

Pressemeldung | Seite 1 | 23.01.2023

## Fachkongress „Gastro Pro“ am 30. und 31. Januar in Freiburg

### Vortragsprogramm

(Stand: 23. Januar 2023 – Änderungen vorbehalten)

#### Montag, 30. Januar 2023

12:00 Uhr Welcome mit Mittagssnack und Networking

13:00 Uhr **"Trends & Innovationen in der Gastronomie – und wie wir sie nutzen können"**

*Pierre Nierhaus – Trend- und Change-Experte für die Hospitality- und Lifestylebranche*

13:50 Uhr Q&A mit Publikum und Abmoderation

14:05 Uhr Kaffeepause und Networking

#### Fachblock 1

**"Hat unsere Zukunft eine Zukunft?! - Kulturwandel in der Arbeitswelt Gastronomie" - powered by Green Chefs**

14:50 Uhr **"What a wonderful world"**

*Jan-Patrick Timmer – Gründer von Green Chefs*

15:35 Uhr **"Unsere Chance ist jetzt"**

*Alexander Scharf – Gastronom und Gewinner des FIZZZ-Awards*

16:20 Uhr Kaffeepause und Networking

17:00 Uhr Eröffnung durch Moderation

17:05 Uhr **"Ich nehme Dich mit in Deine Zukunft"**

*Ali Mahlodji – Motivator „Next Level Work“*

18:00 bis 21:30 Uhr Get-together und Networking

Pressemeldung | Seite 2 | 23.01.2023

**Dienstag, 31. Januar 2023**

### **Fachblock 2 "Trends & Herausforderungen"**

9:05 Uhr **"Lieferrn mit Strategie"**  
*Sandra Preußner – Head of Sales Lieferando*

9:50 Uhr Q&A mit Publikum

10:05 Uhr Kaffeepause und Networking

### **Fachblock 3 "Arbeitgeber- und Mitarbeitermarketing"**

10:50 Uhr **"Leidenschaft digital sichtbar machen!"**  
*Markus Wessel – Digitalisierungsexperte*

11:25 Uhr Q&A mit Publikum

11:40 Uhr **"Es gibt keinen Fachkräftemangel! So geht Recruiting im Gastgewerbe 2023"**  
*Steve Heinecke – Geschäftsführer von Performance Hotel*

12:10 Uhr Q&A mit Publikum

12:25 Uhr Mittagspause und Networking

### **Praxisforum A " Küchenplanung / Ausstattung / Technik" – Parallelsession**

13:40 Uhr **"Automatisierung und Digitalisierung im Bereich der Zentralküche"**  
*Leszek Herrmann & Thomas Bauer, Rieber GmbH & Co. KG*

14:20 Uhr **"Der Wandel der Outdoor-Küche"**  
*Hans Winkler, HansWinklerDesign & Tom Trautmann, KEK GmbH*

14:55 Uhr **"Smarte Großküchenplanung im digitalen Zeitalter"**  
*Carsten Haubrock, STALGAST GmbH*

15:40 Uhr Kaffeepause und Networking

## Pressemeldung | Seite 3 | 23.01.2023

### Praxisforum B " Robotik in der Gastronomie" – Parallelsession

13:40 Uhr **„Einsatzfelder für Roboter in der Gastronomie – Produkte und aktuelle Forschungsarbeiten“**

*Dr. Birgit Graf – Gruppenleiterin Haushalts- und Assistenzrobotik,  
Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung IPA*

14:15 Uhr **“Nachhaltig autonome Reinigung / Serviceroboter bewerben sich”**

*Rainer Kenter, Kenter GmbH*

14:35 Uhr **„Next generation robots: CobotX - Wie Service Roboter Menschen in ihrer täglichen Arbeit unterstützen – Ein Beispiel”**

*Angela Fers, United Robotics Group*

14:55 Uhr **“Automatisierungslösungen im gewerblichen Geschirrspülen”**

*mit Benjamin Franz, HOBART GmbH*

15:15 Uhr gemeinsame Abschlussdiskussion und Q&A

15:40 Uhr Kaffeepause und Networking

### Praxisforum C " Pricing / Faktoren der Preisgestaltung" – Parallelsession

13:40 Uhr **"Herausforderung Mehrweg-Pflicht"**

*Christian Merz, HOBART GmbH*

14:15 Uhr **"Das Energiekonzept des Hotels Sonne Post"**

*Klaus Nerz, Energiedienst Holding AG*

14:45 Uhr **"Umdenken durch Preisentwicklung"**

*Steffen Disch, Sternekoch und Geschäftsführer Restaurant Raben Horben*

15:15 Uhr gemeinsame Abschlussdiskussion und Q&A

15:40 Uhr Kaffeepause und Networking

Pressemeldung | Seite 4 | 23.01.2023

## Abschluss-Keynote

16:10 Uhr **"Twin Transformation: Wie "smart & grün" die Gastro-Branche verändern"**

*Andreas Reiter aus dem ZTB Zukunftsbüro*

16:40 Uhr Zusammenfassung und Ausblick

Die Gastro Pro wird von Jörg Landfried moderiert. Jörg Landfried ist parallel zu seiner Tätigkeit im privaten Rundfunk seit rund 20 Jahren regelmäßig in der Kommunikation zwischen dem Foodservice und der Gastronomie unterwegs. Er kennt die sich verändernden Ansprüche der Gäste und die Sorgen der Gastronomie.

Informationen zu den Rednerinnen und Rednern sowie den Unternehmen sind online unter [www.gastro-pro.freiburg.de](http://www.gastro-pro.freiburg.de) zu finden.