

- | | | | |
|----------------------|---|----------------------|---|
| 10:00 - 10:45 | Offizielle Eröffnung HOGA 2023
Grußwort: Marcus König,
Oberbürgermeister Stadt Nürnberg,
Ansprache: Angela Inselkammer,
Präsidentin DEHOGA Bayern,
Festansprache und Eröffnung:
Joachim Herrmann, MdL,
Bayerischer Staatsminister des
Innern, für Sport und Integration
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i> | 12:00 - 12:30 | LUXUS aus Bayern SELLS!
Up Grading der Weinkarten mit
Großen Gewächsen aus Franken, 4
Weine, 4 Winzer mit
Kurzpräsentation an den Tischen, Mit
dabei sind: Weingut Wirsching,
Bioweingut Laudens Bach, Weingut
Dahms, Fürstlich Castell'sches
Domänenamt Teilnahme ist
kostenlos, vorherige Anmeldung ist
erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
<i>Wine Walks - geführte Weinverkostungen
und verschiedene Flights zum Verkosten
Halle 4, Stand Frankenwein-Bar</i> |
| 10:15 - 11:00 | Opening

<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> | 12:00 - 12:45 | live cooking
Benedikt Faust - Kochen wie fürs
Fernsehen
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |
| 10:45 - 11:30 | Finale Gastro Innovation Award
Präsentation und Prämierung des
Gewinner 2023, Moderation: Jan-
Patrick Timmer, HIGH FOOD
Hamburg
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i> | 12:15 - 12:45 | 30% Bio initiieren, fördern,
begleiten
Konrad Geiger, Bio Consulter
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i> |
| 11:00 - 11:30 | Winzersekte aus Bayern im
offenen Ausschank
Welche Stile und Preise sind bei den
fränkischen Winzern zu finden? 5
Sekte, 5 Winzer mit Kurzpräsentation
an den Tischen. Mit dabei sind:
Winzer Sommerach, Weingut
Juliuspital, Weingut Höfling,
Weingut Brennfleck, Weingut
Schwab. Teilnahme ist kostenlos,
vorherige Anmeldung ist erforderlich
unter www.culinarium-bavaricum.de
<i>Wine Walks - geführte Weinverkostungen
und verschiedene Flights zum Verkosten
Halle 4, Stand Frankenwein-Bar</i> | 12:45 - 13:00 | Werte - Qualität, eine Frage der
Haltung
Benedikt Faust, Tassilo Muench,
Lucki Maurer - Kaviar, Wagyu und Co
- Mythos und Wahrheit
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |
| 11:00 - 11:30 | Ihre Mitarbeiter wollen mehr Geld?
Mit neolohn zahlen Sie mehr aus -
und es kostet weniger!
Eike Tute und Herr Jakob Berz,
twoDOXX GmbH und Co. KG
München
<i>Fachforum Personalmanagement Halle
4A</i> | 13:00 - 13:15 | Gastro Innovation Award -
Teilnehmer stellen sich vor
Micerate
<i>Bühne Halle 4</i> |
| 11:45 - 12:00 | Talk and Taste
Jannis Alexandridis, Ulf Tassilo
Muench, Benedikt Faust - Sprache
und Bild, unverzichtbar für Sozial
Media
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> | 13:00 - 13:30 | Nachhaltigkeit - aber bitte ehrlich
Sascha Dalig, Wyndham Hotels
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i> |
| 12:00 - 12:15 | Opening Forum Zukunft
Gastronomie
Jan-Patrick Timmer - Gastgeber
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i> | 13:00 - 13:30 | Umdenken im Recruiting - wir
dürfen nicht mehr im eigenen
Teich fischen! - Wie gewinnen wir
"neue Gesichter" für die
Gastronomie?
Karlheinz Knöbl, work in a bar
<i>Fachforum Personalmanagement Halle
4A</i> |
| | | 13:00 - 13:45 | live cooking
Lucki Maurer - Tipps und Tricks
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |
| | | 13:20 - 13:35 | Gastro Innovation Award -
Teilnehmer stellen sich vor
Veggie Crumbz
<i>Bühne Halle 4</i> |
| | | 13:40 - 13:55 | Gastro Innovation Award -
Teilnehmer stellen sich vor
Vitas
<i>Bühne Halle 4</i> |
| | | 13:45 - 14:00 | Talk and Taste
Melanie Linden, Benedikt Faust -
Vegane Patties, moderne Burger,
aber bitte mit Speck
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |

- | | | | |
|----------------------|---|----------------------|---|
| 13:50 - 14:20 | Menschlicher Fortschritt durch Technologie
Angela Fers, United Robotics
<i>Unternehmerkongress - Zukunft</i>
Gastronomie Halle 4A | 15:00 - 15:30 | Nicht Du bist verrückt, die Welt ist verrückt
Iris Nutz, Simmeth Training
<i>Unternehmerkongress - Zukunft</i>
Gastronomie Halle 4A |
| 14:00 - 14:15 | Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor
E.A.T.
Bühne Halle 4 | 15:00 - 15:45 | live cooking
Benedikt Faust - Vegan - mehr als ein Trend
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |
| 14:00 - 14:30 | Das regionale Weinkonzept
Weinkarten in Bayern – was erwarten die Gäste? Impulsvortrag Susanne Platzer WSET Diploma Holder, WA
Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
<i>Wine Walks - geführte Weinverkostungen und verschiedene Flights zum Verkosten</i>
Halle 4, Stand Frankenwein-Bar | 15:00 - 16:00 | Effizientes und nachhaltiges Recruiting – Lasst uns alles automatisieren was und Zeit und Geld (!) raubt.
Michael Glückselig, work in a bar
<i>Fachforum Personalmanagement Halle 4A</i> |
| 14:00 - 14:30 | Die Mitarbeiter Find-Maschine löst Ihre Personalprobleme!
Alina und Michael Mack, HeineMack
<i>Fachforum Personalmanagement Halle 4A</i> | 15:20 - 15:35 | Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor
Jolie Feinkost (angefragt)
Bühne Halle 4 |
| 14:00 - 14:45 | live cooking
Andy Yang - Bangkok, Thai Cuisine - Sterne Küche und Street Food
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> | 15:40 - 15:55 | Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor
allO Technologie
Bühne Halle 4 |
| 14:20 - 14:35 | Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor
Avisio
Bühne Halle 4 | 15:45 - 16:00 | Talk and Taste
Benedikt Faust, Ulf Tassilo Muench, Jannis Alexandridis - Nachwuchs begeistern
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |
| 14:25 - 14:55 | Genuss gestaltet Zukunft
Dr. Nikolai Wojtko, Autor, Gastrosoph, Green Chefs
<i>Unternehmerkongress - Zukunft</i>
Gastronomie Halle 4A | 15:50 - 16:20 | Kochende Emotionen
Antje de Vries
<i>Unternehmerkongress - Zukunft</i>
Gastronomie Halle 4A |
| 14:40 - 14:55 | Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor
Project Wings
Bühne Halle 4 | 16:00 - 16:45 | live cooking
Jannis Alexandridis - ein Löffel Geschmack
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |
| 14:45 - 15:00 | Talk and Taste
Andy Yang, Ulf Tassilo Muench, Benedikt Faust - Instagram, YouTube, TikTok – Tricks vom Profi
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> | 16:25 - 17:15 | Panel - was macht ein gutes Produkt aus?
Konrad Geiger, Bio Pioniere, Naturland
<i>Unternehmerkongress - Zukunft</i>
Gastronomie Halle 4A |
| 15:00 - 15:15 | Gastro Innovation Award - Teilnehmer stellen sich vor
Avanera
Bühne Halle 4 | 16:45 - 17:00 | Talk and Taste
Melanie Linden, Ulf Tassilo Münch - Vegane Patties, moderne Burger, aber bitte mit Speck
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |
| 15:00 - 15:30 | Wine and Foodpairing
Käse und Wein, das Liebespaar! 5 Weine, 5 Winzer, 5 Käse, mit Kurzpräsentation an den Tischen, mit dabei sind: Weingut Waldemar Braun, Weingut Kohles, Weinbau Vineamea, Weingut Schmitt, Weingut Rothe Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
<i>Wine Walks - geführte Weinverkostungen und verschiedene Flights zum Verkosten</i>
Halle 4, Stand Frankenwein-Bar | 17:20 - 17:40 | Closing
Jan-Patrick Timmer, Gastgeber
Zukunft Gastronomie
<i>Unternehmerkongress - Zukunft</i>
Gastronomie Halle 4A |
| | | 17:30 - 18:00 | Closing
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i> |

- 11:00 - 11:15 Präsentation von Kaffeespezialitäten – Ionia – Espresso aus Sizilien**
Die Kaffeerösterei Torrefazione Ionia wurde 1960 aus der Leidenschaft für Kaffee gegründet. Innerhalb von zwanzig Jahren eroberten die sizilianischen Espresso-Mischungen von Ionia den nationalen und internationalen Kaffeemarkt. Dieser Erfolg basiert auf einem starken und intensiv duftenden Caffè mit typisch süditalienischem Geschmack. Bildlich gesprochen exportiert Ionia die Kultur des sizilianischen Kaffees, der den vulkanischen Charakter des Ätnas in sich trägt.
Bühne Halle 4
- 11:00 - 11:15 Opening**
Jan-Patrick Timmer, Gastgeber
Zukunft Gastronomie
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 11:00 - 11:30 Silvaner – die europäische Rebsorte stellt sich vor**
Ein perfekter Essensbegleiter in verschiedenen Facetten 5 Silvaner, 5 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen mit dabei sind: Winzer Sommerach, Weingut Waldemar Braun, Weingut Juliusspital, Weingut Kohles, Weingut Wirsching
Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
Wine Walks - geführte Weinverkostungen und verschiedene Flights zum Verkosten Halle 4, Stand Frankenwein-Bar
- 11:00 - 11:30 Ihre Mitarbeiter wollen mehr Geld? Mit neolohn zahlen Sie mehr aus - und es kostet weniger!**
Eike Tute und Herr Jakob Berz, twodoxx GmbH und Co. KG München
Fachforum Personalmanagement Halle 4A
- 11:00 - 11:45 live cooking**
Jannis Alexandridis - Japan lässt grüßen
Culinary Food Stage Halle 3A
- 11:15 - 11:45 Robotics in der Hotellerie und Gastronomie**
Christian Kirchberger, KRAFTCOM
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 11:45 - 12:00 Präsentation italienischer Olivenöle aus Umbrien, aus dem Haus Farchioni**
Farchioni - die Zukunft liegt in den Wurzeln, so der Slogan der Familie Farchioni, die im Herzen Umbriens, in der Provinz Perugia, mit viel Leidenschaft den Weg fortsetzt, den Luigi Farchioni aus Spoleto im Jahr 1780 begonnen hatte. Er legte den Grundstein für ein Familienunternehmen, das heute ein Global Player ist, aber mit beiden Beinen fest auf umbrischem Boden steht. Wie die Farchionis selbst so sind auch die Olivenbäume Umbriens dank des besonderen Bodens tief im Erdreich verwurzelt. Dank des ausgewogenen Klimas reifen die Früchte langsam und säurearm. Langjährige Erfahrung, gezielte Auswahl der Olivensorten sowie akribische Erarbeitung der Abläufe von der Ernte bis zur Abfüllung machen das Farchioni-Olivenöl Extra Vergine aus.
Bühne Halle 4
- 11:45 - 12:00 Talk and Taste**
Jannis Alexandridis, Ulf Tassilo Muench, Benedikt Faust - Sprache und Bild, unverzichtbar für Sozial Media
Culinary Food Stage Halle 3A
- 11:45 - 12:15 Und hat's geschmeckt?**
Jörn Gutowski, TRY FOODS
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 12:00 - 12:30 LUXUS aus Bayern SELLS!**
Up Grading der Weinkarten mit Großen Gewächsen aus Franken, 4 Weine, 4 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen, Mit dabei sind: Weingut Höfling, Weingut Brennfleck, Weingut Schwab, Weingut Dahms Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
Wine Walks - geführte Weinverkostungen und verschiedene Flights zum Verkosten Halle 4, Stand Frankenwein-Bar
- 12:00 - 12:45 live cooking**
Benedikt Faust - Kochen wie fürs Fernsehen
Culinary Food Stage Halle 3A
- 12:20 - 12:50 Konferenzen - mach mal digital!**
Michael Tischer, beyond.host
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A

- 12:30 - 12:45** **Präsentation hochwertiger Balsamicos - Guiseppa Giusti Aceto Balsamico**
Die Familie Giusti stellt seit dem 17. Jahrhundert ihren erlesenen Balsamico her. Basierend auf einem überlieferten Rezept entstehen weltweit gefragte Spitzenprodukte mit besonders harmonischem Geschmack.
Bühne Halle 4
- 12:45 - 13:00** **Werte - Qualität, eine Frage der Haltung**
Benedikt Faust, Tassilo Muench, Lucki Maurer - Kaviar, Wagyu und Co - Mythos und Wahrheit
Culinary Food Stage Halle 3A
- 12:55 - 13:25** **Wein - Bio und Nachhaltigkeit**
Henry Mühlbauer, Riegel Biowein
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 13:00 - 13:30** **Umdenken im Recruiting - wir dürfen nicht mehr im eigenen Teich fischen! - Wie gewinnen wir "neue Gesichter" für die Gastronomie?**
Karlheinz Knöbl, work in a bar
Fachforum Personalmanagement Halle 4A
- 13:00 - 13:45** **live cooking**
Lucki Maurer - Tipps und Tricks
Culinary Food Stage Halle 3A
- 13:15 - 13:30** **Produktpräsentation - Valdo Prosecco**
Im Jahr 1926 entstand im Herzen des D.O.C. Anbaugebietes Valdobbiadene das Unternehmen Valdo Spumanti. Valdo ist der größte Prosecco Hersteller der Region Venetien. Es hat sich von Beginn an der Schaumweinproduktion von Prosecco und Cartizze gewidmet. Eingefasst zwischen den majestätischen Dolomiten und der Stadt Venedig ist Valdobbiadene eine der historischen Hauptstädte des Weins und eine der wertvollsten Weinanbaugebiete nicht nur Italiens, sondern weltweit.
Bühne Halle 4
- 13:30 - 14:05** **Zahlen und Fakten im Alltag**
David Käppler, MEINbusiness
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 13:45 - 14:00** **Talk and Taste**
Melanie Linden, Ulf Tassilo Münch - Vegane Patties, moderne Burger, aber bitte mit Speck
Culinary Food Stage Halle 3A
- 14:00 - 14:15** **Präsentation von Kaffeespezialitäten – Ionia – Espresso aus Sizilien**
Die Kaffeerösterei Torrefazione Ionia wurde 1960 aus der Leidenschaft für Kaffee gegründet. Innerhalb von zwanzig Jahren eroberten die sizilianischen Espresso-Mischungen von Ionia den nationalen und internationalen Kaffeemarkt. Dieser Erfolg basiert auf einem starken und intensiv duftenden Caffè mit typisch süditalienischem Geschmack. Bildlich gesprochen exportiert Ionia die Kultur des sizilianischen Kaffees, der den vulkanischen Charakter des Ätnas in sich trägt.
Bühne Halle 4
- 14:00 - 14:30** **Das regionale Weinkonzept**
Weinkarten in Bayern – was erwarten die Gäste? Impulsvortrag Susanne Platzer WSET Diploma Holder, WA Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
Wine Walks - geführte Weinverkostungen und verschiedene Flights zum Verkosten Halle 4, Stand Frankenwein-Bar
- 14:00 - 14:30** **Die Mitarbeiter Find-Maschine löst Ihre Personalprobleme!**
Alina und Michael Mack, HeineMack
Fachforum Personalmanagement Halle 4A
- 14:00 - 14:45** **live cooking**
Andy Yang - Bangkok, Thai Cuisine - Sterne Küche und Street Food
Culinary Food Stage Halle 3A
- 14:10 - 14:40** **16 Steps bis 2025**
Stefan Lohmann, Sustainable Event Solution
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 14:40 - 15:10** **The vegan why**
Antonia Schäfer, verbindend vegan
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A

- 14:45 - 15:00 Präsentation italienischer Olivenöle aus Umbrien, aus dem Haus Farchioni**
Farchioni - die Zukunft liegt in den Wurzeln, so der Slogan der Familie Farchioni, die im Herzen Umbriens, in der Provinz Perugia, mit viel Leidenschaft den Weg fortsetzt, den Luigi Farchioni aus Spoleto im Jahr 1780 begonnen hatte. Er legte den Grundstein für ein Familienunternehmen, das heute ein Global Player ist, aber mit beiden Beinen fest auf umbrischem Boden steht. Wie die Farchionis selbst so sind auch die Olivenbäume Umbriens dank des besonderen Bodens tief im Erdreich verwurzelt. Dank des ausgewogenen Klimas reifen die Früchte langsam und säurearm. Langjährige Erfahrung, gezielte Auswahl der Olivensorten sowie akribische Erarbeitung der Abläufe von der Ernte bis zur Abfüllung machen das Farchioni-Olivenöl Extra Vergine aus.
Bühne Halle 4
- 14:45 - 15:00 Talk and Taste**
Andy Yang, Ulf Tassilo Muench, Benedikt Faust - Instagram, YouTube, TikTok – Tricks vom Profi
Culinary Food Stage Halle 3A
- 15:00 - 15:30 Wine and Foodpairing**
Brot und Wein – der absolute Klassiker! 5 Weine, 5 Winzer, 5 Brotsorten mit Kurzpräsentation an den Tischen, mit dabei sind: Weinbau Vineamea, Weingut Schmitt, Bioweingut Laudens Bach, Weingut Rothe, Fürstlich Castell'sches Domänenamt Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
Wine Walks - geführte Weinverkostungen und verschiedene Flights zum Verkosten Halle 4, Stand Frankenwein-Bar
- 15:00 - 15:45 live cooking**
Benedikt Faust - Vegan - mehr als ein Trend
Culinary Food Stage Halle 3A
- 15:00 - 16:00 Effizientes und nachhaltiges Recruiting – Lasst uns alles automatisieren was und Zeit und Geld (!) raubt.**
Michael Glückselig, work in a bar
Fachforum Personalmanagement Halle 4A
- 15:15 - 15:45 Die Chemie muss stimmen**
Dr. Oliver Ratajczak, Blickwinkel KUNDE
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 15:30 - 15:45 Präsentation hochwertiger Balsamicos - Guiseppe Giusti Aceto Balsamico**
Die Familie Giusti stellt seit dem 17. Jahrhundert ihren erlesenen Balsamico her. Basierend auf einem überlieferten Rezept entstehen weltweit gefragte Spitzenprodukte mit besonders harmonischem Geschmack.
Bühne Halle 4
- 15:45 - 16:00 Talk and Taste**
Benedikt Faust, Ulf Tassilo Muench, Jannis Alexandridis - Nachwuchs begeistern
Culinary Food Stage Halle 3A
- 15:50 - 16:20 Reservierung am Telefon? Kann auch die KI!**
Jannik Oberlies, Assistent.ai Software
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 16:00 - 16:45 live cooking**
Jannis Alexandridis - ein Löffel Geschmack
Culinary Food Stage Halle 3A
- 16:15 - 16:30 Produktpräsentation - Valdo Prosecco**
Im Jahr 1926 entstand im Herzen des D.O.C. Anbaugebietes Valdobbiadene das Unternehmen Valdo Spumanti. Valdo ist der größte Prosecco Hersteller der Region Venetien. Es hat sich von Beginn an der Schaumweinproduktion von Prosecco und Cartizze gewidmet. Eingefasst zwischen den majestätischen Dolomiten und der Stadt Venedig ist Valdobbiadene eine der historischen Hauptstädte des Weins und eine der wertvollsten Weinanbaugebiete nicht nur Italiens, sondern weltweit.
Bühne Halle 4
- 16:25 - 16:55 Gas(t)geben**
Maja Kirsch, gastronomische Kompetenz
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 16:45 - 17:00 Talk and Taste**
Melanie Linden, Andy Yang - veganie Patties, moderne Burger, aber bitte mit Speck
Culinary Food Stage Halle 3A
- 17:00 - 17:30 Closing**
Jan-Patrick Timmer, Gastgeber Zukunft Gastronomie
Unternehmerkongress - Zukunft Gastronomie Halle 4A
- 17:30 - 18:00 Closing**
Culinary Food Stage Halle 3A

- | | |
|---|---|
| <p>11:00 - 11:15 Opening
Jan-Patrick Timmer, Gastgeber
Zukunft Gastronomie
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i></p> | <p>12:35 - 13:05 Abfallmanagement in der
Gastronomie
Jochen Reinhard, Wastemonkey
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i></p> |
| <p>11:00 - 11:30 Aroma gut – alles gut!
Scheurebe, Bacchus, Riesling und
Co. zum Neuentdecken in Franken 5
Weine, 5 Winzer mit
Kurzpräsentation an den Tischen, mit
dabei sind: Weingut Kohles, Weinbau
VineaMea, Weingut Höfling, Weingut
Brennfleck, Weingut Schwab
Teilnahme ist kostenlos, vorherige
Anmeldung ist erforderlich unter
www.culinarium-bavaricum.de
<i>Wine Walks - geführte Weinverkostungen
und verschiedene Flights zum Verkosten
Halle 4, Stand Frankenwein-Bar</i></p> | <p>12:45 - 13:00 Werte - Qualität, eine Frage der
Haltung
Benedikt Faust, Tassilo Muench,
Lucki Maurer - Kaviar, Wagyu und Co
- Mythos und Wahrheit
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i></p> |
| <p>11:00 - 11:30 Ihre Mitarbeiter wollen mehr Geld?
Mit neolohn zahlen Sie mehr aus -
und es kostet weniger!
Eike Tute und Herr Jakob Berz,
twooxx GmbH und Co. KG
München
<i>Fachforum Personalmanagement Halle
4A</i></p> | <p>13:00 - 13:30 Umdenken im Recruiting - wir
dürfen nicht mehr im eigenen
Teich fischen! - Wie gewinnen wir
"neue Gesichter" für die
Gastronomie?
Karlheinz Knöbl, work in a bar
<i>Fachforum Personalmanagement Halle
4A</i></p> |
| <p>11:00 - 11:45 live cooking
Jannis Alexandridis - Mehr als nur
Soja Sauce
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i></p> | <p>13:00 - 13:45 live cooking
Lucki Maurer - Tipps und Tricks
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i></p> |
| <p>11:15 - 11:45 Leidenschaft digital sichtbar
machen
Markus Wessel, Küchenherde
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i></p> | <p>13:10 - 13:40 Marketing von Morgen
N.N.
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i></p> |
| <p>11:45 - 12:00 Talk and Taste
Jannis Alexandridis, Ulf Tassilo
Muench, Benedikt Faust - Sprache
und Bild, unverzichtbar für Sozial
Media
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i></p> | <p>13:45 - 14:00 Talk and Taste
Melanie Linden, Jannis Alexandridis -
Vegane Patties, moderne Burger,
aber bitte mit Speck
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i></p> |
| <p>12:00 - 12:30 LUXUS aus Bayern SELLS!
Up Grading der Weinkarten mit
Großen Gewächsen aus Franken, 4
Weine, 4 Winzer mit
Kurzpräsentation an den Tischen, Mit
dabei sind: Winzer Sommerach,
Weingut Juliusspital, Weingut Rothe,
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Teilnahme ist kostenlos, vorherige
Anmeldung ist erforderlich unter
www.culinarium-bavaricum.de
<i>Wine Walks - geführte Weinverkostungen
und verschiedene Flights zum Verkosten
Halle 4, Stand Frankenwein-Bar</i></p> | <p>13:45 - 14:15 Recruiting und Führung
Thorben Grünbau
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i></p> |
| <p>12:00 - 12:30 Female Chefs
Sandra Hofer
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i></p> | <p>14:00 - 14:30 Wine and Foodpairing
Bayerischer Winzersekt und
Barsnacks 5 Sekte, 5 Winzer, 5
Barfood mit Kurzpräsentation an den
Tischen, mit dabei sind: Weingut
Waldemar Braun, Weingut Schmitt,
Weingut Wirsching, Bioweingut
Laudens Bach, Weingut Dahms
Teilnahme ist kostenlos, vorherige
Anmeldung ist erforderlich unter
www.culinarium-bavaricum.de
<i>Wine Walks - geführte Weinverkostungen
und verschiedene Flights zum Verkosten
Halle 4, Stand Frankenwein-Bar</i></p> |
| <p>12:00 - 12:45 live cooking
Benedikt Faust - Kochen wie fürs
Fernsehen
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i></p> | <p>14:00 - 14:30 Die Mitarbeiter Find-Maschine löst
Ihre Personalprobleme!
Alina und Michael Mack, HeineMack
<i>Fachforum Personalmanagement Halle
4A</i></p> |
| | <p>14:00 - 14:45 live cooking
Andy Yang - Bangkok, Thai Cuisine -
Sterne Küche und Street Food
<i>Culinary Food Stage Halle 3A</i></p> |
| | <p>14:20 - 14:50 Food Waste erfassen
Benno Rust, Kitro
<i>Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A</i></p> |

- 14:45 - 15:00** **Talk and Taste**
Andy Yang, Ulf Tassilo Muench,
Benedikt Faust - Instagram,
YouTube, TikTok – Tricks vom Profi
Culinary Food Stage Halle 3A
- 14:55 - 15:25** **Natur! Schnaps!**
Hendrik Schaulin, pHenomenal
Drinks
*Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A*
- 15:00 - 15:45** **live cooking**
Benedikt Faust - Vegan - mehr als
ein Trend
Culinary Food Stage Halle 3A
- 15:00 - 16:00** **Effizientes und nachhaltiges
Recruiting – Lasst uns alles
automatisieren was und Zeit und
Geld (!) raubt.**
Michael Glückselig, work in a bar
*Fachforum Personalmanagement Halle
4A*
- 15:30 - 16:00** **Loyalty durch Payment**
Michael Menzel, Fanz
*Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A*
- 15:45 - 16:00** **Talk and Taste**
Benedikt Faust, Ulf Tassilo Muench,
Jannis Alexandridis - Nachwuchs
begeistern
Culinary Food Stage Halle 3A
- 16:00 - 16:45** **live cooking**
Jannis Alexandridis - ein Löffel
Geschmack
Culinary Food Stage Halle 3A
- 16:05 - 16:25** **Food for Future - Success Stories**
Chris Kaiser, Click a Tree
*Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A*
- 16:40 - 17:00** **Closing**
Jan-Patrick Timmer, Gastgeber
Zukunft Gastronomie
*Unternehmerkongress - Zukunft
Gastronomie Halle 4A*
- 16:45 - 17:00** **Fototermin - one 4 the Road**

Culinary Food Stage Halle 3A
- 17:00 - 18:00** **Closing**

Culinary Food Stage Halle 3A