



# Confronting Naturalness: from LHC to Future Colliders

DESY Hamburg, April 25-27 2018

# Welcome!

## Objectives of the workshop:

- discuss status of naturalness in the context of all kinds of extensions of the Standard Model.
- confront different measures of naturalness and discuss the interplay of UV- and IR-based definitions
- implications for future colliders?

# Format

- a few overview presentations
- shorter topical presentations
- lot's of room for discussion

=> we will handle the agenda in a flexible way

=> possibly “break-out” discussions in smaller groups?

=> you are invited to actively shape the program!



# Dinner

- Thursday, 7 pm
- in the Fischbeisl  
 Grosse Elbstrasse 131  
[www.fischbeisel.de](http://www.fischbeisel.de)
- at the Elbe river / fish market
- ~10 min walk from S-Bahn station  
 Koenigstrasse



Im Fischbeisl von Volkmars Preis kommt auf den Tisch, was es nebenan in den Fischmarkthalen zu kaufen gibt. Zubereitet wird alles vor den Augen der Gäste in einer offenen Küche



68 Mitarbeiter hat das Unternehmen im Hamburger Markt. Mittags sind die Tische des kleinen Bistros mitten im Geschäft voll besetzt. Feinkostgeschäft und Bistro machen allerdings nur ein Viertel des Umsatzes aus. „Wir bellefern mit fünf Fahrzeugen die Gastronomie und Hotellerie rund um Hamburg“, erklärt Betriebsleiter Michael Finck.

Auch das FrischeParadies stellt sich auf die neuen Wettbewerber in der Nachbarschaft ein. Geplant sind ein Bistro mit Außenplätzen sowie eine große Fleisch- und Wursttheke. Dafür will man sich vergrößern und Teile des Betriebs an einen neuen Standort verlagern.

„Wenn man sich die einstige Krimikulisse dieses Hafenanabschnitts vor

Augen führt, können wir stolz sein, welchen Mix an nostalgischen Kneipen, szenigen Bars und erlesenen Restaurants das Quartier heute zu bieten hat“, sagt der Quartiersmanager Götz Weisener.

Einer, der den Wandel in der Straße kritisch sieht, ist Volkmars Preis. 2009 hat er das Fischbeisl in der Großen Elbstraße 131 eröffnet. Den ehemaligen Fischverarbeitungsbetrieb baute der 65-Jährige zu einem kleinen Bistro mit offener Küche um. Auf der Karte stehen die klassischen Fischbrötchen, aber auch Spezialitäten wie Grüne Heringe, Scholle und Muscheln.

Preis wünscht sich, dass – auch wenn sich die Straße anderen Branchen öffnet – die eigentliche Tradition, die Fischverarbeitung, vor Ort erhalten bleibt. Deshalb hofft er auch auf einen behutsamen Umbau. „Es darf hier nicht alles zu modern, schick und artfremd werden“, sagt er. „Die Lässigkeit, das Ursprüngliche, das Unkomplizierte – das muss in diesem Teilstück erhalten bleiben.“

# Dinner cont'ed

Howie Baer  
Yevgeny Kats  
Ian Low  
Matt Reece  
Raffaele D'Agnolo  
Camila Machado  
Ben Stefanek  
Sascha Caron (maybe)  
Ruud Peeters  
Nayara Fonseca  
Ennio Salvioni  
Wolfgang Hollik  
Ayan Paul  
Emanuele Bagnaschi  
Hyung Do Kim  
  
Christophe Grojean  
Jenny List

**If you still like to join,  
please let me know  
before the coffee break  
by email to [jenny.list@desy.de](mailto:jenny.list@desy.de)**

Enjoy the Workshop!