

- | | | | |
|---------------|---|---------------|--|
| 10:15 - 10:30 | <p>Opening
Jan-Patrick Timmer - Gastgeber
Zukunft Gastronomie
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 14:00 - 14:30 | <p>Live Cooking und Technologie: So geht Schneidebrett heute
Benedikt Faust, benediktfaust.com
und Simon Norhoff, chameo-board.com/de/
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> |
| 10:30 - 11:00 | <p>Präsentation Tagesprogramm
Ulf Tassilo Münch
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> | 14:00 - 14:30 | <p>I LOVE GASTRO - unsere Zeit kommt jetzt
Alexander Scharf - gastro urban
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> |
| 10:30 - 11:00 | <p>Loyalty durch Payment
Michael Menzel - Fanz
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 14:30 - 15:00 | <p>Live Cooking und Technologie II - Fritten ohne Fett
Andreas Meyer, Carsten Goms
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> |
| 11:00 - 11:30 | <p>Culinary Lifestyle Buddy: Der allgemeine Nachwuchsmangel in der Gastronomie könnte zur großen Chance der Individualgastronomie werden.
Uta Bühler, Andreas Graeber-Struch,
Gastgold, gastgold.de /
kamehabonn.de
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> | 14:30 - 15:00 | <p>Mehrweg ganzheitlich denken
Rafael Dyll - Cuna Products
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> |
| 11:00 - 11:30 | <p>Top Down by Chefs
Tobias Sudhof - Food Lab Münster
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 15:00 - 15:30 | <p>Wild auf Wild
Michael Keller, LJV / DJV
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> |
| 11:30 - 12:00 | <p>Die Chemie muss stimmen
Dr. Oliver Ratjaczak - Deine Kundenbrille
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 15:00 - 15:30 | <p>Führung in anderen Kulturen
Bea Schulz - Gastronomisches Perpetue Mobile
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> |
| 12:00 - 12:30 | <p>Live Cooking: wie kreative Küche den Nachwuchs begeistert
Daniel Dal-Ben, florianconzen.de /
brasserie-stadthaus.de
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> | 15:30 - 16:00 | <p>Recruiting 4.0
Jörg Langhof und Thorben Grübnau -
Häshtäg Küche
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> |
| 12:00 - 12:30 | <p>Personalplanung digital
Sven Steinkuhl - Nesto
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 16:00 - 16:30 | <p>Wasser: Chancen zwischen Marke und Nachhaltigkeit
Dominic Pass und Soledad Sichert,
minarell.de
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> |
| 12:30 - 13:00 | <p>CO2lution
Balázs Tarsoly Autor von CO2lution:
Gemeinsam. Klima wandeln. Jetzt.
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 16:00 - 16:30 | <p>Gas(t)geben
Maja Kirsch - gastronomische Kompetenz
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> |
| 13:00 - 13:30 | <p>Aromen und Gewürze
Ingwer Soerensen, Bos Food naturallynaughty.shop und Sven Werning, N8Schicht, rocknrubs.de
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> | 16:30 - 17:00 | <p>Genuss gestaltet Zukunft
Dr. Nikolai Wojtko - Autor, Gastrosoph, Green Chefs
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> |
| 13:00 - 13:30 | <p>Kochende Emotionen
Antje de Vries
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 17:00 - 17:30 | <p>Wagyu - japanisches Rind, auch aus der Eifel
Christoph Suhre, eifel-wagyu.com
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> |
| 13:30 - 14:00 | <p>Kaviar: Genuss -Vielfalt - Sorten, nachhaltige Aquakultur bei dem viertgrößten Kaviar Haus
Lena Lamy, Sturia, sturia.com/fr/
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> | 17:00 - 17:30 | <p>Transformation 4.0
Konrad Geiger - Euro Toques
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> |
| 13:30 - 14:00 | <p>Gastronomie gestalten
Ferdinand Grah - Creativity in use
<i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8</i></p> | 17:30 - 18:00 | <p>Danke und Programmende
Ulf Tassilo Münch
<i>Culinary Food Stage Halle 8</i></p> |

17:30 - 18:00

Closing

Jan-Patrick Timmer - Gastgeber
Zukunft Gastronomie
*Unternehmer:innen-Kongress Zukunft
Gastronomie Halle 8*