

<b>10:00 - 10:15</b>	<b>Opening</b> <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	<b>14:50 - 15:25</b>	<b>Führung in verschiedenen Kulturen</b> Bea Schulz – gastronomisches Perpetue Mobile <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>
<b>11:00 - 11:45</b>	<b>live cooking #1 - Jannis Alexandridis</b> Der The Taste Finalist 2021, Japan lässt grüßen - Mehr als nur Soja Sauce <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	<b>15:00 - 15:45</b>	<b>live cooking #5 - Benedikt Faust</b> Vegan - mehr als ein Trend <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
<b>11:45 - 12:00</b>	<b>Talk and Taste</b> Jannis Alexandridis, Ulf Tassilo Muench, Benedikt Faust - Sprache und Bild, unverzichtbar für Social Media <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	<b>15:25 - 16:00</b>	<b>What A Wonderful World</b> Green Chefs <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>
<b>12:00 - 12:15</b>	<b>Opening</b> Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>	<b>15:45 - 16:00</b>	<b>Talk and Taste</b> Benedikt Faust, Ulf Tassilo Muench, Jannis Alexandridis - Nachwuchs begeistern <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
<b>12:00 - 12:45</b>	<b>live cooking #2 - Benedikt Faust</b> Kochen wie fürs Fernsehen <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	<b>16:00 - 16:40</b>	<b>Wir sind Gastronomie</b> Alexander Scharf - gastrourban <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>
<b>12:15 - 12:50</b>	<b>Recruiting und Führung</b> Thorben Grübnau – Verband der Köche Deutschlands e.V. <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>	<b>16:00 - 16:45</b>	<b>live cooking #6 - Jannis Alexandridis</b> Ein Löffel Geschmack <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
<b>12:45 - 13:00</b>	<b>Werte - Qualität, eine Frage der Haltung</b> Benedikt Faust, Ulf Tassilo Muench - Kaviar, Wagyu und Co Mythos und Wahrheit <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	<b>16:40 - 17:00</b>	<b>Closing</b> Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>
<b>12:50 - 13:25</b>	<b>Panel – ist Bio besser?</b> Konrad Geiger <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>	<b>16:45 - 17:00</b>	<b>live cooking #7 - Melanie Linden, Jannis Alexandridis, Ulf Tassilo Muench</b> Veganes Hack moderne Vielfalt, aber bitte mit Speck <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
<b>13:00 - 14:00</b>	<b>Meta Hildebrand</b> Tipps und Tricks <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	<b>17:30 - 18:00</b>	<b>Danke und Programmende</b> <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
<b>13:25 - 14:00</b>	<b>Onboarding</b> Stephanie Christ – gastro concierge <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>		
<b>14:00 - 14:45</b>	<b>live cooking #4 - Melanie Linden und Benedikt Faust</b> Veganes Hack moderne Vielfalt, aber bitte mit Speck <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>		
<b>14:00 - 14:50</b>	<b>Nachhaltigkeit – aber bitte ehrlich!</b> Sascha Dalig – Wyndham Hotel <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>		
<b>14:45 - 15:00</b>	<b>Talk and Taste</b> Ulf Tassilo Muench, Benedikt Faust - Instagram, YouTube, TikTok – Tricks from Profi <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>		