



Schwerpunkt Kaffee

08. März

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



11.00 – 11.30

Two steps forward, one step back - Coffee byproducts within EU novel food regulations

Kaffeenebenprodukte haben die Bühne der nachhaltigen Landwirtschaft in der Kaffeeproduktion betreten. Kaffeefarmer können durch das Geschäft mit Kaffeenebenprodukten erhebliche Mehreinkünfte erzielen, die ihnen langfristige Perspektiven bieten. Doch der EU-Markt ist geschlossen, da die Kaffeenebenprodukte eine Zulassung gemäß der EU novel food regulation benötigen.

Dr. Dirk W. Lachenmeier, CVUA Karlsruhe, Deutschland



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 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

Trendreport

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

Bühne 2



12.00 - 12.30

Cascara - the search for quality

Cascara - der bekannteste Hoffnungsträger unter den Kaffeenebenprodukten, das Getränk aus der Kaffeekirsche. Sei es als Tee, als Limonade oder gebraut im Lambic-Stil als Bier. Leider ist die Kaffeekirsche immer noch nicht zugelassen nach den Regeln der EU Novel Food Regulation.

Ennio Cantergiani, Success Food, Schweiz

12.30 - 13.00

Coffee byproducts in non-food applications

Kaffeenebenprodukte eignen sich weit über die Einsatzfelder von Food und Beverage hinaus für die Herstellung von Biopolymeren, Cellulose- und Papierprodukten, Gewinnung von Naturfasern, Dämmstoffen und vielem mehr.

Dr. Mirko Rennert, Founder, Twins Crew GmbH

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



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 Kaffe Hörna Nürnberg

Bühne 2



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



16.30 - 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



09. März

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 - 11:00

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 - 11.30

International Conservation Collection of Coffee Varieties - Review 2020 and future perspective

Der Klimawandel und Zoonosen sind nun für niemanden mehr wegzureden. Umso mehr kommt es darauf an, Biodiversität und auch alte Kulturpflanzen zu erhalten, um im Falle einer Epidemie unter Pflanzen keine ganzen Märkte zu verlieren. Mit der „Internationalen Erhaltungssammlung Kaffeevarietäten“ schafft die Wilhelma eine Grundlage für die Erhaltung verschiedenster Kaffeevarietäten.

Dr. Björn Schäfer, Botanischer Garten Wilhelma, Deutschland

11.30 – 12.00

Why it is so important to grow diverse coffee varieties and use different coffee processing

Als Kaffeebauer der 5. Generation kann Tomas Bruno Edelmann Toriello auf eine bewegte über 125jährige Familien- und Kaffeegeschichte zurückblicken. Warum es nun für ihn wichtig ist, ein breites Angebot von Kaffeevarietäten und Verarbeitungsstilen anzubieten und auf den direkten Handel zu setzen, erklärt der Spezialitätenkaffeebauer aus dem Süden Mexikos.

Tomas Bruno Edelmann Toriello, Finca Hamburgo, Mexico

12.00 - 12.30

Real sustainable farming - Farming in tune with nature

Bäume und natürlicher Anbau sind nicht nur schön, sondern ganz schön wichtig, um im Umfeld der durch den Klimawandel stattfindenden Veränderungen als Kaffeebauer bestehen zu können. Wie sehr sich Bäume und

Biodiversität auf den heutigen Kaffeeanbau und die sich daraus ergebenden Kaffeequalitäten auswirken, erklärt Andrés Quintanilla Bellucci, Kaffeefarmer in der 4. Generation aus El Salvador.

Andrés Quintanilla Bellucci, Finca La Buena Esperanza, El Salvador

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.

Dr. Steffen Schwarz, Coffee Consulate, Deutschland

Bühne 3



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



15.00 - 15.30

Instagrammable Food

Wie Ihre Gerichte viral gehen
Tricky Tine, Food Bloggerin aus Stuttgart
Bühne 2



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



10. März

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



11.00 - 11.30

(Home) Office coffee solutions - the overseen market

Der Kaffeemarkt hat sich verändert. Rund die Hälfte des in Deutschland konsumierten Kaffees werden zuhause getrunken, rund ein Viertel des Kaffees noch vor der Pandemie in Büros und Unternehmen. Homeoffice und geänderte Arbeitsweisen haben zu massiven Veränderungen des Kaffeemarktes geführt, Dr. Aris Kaschafi zeichnet ein Bild der Situation.

Dr. Aris Kaschafi, Geschäftsführer Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V., Deutschland

11.30 - 12.00

„We'll brew again“ - Wie sich die Umsätze in der „panpan Brotmanufaktur Kraus GmbH“ über den Lockdown verändert bzw. verschoben haben.

Bäckereien haben den Kaffee für sich entdeckt und generieren einen großen Umsatzanteil aus dem Verkauf von Kaffeegetränken, den sie zu Snacks verkaufen. Inzwischen sind Bäcker auch zu Verkaufsstellen von Kaffeebohnen avanciert, wenn die Qualität stimmt und es sich um besondere Kaffeebohnen handelt, die nicht beliebig überall verfügbar sind.

Raphael Kraus, Geschäftsführer PanPan Brotmanufaktur Kraus GmbH, Wiehl



12.30 - 13.30

Coffee technology - the new demands

How manufacturers reacted upon corona with regards to technology.

Marko Bachmann (Eversys S.A.), Ulli Ehlers (Marco Beverage Systems Ltd.)

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 eine 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 3



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



14.00 - 14.30

Wir Gastfreunde: Mike Süsner im Interview

Karrietipps vom Spitzenkoch

Mike Süsner, Fernsehkoch und Autor

Bühne 1



14.30 - 15.00

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

Aufbruch in ein neues Selbstverständnis der Gemeinschaftsverpflegung

Hanni Rützler, Food Trend Forscherin

Bühne 1



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



15.30 - 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



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

