

- | | |
|--|---|
| <p>10:30 - 10:45 Grand Opening #SFC19
Stephan Dovern (HOGA), Klaus P. Wunsch (Foodtrucks Deutschland), Moderation: Stefanie Schmidts
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> | <p>11:00 - 12:30 Rodeo und Burger Craft – Fleischgenuss pur
Lucki Maurer, TV-Koch/Fleisch-Papst und Wagyu-Züchter zeigt, wie man verantwortungsvoll mit hervorragenden Fleischqualitäten umgeht und wie er diese in kreative Gerichte umsetzt.
<i>Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)</i></p> |
| <p>10:30 - 11:15 Gute Fotos schnell und einfach
Ina Speck,
www.inaisst.blogspot.com: Bloggerin, Food-Fotografin und Gewinnerin des Foodblog Awards in der Kategorie Foto
<i>Workshops und Vorträge New Media Typberatung Halle 4, Stand E90</i></p> | <p>11:30 - 12:00 Live Cooking
Foodtruck W.I.P. Wraps in Perfektion, Thüringen
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> |
| <p>10:30 - 12:00 Barista Schulung

<i>Barista und Latte Art Schulungen - Rehorik GmbH Halle 3A, RÖST11</i></p> | <p>12:00 - 13:00 Heiko Antoniewicz
Green Glamour - Vegetarisch
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> |
| <p>10:45 - 11:45 Zukunft Street Food - was wünschen sich eigentlich Gäste, Kunden und Fans?!
Moderation: Stefanie Schmidts, Norbert Keßler (UVEX, Fürth), Steffi Beck (RIBE, Schwabach), Timo Aufotu (Gast und Fan der ersten Stunde), Daniel Liebel (Gast und Fan der ersten Stunde)
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> | <p>12:30 - 13:15 Social Media mit Focus Instagram
Annette Sandner,
www.annettesandner.de: Food-Fotografin und Online Marketing Consultant
<i>Workshops und Vorträge New Media Typberatung Halle 4, Stand E90</i></p> |
| <p>11:00 - 11:30 Heiko Antoniewicz
Umami - Herzhafte Köstlichkeiten
<i>Kochshows Halle 4, HOGA Kochinseln Nr. 7</i></p> | <p>12:30 - 13:30 Sourcer – Heißgetränke Exzellenter Geschmack für die kleine Auszeit
Sarah Schweizer und Lutz Werner zaubern vollendete Genuss-Momente mit hochwertigen Kaffee-, Tee und Kakao-Spezialitäten aus nachhaltigem Bio-Anbau.
<i>Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)</i></p> |
| <p>11:00 - 11:45 Fa. Dick - Messervorstellung verschiedene Bauarten/Einsatzgebiete

<i>Bühne: MEAT and MORE Halle 5</i></p> | <p>13:00 - 13:45 Fa. Erlas - Lasergrill, Vorführung mit Steaks inkl. Produktvorstellung

<i>Bühne: MEAT and MORE Halle 5</i></p> |
| <p>11:00 - 12:00 Christoph Brand
Bauch - Beine - Po
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> | <p>13:00 - 13:50 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz
Lage – Herkunft – Wurzeln: Wir stellen Ihnen Weine aus den berühmten großen Weinlagen Frankens vor und erläutern Ihnen, wie diese in der Gastronomie erfolgreich verkauft werden können. 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referent Stefan Metzner, WSET, Weinakademiker
<i>Vinothek - Frankenwein-Bar Halle 4</i></p> |
| <p>11:00 - 12:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> | <p>13:00 - 14:00 Wolfgang Müller
Schwein von Kopf bis Fuß
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> |
| <p>11:00 - 12:00 Es muss nicht immer Filet sein!
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> | |

- | | |
|--|--|
| <p>13:00 - 14:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> | <p>14:30 - 15:30 Aus der Szene, für die Szene
SPEZIAL
Moderation: Stefanie Schmidts und Co-Moderator Klaus P. Wünsch (Foodtrucks Deutschland): Andrew Fordyce (Food Trend Tours, Frankfurt), Andreas Grün (Grüns Speisekammer, Herzogenaurach), Sandra Hilse (Smootherei, Augsburg), Ulf Tassilo Münch (Red Door Germany, Stolberg)
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> |
| <p>13:00 - 14:00 Es muss nicht immer Filet sein!
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> | <p>14:45 - 16:00 Servisa POS – Start in die digitale Welt der Gastronomie
Digital bestellen, kalkulieren, Gerichte kreieren und vieles mehr. Die Digitalisierung eröffnet der Gastronomie viele neue Chancen, bessere Arbeits-Prozesse und einfachere Kommunikation. Das WIE und WOMIT präsentiert anschaulich und leicht verständlich Jörn Blöß.
<i>Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)</i></p> |
| <p>13:00 - 14:30 Latte Art Schulung

<i>Barista und Latte Art Schulungen - Rehorik GmbH Halle 3A, RÖST11</i></p> | <p>15:00 - 16:00 Lucki Maurer
verEDELung
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> |
| <p>13:30 - 14:00 Live Cooking
Foodtruck International Street Food by Toni Tänzer, Heilbronn
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> | <p>15:00 - 16:00 Rind im Nudelmantel – das Gute daran ist das Gute darin...
Karina Schwarzbauer, Meisterin der Hauswirtschaft, Pinzgauerzucht ROTKOPF, Steingriff (Oberbayern) für den Fleischrinderverband Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> |
| <p>13:30 - 14:45 Mermaid Seafood – Frischfisch direkt
Xiao Wang, prominenter Teppanyaki-Meister bereitet köstlich-leichte Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte auf dem Teppanyaki-Grill zu. Zusammen mit Sven-Uwe Kempe erklärt er gleichzeitig das direkt.frisch-Konzept.
<i>Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)</i></p> | <p>15:00 - 16:00 Es muss nicht immer Filet sein!
Ochsenschwanzragout mit Kartoffelespuma und Petersiliencreme: Sonja und Michael Schieder, Hotelier, Gastwirt, Koch, staatl. gepr. Hotelbetriebswirt Landhotel Goldenes Kreuz, Moosbach (Oberpfalz) für den DEHOGA Bayern e.V.
<i>HOGA Kochinsel Nr. 3 Halle 4</i></p> |
| <p>14:00 - 15:00 Norman Hunziker
sharing is sweet
<i>AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62</i></p> | <p>15:30 - 16:00 Live Cooking
Foodtruck ADOBO, Frankfurt
<i>SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage</i></p> |
| <p>14:30 - 15:00 Heiko Antoniewicz
Umami - Herzhafte Köstlichkeiten
<i>Kochshows Halle 4, HOGA Kochinsel Nr. 7</i></p> | <p>15:30 - 17:00 Barista Schulung

<i>Barista und Latte Art Schulungen - Rehorik GmbH Halle 3A, RÖST11</i></p> |
| <p>14:30 - 15:15 Einstiegskurs Foodfotografie
Ina Speck,
www.inaisst.blogspot.com: Bloggerin, Food-Fotografin und Gewinnerin des Foodblog Awards in der Kategorie Foto
<i>Workshops und Vorträge New Media Typberatung Halle 4, Stand E90</i></p> | |
| <p>14:30 - 15:20 Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz
Sparkling – Make Sekt great again!: Grandiose fränkische Winzersekte für ihre Weinkarte, glasweise ausgeschenkt! Wer braucht da noch Champagner? 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Barbara Hundlinger, WSET
<i>Vinothek - Frankenwein-Bar Halle 4</i></p> | |

16:00 - 16:50 **Geführter Wine-Walk mit Headsets und Weinkompetenz**

Silvaner Heimat – Essensbegleitung ganz regional: Die fränkischste aller Rebsorte und ihre Hauptrolle in der bayerischen Gastronomie. Mehr Regionalität geht nicht! 5 Weine, 5 Winzer in 50 Minuten – Speed Dating mit viel Information, Referentin Katharina Sedlmayr, WSET
Vinothek - Frankenwein-Bar Halle 4

16:00 - 17:00 **Heiko Antoniewicz**

Green Glamour - Vegetarisch
AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62

16:00 - 17:00 **Salva D'Or – Pasta und mediterrane Spezialitäten**

Katja Hack, TV-Köchin und Chef de Cuisine im Gasthaus Hack, kreiert mit Leidenschaft phantasievolle und kreative Geschmackserlebnisse mit Pasta und mediterranen Köstlichkeiten.
Schauküche: Fachvorträge und Referenten Halle 3 / Food Special (13.1. + 14.1.2019)

16:00 - 17:00 **Experten-Gespräch StartUp**

Treff mit Mr. Foodtruck Klaus P. Wünsch in der SFC Networking Area und stellt ihm Fragen zum Thema StartUp! Einfach vorbeikommen und dabei sein!
SFC Street Food Convention 2019 Halle 3, Main Stage

16:30 - 17:00 **Diskussionsrunde Rinderzüchter/in – Metzger/in – Gastwirt/in**

Bühne: MEAT and MORE Halle 5

16:45 - 17:30 **Social Media – Fluch oder Segen**

Starkoch Alexander Hermann
Workshops und Vorträge New Media Typberatung Halle 4, Stand E90

17:00 - 18:00 **Europa Miniköche Hersbruck**

Regional - aus dem Gemüsegarten
AHGZ-Kochsterne Halle 4, Stand A62