

- |                      |   |                      |  |
|----------------------|---|----------------------|--|
| <b>10:30 - 10:45</b> | <b>Opening</b><br>Jan-Patrick Timmer - Gastgeber<br>Zukunft Gastronomie<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>  | <b>14:00 - 14:30</b> | <b>Live Cooking und Technologie: So geht Schneidebrett heute</b><br>Benedikt Faust, benediktfaust.com<br>und Simon Norhoff, chameo-board.com/de/<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i> |
| <b>10:30 - 11:00</b> | <b>Präsentation Tagesprogramm</b><br>Ulf Tassilo Münch<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>  | <b>14:00 - 14:30</b> | <b>Glokalisierung</b><br>Konrad Geiger - Bio Consulter<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>  |
| <b>10:45 - 11:30</b> | <b>Leidenschaft digital sichtbar machen</b><br>Markus Wessel - Küchenherde<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>   | <b>14:30 - 15:00</b> | <b>Live Cooking und Technologie II - Fritten ohne Fett</b><br>Andreas Meyer, Carsten Goms<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>  |
| <b>11:00 - 11:30</b> | <b>Social Media - Insides vom TV Profi, so funktioniert Social Media heute</b><br>Benedikt Faust<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>  | <b>14:30 - 15:00</b> | <b>Gastro à la digital</b><br>Marvin Liedmeyer - Tobit Software Laboratories<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>                                      |
| <b>11:30 - 12:00</b> | <b>Weltverbesserer</b><br>Serena Carloni - Branding Cuisine<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>  | <b>15:00 - 15:30</b> | <b>Wild auf Wild</b><br>Michael Keller, LJV / DJV<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>  |
| <b>12:00 - 12:30</b> | <b>Live Cooking: wie kreative Köche den Nachwuchs begeistert</b><br>Benedikt Faust, Christoph Brand<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>   | <b>15:00 - 15:30</b> | <b>Nachhaltigkeit - aber bitte ehrlich</b><br>Sascha Dalig - Wyndham Hotels<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>                                       |
| <b>12:00 - 12:30</b> | <b>Nicht Du bist verrückt, die Welt ist verrückt</b><br>Iris Nutz Simmeth Training<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>   | <b>15:30 - 16:00</b> | <b>Food for Future - Success Stories</b><br>Chris Kaiser - Click a Tree<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>   |
| <b>12:30 - 13:00</b> | <b>Reservierung am Telefon? Kann auch die KI!</b><br>Jannik Oberlies - Assistent.ai Software<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>                                   | <b>16:00 - 16:30</b> | <b>Wasser: Chancen zwischen Marke und Nachhaltigkeit</b><br>Dominic Pass und Soledad Sichert, minarell.de<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>  |
| <b>13:00 - 13:30</b> | <b>Urban Farming - ein lokaler Ansatz aus Düsseldorf</b><br>Saskia Bos, Bos Food, Judith und Jörn Christiaens, Vollgepackt GmbH, bosfood.de / vollgepackt.com<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i> | <b>16:00 - 16:30</b> | <b>Robotic - Vision und Alltag</b><br>Thomas Holenstein - Precom<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>  |
| <b>13:00 - 13:30</b> | <b>Panel - was macht ein gutes Produkt aus?</b><br>Gemeinschaft des guten Geschmacks<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>   | <b>16:30 - 17:00</b> | <b>Brutal anders - warum das geht</b><br>Peter Dombrowski, Multi Gastronom<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>  |
| <b>13:30 - 14:00</b> | <b>Kaviar: Genuss -Vielfalt - Sorten, nachhaltige Aquakultur bei dem viertgrößten Kaviar Haus</b><br>Lena Lamy, Sturia, sturia.com/fr/<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>                        | <b>17:00 - 17:30</b> | <b>Wagyu - japanisches Rind, auch aus der Eifel</b><br>Christoph Suhre, eifel-wagyu.com<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>  |
| <b>13:30 - 14:00</b> | <b>Hinterher ist man immer schlauer!</b><br>Prof. Maximiliane und Prof. Uwe Wilkesmann, Uni Dortmund<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>                           | <b>17:00 - 17:30</b> | <b>Closing</b><br>Jan-Patrick Timmer - Gastgeber<br>Zukunft Gastronomie<br><i>Unternehmer:innen-Kongress Zukunft<br/>Gastronomie Halle 8</i>   |
|                      |   | <b>17:30 - 18:00</b> | <b>Präsentation Zweiter Tag</b><br>Ulf Tassilo Münch<br><i>Culinary Food Stage Halle 8</i>   |

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

**17:30 - 18:00**

**Closing**

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