



Schwerpunkt Gastronomie

08. März

10.00 - 11.00

Gast-Will-Kommen

Konzept zum Hygiene- und Infektionsschutz für Praktiker. Qualifikations-Tool für Mitarbeiter und Führungskräfte mit Zertifikat "Gäste willkommen"

Armin Wenge, Makus Becker, Oliver Klug, Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks



11.00 - 11.30

CHEF-SACHE Talk: Die neue bayrische Küche

Stagnation, Evolution oder Revolution: wohin führt der Weg der neuen bayerischen Küche? Welche Parameter umfasst eine bayerische Küche: Moderne Gasthäuser, Avantgarde, Konzept- und Sehnsuchtsrestaurants. Welche Rolle spielt dabei ein regionales Produzentennetzwerk?

Alexander Herrmann, Gastronom und Sternekoch, Moderation: Thomas Ruhl, Geschäftsführer THOMAS RUHL . PHOTOS . STORIES & CONCEPTS

Bühne 1



11.00 - 12.00

Franchise - die Lösung für Gastronomen?

Eine Lösung für Vollblutgastronomen oder nur für Quereinsteiger? Wie finde ich das für mich passende Konzept? Erfahrungen & Tipps vom

Franchiseverband und Erfa-Kollegen

Jan Schmelzle, Arne Dähn, Florian Becker, Moderation: Ralf Hauschild, Michael Möhring, Thomas Hille

ErfaWebTalks



11.30 - 12.00

Online (Gutschein-)Shops und Digitale Tischreservierungstools im Praxischeck

brauchen wir sie wirklich und wenn ja, wie geht's? Michael Köhler hat den Durchblick, wenn es um die digitale Helfer (also Apps und andere Tools) im Gastgewerbe geht. Hauptziele dabei: weniger Arbeit und mehr Gewinn. Klingt gut? Dann schaut euch seinen Vortrag an.

Michael Köhler, DEHOGA Berater, DEHOGA Beratung

Bühne 1



12.00 - 12.30

Zukunftsinitiative Gastronomie präsentiert: Covid 19 - der Katalysator für den Wandel einer ganzen Branche (Contract Catering)

Die Präsentation gibt einen Einblick in die stark veränderte Marktlage der Contract Caterer. Zudem zeigt sie Inhalte für die zukünftige Gestaltung

Christian Steuber, Head of Food Intelligence, Sodexo

Bühne 1



12.00 - 12.30

Trendreport 2021/22

Pierre Nierhaus analysiert als Beobachter und Chronist die Entwicklungen in der Gastronomie für das Jahr 2021 unter 4 Aspekten:

- *Wie entwickelt sich Gastronomie nach/mit der Krise?
- *Trends und Veränderungen im deutschsprachigen Raum
- *Beachtenswerte Innovationen aus Europa und weltweit
- *Wie entwickeln sich die anderen Bereiche der Hospitality Branche?

Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche

Bühne 2



12.00 - 12.30

Gibt's das auch ohne Gluten? – Kontamination und Handling in der (glutenfreien) Küche

Warum ein Brotkrümel schon relevant sein kann und welche Kontaminationsquellen und Stolpersteine es in der (glutenfreien) Küche gibt, erfahren Sie in diesem praxisnahen Vortrag. Etwa jeder 100. Gast ist von Zöliakie betroffen und auf eine strikt glutenfreie Ernährung angewiesen. Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. ist kompetenter Ansprechpartner rund um Zöliakie und glutenfreie Ernährung. Veronika Bauer, Diätassistentin, B. Sc.

Diätetik, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Bühne 3



12.30 - 13.00

Snacktrends 2021. Wissen, was snackt!

Gesund, pflanzlich und nachhaltig verpackt. Wie Mobilität unseren Konsum verändert.

Tobias Schultheis, Geschäftsführer snackconnection

Bühne 1



12.30 - 13.00

Chef-Sache-Talk mit der drei Sterne Köchin Elena Arzak (ES)

restart gastronomy in spain - Der Shutdown und seine Folgen

Elena Arzak, Drei Sterne Köchin, Moderation: Thomas Ruhl, Geschäftsführer

THOMAS RUHL . PHOTOS . STORIES & CONCEPTS

Bühne 3



13.00 - 14.00

Zukunftsinitiative Gastronomie präsentiert: Mut-Macher-Talk 1

Ideen im und nach dem Lockdown

Torsten Petersen, Geschäftsführer Enchilada Gruppe, Ana Maria Myers del

Alamo, Gründerin des vegetarischen Healthy Food/alldayBreakfast-Konzepts

The Sunny Side up, Moderation: Charlotte Holzhäuser, Redakteurin Deutscher

Fachverlag Gmbh

Bühne 2



13.00 - 13.30

Brennende Themen - Frauengeist

Dass die Riege der Spitzen-und Sterneköche*innen von Männern dominiert wird ist kein Geheimnis. Nicht zuletzt verdeutlicht die jährliche Ausgabe des Guide Michelin, dass Frauen am Sternenhimmel noch immer eine Seltenheit sind. Aktuell werden von 309 ausgezeichneten Küchen nur acht von einer Köchin geführt. Worin liegen die Ursachen und was muss sich ändern, damit mehr Frauen an den Herden der Kulinarikwelt ihren Platz einnehmen?

Douce Steiner, Justine Steiner, Lisa Podnar, Caroline Autenrieth, Luzie Pautler

und Antje de Vries, Moderation: Stephanie Bräuer (Autorin, Gründerin des

Netzwerkes „Culinary Ladies“) mit drei Vorreiterinnen der Branche.



13.00 - 14.00

Gastronomie in Factory Outlet Center und Einkaufszentren

Chancen und Risiken für regional Gastronomen

Harald Lichter, Tobias Meyer, Moderation: Ralf Hauschild

ErfaWebTalks



14.00 - 15.00

VKD on Air - Gemeinsam stärker: die Kraft der Verbände

Engagement und Ehrenamt prägen die Arbeit in Verbänden. Dass es künftig immer mehr darauf ankommt, sich auch untereinander auszutauschen und Kräfte zu bündeln, hat das Corona-Jahr 2020 gezeigt. Die Weichen sind auf Zusammenarbeit gestellt – auch über Landesgrenzen hinaus. Wie sind die nächsten Schritte? Welche Perspektiven gibt es? Was lässt sich gemeinsam für die Branche und den Kochberuf bewegen? Vertreter verschiedener Verbände im Gespräch.

Hans-Peter Achenbach, Vizepräsident Verband der Köche Deutschlands e. V.; Mike Pansi, Präsident Verband der Köche Österreichs e. V. und Präsident Koch G5; Konrad Geiger, Präsident Euro-Toques Deutschland e. V.; Andreas Widmann, Vorstandsmitglied JRE – Jeunes Restaurateurs Deutschland, Moderation: Anna Häuser, VKD-Team Kommunikation

Bühne 1



14.00 - 15.00

Digitale QM & HACCP Systeme

- kennenlernen mit der ErfaFoodService. Lösungen und Praxiserfahrungen in der Übersicht.

Armin Wenge, Johannes Heller, Daniel Volmer, Manuel Bednarz,

Moderation: Ralf Hauschild

ErfaWebTalks



14.00 - 14.30

Mit deinen Daten wachsen: Restaurant Business Intelligence von morgen

Smarte Software mit Integrationen liefert wertvolle Kunden-Informationen über die gesamte Gäste-Journey. Doch wie wird daraus echter Mehrwert für Restaurants? Wir zeigen es an konkreten Praxis-Beispielen.

Olaf Kunz, CMO aleno AG; Daniele Albertinelli, Chief Operation Officer aleno AG

14.30 - 15.00

Jetzt digital aufstellen – aber wo fange ich an?

Wie Sie die Vorteile der Digitalisierung in der Gastronomie & Hotellerie jetzt nutzen und langfristig davon profitieren. gastronovi zeigt Ihnen live anhand von Beispielen aus der Praxis, wie Sie sich zukunftssicher aufstellen.

Bartek Kaznowski, Vertriebsleiter gastronovi GmbH

Bühne 3



15.00 - 16.00

ahgz Talk - Das Gastgewerbe in der Politik

Das Gastgewerbe leidet in besonderem Maße unter der Coronakrise. Obwohl die Betriebe alles dafür tun, den Besuch in Hotels und Restaurants sicher zu machen, ist die Branche von den pandemiebedingten Einschränkungen mit am stärksten betroffen. Gleichzeitig bleiben die versprochenen Hilfen oft hinter den Erwartungen zurück. Hat das Gastgewerbe genügend Einfluss in der Politik? Und wie kann die Power noch wachsen?

Fritz Engelhardt, Vorsitzender DEHOGA Baden-Württemberg e. V. und stv. Bundesvorsitzender DEHOGA, Dr. Marcel Klinge, FDP-

Bundestagsabgeordneter, Mitglied im Tourismusausschuss, Alexander Aisenbrey, Geschäftsführer Öschberghof und Initiator verschiedener Initiativen wie Fair Job Hotels, Rolf Westermann, Chefredakteur ahgz und Moderator
Bühne 2



15.00 - 16.00

Lebendige Lieferketten - Biologische Vielfalt auf dem Teller

Der Verlust der biologischen Vielfalt schreitet ungebremst fort und ist im Bewusstsein vieler Gastronomiebesucher*innen zu einem wichtigen Thema geworden. Was kann die Gastronomie zum Schutz der biologischen Vielfalt und ihrer nachhaltigen Nutzung tun? Die Integration des Themas Biodiversität in das Lieferkettenmanagement ist herausfordernd. Die Köch*innen-Vereinigung „Slow Food Chef Alliance“ hat das Arbeiten in regionalen Netzwerken zu einem ihrer Standards erhoben und ist damit - auch wirtschaftlich - erfolgreich. Ein Blick auf Netzwerke, regionale Lieferketten und die Vielfalt auf dem Teller. Jens Witt, Sprecher Slow Food Chef Alliance und Inhaber von Wackelpeter, Ökologisches Essen für Kinder, Hamburg, Sebastian Junge, Restaurant Wolfs Junge, Mitglied der Slow Food Chef Alliance, Hamburg, Moderation: Marie Pugatschow, Käserin i.A., Slow Food Youth Deutschland
Bühne 3



15.00 - 16.00

Küchenkapazitäten auslasten in Coronazeiten

- positive Beispiele, die Mut machen. Mit pfiffigen Vending-Konzepten neue Märkte erschließen.

Georg Broich, Dr. Aris Kaschafi, Daniel Geiß, Phillip Preuss, Hans Joachim Schell, Moderation: Michael Möhring
ErfawebTalks



15.30 - 16.00

Starke Branchenvertretung durch den DEHOGA

Nie war die politische Vertretung des Gastgewerbes so wichtig wie heute. Ingrid Hartges, erfahrene Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbands,



berichtet, was der Verband bisher schon erreicht hat und worauf es in der Lobbyarbeit jetzt ankommt.

Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband, Moderation:
Petra Klein, SWR

16.00 - 16.30

Retail & Gastronomie – Gastronomie sorgt für Erlebnisse im Einzelhandel

Michael Neef, Corporate Director F&B - Leiter gastronomische Betriebe E. Breuninger GmbH & Co. im Dialog mit Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche
Bühne 2



16.00 - 17.00

Innovative Verpflegungskonzepte Care

Ideen, Konzepte und Lösungen von Erfa-Teilnehmern
Susanne Lange, Wolfgang Schohl, Wilfried Hötzer, Marc Balzar, Jenniver Chur,
Moderation: Michael Möhring
ErfaWebTalks



16.30 - 17.00

Wir Gastfreunde: Konstantin Baum mit digitaler Weinprobe

Ein Weg mit Leidenschaft und Liebe zum Wein

Bestellen Sie [hier](#) Ihr Weinpaket

Konstantin Baum, Master of Wine, Geschäftsführer meinelese
Bühne 1



17.00 - 18.00

Kunden- und Gästebindung 4.0.

Digital am Ball bleiben. BarCamps & Co. Tipps und Diskussionen mit Profis, Best Practice vom Konditorenbund

Jan Theofel, Balázs Tarsoly, Annik Rauh, Julia Gustavus, Moderation: Michael Möhring
ErfaWebTalks



09. März

10.00 - 11.00

Gast-Will-Kommen

Konzept zum Hygiene- und Infektionsschutz für Praktiker. Qualifikations-Tool für Mitarbeiter und Führungskräfte mit Zertifikat "Gäste willkommen"

Armin Wenge, Makus Becker, Oliver Klug, Moderation: Michael Möhring
ErfaWebTalks



10.30 - 11.30

New Work und Agiles Arbeiten - jetzt erst recht!

Warum kommen wir nicht daran vorbei und warum ist das sogar gut?

Unternehmen lassen sich nicht mehr so leiten und managen wie wir es in den letzten Jahren getan haben. Die Aufgaben der Unternehmer*innen sind viel komplexer und umfangreicher geworden. Wie muss man das bestehende System verändern um all die Aufgaben und Wünsche gerecht zu werden?

Andrea Grudda, Service & Lifestyle Coaching

Bühne 1



10.30 - 11.00

Jean Georges Ploners und Daniela Müllers Ideenwerkstatt - Inspiration und Expertise für Ihren Geschäftserfolg nach Corona

Sie wollen nach der Pandemie so richtig durchstarten, haben tolle Ansätze und Ideen entwickelt? Sie wünschen sich eine zweite Meinung von Experten zu Ihren Ideen? HOGAPAGE-Chefredakteurin Daniela Müller, Hospitality-Experte und Gastronomie-Coach Jean Ploner sowie das gesamte F&B Heroes-Netzwerk beantworten in diesem interaktiven Talk Ihre Fragen und sorgen für Inspiration und Motivation für die Umsetzung.

Jean-George Ploner, Hospitality Experte, Geschäftsführer F & B Heroes GmbH, Daniela Müller, Chefredakteurin HOGAPAGE

Bühne 2



11.00 - 12.00

Franchise - die Lösung für Gastronomen?

Eine Lösung für Vollblutgastronomen oder nur für Quereinsteiger? Wie finde ich das für mich passende Konzept? Erfahrungen & Tipps vom

Franchiseverband und Erfa-Kollegen

Jan Schmelzel, Arne Dähne, Florian Becker, Moderation: Ralf Hauschild &

Michael Möhring

ErfaWebTalks



11.30 - 12.30

Leitökonomie Tourismus: stärker aus der Krise

Tourismusminister Guido Wolf im Gespräch mit dem Vorsitzenden des DEHOGA Baden-Württemberg Fritz Engelhardt

Guido Wolf, Tourismusminister & Minister der Justiz und für Europa, Fritz Engelhardt, Vorsitzender DEHOGA Baden Württemberg e. V.

Bühne 3



12.00 - 13.00

VKD on Air - Kochen gegen andere: Wie geht es weiter?

Kochwettbewerbe 2021: Die neue Normalität betrifft auch die Durchführung von Kochwettbewerben. Warum messen sich Köchinnen und Köche mit anderen, wie hat Corona die Wettbewerbslandschaft verändert und welche Perspektiven hat der „Koch-Sport“? Teilnehmer und Ausrichter im Gespräch. Daniel Schade, Vizepräsident Verband der Köche Deutschlands e. V.; Ronny Pietzner, Teammanager der deutschen Köchenationalmannschaft; Eva-Maria Rühle, stellvertretende Vorstandsvorsitzende DEHOGA Baden-Württemberg, Wettkampfleiterin Deutsche Jugendmeisterschaften; Ove Wülfken, deutscher Jugendmeister der Köche 2019 und Mitglied der deutschen Köche-Jugendnationalmannschaft, Moderation: Aina Keller, VKD-Team Kommunikation



Bühne 1

12.00 - 12.30

HOGAPAGE präsentiert: Virtual Food-Trend-Tour rund um die Welt

Zwischen sinnlichem Genuss und geschärftem Ernährungsbewusstsein
Andrew Fordyce, Food-Trend-Scout, Geschäftsführer Food Trend Tours Ltd
Bühne 3



12.00 - 12.30

DEHOGA Hessen-Podcast „Die kleine Kneipe“

Neue Wege in der Krise – der Landgasthof Hagen im hessischen Odenwald
Julius Wagner, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Hessen e. V. + Gast,
Moderation: Verena Fibich; Daniel Hagen-Wolf

12.30 - 13.00

Auswirkungen auf die internationale Gastronomie

Michael Neuner, Restaurantmanager Hakkasan Group London im Dialog mit
Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und
Lifestylebranche
Bühne 2



13.00 - 14.00

Zukunftsinitiative Gastronomie präsentiert: Mut-Macher-Talk 2

Ideen im und nach dem Lockdown

Tyler Hahne, Geschäftsführer Aperion AG (The Ash), Goran Radanovic, Director Business Development Aperion AG (The Ash), Hubertus Brand, Geschäftsführer Road Stop GmbH, Moderation: Ilona Renner, Deutscher Fachverlag
Bühne 2



13.00 - 14.00

BuyGastoSystem

Einkauf neu gedacht für KMU's. Bezugsmanagement für Erfa-Teilnehmer

Ulrich Fladung, Oliver Schrock, Rolf Suermann, Annik Rauh,

Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks



13.00 - 13.30

Koch des Jahres: Innovative Konzepte – Gastronomie neu erleben mit „The Tastecode“

Eine passive Einnahmequelle für Gastronomen, neue Verkaufskanäle für Produzenten, eine originelle Erlebniswelt für die Gäste und das alles gepaart mit einer starken Botschaft für die Branche

Allan Brülle, CEO Brülle & Schmelzter, Christian Kamm, founder The Tastecode,

Moderation: Anja Lange



14.00 - 15.00

Online-Verkostung „Schokolade – gut, sauber und fair“

Schokolade macht glücklich – und verbindet als Genussmittel Menschen, Kontinente und Kulturen. Der ungeahnte Geschmacksreichtum vielfältiger Kakaobohnen bietet Höchstgenuss in der Küche. Bei Fermentation, Röstung oder Veredelung geschieht einiges von der Bohne bis zur Tafel. Hier zeigt sich wahre Produktqualität. Bestellen Sie ein Verkostungspaket von Original Beans und verfolgen die Reise der Schokolade „bean to bar“ mit allen Sinnen. Mit Patricia Viana Lima, Kakaofarmerin aus Brasilien, die live aus Brasilien zugeschaltet wird (mit Übersetzung), sprechen wir darüber, wie nachhaltiger Anbau Biodiversität im Regenwald schützt. **Das Verkostungspaket**

kann hier bestellt werden. Das Paket enthält: Piura 75% (70g), Virunga 70% (70g), Arhuaco 82% (70g), Femmes de Virunga 55% (70g), Edelweiß (2 x 12g), Preis: 20,90€ + 4,90€ Versand, letzter Bestelltermin: 2. März 2021

Patrick von Vacano, Sommelier, Original Beans, Thomas Sampl, Hobenköök Hamburg, Mitglied Chef Alliance, Patricia Viana Lima, Modaka Cacau Gourmet, Bahia, Brasilien (Live aus Brasilien) Moderation: Lea Leimann, Konditorin, Vorstand Slow Food Deutschland e.V.

Bühne 3



14.00 - 15.00

Hilfe - ich brauche ein neues Kassensystem

Was alles zu beachten ist, berichten und diskutieren wir mit Erfahrungen aus der Praxis von Erfa-Kollegen

Ralf Hauschild, Eric Hagelstein, Moderation: Ralf Hauschild

ErfaWebTalks



14.00 - 14.30

ECHT FREUNDLICH – Gastgeberschaft muss Profitabel sein

Auf Basis des seines Buches ECHT FREUNDLICH – mach Dein Projekt erfolgreich zeigt Autor Pierre Nierhaus wie man mit wertschätzender Führung und echter und der richtigen Haltung Gastfreundschaft profitabel macht. Gerade in und nach der Krise ist das die Chance für die Individualgastronomie- und Hotellerie. Eine Anleitung in 5 Schritten.

Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche

Bühne 2



14.30 - 15.30

25 Jahre "Schmeck den Süden"

Die "Schmeck den Süden"-Gastronomen feiern Jubiläum. Die Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch zeichnet gemeinsam mit Thomas Heiling die Gründungsmitglieder für 25 Jahre Mitgliedschaft aus. Die Betriebe stehen für die kulinarische Vielfalt in Baden-Württemberg.

Staatssekretärin Gurr-Hirsch

Bühne 1

14.30 - 15.00

Online (Gutschein-)Shops und Digitale Tischreservierungstools im Praxischeck

brauchen wir sie wirklich und wenn ja, wie geht's? Michael Köhler hat den Durchblick, wenn es um die digitale Helfer (also Apps und andere Tools) im Gastgewerbe geht. Hauptziele dabei: weniger Arbeit und mehr Gewinn. Klingt gut? Dann schaut euch seinen Vortrag an.

Michael Köhler, DEHOGA Berater, DEHOGA Beratung

Bühne 2



14.30 - 15.00

CHEF-SACHE Talk: Gastronomie und Gesellschaftspolitik

Hat die Gastronomie eine gesellschaftspolitische Aufgabe? Soll sie als Ort der Begegnung Vorbild für den Umgang mit Menschen sein? Muss ein Restaurant eine politische Position beziehen?

Maria Groß (Maria Ostzone), Celebrity Chefin, Bachstelze Erfurt, ehemalige Sterneköchin, Moderation: Thomas Ruhl, Geschäftsführer THOMAS RUHL .

PHOTOS . STORIES & CONCEPTS

Bühne 3



15.00 - 15.30

Instagrammable Food

Wie Ihre Gerichte viral gehen. Essen ins rechte Licht rücken kann sie, aber sie kann noch viel mehr! Foodbloggerin trickytine öffnet auf der INTERGASTRA digital ihre Trickkiste und gibt 5 Tipps, wie Sie Ihre Social Media Kanäle strategisch & erfolgreich für Ihren Betrieb einsetzen können.

Tricky Tine, Food Bloggerin aus Stuttgart

Bühne 2



15.00 - 16.00

Fördermittel für den Mittelstand

Wie geht das? Überblick über die Möglichkeiten. Was ist zu beachten?

Thomas Hille, Simon Zabel, Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks



15.00 - 15.30

Moderne Desserts aus der Sterneküche

Der Pâtissier des Jahres 2020 über die Zubereitung von außergewöhnlichen Desserts.

Logan Seibert, Chefpâtissier der Schwarzwaldstube Traube Tonbach

Dynamic

15.30 - 16.00

Neueröffnungen & Umbau statt Lockdown

Der Krise zum Trotz: Außergewöhnliche Gastronomie- und Hotel-Projekte im Fokus.

Reinhard Hanusch, Geschäftsführer Lohberger Group, Andreas Hamler, Geschäftsführer & Küchenchef der Paulus 8 GastronomiebetriebsgesmbH & Co KG, Thomas Kammeier, EUREF Campus in Düsseldorf (Kammeier), Cornelia Poletto, Poletto in Hamburg, Moderation: Alexandra Gorsche, Herausgeberin und Geschäftsführerin Falstaff Profi Magazin

Bühne 2



16.00 - 16.30

Innovationen 2021- Green Heroes

bekannte Topseller als vegane Alternative

Manuel Große-Lengerich, Nationaler Key Account Manager Endverwender,

Moderation: Jörg Landfried

Bühne 2

16.00 - 17.00

Restrukturierung von Unternehmen

Erfahrungen aus der Praxis und Tipps von Experten

Ozgür Günes, Dr. Adrian Bölingen, Moderation: Michael Möhring

ErfWebTalks



16.30 - 17.00

Zukunftsinitiative Gastronomie präsentiert: Alternative Wege zum Gast:

Delivery

Heiko Antoniewicz, Geschäftsführer Antoniewicz GmbH

Bühne 1



17.00 - 17.30

Preisverleihung Koch des Jahres

Wer hat das Zeug zum nächsten "Koch des Jahres" und sichert sich den Einzug ins Finale? Seien Sie live dabei und verpassen Sie nicht den großen Showdown bei der Preisverleihung!



17.00 - 18.00

Digitale Tourenplanung für Caterer

- Best Practice Beispiel von Kollegen

Martin Craul, Patrick Lennarz

ErfWebTalks



10. März

10.00 - 11.00

Gast-Will-Kommen

Konzept zum Hygiene- und Infektionsschutz für Praktiker. Qualifikations-Tool für Mitarbeiter und Führungskräfte mit Zertifikat "Gäste willkommen"

Armin Wenge, Makus Becker, Oliver Klug, Moderation: Michael Möhring

ErfWebTalks



10.30 - 11:00

Küche der Levante für die Gemeinschaftsverpflegung

Pflanzliche Ernährung voll im Trend. Kochprofi Ronny Loll zeigt in einem 30-minütigen Workshop, wie pflanzliche Gerichte und die Küche der Levante für die Gemeinschaftsverpflegung funktionieren. Also ran an die Kichererbsen!

Ronny Loll, TV Koch

Bühne 1



10.00 - 10.30

Zukunftsinitiative Gastronomie: Entwicklungen und Chancen der Gastronomie während und nach COVID-19

Noch nie haben die Deutschen mehr für Gastronomie ausgegeben – bis die Pandemie den Markt hart getroffen hat. In seinem Überblick zeigt Jochen Pinsker die Wachstumstreiber vor März 2020 und wie sich das Verhalten der Verbraucher und damit die Umsätze in der Gastronomie seitdem verändert hat. Und es werden Chancen für Restaurants aufgezeigt um stärker aus der Krise heraus zu kommen sobald das Infektionsgeschehen unter Kontrolle ist.

Jochen Pinsker, Senior Vice President bei The NPD Group

Bühne 2



10.30 - 11.00

Außenterassen – das neue Profitcenter

die Ansprüche der Kunden haben sich geändert

Olaf Vögele, Geschäftsführer C4MICE UG

Bühne 2

11.00 - 12.00

Remote-Koch: Kundenbindung durch digitale Events

Neue Zeiten, neue Angebote in der Gastronomie

Uwe Staiger, erster Vorsitzender Meistervereinigung Baden-Württemberg,
Christoph Hormel, Küchenmeister und Mitglied Meistervereinigung Baden-Württemberg

Bühne 1



11.00 - 12.00

Franchise - die Lösung für Gastronomen?

Eine Lösung für Vollblutgastronomen oder nur für Quereinsteiger? Wie finde ich das für mich passende Konzept? Erfahrungen & Tipps vom Franchiseverband und Erfa-Kollegen

Jan Schmelzel, Arne Dähne, Florian Becker, Moderation: Ralf Hauschild & Michael Möhring

ErfaWebTalks



12.00 - 12.30

Praxistipps von der Lernexpertin für Ausbilder

Fit für die Prüfung in unsicheren Zeiten

Victoria Stübner, Lernberaterin

Bühne 1



12.00 - 12.30

Materialinspiration – Neues und Funktionales für Hotel und Gastro

Verwendung von neuen Materialien in Restaurants und Hotels

Hannes Bäuerle, Geschäftsführer raumPROBE OHG, Materialagentur für Architektur und Design

Bühne 2



12.00 - 12.30

CHEF-Sache Talk: Gastronomie und Ökologie

Soll die Gastronomie Vorbild für den Umgang mit Lebensmitteln sein (zero carbon footprint, Nachhaltigkeit, Regionalität, zero waste etc.). Wie ist so etwas im Restaurantalltag umzusetzen? Welche Rolle spielt dabei die Symbiose mit Produzenten? Welche Restaurantkonzepte braucht die Zukunft?

Norbert Niederkofler, 3 Sterne Koch St. Hubertus, Rosa Alpina Südtirol,
Moderation: Thomas Ruhl, Geschäftsführer THOMAS RUHL . PHOTOS .
STORIES & CONCEPTS

Bühne 3

12.00 - 13.00

Sieben Schritte zur mehr Pflanzen auf dem Speisenplan

Angebot nachhaltig gestalten. Tipps von Experten und Kollegen.

Stefanie Heutling, Balázs Tarsoly, Jan Dinter, Moderation: Ralf Hauschild & Michael Möhring

ErfaWebTalks



12.30 - 13.00

Zukunftsfähige Food-Projekte

Was bleibt? Was geht? Take away & Delivery ist heute – was erwartet Gastronomen und Hoteliers morgen? Von Bowls, über Pizza und Pasta bis hin zum Fine Dining.

Robert Huth, Gastronom & Unternehmer, huth Gastronomie, Kaspar Kunz, Inhaber Honu Tiki Bowls, Bobby Bräuer, Sternekoch im „Esszimmer“, BMW Welt München, The Duc Ngo, Unternehmer, Restaurants in Berlin, Frankfurt am Main und Baden-Baden, Moderation: Alexandra Gorsche, Herausgeberin und Geschäftsführerin Falstaff Profi Magazin

Bühne 3



13.00 - 13.30

Freizeitpark und Erlebnisastronomie in der Zukunft

Was wird sich in Zukunft in der Hotellerie & Gastronomie, speziell in den Freizeit Parks und Tourismus ändern wird auch am Beispiel Europa Park



Thomas Mack, Geschäftsführender Gesellschafter Europapark-Rust im Dialog mit Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche

Bühne 2

13.30 - 14.00

Verpasste Chance oder notwendiges Übel: der Kassiervorgang - wie Sie am Point of Sale mittels digitalisierten Kassenprozessen mehr Umsatz und weniger Kosten realisieren

Kai Grobusch, Geschäftsführer ADDIPOS GmbH, Markus Wiens, Geschäftsentwicklung und Marketing, ADDIPOS GmbH

Bühne 3



13.00 - 14.00

Lebensmittelverschwendung digital verhindern

Wie geht das? Gute Beispiele.

Viola Bärwald, Simon Michel, Torsten von Borstel, Philipp Weckert,

Moderation: Urs Bischof & Ralf Hauschild

ErfaWebTalks



13.30 - 14.00

Nachhaltigkeit im Außer-Haus Geschäft

Verpackungen, Portionsgrößen, Lieferung und Lieferketten. Carola Petrone führt das Bio-Catering-Unternehmen Il Cielo und setzt in allen Bereichen ihres Unternehmens auf Nachhaltigkeit. In ihrem Vortrag erklärt die vielfach ausgezeichnete Unternehmerin, wie man mit Verpackungen, Portionsgrößen und intelligenten Lieferketten die Gemeinschaftsverpflegung der Zukunft gestalten kann.

Carola Petrone, Geschäftsführerin Carola & Domenico Petrone GbR,

Moderation: Verena Fibich, DEHOGA Akademie



14.00 - 14.30

Wir Gastfreunde: Mike Süsler im Interview

Karrietipps vom Spitzenkoch. Mike Süsler, bekannt durch Sendungen wie "Mein Lokal - dein Lokal" spricht im Interview über die Pandemie, über seine Karriere, aber auch über die Rolle des Gastgewerbes in Sachen Ausbildung. Was hat sich im Vergleich zu früher geändert? Wie schafft man es als Unternehmer:in, gute Fachkräfte an sich zu binden? Worauf legen Auszubildende und Nachwuchsfachkräfte viel Wert? Auf diese und viele andere Fragen geht Mike Süsler ein.

Mike Süsler, Fernsehkoch und Autor

Bühne 1



14.00 - 15.00

VKD on Air - Corona und die Folgen für den Arbeits- und Ausbildungsmarkt

Wird die Coronakrise den Arbeits- und Ausbildungsmarkt nachhaltig verändern? Einiges spricht dafür: Stellen werden abgebaut, weniger Ausbildungsverträge geschlossen, wertvolles Fachpersonal wandert in andere Branchen ab, die teilweise aktiv mit Abwerbekampagnen arbeiten. Was muss passieren, damit dieser Abwärtstrend aufgehalten wird? Vertreter von VKD, Dehoga und FBMA im Gespräch mit Köchen und Ausbildern.

Richard Beck, Präsident Verband der Köche Deutschlands e. V., Sandra Warden, Geschäftsführerin DEHOGA Bundesverband e. V., Thorben Grübnau, Teammanager der Regionalmannschaft der Köche Niedersachsen und Küchenchef Patentkrug Oldenburg; Oliver Fudickar, Executive Director DACH Vienna House Hotelmanagement GmbH und Präsident Food & Beverage Management Association e. V. Moderation: Petra Münster, Chefredaktion KÜCHE

Bühne 2



14.00 - 14.30

HOGAPAGE Talk: Insekten eher heute als morgen in der Gastronomie?

Vom Party-Gag zu Proteinbombe. Mehlwurm & Co. sind auf dem Vormarsch auf deutschen Speisekarten als Proteinalternative. Wie schnell werden sie sich in unseren Gefilden als ganz normales Lebensmittel etablieren? Und wie kann die Gastronomie sie als echtes Highlight ins Programm nehmen?

Christian Bärtsch, Co-Founder/Geschäftsführer Essento Food AG, Luis Nunez, District Manager bei Aramark Restorations GmbH, Michael Neef, Corporate Director F&B - Leiter gastronomische Betriebe E. Breuninger GmbH & Co., Moderation: Andrew Fordyce, Geschäftsführer Food Trend Tours

Bühne 3



14.00 - 15.00

Gäste begeistern!

Das "ein-mal-eins" von guten Aktionen in der Gemeinschaftsgastronomie. Wie binde ich das kulinarische Urlaubsfeeling aus unseren Nachbarländer - was fehlt - in Aktionen ein.

Frauke Brodkorb-Kettenbach, Gabriele Weiss Brummer, Tanja Asmussen, Jochem Wolthuis, Katharina Desmet, Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks



14.30 - 15.00

Wie Covid-19 unser Leben, Arbeiten, Essen und Kochen verändert

Aufbruch in ein neues Selbstverständnis der Gemeinschaftsverpflegung. Was verändert ein Jahr Covid-19 an unserer Esskultur? Was bleibt, was geht? Food-Trendforscherin Hanni Rützler spricht in ihrem Vortrag darüber, wie Essen in



der Krise sein innovatives Gesicht zeigt, wie es Halt, Struktur und Lebensqualität gibt, auch wenn sich ringsherum alles ändert. Außerdem geht sie der Frage nach, wie wir unsere Einstellungen, Werte und Verhaltensweisen anpassen und welche neuen Marktchancen sich daraus ergeben.

Hanni Rützler, Food Trend Forscherin, Moderation: Regina Autenrieth,
DEHOGA Akademie
Bühne 1

14.30 - 15.30

Slow Food Chef Alliance – Genuss trifft Planetengesundheit

Gesundheit ist ein Riesenthema. Essensstile, Allergien, Unverträglichkeiten haben längst die Speisekarten erreicht. Und nun auch noch die Planetary Health Diet – also eine nachhaltige Ernährung, die im Einklang mit den verfügbaren Ressourcen steht. Drei Spitzenköch*innen der Slow Food Chef Alliance zeigen live, wie weniger Tierisches, dafür mehr Pflanzliches die Menüfolge bereichert und selbst „eingefleischte“ Fleischesser*innen mit Vielfalt, Kreativität und Geschmacksexplosionen zu Fans von Nachhaltigkeit werden lässt.

Johannes King, Zweisternekoch Sölring'hof Sylt, Mitglied Chef Alliance,
Barbara Stadler, Küchenmeisterin, Aromenakrobatin, Fernsehköchin, Die Kastanie Bremen, Mitglied Chef Alliance, Moderation: Detlev Ueter, Ueter & Herbs, Koblenz, Mitglied Chef Alliance

Bühne 3



15.00 - 15.30

HOGAPAGE präsentiert: Back to Business

Neue Chancen auf Wachstum für Gastronomen und Hoteliers in der Post-Corona-Zeit

Andrew Fordyce, Food-Trend-Scout, Geschäftsführer Food Trend Tours Ltd
Bühne 2



15.00 - 16.00

Glutenfrei sicher genießen in der Gastronomie

Wie geht das? Was ist zu beachten. Zwei Betroffene berichten

Markus Beran, Christina Rückert, Andreas Kirchner, Moderation: Ralf Hauschild
ErfWebTalks



15.00 - 15.30

Den Instagram-Turbo zünden

Tipps für Fortgeschrittene. Was lässt manche Beiträge und Stories auf Instagram "durch die Decke" gehen? Mit diesem Impulsvortrag erhalten Gastgeber wertvolle Tipps, Ihren Betrieb auf Instagram optimal präsentieren.
Markus Michels, Geschäftsführer crea Werbeagentur GmbH



15.30 - 16.00

Coffee Talk

Thekenplanung für Gründer - der optimale Workflow

Christian Ullrich, Deutscher Latte Art Meister, Barista des Jahres Daniel

Gerlach, Barista, Deutscher Meister & Meistertrainer, 4-Facher Gründer und

Mitgründer von Cafe´s

Bühne 3



15.30 - 16.00

Nachhaltigkeit im Außer-Haus Geschäft

Verpackungen, Portionsgrößen, Lieferung und Lieferketten

Carola Petrone, Geschäftsführerin Carola & Domenico Petrone GbR,

Moderation: Verena Fibich, DEHOGA Akademie



16.00- 16.30

Online (Gutschein-)Shops und Digitale Tischreservierungstools im Praxischeck

brauchen wir sie wirklich und wenn ja, wie geht's? Michael Köhler hat den

Durchblick, wenn es um die digitale Helfer (also Apps und andere Tools) im

Gastgewerbe geht. Hauptziele dabei: weniger Arbeit und mehr Gewinn. Klingt

gut? Dann schaut euch seinen Vortrag an.

Michael Köhler, DEHOGA Berater, DEHOGA Beratung

Bühne 1



16.00 - 16.30

Zukunftsinitiative Gastronomie präsentiert: Culinary Code

Entdecken Sie die geheimen Wünsche Ihrer Gäste - innovative Wege der

Produktinszenierung

Markus Brod, Leiter Key Account Management Salomon FoodWorld

Bühne 2



16.00 - 17.00

Qualität in Schulen & Kitas zeigen

360 Grad Betrachtung inkl. Zertifizierung. Operative Excellence zeigen.

Susanne Lange, Axel Dröge, Claudia Kirchner, Adelheid Birmelin, Uli Fladung,

Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks



17.00 - 18.00

FBMA - Stammtisch

Fazit der INTERGASTRA digital

Oliver Fudickar, Executive Director DACH Vienna House Hotelmanagement GmbH, Präsident Food & Beverage Management Association e. V.

Bühne 2



17.00 - 18.00

Arbeiten in Freizeitparks

- da wo andere Urlaub machen. Insides, Meinungen und der Austausch mit Kollegen.

Gräfin Hana Bentzel, Dieter Daele, Rick Klönder, Moderation: Christine Possler & Sarah Wankelmann

ErfWebTalks

