

# Sonntag, 16. Oktober 2022

10:30

## **Opening**

Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie

10:45

## **Leidenschaft digital sichtbar machen**

Markus Wessel – Küchenherde

11:30

## **WeltverbEsserer**

Serena Carloni – Branding Cuisine

12:00

## **Nicht Du bist verrückt, die Welt ist verrückt**

Iris Nutz – Simmeth Training

13:00

## **Robotic – Vision und Alltag**

Thomas Holenstein – Precom

13:00

## **Panel – was macht gute Produkte aus?**

Gemeinschaft des guten Geschmacks

13:30

## **Hinterher ist man immer schlauer!**

Prof. Maximiliane und Prof. Uwe Wilkesmann –  
Uni Dortmund

# Sonntag, 16. Oktober 2022

14:00

## **Glokalisierung**

Konrad Geiger – Bio-Consulter

14:55

## **Gastro à la digital**

Marvin Liedmeyer – Tobit Software Laboratories

15:25

## **Nachhaltigkeit – aber bitte ehrlich**

Sascha Dalig – Wyndham Hotels

15:55

## **Food for Future - Success Stories**

Chris Kaiser – Click a Tree

16:30

## **Brutal anders – warum das geht**

Peter Dombrowski, Multi-Gastronom

17:00

## **Closing**

Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie

# Montag, 17. Oktober 2022

10:15

## Opening

Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie

10:30

## Loyalty durch Payment

Michael Menzel – Fanz

11:00

## Top Down by Chefs

Tobias Sudhof – Food Lab Münster

11:30

## Die Chemie muss stimmen

Dr. Oliver Ratjaczak – Deine Kundenbrille

12:00

## Personalplanung digital

Sven Steinkkuhl – Nesto

12:30

## CO<sub>2</sub>lution

Balázs Tarsoly – Autor von CO<sub>2</sub>lution:  
Gemeinsam. Klima wandeln. Jetzt.

13:00

## One world kitchen

Antje de Vries

13:30

## Gastronomie gestalten

Ferdinand Grah – Creativity in use

# Montag, 17. Oktober 2022

14:00

## **I LOVE GASTRO – unsere Zeit kommt jetzt**

Alexander Scharf – gastro urban

14:30

## **Mehrweg ganzheitlich denken**

Rafael Dyll – Cuna Products

15:00

## **Führung in anderen Kulturen**

Bea Schulz – Gastronomisches Perpetue Mobile

15:30

## **Recruiting 4.0**

Jörg Langhof & Thorben Grübner – Häschtäg Küche

16:00

## **Gas(t)geben**

Maja Kirsch - gastronomische Kompetenz

16:30

## **Genuss gestaltet Zukunft**

Dr. Nikolai Wojtko – Autor, Gastrosoph, Green Chefs

17:00

## **Transformation 4.0**

Konrad Geiger – Euro Toques

17:30

## **Closing**

Jan-Patrick Timmer – Gastgeber Zukunft Gastronomie