“ globale Treffpunkt für die gegenseitige Inspiration von Wissenschaft, Wirtschaft, Politik sowie Gesellschaft, der seit 2009 ein festes Datum im internationalen Kalender hat. Die Konferenz wird 2026 viertägig vom 6. bis 9. November in Berlin stattfinden. Die Gäste sind ca. 2.200 hochrangige, internationale Repräsentant:innen aus sämtlichen gesellschaftlichen Bereichen sowie Medienvertreter:innen. Auf der Homepage www.falling-walls.com sind Informationen zu allen bisherigen Konferenzen abrufbar.

Die Veranstaltungsformate im Einzelnen:

Am 6. November finden drei Pitch-Wettbewerbe statt: Beim *Falling Walls Lab* präsentieren bis zu 100 Nachwuchswissenschaftler:innen in jeweils drei Minuten, wie ihre Forschung ein relevantes Problem lösen kann.

Falling Walls Venture ist ein internationales Forum für herausragende, wissenschaftsbasierte Start-up-Unternehmen, Risikokapitalgesellschaften und strategische Investoren. In diesem Rahmen präsentieren 25 Science Start-ups ihre wissenschaftlichen Innovationen vor einer hochkarätigen Jury und einem Publikum aus internationalen Investoren und interessierten Gästen.

Bei *Falling Walls Engage* präsentieren 15 internationale Wissenschafts-Engager:innen in jeweils 5 Minuten innovative Formate und Ansätze der Wissenschaftskommunikation vor einem internationalen Publikum.

Female Science Talents unterstützen mit dem *Intensive Track* ein Jahr lang herausragende Wissenschaftlerinnen auf ihrem Weg zu wichtigen Karriereschritten. Zudem wird der *Women's Impact Award* zur Würdigung bahnbrechender wissenschaftlicher Leistungen verliehen.

Der Tag endet in einer gemeinsamen Preisverleihung, auf der Hauptbühne, für alle 4 Projekte.

Beim *Falling Walls Circle* versammeln sich internationale Entscheidungsträger:innen aus Industrie, Forschung, Politik und Zivilgesellschaft, um die drängendsten fachübergreifenden Herausforderungen der Wissenschaft und deren mögliche Lösungen in 50-minütigen Themenrunden zu diskutieren. Diese Themenrunden: *Plenary Tables, Round Tables und Executive Tables* (Ausnahme: 90 Min.) sowie verschiedene vertiefende Fachsymposien, Insights Cafés und Impact Dialogues, finden in Kooperation mit unterschiedlichen Partnerinstitutionen und in unterschiedlicher Ausgestaltung statt.

Den Abschluss des Falling Walls Science Summit bilden die *Breakthroughs* am 9. November, bei denen ca. 20 internationale Spitzenforscher:innen die kommenden und kürzlich erfolgten Durchbrüche in einer Vielzahl von Wissenschaftsgebieten präsentieren. In 3- bis 15-minütigen Vorträgen geben sie Antworten auf die Frage: „Which are the next walls to fall?“.

Alle Veranstaltungstage, bis zu 3 Stages gleichzeitig, werden von einem Livestream begleitet, der über die Falling Walls Website ausgespielt wird.

Zielstellung

Vor dem beschriebenen Hintergrund ist die Vergabe des reinen Speisen-Caterings (im Folgenden Catering genannt) inkl. Konzept, Equipment, Personal und Ablaufplanung dessen, des Falling Walls Science Summit 2026, vorgesehen. Die Vergabe umfasst weiter das Catering innerhalb von Café Moskau, Salon Babette und Club sowie aller Teilveranstaltungen: Falling Walls Lab, Venture, Engage, Female Science Talents, Circle und Breakthroughs.

Der Auftragnehmer muss in der Lage sein, ein ganzheitliches, durchdachtes und kreatives Konzept umzusetzen, welches die Komplexität einer derartigen Veranstaltungsreihe bis in die Details erfasst. Dies insbesondere im Hinblick auf eine angemessene Ausgestaltung der Cateringbereiche, der Koordination der gesamten, komplexen Abläufe inkl. eines anspruchsvollen Publikums, der Auswahl des Personals sowie der Produktionsabläufe. Erforderlich für die Umsetzung sind ausreichend personelle Kapazitäten, große Flexibilität sowie ein sehr gutes lokales Netzwerk. Erfahrungen mit spezifischen Gepflogenheiten im Veranstaltungs-Management sind unerlässlich.

Erwartet werden weiter höchste Zuverlässigkeit in der Zeit- und Budgetplanung, der Budgetverwaltung der Cateringkosten sowie Professionalität im Umgang mit allen beteiligten Partner:innen und Gewerken.

Es erfolgt eine ständige Aktualisierung und Information über alle Leistungsbestandteile gegenüber dem Auftraggeber.

Informationen zum Falling Walls Science Summit

Veranstaltungsort:

Die Eventlocation Café Moskau in Berlin inkl. dem angeschlossenen Salon Babette sowie der Club im UG ist Hauptveranstaltungsort für den Falling Walls Science Summit 2026; eine Vereinbarung und Abstimmung zur Nutzung der im Haus vorhandenen Küchen und Arbeitsflächen wird vom Auftragnehmer in Absprache mit dem Auftraggeber direkt mit der Location getroffen. Dem Auftragnehmer sowie der Veranstaltungsagentur obliegt die Koordination und Überwachung der Auf- und Abbauten, Personalplanung sowie Cateringabläufe des Falling Walls Science Summit 2026.

IM RAHMEN DES AUFTRAGS ZU ERBRINGENDE LEISTUNGEN

Vorbemerkung:

Der Auftragnehmer erbringt das Catering des Falling Walls Science Summit 2026 inklusive des Crew-Caterings und inklusive der optionalen Leistungen, sofern diese vom Auftraggeber freigegeben werden. Optionale Leistungen sind im Folgenden entsprechend gekennzeichnet und müssen separat im Leistungsverzeichnis aufgeführt werden.

Der Auftragnehmer muss alle hierfür erforderlichen Leistungen erbringen, zu denen insbesondere die nachfolgend und im Leistungsverzeichnis ausdrücklich aufgeführten Leistungen gehören. Die mit dem Angebot angebotene Obergrenze für die Leistungen erfasst alle für die erfolgreiche Durchführung der Veranstaltung durchzuführenden Leistungen der Catering Versorgung des Falling Walls Science Summit 2026 inklusive der optionalen Leistungen.

Die Vergabe enthält keinerlei Getränke-Catering, dieses wird durch einen anderen Dienstleister bereitgestellt. Eine Ausnahme stellt das *optionale* Angebot von Heißgetränken dar. Die Absprache mit den verschiedenen Gewerken ist zur Sicherstellung der Abläufe und des Erfolgs der Veranstaltung unerlässlich und durch den Auftragnehmer zu verantworten.

Raumpläne Veranstaltungslocation Café Moskau

Raumpläne sind der Leistungsbeschreibung angehängen, sollten Weitere gebraucht werden sind diese direkt bei der Location anzufragen.

Inhaltsverzeichnis

1	Leistungen:.....	5
1.1	Veranstaltungsablauf grob alle Tage	7
2	Gästebereich-Ausstattung.....	9
2.1	Haupt-Catering Bereiche mit Ausgabestationen	9
2.2	Lounges – Orte mit Speiseregalen	9
2.3	Weitere Gästebereiche – keine Speisenausgabe	10
2.4	Snackbereiche	10
2.5	Crew Catering: Sputnik.....	11
2.6	<i>Optional: Foodtruck</i>	11
3	Gästecatering	11
3.1	Ablauf & Gästezahlen 6.11.....	11
3.2	Ablauf & Gästezahlen 7.11.....	12
3.3	Ablauf & Gästezahlen 8.11.....	12
3.4	Ablauf & Gästezahlen 9.11.....	12

1 Leistungen:

- Erstellung von 2 Speisenkonzepten auf Basis der vom Auftraggeber zur Verfügung gestellten Infos inkl. Geschirroptionen, Ablauf- und Personalplanung, Ausgabe vor Ort, Abräumservice etc.
- Das Mittagessen muss an allen Veranstaltungstagen unterschiedlich sein, das gilt auch für das Crew Catering.
- Es ist sicherzustellen, dass warme Speisen innerhalb der offiziellen Pausen auch dauerhaft warm sind und nicht an Qualität verlieren.
- Schlangenbildung mit mehr als 10 Personen/Station sind dringlichst zu vermeiden.
- Alle Speisen sollen mindestens vegetarisch oder auch vegan sein und nach Möglichkeit Großteils aus regionalen und nachhaltigen Zutaten bestehen. Mindestens eine Vor-, Haupt- und Nachspeise pro Tag muss vegan sein.
- Die Speisenauswahl sollte nicht zu gehoben sein, aber einen hohen Qualitätsstandard vorweisen.
- Die Portionsgrößen sind so zu planen, dass die Gäste satt, aber nicht müde werden.
- Bei der Auswahl der Speisen soll darauf geachtet werden, dass diese für Networking und zum Essen während Gesprächen geeignet sind.
- Pro Pause werden verschiedene Optionen, die gleichzeitig an mehreren Stellen selbstständig genommen/ausgegeben werden können, angeboten.
- Die Frühstückssnacks wie kleine Croissants, Laugenstangen o.Ä. sollen aus der Hand mit einer Serviette essbar sein, keine großen Soßenmengen, nicht zu sehr krümeln, etc. auch Obst soll angeboten werden.
- Die Mittagspause enthält 3 Vorspeisen, 2 warme Hauptspeisen und 2 kalte Hauptspeisen sowie 2 Desserts.
- *Optional: Am 7. & 8.11. werden zusätzlich 2 Speisen angeboten, die aus Kühlschränken selbstständig entnommen werden und aus der Hand gegessen werden können, wie z.B. kleine Wraps o.Ä.*
- *Optional: Am 7. & 8.11. soll es Snackbars mit gesunden Snacks, wie z.B. Nussmixen, Müsliriegeln, Proteinriegeln, Energy Balls etc. geben.*
- Wenn eine Vor- oder Nachmittagspause eingeplant ist, bitte jeweils zwei verschiedene Optionen frischer Snacks und Kuchen anbieten.
- Abends sind an allen Tagen Snacks angedacht, es besteht nicht der Anspruch, dass alle Gäste satt sind.
- Flexibilität bei Sonderwünschen und Diätanforderungen (z.B. glutenfrei) ist erwünscht.
- Ein Testessen für 7 Personen (Auftragnehmer & Veranstaltungsagentur) ca. 3 Wochen vor der Veranstaltung.
- Getränke sind aus der Leistung ausgeschlossen.
- Eine Ausnahme stellt das *optionale* Angebot von Heißgetränken dar.
- Außerdem werden einige Räume mit Obst, Frühstückssnacks oder Snacks bestückt.
- Wir rechnen insgesamt mit 850-1.200 Personen abhängig von Tag und Uhrzeit.
- Im Crew-Catering sollten zu jeder Zeit (7-23 Uhr) Snacks z.B. Laugenbrezeln, Laugenstangen, Muffins und Obst zur Verfügung stehen, sowie eine Frühstücks-, Mittags- und Abendessenauswahl bestehend aus einer vegetarischen und einer veganen Speise plus Beilagen. Beide Speisen am Mittag und Abend sollen warm sein. Mittags und abends auch einen Beilagen-Salat o.Ä. einplanen. Die Portionen sollen mittlerer Größe und sättigend sein.

Ausstattung und Darstellung Speisen

- Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und bevorzugen die Nutzung von wiederverwendbaren oder kompostierbaren Materialien sowie die strikte Vermeidung von Einwegplastik und -geschirr
- Zur Ausgabe von Speisen bevorzugen wir Geschirr, welches optisch ansprechend ist
- Die Ausgabestationen sollen ansprechend gestaltet sein und ständig sauber gehalten werden
- Ansprechende Beschriftung der Speisen erfolgt durch die vom Auftraggeber gelieferte Menükarten
- Die u.g. Veranstaltungs-Flächen werden bestmöglich genutzt gemeinsam mit Technik, Getränke-Catering und Mobiliar und garantieren die schnelle Versorgung der jeweils angegebenen Gästezahlen
- Die Cateringflächen sollen in der Pausenzeit immer aufgefüllt sein und werden, während das Programm läuft, eingedeckt
- Cateringausgabestationen analog Mengenvorgaben können *optional* mit angeboten werden, falls dies der Fall ist; sind Fotos der Ausstattung mit einzureichen. Schutzmatte und sonstiges Equipment, welches benötigt wird, ist entsprechend Teil der Leistung
- Der Catering-Dienstleister erhält eine Übersicht der zur Verfügung stehenden Flächen nach Zuschlag, um die Gästezahlen ausreichend zu versorgen, eine Grundannahme aus der Erfahrung 2025 ist im Leistungsverzeichnis eingefügt
- UG, EG und OG sind immer mit denselben Speisen zu bestücken

Planung

- Ansprechstruktur mit Projektleitung über gesamte Projektlaufzeit; Beratung und Planung der Abläufe gemeinsam mit der Veranstaltungsagentur
- Die Verstromung und Versorgung der Bedarfe des Caterers wird über die Veranstaltungstechnik abgedeckt
- Die Koordination der Auf- und Abbauzeiten mit allen Gewerken erfolgt durch die Veranstaltungsagentur, es ist darauf zu achten rücksichtsvoll allen anderen Gewerken ggü. aufzutreten
- Für die Planungen und Durchführung sind die Vorgaben des Hauses (Denkmalschutz), Brandschutz- und Standsicherheitsvorgaben, Nutzung der vorhandenen Küche sowie alle weiteren Vorgaben zu berücksichtigen und ggf. entsprechend nachzuweisen

Personal

- Sämtliches benötigtes Personal inkl. Briefings, Zubereitung, Ausgabe, Geschirrservice, etc. wird vom Auftragnehmer gestellt und gebrieft
- Bitte planen Sie ausreichend und das gesamte benötigte Personal für Auf-, Abbau und Umsetzung, auch wenn dies unter den einzelnen Leistungspaketen nicht explizit aufgeführt ist
- Das Servicepersonal (alle, die in Kontakt mit Gästen sind) muss sich gut auf Englisch verständigen können, ordentlich angezogen und erkennbar sein

1.1 Veranstaltungsablauf grob | alle Tage

3.-5. November & 10. November

Crew Frühstück	07.00 - 09.30 Uhr (Ausnahme 3.&4.11. kein Frühstück)
Crew Mittagessen	12.00 - 14.30 Uhr
Crew Abendessen	17.30 - 21.00 Uhr (Ausnahme 10.11. kein Abendessen)

6.-9. November

Crew Frühstück	06.30 - 09.30 Uhr
Crew Mittagessen	12.00 - 14.30 Uhr
Crew Abendessen	17.30 - 21.00 Uhr

6. November

Einlass	08.00 Uhr (7:30 Uhr Pitcher & Jury)
Frühstückssnacks	07.30 - 09.00 Uhr
Start der Veranstaltungen	09.00 Uhr
Vormittagspause	ca. 11.30 - 12.00 Uhr
Mittagspause	ca. 12.30 - 14.30 Uhr
Drinks & Snacks	18.30 - 20.00 Uhr
<i>Optional: Abendveranstaltung</i>	<i>18.30 - 22.30h (umfangreich)</i>

7. November

Einlass	08.00 Uhr
Frühstückssnacks	08.00 - 10.00 Uhr
Start der Veranstaltungen	09.00 Uhr
<i>Optional: Vormittagspause</i>	<i>11.00-11.30 Uhr</i>
Mittagspausen*	11.30 - 14.30 Uhr
Blechkuchen	15.30 - 17.00 Uhr
Abendveranstaltung	18.00 - 22.30h (umfangreich)

* die verschiedenen Stages haben unterschiedliche Pausen, das Mittagsmenü wird über den kompletten Zeitraum angeboten, in Summe für 1.000 PAX. Die Speisen an diesem Tag sollen nicht nur an den Ausgabestationen, sondern auch zur Selbstbedienung zur Verfügung gestellt werden.

8. November

Einlass	08.00 Uhr
Frühstückssnacks	08.00 - 10.00 Uhr
Start der Veranstaltungen	08.50 Uhr
Vormittagspause	11.00 - 11.30 Uhr
Mittagspausen*	12.30 - 15.00 Uhr
Blechkuchen	15.00 - 17.30 Uhr

Abendveranstaltung 18.00 – 19.00h

* die verschiedenen Stages haben unterschiedliche Pausen, das Mittagsmenü wird über den kompletten Zeitraum angeboten, in Summe für 1.000 PAX. Die Speisen an diesem Tag sollen nicht nur an den Ausgabestationen, sondern auch zur Selbstbedienung zur Verfügung gestellt werden.

9. November

Einlass	08.00 Uhr
Frühstückssnacks	08.00 – 09.30 Uhr
Start der Veranstaltungen	09.00 Uhr
Vormittagspause	10.30 – 11.30 Uhr
Mittagspause	12.30 – 14.00 Uhr
Nachmittagspause	15.30 – 16.30 Uhr
Abendveranstaltung	18.00 – 19.00 Uhr

Eine beispielhafte Programmübersicht der einzelnen Veranstaltungstage ist der Leistungsbeschreibung mit angehängen.

9. November

Abbau ab 19.00h

10. November

Abbau ab 08.00h

11. November

Abbau bis max. 08.00 Uhr

2 Gästebereich-Ausstattung

2.1 Haupt-Catering Bereiche mit Ausgabestationen

- **Almaty/Goodall**
 - *Optional: Buffetmobiliar für 4 Ausgabeflächen [insgesamt ca. 22 m]*
 - *Optional: 1 Bar [Gesamtfläche ca. 4 m]*
 - *Optional: 5 Speisenregale [ca. 1,2x2 m]*
 - *Optional: 9 Kühlschränke-Glasfront*
 - *Optional: 1 Kaffeevollautomat (inkl. Logistik, Kaffee, Hafer- und Kuhmilch und Personal)*
- **Foyer Kiev & 1. Teil Chisinau/Lovelace**
 - *Optional: Buffetmobiliar für 1 Ausgabefläche [insgesamt ca. 6 m]*
 - *Optional: 2 Bars [Gesamtfläche ca. 4 m]*
 - *Optional: 2 Speisenregale [ca. 1,2x2 m]*
 - *Optional: 2 Kühlschränke-Glasfront*
 - *Optional: 1 Kaffeevollautomat (inkl. Logistik, Kaffee, Hafer- und Kuhmilch und Personal)*
- **Club/Ann Jackson**
 - *Optional: Buffetmobiliar für 1 Ausgabefläche (insgesamt ca. 2,5 m)*
 - *Optional: 1 Bar [Gesamtfläche ca. 2 m]*
 - *Optional: 1 Speisenregal [ca. 1,2x2 m]*
 - *Optional: 2 Kühlschrank-Glasfront*
 - *Optional: 1 Kaffeevollautomat: (inkl. Logistik, Kaffee, Hafer- und Kuhmilch und Personal)*

2.2 Lounges – Orte mit Speiseregalen

- **Duschanbe/Pasteur**
 - *Optional: 1 Bar [Gesamtfläche ca. 2 m]*
 - *Optional: 1 Speisenregal [ca. 1,2x2 m]*
 - *Optional: 2 Kühlschrank-Glasfront*
 - *Optional: 1 Kaffeevollautomat (inkl. Logistik, Kaffee, Hafer- und Kuhmilch und Personal)*
- **Chisinau 2/Hopper**
 - *Optional: 1 Buffetfläche [ca. 1 m]*
 - *Optional: 1 Kühlschrank-Glasfront*
 - *Optional: 1 Speisenregal [ca. 1,2x2 m]*
 - *Optional: 1 Espressomaschine (inkl. Logistik, Kaffee und Personal)*

- **Taschkent/Foyer Bischkek/Elion**
 - *Optional: 2 Speisenregale (ca. 1,2x2 m)*
 - *Optional: 2 Kühlschränke-Glasfront*
- **Chisinau 3/Röntgen**
 - *Optional: 1 Buffetfläche (ca. 1 m)*
 - *Optional: 1 Espressomaschine (inkl. Logistik, Kaffee und Personal)*

2.3 Weitere Gästebereiche – keine Speisenausgabe

- **Foyer Tiflis/Darwin**
 - *Optional: 1 Buffetflächen (ca. 1 m)*
 - *Optional: 2 Kühlschränke-Glasfront*
 - *Optional: 1 Kaffeevollautomat: (inkl. Logistik, Kaffee, Hafer- und Kuhmilch und Personal)*

2.4 Snackbereiche

- **Salon Babette/Meitner – optional: Obstkorb 6.& 8.11.**
- **Tallinn/Presse – optional: Obstkorb 6.-9.11.**
- **Riga/Newton – optional: Obstkorb 7., 8. & 9.11.**
 - *Optional: 1 Buffetfläche (ca. 1 m)*
 - *Optional: 1 Kühlschrank-Glasfront*
 - *Optional: 1 Espressomaschine (inkl. Logistik, Kaffee und Personal)*
- **Vilnius/Darwin – optional: Obstkorb 6.-9.11.**
 - *Optional: 1 Buffetfläche (ca. 1 m)*
 - *Optional: 1 Kühlschrank-Glasfront*
 - *Optional: 1 Espressomaschine (inkl. Logistik, Kaffee und Personal)*
- **Elion/Bischkek - optional: je 2 Obstkörbe 6.-9.11.**
 - *Optional: 2 Buffetflächen (je ca. 1 m)*
 - *Optional: 2 Kühlschränke-Glasfront*
 - *Optional: 2 Espressomaschinen (inkl. Logistik, Kaffee und Personal)*

2.5 Crew Catering: Sputnik

- 80 PAX | 3.11.
- 90 PAX | 4.11.
- 100 PAX | 5.11.
- 220 PAX | 6.11.
- 240 PAX | 7.11.
- 240 PAX | 8.11.
- 200 PAX | 9.11.
- 35 PAX | 10.11.
 - *Optional: 1 Kaffeevollautomat (inkl. Logistik, Kaffee, Hafer- und Kuhmilch und Personal)*
 - *Optional: Bierbänke mit -tischen o.Ä. für 96 PAX Crew Catering*
 - *Optional: Theke/Buffer für die Speisen (ca. 4 m)*
 - *Optional: 1 Kühlschrank-Glasfront*

2.6 Optional: Foodtruck

- **Atrium:**
 - 500 PAX | 6.11. tagsüber
 - 500 PAX | 7.11. tagsüber
 - 500 PAX | 8.11. tagsüber
 - 400 PAX | 9.11. tagsüber
 - 450 PAX | 6.11. abends
 - 450 PAX | 7.11. abends

3 Gästecatering

Die im folgenden Ablauf rot markierten Zeiten zeigen, wann sich die Gäste vorrangig in den Cateringbereichen aufhalten werden. Die Cateringbereiche werden während der kompletten Veranstaltungszeit jedoch nie geschlossen sein. Während der Programmzeiten sollen Auf- und Umbauten stattfinden, es ist dabei Rücksicht auf die Gäste zu nehmen und stets ein ruhiges Arbeiten zu forcieren. Die Ausgabe der Speisen sollen immer mit ausreichend Vorlauf geplant werden, falls die Pausen früher starten.

Die jeweils kalkulierten PAX-Zahlen sind den entsprechenden Catering Slots zugeordnet. Der Auftraggeber behält sich vor die PAX-Zahlen bis 2 Wochen vor der Veranstaltung um 20% nach oben oder unten anzupassen.

3.1 Ablauf & Gästezahlen 6.11.

- 350 PAX | 7.30 – 9.00 Uhr Akkreditierung/Frühstückssnacks
- 9.00 – 11.30 Uhr Veranstaltungen

- 600 PAX | 11.30 – 12.00 Uhr Vormittagspause
- 12.00 – 13.30 Uhr Veranstaltungen
- 700 PAX | 12.30 – 14.30 Uhr Mittagspause
- 14.30 – 18.00 Uhr Veranstaltungen
- 16.30 – 17.15 Uhr Sip & Socialize
- 18.00 – 19.00 Uhr Award Ceremony | Moskau
- 450 PAX | 18.30 – 20.00 Uhr Drinks & Snacks
- *Optional: 500 PAX | Verlängerung Speisen bis 22.00 Uhr*
- 20.00 Uhr oder 22 Uhr Ende

3.2 Ablauf & Gästezahlen 7.11.

- 500 PAX | 8.00 – 10.00 Uhr Akkreditierung/Frühstückssnacks
- 9.00 – 11.30 Uhr Veranstaltungen
- *Optional: 750 PAX | 11.00 – 11.30 Uhr Vormittagspause*
- 1.000 PAX | 11.30 – 14.30 Uhr Mittagspause (die verschiedenen Stages haben unterschiedliche Pausen, das Mittagsangebot wird über den kompletten Zeitraum angeboten, in Summe für 1000 PAX, nicht gleichzeitig)
- 12.30 – 14.00 Uhr Veranstaltungen
- 750 PAX | 15.30 – 17.00 Uhr Blechkuchen
- 15.00 – 18.00 Uhr Veranstaltungen
- 600 PAX | 18.00-22.00 Uhr Abendveranstaltung (umfangreich, aber kein warmes Essen)
- 22.30 Uhr Ende

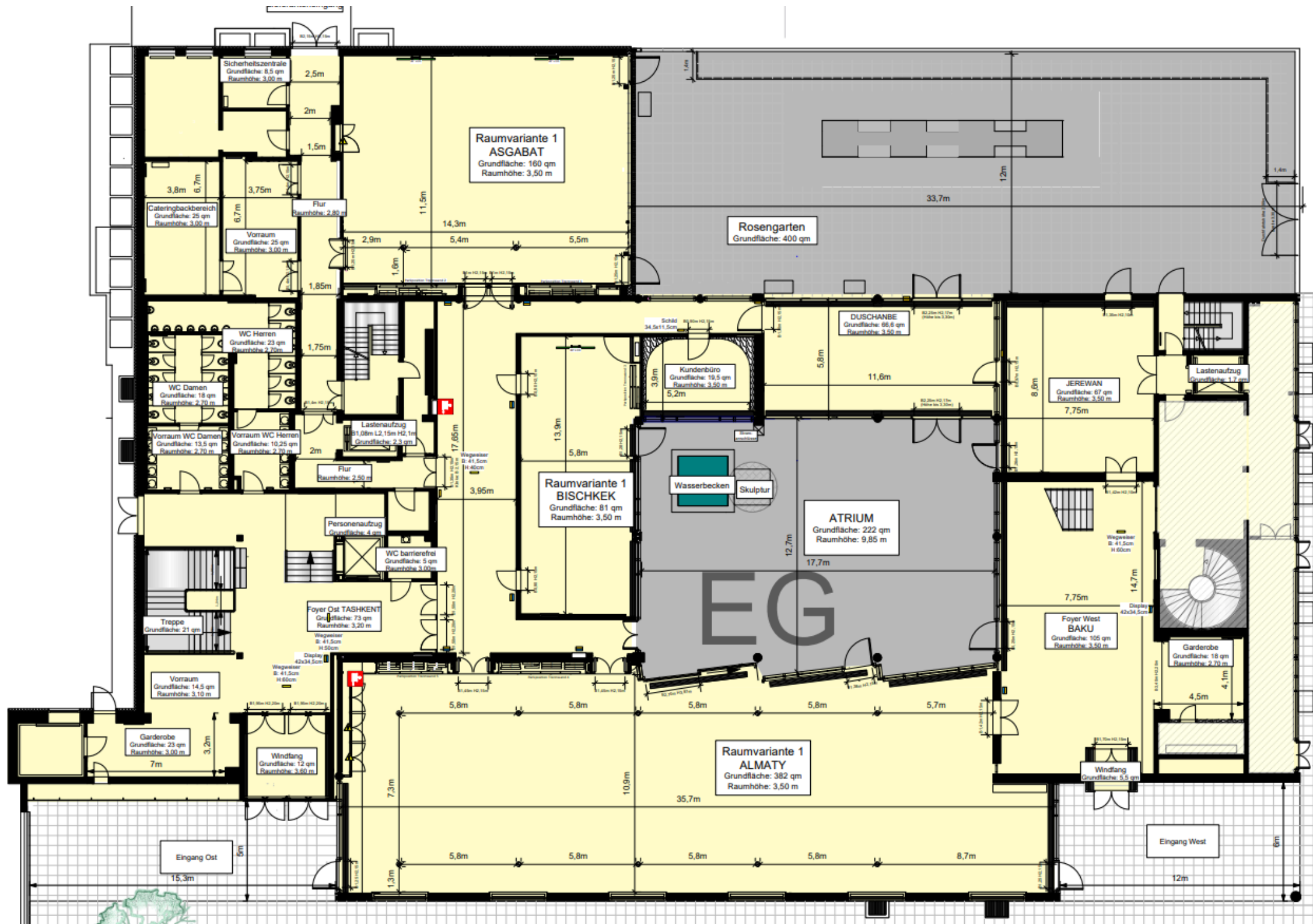
3.3 Ablauf & Gästezahlen 8.11.

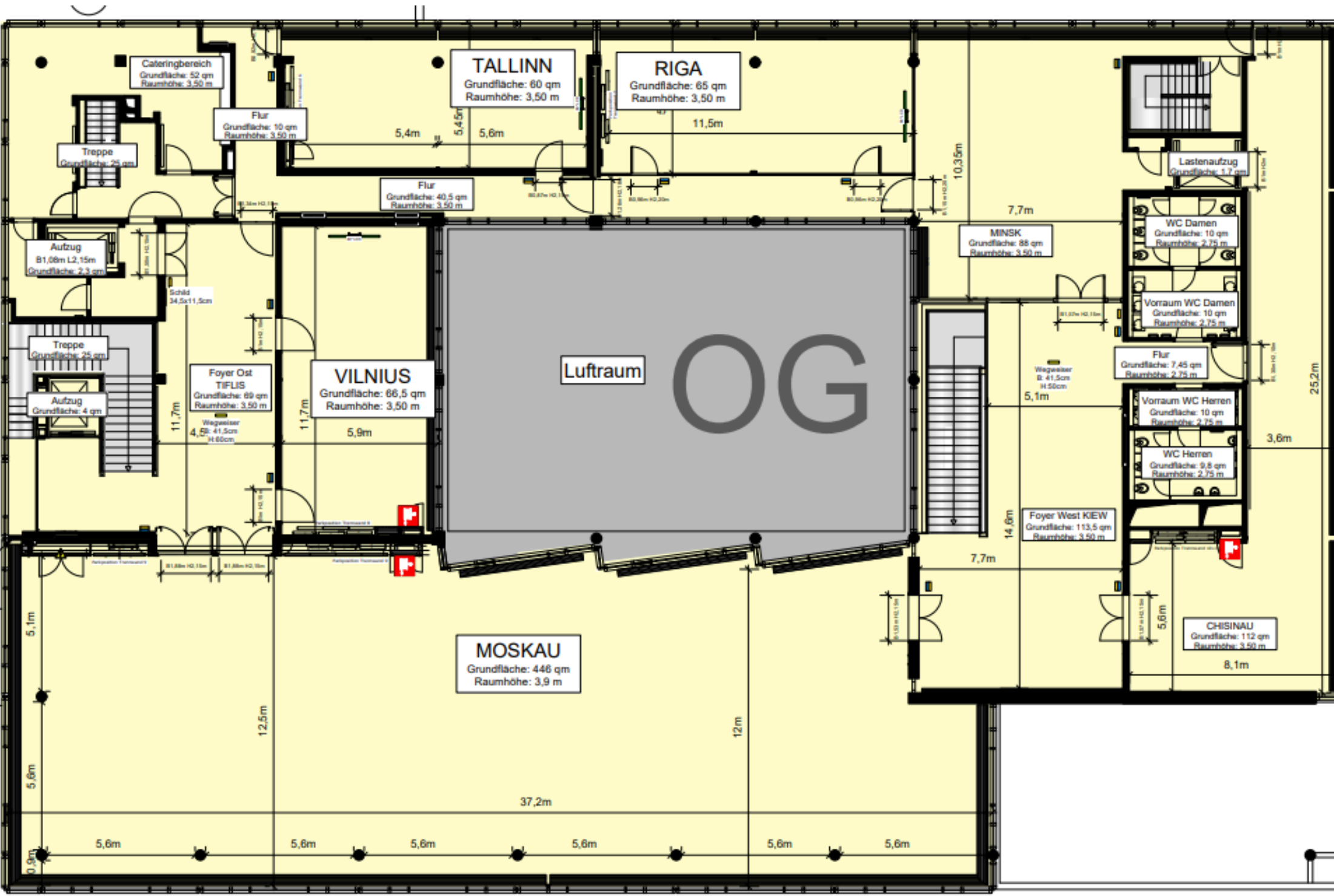
- 500 PAX | 8.00 – 10.00 Uhr Akkreditierung/Frühstückssnacks
- 9.00 – 18.00 Uhr Veranstaltungen
- *Optional: 750 PAX | 11.00 – 11.30 Uhr Vormittagspause*
- 1.000 PAX | 12.30 – 15.00 Uhr Mittagspause (die verschiedenen Stages haben unterschiedliche Pausen, das Mittagsangebot wird über den kompletten Zeitraum angeboten, in Summe für 1000 PAX, nicht gleichzeitig)
- 600 PAX | 15.00 – 17.30 Uhr Blechkuchen
- 400 PAX | 18.00 – 19.00 Uhr Abendveranstaltung (leichte Snacks)
- 19.00 Uhr Ende

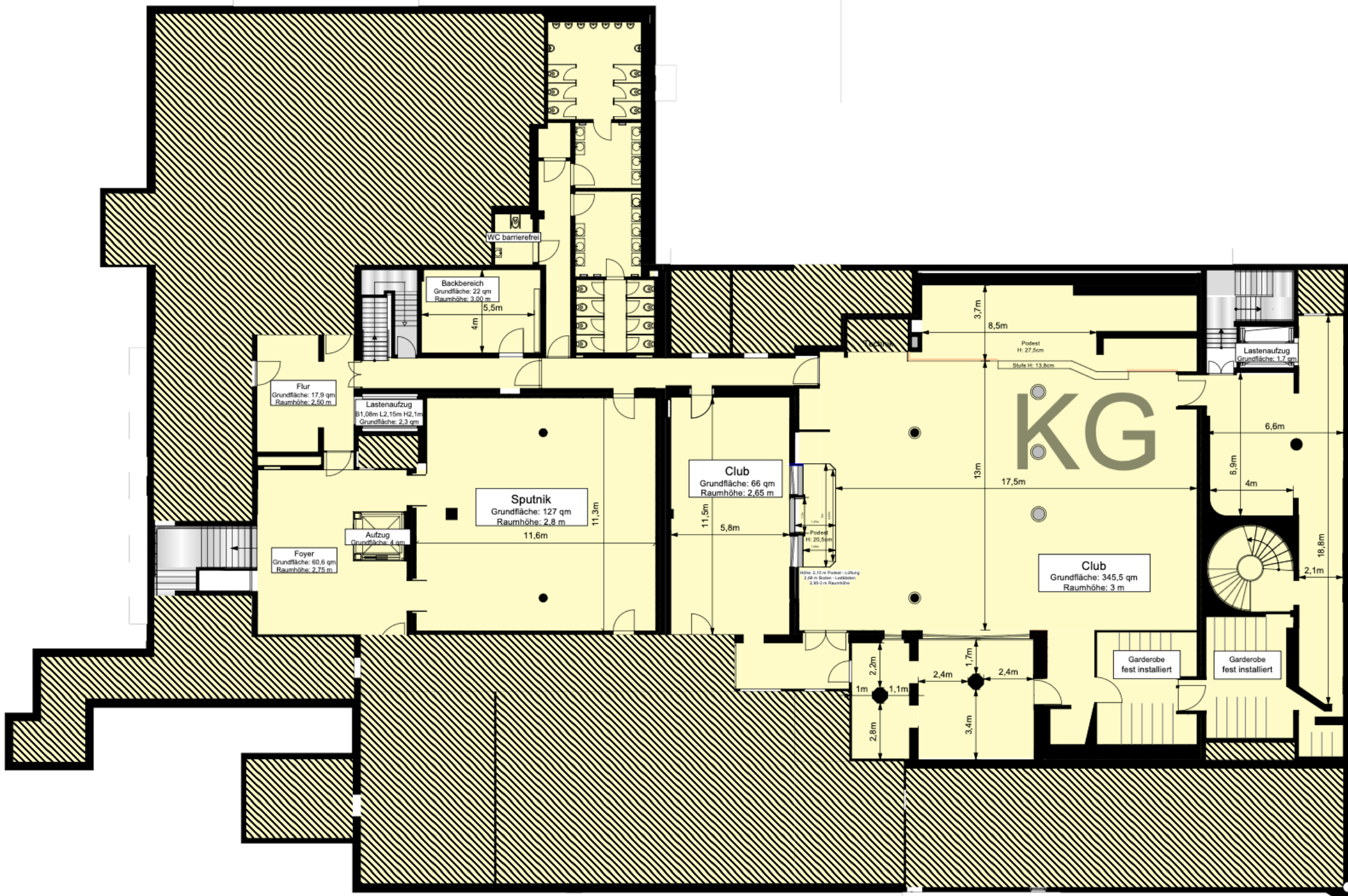
3.4 Ablauf & Gästezahlen 9.11.

- 350 PAX | 8.00 – 9.30 Uhr Akkreditierung/Frühstückssnacks
- 9.00 – 10.30 Uhr Veranstaltungen
- 500 PAX | 10.30 – 11.30 Uhr Vormittagspause
- 11.30 – 13.00 Uhr Veranstaltungen
- 700 PAX | 12.30 – 14.00 Uhr Mittagspause
- 14.00 – 15.30 Uhr Veranstaltungen
- 450 PAX | 15.30 – 16.30 Uhr Nachmittagssnack

- 16.30 – 18-00 Uhr Veranstaltungen
- 300 PAX | 18.00 – 19.00 Uhr Abendveranstaltung | Almaty
- 19.00 Ende/Abbau
- In den Räumen, in welche keine Veranstaltungen stattfinden, kann ggf. bereits am 8.11. oder am 9.11. früher abgebaut werden.







Die Felder sind bereits so zusammengefügt, wie die Slots verfügbar sind

Die Felder sind bereits so zusammengefügt, wie die Slots verfügbar sind	MAIN EVENTS Im Programmbuch							MAIN EVENTS Im Programmbuch - Invitation Only		MEET & EAT								OPERATIVE AREAS													
	Raum (Bezeichnung wird hier angegeben)	Moskau	Asgabat	Club	Minsk	Bischkek 1	Bisc hkek	Zelt Rosengarten	Vilnius	Riga	Duschanb e	Jerew an	Chisinau 3	Chisinau 2	Chisi nau	Kie w	Almaty	Foyer Taschnk	Foyer Baku	Gardero benzelt/	Tallinn 1	Tallin 2	Foyer Tiflis	Foyer Sputnik	Sputnik	Büro EG	Club 2	Club Gardero	Club Office		
	Raumname vor Ort	Curie	Franklin	Ann Jackson	Tsakamoto	Eilon	Einstein		Darwin	Newton	Pasteur	Paste ur	Röntgen	Hopper	Lovelace	Goodall					Gianotti						Fermi				
	Format	PT	RT	Impact Dialogues	Insights Café	Impact Dialogues	Global Connections		ET / 20 PAX	ET / 20 PAX	Lounge		VIP LOUNGE	Lounge	Fens ter	Trep pe															
8:00 - 8:30	AKKREDITIERUNG											Lounge	Presse wand																		
8:30 - 9:00	Partnerformat		NICHT BESETZEN		ID	GLOBAL CONNECTIONS																									
9:00 - 9:30			PAUSE																												
9:30 - 10:00																															
10:00 - 10:30			RT	NICHT BESETZEN	IC		ID	ET	ET																						
10:30 - 11:00			RT	ID	IC		PAUSE	ID	PAUSE	PAUSE																					
11:00 - 11:30	Partnerformat	RT	ID	IC	PAUSE	GLOBAL CONNECTIONS	ET	ET																							
11:30 - 12:00									PAUSE	ID	PAUSE	PAUSE																			
12:00 - 12:30									RT	ID	IC	PAUSE																		ET	ET
12:30 - 13:00									RT	ID	PAUSE	PAUSE																		PAUSE	
13:00 - 13:30									RT	ID	PAUSE	ID																		ET	ET
13:30 - 14:00	UMBAU - PAUSE	RT	Umbau/PAUSE	PAUSE	ID	PAUSE	ET	ET																							
14:00 - 14:30									RT	ID	IC	PAUSE	PAUSE																		
14:30 - 15:00									RT	ID	IC	PAUSE	ET	ET																	
15:00 - 15:30									RT	ID	IC	PAUSE	ET	ET																	
15:30 - 16:00									RT	ID	IC	PAUSE	ET	ET																	
16:00 - 16:30	Partnerformat	RT	ID	IC	PAUSE	GLOBAL CONNECTIONS	ET	ET																							
16:30 - 17:00									RT	ID	IC	PAUSE	ET	ET																	
17:00 - 17:30									RT	ID	IC	PAUSE	ET	ET																	
17:30 - 18:00									RT	ID	IC	PAUSE	ET	ET																	
18:00 - 18:30									RT	ID	IC	PAUSE	ET	ET																	
18:30 - 19:00			FST Awards		ggf. Aufbau Decisiontheater																										
19:00 - 19:30									FST Dinner																						
19:30 - 20:00																															
20:00 - 20:30																															
20:30 - 21:00																															

Raum (Bezeichnung wird
Raumname vor Ort

(Bezeichnung wird Raumname vor Ort	Moskau Curie	Asgabat Franklin	Club Ann Jackson	Salon Babette Meltner	Minsk Tsukamoto	Bischkek Bischk Elion	Zelt Rosengarten Einstein	Vilnius Darwin	Riga Newton	Duschanbe Pasteur	Jerewan Pasteur	Chisinau 3 Röntgen	Chisinau 2 Hopper	Chisinau Lovelace	Kiew Treppe	Almaty Goodall	Foyer	Foyer	Gardero	Tallinn 1	Tallin 2	Foyer	Foyer	Sputnik	Büro EG	Club 2	Club	Club	
Format	PT	RT	Impact Dialogues	Impact Dialogues	Insights Café	Impact Dialogues	Global Connections	ET / 20 PAX	ET / 20 PAX	Lounge		VIP LOUNGE	Lounge	Fenster	Treppe					Gianotti					Fermi				
8:00 - 8:30	AKKREDITIERUNG																												
8:30 - 9:00	8.50 UHR WELCOME																												
9:00 - 9:30																													
9:30 - 10:00	PT	RT	WEHS Symposium Pause: 10.25-10.45	ID			GLOBAL CONNECTIONS			Lounge																			
10:00 - 10:30	PT	RT		ID	IC	ID			ET	ET																			
10:30 - 11:00				ID																									
11:00 - 11:30	PT	RT	WEHS Symposium	ID	IC	ID																							
11:30 - 12:00				ID				PAUSE			Pressewand																		
12:00 - 12:30	PT	RT	WEHS Speaker Cornders	ID	IC		PAUSE	PAUSE																					
12:30 - 13:00				ID				ET	ET																				
13:00 - 13:30	PT	PAUSE	WEHS Networking bis 13.45 (Imbiss & Bierzoo/Pool)	ID	PAUSE	ID				PAUSE																			
13:30 - 14:00			PAUSE 13.45-14.00	PAUSE			GLOBAL CONNECTIONS	PAUSE																					
14:00 - 14:30	PT	RT	ID		IC	ID		ET	ET																				
14:30 - 15:00			ID		IC		PAUSE																						
15:00 - 15:30	PT	RT						PAUSE																					
16:00 - 16:30	PT	RT			IC	ID		ET	ET																				
16:30 - 17:00																													
17:00 - 17:30	PT	RT			IC	ID																							
17:30 - 18:00																													
18:00 - 18:30																													
18:30 - 19:00					EVENING RECEPTION									EVENING RECEPTION												Evening Reception			
19:00 - 19:30																													
19:30 - 20:00																													

[illegible]