



Programm

08. März

10.00 - 10.30

Eröffnung der INTERGASTRA digital

Offizielle Eröffnung der digitalen Plattform durch die Geschäftsführer Fritz Engelhardt, Vorsitzender DEHOGA Baden-Württemberg e. V. und stv. Bundesvorsitzender DEHOGA, Stefan Lohnert, Geschäftsführer Landesmesse Stuttgart, Christoph Rénevier, Managing Director FLEET Events GmbH
Bühne 1



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

Der Wandel unserer Teamkultur

Von der Pyramide zum Organismus.

Er hat ein Kidnapping überstanden, eineinhalb Jahre im Kloster gelebt und sich mit den Erkenntnissen der positiven Psychologie und Neurobiologie beschäftigt. Bodo Janssen hat in seinem Unternehmen einen Weg beschritten, der das Ziel hat, eine authentische Unternehmenskultur zu entwickeln, in der jeder Mitarbeiter das Leben kann, was ihm als Mensch wichtig ist. Dieser sogenannte "Upstalsboom Weg" ist mittlerweile zu einem Impulsgeber für einen Kulturwandel in der Arbeitswelt geworden. In seinem Vortrag am Montag um 10:30 Uhr spricht er über Themen wie "Wertschöpfung durch Wertschätzung" oder "Potenzialentfaltung statt Ressourcenausnutzung".
Bodo Janssen, Geschäftsführer Upstalsboom Hotel + Freizeit GmbH & Co. KG



Bühne 1

10.30 - 11.00

HSMA: Transformation vom Skireiseveranstalter zur Ganzjahres-Destination

Von der 1. Skihalle Deutschlands zur Ganzjahres-Destination Alpenpark Neuss -
20 Jahre voller Highlights

Frank Thiel, Mitglied der Geschäftsleitung und Bereichsleiter Hotel Fire & Ice
4*S



Bühne 2

10.30 - 11.00

Coffee Morning Talk mit praxisorientierten Tipps & Tricks für den Gastronomen und Coffeeshopbesitzer

Wie kann die Kaffeequalität mit wenig Aufwand gesteigert werden, Kosten
einzusparen ohne auf Qualität oder Mitarbeiter zu verzichten, Kundenbindung
mit Kompetenz zu schaffen, mehr Kaffee mit einfachen Techniken zu verkaufen
und durch einen schnelleren Workflow mehr Kaffee in weniger Zeit zu
produzieren

Christian Ullrich, World Latte Art Champion, Deutscher Latte Art Meister,
Barista des Jahres



Bühne 3

10.30 - 11.00

Neue Wege in der Gemeinschaftsverpflegung

Zubereitung warmer Speisen in Gläsern und Essen zu jeder Zeit.

Michael Haupt, A & Z Foodmanufaktur

Dynamic



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 - 11:30

Chance: Destinationsmarketing

Welche Chancen ergeben sich aus der Zusammenarbeit Hotellerie und
Destination?

Albrecht Kurbjuhn, Hotel Polar-Starn & Mitglied der German Riviera, Axel Ehrhardt, Vorsitzender/Sprecher, Leipzig Hotel Alliance, Stefanie Dickgiesser, Geschäftsführerin, Touristik Bad Wildbad
Bühne 2

11.00 - 11.30

Mit Digitalisierung erfolgreich in die Zukunft

Die heutzutage verfügbaren digitalen Technologien bieten auch Restaurant- und Hotelbetrieben sowie Biergärten und Brauereien enorme Chancen. Sie ermöglichen es zudem, den aktuellen Herausforderungen effektiv zu begegnen und sich zukunftsicher aufzustellen. Digitale Lösungen erlauben es heute, in bisher nicht dagewesenem Maße Neukunden zu gewinnen und deren Bedürfnisse effizient und individuell zu bedienen. Gleichzeitig können Kundenservice sowie Geschäftsprozesse deutlich optimiert und das Ansteckungsrisiko in Zeiten von Corona auf ein Minimum reduziert werden. In dem Vortrag veranschaulichen wir Ihnen anhand von Beispielen, welche Chancen Digitalisierung für Sie und Ihre Gäste bietet.

Daniel König, Geschäftsführer, Flixorder GmbH

Bühne 3



Flixorder[®]
Digitale Gastronomie

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



**DEUTSCHER
FRANCHISEVERBAND**



**Erfa
FoodService**

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



DEHOGA
BADEN-WÜRTTEMBERG

11.30 - 12.00

HSMA: Wie der Phönix aus der Asche?!

Was passiert mit der Hotellerie nach der Krise, wird es ein „back to normal“ geben oder wie geht es weiter? Welche Rolle nimmt dabei das Thema Preisfindung in der Hotellerie ein und an was sollten Hoteliers denken?

Bastian Däullary, Director of Revenue Management, Steigenberger Hotel München, Daniela Hupfeld, Commercial Director Spain, Pierre & Vacances sowie Mitglied im Expertenkreis Revenue Management, HSMA Deutschland e.V.

Bühne 2



11.30 - 12.00

Kaffeeblatt-Tee – Die Wiedergeburt eines traditionellen Kaffeegetränkes

„If this is tea, bring me coffee, if this is coffee, bring me tea“ kommentierte Sir Winston Churchill seinen Tee in Frankreich. Das wäre im beim Kaffeeblatt-Tee nicht passiert - er kombiniert das Beste aus beiden Welten. Koffein wie im Kaffee, nur ohne Kick mit Langzeiteffekt.

Dr. Jörg Rieke-Zapp, Coffee Consulate, Moderation: Dr. Steffen Schwarz, Coffee Consulate

Bühne 3



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 - 14.00

Speeddating - 12 Startups treffen 12 Hospitality Profis

Inspiration pur: 12 Gründer stellen ihre disruptiven Geschäftsmodelle vor und 12 Hospitality Profis teilen Expertise und Kontakte

Teilnahme nur auf Einladung möglich ist

Christian Fiedler, Gastgewerbe-Magazin, Hospitality Pioneers

Bühne 2

hospitality**pioneers**

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

Gastronomie in Factory Outlet Center und Einkaufszentren

Chancen und Risiken für regional Gastronomen

Harald Lichter, Tobias Meyer, Moderation: Ralf Hauschild

ErfaWebTalks



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

Planung und Plausibilisierung von F&B-Flächen in Hotels

Als Berufsgruppen übergreifendes Netzwerk mit rund 400 Experten aus der Hospitality-Branche verfügt der AK Hotelimmobilien über einen umfangreichen Wissensschatz. Ein Beispiel dafür ist der „Leitfaden Planung und Plausibilisierung von F&B-Flächen in Hotels“, den die Fachgruppe „Food & Beverage“ des AK Hotelimmobilien erarbeitet hat. Dieser erklärt praxisnah, welche Flächen für das gastronomische Angebot eines Hotels vorzuhalten sind und wie diese, nicht zuletzt aus betriebswirtschaftlicher Sicht, bemessen werden sollten. Fachgruppenleiterin Tina Froböse stellt im Gespräch mit Martin Gräber die zentralen Inhalte des Leitfadens vor.

Tina Froböse, Managing Partner von SELECT Hotel Advisory Services und Leiterin der Fachgruppe „Food & Beverage“ des AK Hotelimmobilien, Karsten Missal, Geschäftsführer von Missal Leuchten und Mitglied im AK Hotelimmobilien, Moderator Martin Gräber, Leiter Organisationsteam AK Hotelimmobilien

Bühne 3



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 - 14.30

Coffee Talk - Der Traum vom eigenen Café

Der Schritt zum eigenen Café - Für alle die mit diesem Gedanken spielen Christian Ullrich, Deutscher Latte Art Meister, Barista des Jahres, Nadja Mayrhofer, Inhaberin Kaffee Hörna Nürnberg

Bühne 2



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

14.00 - 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



14.30 - 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

Küchenkapazitäten auslasten in Coronazeiten

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

Georg Broich, Dr. Aris Kascheffi, Daniel Geiß, Phillip Preuss, Hans Joachim

Schell, Moderation: Michael Möhring

ErfaWebTalks



15.00 - 15.30

DEHOGA Hessen-Podcast „Die kleine Kneipe“

Die Iden des März – Kneipentalk mit dem Frankfurter Multigastronom Christina Mook

Julius Wagner, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Hessen e. V. + Michel van Goethem ,Qualitätsbotschafter, Qkompakt Außendienst; Christian Mook

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

15.30 - 16.00

Starke Branchenvertretung durch den DEHOGA

Nie war die politische Vertretung des Gasgewerbes 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 - 17.00

So geht Hotel Heute@Gastro-Vision

Die Auswirkungen der Corona Krise auf die mentale und körperliche Gesundheit der Mitarbeiter. Wie gehe ich als Führungskraft mit dieser neuen Herausforderung während und nach dem Lockdown um? Marco Nußbaum, So geht Hotel Heute-Herausgeber, Dr. Julia Dannath-Schuh, ETH Zürich, Jochen Oehler, Vorstand DEHAG Hospitality Group (Schwerpunkt Strategie & Supply Chain Management)
Bühne 1



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

Wandel der Stadthotellerie

CoLiving, HotelOffice, Apartments für Kurzurlaube – Krise vs. Chancen Manfred Ronstedt, Ronstedt hotel concepts, Buchautor, Magdeburg, Christoph Schmidt, Schmidt Planungsgesellschaft, Kenzingen, Bruno Marti Chief Brand Officer, 25hours Hotel Company, Udo Jungebloed, Häfele

Objektvertrieb, Nagold, Moderation: Sandra Lederer, Chefredaktion hotelbau,
Merching
Bühne 3

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

Konstantin Baum, Deutschlands jüngster "Master of Wine" vermittelt sein Weinwissen bei einem Live-Tasting im Rahmen der INTERGASTRA digital. Die drei Weine, die dabei verkostet werden, können vorab über seine Webseite geordert werden. Die Verkostung wird nach der Messe als Mitschnitt verfügbar sein, so dass die Probe jederzeit nachgeholt werden kann, zum Beispiel auch im Betrieb mit den Servicemitarbeitern oder den Auszubildenden. 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



10.00 - 10.30

Mentale Herausforderungen versus Motivation in Zeiten von Corona

Wir diskutieren dieses oft totgeschwiegene Thema – trotz teilweise mentaler Probleme dennoch positiv nach vorne schauen!

Alex Obertop, General Manager Side Hotel Hamburg, Zeev Rosenberg,

Projektleiter Amano Group Berlin, Moderator: Karsten Jeß, Inhaber KAJ Hotel

Networks

Bühne 2



10.00 - 10.30

Coffee Morning Talk mit praxisorientierten Tipps & Tricks für den Gastronomen und Coffeeshopbesitzer

Wie kann die Kaffeequalität mit wenig Aufwand gesteigert werden, Kosten einzusparen ohne auf Qualität oder Mitarbeiter zu verzichten, Kundenbindung mit Kompetenz zu schaffen, mehr Kaffee mit einfachen Techniken zu verkaufen und durch einen schnelleren Workflow mehr Kaffee in weniger Zeit zu produzieren

Christian Ullrich, World Latte Art Champion, Deutscher Latte Art Meister,

Barista des Jahres

Bühne 3



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



10.30 - 11.00

BRITA Insights

Wasserexperten von BRITA im Gespräch

Monika Kriegel, Senior Manager Marketing DACH Professional Filter Products, Marcel Schauss, Key Account Manager Professional Products, Kirsten Junker, Expert Marketing Communications Social Media & PR

Bühne 3



11.00 - 12:00

ahgz-Hoteldesign-Gespräch: Welches Design brauchen wir jetzt?

Foodsharing, Socialising, enge Dancefloors. Was noch vor einem Jahr als Top-Trend gehandelt wurde, funktioniert heute nicht mehr. Wie können Innenarchitekten und Designer dabei helfen, ein „New Normal“ zu schaffen, das den Gästen Sicherheit bringt, aber trotzdem Behaglichkeit vermittelt?

Welche neuen Konzepte sind gefragt?

Peter Joehnk, Partner Joi-Design Innenarchitekten, Gesa Rohwedder, Head of Hospitality Europe bei Drees & Sommer, Jens Sroka, Geschäftsführender Gesellschafter Heimathafen Hotels,

Jörg Grede, General Manager Waldhotel Stuttgart, Rolf Westermann, Chefredakteur ahgz und Moderator

Bühne 1



11:00 – 11.30

vioma GmbH - Erfolgsfaktoren für die Online-Vermarktung in der Hotellerie

Janina Rösch, Teamleiterin Consulting vioma GmbH

Bühne 3



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 - 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

12.00 - 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



12.30 - 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



12.30 - 13.00

Kaffee ist der neue Wein - Wertschätzung für Kaffee. Wer den Kaffee nicht ehrt, ist den Umsatz nicht wert.

„Nicht alles was warm und braun ist, ist Kaffee!“ Durch Corona konnten die Verbraucher ihre Sinne und Geschmacksknospen schärfen, ausprobieren, vergleichen und sich Gedanken machen. Dies wird nun auf die Gastronomie einbrechen, die nicht mehr ohne ein nachvollziehbar gerechtfertigtes Geschmackserlebnis in der Tasse, die hohen Preise für Kaffeegetränke rechtfertigen und erzielen kann. Kaffee benötigt Wertschätzung und Inszenierung - Kaffee wird der neue Wein. Im Anschluß an den Vortrag kann ein online-Cuptasting (13.15h- 14.30h) mit Verkostung von 6 verschiedenen Parzellenkaffees hinzugebucht werden. Die Kosten des Cuptastings betragen 59,-€ (versandkostenfrei innerhalb Deutschlands). Bestellungen [hier](#)
Dr. Steffen Schwarz, CEO, Coffee Consulate
Bühne 3



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

Trendthema Mikroapartments – großer Nutzen auf kleinem Raum

Wohnraum wird immer knapper, vor allem in den Großstädten und Ballungszentren. Daher fallen auch einzelne Wohneinheiten immer kleiner aus, der Trend geht zu Mikroapartments – mit Küche, Bad, Wohn- und Schlafräum auf etwa 20 qm. Gehen Sie mit uns diesem Trend auf die Spur: Impulsvortrag: Mikroapartments – ein (neuer) Stern am Immobilienmarkt und anschließende Gesprächsrunde über Planung, Konzepte und Zukunftsaussichten.
Markus Elmer, Investment Advisory Team Cushman & Wakefield, Heinrich Böhm, Partner bei JOI-Design Innenarchitekten, Benjamin Oeckl,



Geschäftsführer von BelForm, Richard Wörösch, Managing Director i Live Group, Sandra Lederer, Chefredakteurin hotelbau und Apartment Bühne 3

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 & Schmelzer, Christian Kamm, founder The Tastecode, Moderation: Anja Lange



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



14.00 - 14.30

Hybride Tagungen: Digitalisierung im Tagungsgeschäft - eine Handlungsempfehlung

Der Tagungs- und Kongressmarkt in Deutschland wandelt sich zurzeit sowohl quantitativ als auch qualitativ. Die Corona-Pandemie wirkt als Beschleuniger für die bereits zuvor begonnene digitale Transformation wie auch für den Megatrend Nachhaltigkeit. In seinem Vortrag erläutert Matthias Schultze, Managing Director des GCB German Convention Bureau e.V., zunächst die jüngste Marktentwicklung und daraus abgeleitete Erholungsszenarien. Im Fokus steht dabei auch die Beantwortung der Frage, wie sich Nachfrage und Angebot im Bereich Meetings, Tagungen und Kongresse entwickeln und welche Potenziale darin für die Tagungshotellerie liegen. Insbesondere durch die Implementierung und Weiterentwicklung unterschiedlicher Veranstaltungsformate wie etwa hybrider Konzepte können sich Hotelanbieter langfristig erfolgreich im Eventmarkt der Zukunft positionieren, wie Matthias Schultze anhand mehrerer Handlungsempfehlungen aufzeigen wird. Matthias Schultze, Managing Director German Convention Bureau Bühne 1



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 - 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



14.00 - 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



14.30 - 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.

Staatsekretärin 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

Moderne Desserts aus der Sterneküche

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

Logan Seibert, Chefpatissier der Schwarzwaldstube Traube Tonbach

Dynamic



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

Hotel & Gastronomie im Spagat: Soziale Verantwortung & Rendite - Einschätzung der Perspektive 2021

Moderatoren: Prof. Dr. Christian Buer und Prof. Dr. Markus Zeller, Hochschule Heilbronn

Susann Heinemann, Geschäftsführerin GreenSign / Das Nachhaltigkeitsiegel für Hotels, Stephan von Bülow, Vorsitzender der Geschäftsführung, Eugen



Block Holding GmbH, Erich Falkensteiner, Aufsichtsrat, Falkensteiner Michaeler Tourism Group; Angel Investor & Gründer von Falkensteiner Ventures, Carsten K. Rath, Management Consultant, CKR Solution, Initiator der 101 Hotels Deutschland, Mirko Silz, Executive Board FR L'Osteria SE
Bühne 3

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

15.30 - 16.30

So geht Hotel Heute@Gastro-Vision

Kommt nach dem Lockdown der echte Personalmangel? Die Auslöser der Branchenflucht der Mitarbeiter der Hotellerie - Ein Gespräch über die Zukunft von HR mit einem Blick über den Tellerrand in andere Branchen. Best Practice Beispiele und Strategien aus anderen Wirtschaftszweigen.

Marco Nußbaum, So geht Hotel Heute-Herausgeber, Ulrike Wieduwild, Russell Reynolds Associates, Managing Director / Partner

Bühne 1



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



15.30 - 16.00

Instagram für Einsteiger

Impulse für erste Schritte. Instagram ist mit seinen stark steigenden Nutzerzahlen der Shooting-Star am Social Media Himmel. Erfahren Sie in diesem Impulsvortrag, wie sie als Gastgeber auf Instagram erfolgreich mit Ihrem Betrieb starten können.

Markus Michels, Geschäftsführer crea Werbeagentur GmbH



16.00- 16.30

Wie verändert sich die Architektur?

Jordan Mozer, Jordan Mozer & Associates Ltd Chicago im Dialog mit Pierre Nierhaus, Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche
Bühne 1



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

HSMA-Talk: Hybride Events – Dauerbrenner oder vorübergehende Erscheinung?

Diskussionsrunde zwischen unterschiedlichen Vertretern der Branche zur Entwicklung sowie den Chancen und Möglichkeiten mit hybriden Events
Alexandra Weber, Sales Director Lindner Hotels AG & meandall hotels sowie Fachvorstand MICE & Sales HSMA Deutschland e.V., Rainer Koenig, Director Key Accounts, Encore EMEA - KFP Five Star Conference Service GmbH Matthias Schultze, Managing Director GCB German Convention Bureau e. V., Moderation: Anna Heuer, Verbandsgeschäftsführerin HSMA Deutschland e. V.
Bühne 3



16.00 - 17.00

Restrukturierung von Unternehmen

Erfahrungen aus der Praxis und Tipps von Experten
Ozgür Günes, Dr. Adrian Bölingen, Moderation: Michael Möhring
ErfaWebTalks



16.30 - 17.00

Zukunftsinitiative Gastronomie präsentiert: Alternative Wege zum Gast:

Delivery
Heiko Antoniewicz, Geschäftsführer Antoniewicz GmbH
Bühne 1



16.30 - 17.00

Coffee Talk -

Günter Mallin Tora Roaster live aus Japan
Christian Ullrich, Deutscher Latte Art Meister, Barista des Jahres, Günter Mallin Tora Roaster live aus Japan



17.00 - 18.30

DBU - Bargespräch

Live aus dem Jigger & Spoon

Myk Meyer, Vizepräsident Deutsche Barkeeper-Union e. V., Eric Bergmann, Jigger & Spoon, Alexander Kreft, Pressesprecher Deutsche Barkeeper-Union e.V.

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

ErfaWebTalks



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

ErfaWebTalks



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



10.00 - 10.30

Coffee Morning Talk mit praxisorientierten Tipps & Tricks für den Gastronomen und Coffeeshopbesitzer

Wie kann die Kaffequalität mit wenig Aufwand gesteigert werden, Kosten einzusparen ohne auf Qualität oder Mitarbeiter zu verzichten, Kundenbindung mit Kompetenz zu schaffen, mehr Kaffee mit einfachen Techniken zu verkaufen und durch einen schnelleren Workflow mehr Kaffee in weniger Zeit zu produzieren

Christian Ullrich, World Latte Art Champion, Deutscher Latte Art Meister, Barista des Jahres

Bühne 3



10.00 - 10.30

DEHOGA Hessen-Podcast „Die kleine Kneipe“

Homeoffice, mobiles Arbeiten & Co. – und die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie

Julius Wagner, Geschäftsführer DEHOGA Hessen + Gast, Moderation: Verena Fibich, DEHOGA Akademie; Michael Buchczyk; Thomas Walther

10.30 - 11.00

Außenterassen – das neue Profitcenter

die Ansprüche der Kunden haben sich geändert

Olaf Vögele, Geschäftsführer C4MICE UG

Bühne 2

10.30 - 11.00

Trendreport 2021/22

Trend & Change-Experte für die Hospitality und Lifestylebranche

Bühne 3



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 - 11.30

Der neue Standard in der Hotellerie:

Digitale Services als Wettbewerbsvorteil und Kostenoptimierer

Juan Sanmiguel, Co-founder & CEO hotelbird GmbH

Bühne 3



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 - 12.00

HSMA: Digitalisierung – Tunnelblick oder Kommunikationsfaulheit?

Digitale Systeme sollen die Kommunikation mit dem Gast unterstützen oder vereinfachen. Doch selten ist die Kommunikation das entscheidende Auswahlkriterium für neue Systeme. Warum das ein Fehler ist, was der Gast eigentlich möchte und worauf es sich bei der Kommunikation zu achten lohnt. Nadja Dahmann, Head of Marketing & PR im Hotel Hafen Hamburg & Empire Riverside Hotel, Mitglied im HSMA Expertenkreis E-Commerce, CRM & Marketing

Bühne 1



11.30 - 12.00

Mindset. Motivation. Miteinander – psychologische Herausforderungen nach dem Restart

Welche psychologischen Herausforderungen bringt die „neue“ Normalität mit sich? Welche Wirkung haben Achtsamkeit & Resilienz auf das Mindset, die Motivation und das Miteinander/ die Kommunikation haben?

Frau Witulla + Sarah Wankelmann, DHA

Bühne 3



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 Erlebnisgastronomie 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



13.00 - 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



13.00 - 13.30

Verschenken Sie kein Geld - Staatliche Fördermittel jetzt für Digitalisierung nutzen

Aktuell gibt es im Rahmen der Corona-Hilfen Fördermittel für Investitionen in Digitalisierung. Was es genau damit auf sich hat und für wen welche Kosten übernommen werden, erläutern Steuerberater Sascha Matussek und Fabian Geister, Geschäftsführer der Gewinnblick Kassen- und Bezahlssysteme Württemberg.

Sascha Matussek, Steuerberater, Fabian Geister, Geschäftsführer Gewinnblick GmbH



13.30 - 14.00

How we drink coffee today - a market analysis pre and post corona

Der Marktforscher Mariano Peluso beleuchtet die Markt- und Konsumveränderungen in Europa durch die Pandemie. Viele kleine Veränderungen, sowie dramatische Umwälzungen zeichnen das Bild eines neuen Kaffeemarktes, auf den sich alle Marktbeteiligten neu einstellen müssen. Die Karten werden neu gemischt.

Mariano Peluso, CoFounder & Research Manager, COFFEEBI, Moderation: Dr. Steffen Schwarz, CEO, Coffee Consulate

Bühne 2



13.30 - 14.00

Verpasste Chance oder notwendiges Übel: der Kassivorgang - 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

13.30 - 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 Grünau, 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 of F&B, Leiter Gastronomische Betriebe bei 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
ErfWebTalks



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 - 15.30

Den Instagram-Turbo zünden

Tipps für Fortgeschrittene

Markus Michels, Geschäftsführer crea Werbeagentur GmbH



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

15.30 - 16.00

Coffee Talk

Latte Art: Tipps vom Weltmeister

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

Tipps zum erfolgreich Werben auf Instagram

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

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

ErfWebTalks



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



Programm

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

