

10:00 - 10:15	Opening <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	14:45 - 15:00	Talk and Taste Ulf Tassilo Muench, Benedikt Faust - Instagram, YouTube, TikTok – Tricks from Profi <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
11:00 - 11:45	live cooking #1 - Jannis Alexandridis Der The Taste Finalist 2021, Japan lässt grüßen - Mehr als nur Soja Sauce <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	15:00 - 15:45	live cooking #5 - Benedikt Faust Vegan - mehr als ein Trend <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
11:45 - 12:00	Talk and Taste Jannis Alexandridis, Ulf Tassilo Muench, Benedikt Faust - Sprache und Bild, unverzichtbar für Social Media <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	15:10 - 16:50	30% Bio kann jeder Konrad Geiger – Bio Consulter <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>
12:00 - 12:15	Opening Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>	15:45 - 16:00	Talk and Taste Benedikt Faust, Ulf Tassilo Muench, Jannis Alexandridis - Nachwuchs begeistern <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
12:00 - 12:45	live cooking #2 - Benedikt Faust Kochen wie fürs Fernsehen <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	16:00 - 16:45	live cooking #6 - Jannis Alexandridis Ein Löffel Geschmack <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
12:15 - 12:50	Food for Future - Success Stories Chris Kaiser – Click a Tree <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>	16:50 - 17:00	Closing Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>
12:45 - 13:00	Werte - Qualität, eine Frage der Haltung Benedikt Faust, Ulf Tassilo Muench - Kaviar, Wagyu und Co Mythos und Wahrheit <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>	17:00 - 18:00	Danke und Programmende <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>
12:50 - 13:25	Loyalty durch Payment Michael Menzel – Fanz <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>		
13:00 - 14:00	Meta Hildebrand Tipps und Tricks <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>		
13:25 - 14:00	What A Wonderful World Green Chefs <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>		
14:00 - 14:40	Führung in verschiedenen Kulturen Bea Schulz – gastronomisches Perpetue Mobile <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>		
14:00 - 14:45	live cooking #4 - Melanie Linden und Benedikt Faust Veganes Hack moderne Vielfalt, aber bitte mit Speck <i>Culinary Food Stage Halle B1</i>		
14:40 - 15:10	Natur! Schnaps! Hendrik Schaulin – pHenomenal Drinks <i>Unternehmer-Forum Zukunft Gastronomie Halle B1</i>		