

# Unternehmer:innen-Kongress Zukunft Gastronomie Halle 8

## Sonntag, 16. Oktober 2022

**10:30 - 10:45** **Opening**  
Jan-Patrick Timmer -  
Gastgeber Zukunft Gastronomie

**10:45 - 11:30** **Leidenschaft digital sichtbar machen**  
Markus Wessel - Küchenherde

**11:30 - 12:00** **WeltverbEsserer**  
Serena Carloni -  
Branding Cuisine

**12:00 - 12:30** **Nicht Du bist verrückt, die Welt ist verrückt**  
Iris Nutz Simmeth Training

**12:30 - 13:00** **Reservierung am Telefon? Kann auch die KI!**  
Jannik Oberlies -  
Assistent.ai Software

**13:00 - 13:30** **Panel - was macht ein gutes Produkt aus?**  
Gemeinschaft des guten Geschmacks

**13:30 - 14:00** **Hinterher ist man immer schlauer!**  
Prof. Maximiliane und Prof. Uwe Wilkesmann, Uni Dortmund

**14:00 - 14:30** **Glokalisierung**  
Konrad Geiger - Bio Consulter

**14:30 - 15:00** **Gastro à la digital**  
Marvin Liedmeyer -  
Tobit Software Laboratories

**15:00 - 15:30** **Nachhaltigkeit - aber bitte ehrlich**  
Sascha Dalig - Wyndham Hotels

**15:30 - 16:00** **Food for Future - Success Stories**  
Chris Kaiser - Click a Tree

**16:00 - 16:30** **Robotic - Vision und Alltag**  
Thomas Holenstein - Precom

**16:30 - 17:00** **Brutal anders - warum das geht**  
Peter Dombrowski,  
Multi Gastronom

**17:00 - 17:30** **Closing**  
Jan-Patrick Timmer - Gastgeber  
Zukunft Gastronomie



# Unternehmer:innen-Kongress Zukunft Gastronomie Halle 8

## Montag, 17. Oktober 2022

- |                      |                                                                                                |                      |                                                                                             |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10:15 - 10:30</b> | <b>Opening</b><br>Jan-Patrick Timmer - Gastgeber<br>Zukunft Gastronomie                        | <b>15:30 - 16:00</b> | <b>Recruiting 4.0</b><br>Jörg Langhof und Thorben<br>Grübnau - Häshtäg Küche                |
| <b>10:30 - 11:00</b> | <b>Loyalty durch Payment</b><br>Michael Menzel - Fanz                                          | <b>16:00 - 16:30</b> | <b>Gas(t)geben</b><br>Maja Kirsch -<br>gastronomische Kompetenz                             |
| <b>11:00 - 11:30</b> | <b>Top Down by Chefs</b><br>Tobias Sudhof -<br>Food Lab Münster                                | <b>16:30 - 17:00</b> | <b>Genuss gestaltet Zukunft</b><br>Dr. Nikolai Wojtko - Autor, Gast-<br>rosoph, Green Chefs |
| <b>11:30 - 12:00</b> | <b>Die Chemie muss stimmen</b><br>Dr. Oliver Ratjaczak -<br>Deine Kundenbrille                 | <b>17:00 - 17:30</b> | <b>Transformation 4.0</b><br>Konrad Geiger - Euro Toques                                    |
| <b>12:00 - 12:30</b> | <b>Personalplanung digital</b><br>Sven Steinkuhl - Nesto                                       | <b>17:30 - 18:00</b> | <b>Closing</b><br>Jan-Patrick Timmer - Gastgeber<br>Zukunft Gastronomie                     |
| <b>12:30 - 13:00</b> | <b>CO2lution</b><br>Balázs Tarsoly Autor von<br>CO2lution: Gemeinsam. Klima<br>wandeln. Jetzt. |                      |                                                                                             |
| <b>13:00 - 13:30</b> | <b>Kochende Emotionen</b><br>Antje de Vries                                                    |                      |                                                                                             |
| <b>13:30 - 14:00</b> | <b>Gastronomie gestalten</b><br>Ferdinand Grah -<br>Creativity in use                          |                      |                                                                                             |
| <b>14:00 - 14:30</b> | <b>I LOVE GASTRO - unsere Zeit<br/>kommt jetzt</b><br>Alexander Scharf - gastro urban          |                      |                                                                                             |
| <b>14:30 - 15:00</b> | <b>Mehrweg ganzheitlich denken</b><br>Rafael Dyll - Cuna Products                              |                      |                                                                                             |
| <b>15:00 - 15:30</b> | <b>Führung in anderen Kulturen</b><br>Bea Schulz - Gastronomisches<br>Perpetue Mobile          |                      |                                                                                             |

