

Start	Ende	Hauptbühne Moderation: Kerstin Rapp-Schwan	Trends & Future Moderation: Stevan Paul	more Profit Moderation: Gyde Schmidt	Marketing Moderation: Matthias Gfrörer	Budda bei die Fische Moderation: Elli Neubert
10:00	10:15	Tanya Kumst & Mathias Forkel Begrüßung				
10:15	10:45	Tim Mälzer Die besten Fehler meines Lebens				
10:50	11:10		Kirstine Fratz Wie der Zeitgeist unsere Entscheidungen lenkt	Mirza Zejnilovic / Zahlungswerk Hamburg zahlt smart: Wie bargeldloser Genuss lokalen Handel und Gastro nach vorn bringt	Fynn Schuck / restablo.de & HANSEATIC POS-CASH Fair kalkuliert: Drei Gründe für neue Entwicklungen in der deutschen Gastronomie	Lars Odefey
11:15	11:35		Philipp Suskin & Esko Kodaman mit Tim Plasse KI ohne Hype: Praktische Anwendungen, die in der Gastro funktionieren	Klaus Ommer / Chefs Culinar Smart Hospitality: Das Betriebssystem von Morgen – effizient, rentabel, menschlich	Chi Do Ha / ChiChi Agency Hast Du eine Marke – oder nur ein Logo? Wie Gastronomen Ihre stärkste Ressource wirkungsvoll einsetzen.	Ana Gomes & Wendy Chen
11:40	12:00		Astrid Nogaitzig / Chefs Culinar Gen Z – Was junge Menschen in der Arbeitswelt wirklich suchen	Charlotte Ambratis Ein Traditionslokal übernehmen – Chance trifft Realität	Maik Graf / Yovite Gutschein-Mythen in der Gastronomie – was 20 Jahre Markt zeigen	Brian Bojsen, Patrick Diehr & Milena Pfannkuche
12:05	12:25		Daniel Niemann / Gastronovi & Ivan Pegel / FrischeParadies Küche am Limit – Wo helfen digitale Tools wirklich?	Moritz Tim Ebert / restablo.de & HANSEATIC POS-CASH Digitale Kassensysteme in der Gastronomie: Funktionen und Einsatzmöglichkeiten moderner All-in-One-Lösungen	Esko Kodaman Von Likes zu Gästen – Wie Restaurants Social Media für sich nutzen können	Lenja Bahlburg & Latif Dereli
12:30	13:00	Cornelia Poletto 25 Jahre Erfolg - Ein Porträtgespräch mit der Unternehmerin				
13:00	13:40	Brian Bojsen, Julian Widlitzki & Patrick Diehr Show-Kochen				
13:40	14:00		Dr. Andreas Pauly Mit Abnehmspritzen in die nächste Gastrokrise? Wie gesundheitliche Trends das Gastverhalten verändern	Constantin Schünemann / Ordio GmbH, Lisa Ackermann und Vena Steinkönig / MOMA Ramen & JING JING Digitales Personalmanagement in der Gastronomie – Die Jing Jing Erfolgsgeschichte mit Ordio	Jens Rittmeyer Best practice - Cross selling in der Gastronomie	Gurbir Singh Muhar & Nina Falco
14:00	14:30	Theodor Falser & Denis Wiechert / TUI Cruises Ziemlich beste Freunde				
14:35	15:20	Tanya Kumst Einmal alles Bitte! – Live! Gast: Niklas Seckler und Markus Schneider				
15:25	15:45	Stephan von Bülow im Gespräch mit Tanya Kumst: Mit Tradition in die Zukunft				
15:50	16:30	Lina Koch, Hannes Schröder, Thomas Bühner, Tim Plasse, Max Moll Die Zukunft der Gastronomie				
16:30	16:40	Abschluss				