

**Jetzt Tickets sichern!**



# **GASTRO PRO**

innovieren - motivieren - investieren

**30. & 31. Januar 2023 - Messe Freiburg**

Management  
Marketing  
 **FWTM**  
FREIBURG

**Der Fachkongress für die Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung**



# GASTRO PRO

innovieren - motivieren - investieren

Unsere Sponsoren

Stand: 7.12.2022



Weitere Aussteller begrüßen wir vor Ort.





Liebe Gastronomen,  
sehr geehrte Gastgeberinnen und Gastgeber,

die aktuellen Trends der Branche sind offensichtlich - die Antworten darauf vielfältig: **Automatisierung, Robotik und Digitalisierung** sind die Schlagworte des digitalen Wandels; aktuelle Veränderungen in puncto **Energiewirtschaft** bergen

neue, auch finanzielle Herausforderungen; Trends wie das stark wachsende

**Außer-Haus-Geschäft** müssen ebenfalls bedient werden und der

Dauerbrenner **Fachkräftemangel** verdeutlicht die Notwendigkeit, für den eigenen Betrieb effiziente Prozesse in Synergie aus Mensch und Technik zu entwickeln.

Entdecken Sie auf der Gastro Pro, welches Potential es noch für Sie zu entdecken gilt und

vernetzen Sie sich für einen optimalen Austausch in der Zukunft. Die Gastro Pro ist Platt-

form für Gastronomen und Betreiber von Großküchen, die ihr Unternehmen dynamisch

bewegen wollen - mit einem hohen Anspruch an neue, spannende Produkte, mit Ihren

gezielten Fragen und der Anforderung eines absoluten Mehrwerts für Ihre Interessen.



Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team der Gastro Pro



## TRENDS & HERAUSFORDERUNGEN

Kaum ist der eine Trend im eigenen Betrieb umgesetzt, ist bereits vom nächsten „Must have“ zu lesen. Parallel dazu stellen externe Faktoren wie steigende Energiepreise und das stark wachsende Außer-Haus-Geschäft Sie als Unternehmer vor unausweichliche Herausforderungen. Auf der Gastro Pro erhalten Sie von unterschiedlichen Experten konkrete Lösungansätze und aktive Hilfestellungen für die Praxis.

## FACHKRÄFTE

Gutes Stammpersonal ist Gold wert - und dieses gilt es zu pflegen und zu hegen, wenn man es denn hat. Als Arbeitgeber sind Sie auf der ständigen, schwierigen Suche nach dieser wertvollen Ressource. Faire Entlohnung, Aufstiegschancen und planbare Arbeitszeiten sind dabei fester Bestandteil der Erwartungshaltung Ihrer zukünftigen Mitarbeiter - darüber hinaus erfordert die aktuelle Situation kreative Ansätze für flexible Arbeitsmodelle und eine attraktive Arbeitskultur. Finden Sie auf der Gastro Pro hierfür die richtigen Ideen!

# Die Themen im Fokus



## DIGITALISIERUNG & AUTOMATISIERUNG

Die Facetten der Digitalisierung sind nahezu unbegrenzt: Von der einfachen Gastro-App oder dem Bezahlsystem mit Kryptowährung, über eine effiziente Verwaltung in Sachen Personal oder Buchhaltung bis hin zur Kombination von Mensch und Roboter in der Arbeitswelt 4.0 - vieles ist nötig und noch mehr ist möglich. Das birgt Chancen und Risiken zugleich. Lernen Sie auf der Gastro Pro die richtigen Partner für Ihren Weg in die digitale Welt und gewinnen Sie Sicherheit für die richtigen Entscheidungen.



## Montag, 30. Januar 2023

Moderation: Jörg Landfried

12:00 Uhr Welcome mit Mittagssnack & Networking

13:00 Uhr „Trends & Innovationen in Gastronomie - und wie wir sie nutzen können“  
mit Pierre Nierhaus - Trend- und Change Experte für die Hospitality- und Lifestylebranche  
mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

14:00 Uhr Kaffeepause & Networking

### Fachblock 1

#### „Hat unsere Zukunft eine Zukunft?! - Kulturwandel in der Arbeitswelt Gastronomie“

14:30 Uhr „What a wonderful world“  
mit Jan-Patrick Timmer - Gründer von Green Chefs

15:30 Uhr „Unsere Chance ist jetzt“  
mit Alexander Scharf - Gastronom und Gewinner des FIZZ-Awards

16:20 Uhr Kaffeepause & Networking

16:50 Uhr „Ich nehme Dich mit in Deine Zukunft“  
mit Ali Mahlodji - Motivator „Next Level Work“

18:00 Uhr Get together & Networking in der Messe Freiburg

**Dienstag, 31. Januar 2023**

**Fachblock 2 „Trends & Herausforderungen“**

09:00 Uhr **„Lieferer mit Strategie“** mit Sandra Preußner - Head of Sales Lieferando  
mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

10:00 Uhr Kaffeepause & Networking

**Fachblock 3 „Arbeitgeber- und Mitarbeitermarketing“**

10:50 Uhr **„Leidenschaft digital sichtbar machen!“** mit Markus Wessel - Digitalisierungsexperte  
mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

11:40 Uhr **„Es gibt keinen Fachkräftemangel! So geht Recruiting im Gastgewerbe 2023“**  
mit Steve Heinecke - Geschäftsführer von PerformanceHotel  
mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

12:25 Uhr Mittagspause & Networking

Parallelsession

**Praxisforum A „Küchenplanung / Ausstattung / Technik“**

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

14:15 Uhr **„Der Wandel der Outdoor-Küche“** mit Hans Winkler, HansWinklerDesign

14:45 Uhr **„Smarte Großküchenplanung im digitalen Zeitalter“** mit Carsten Haubrock, STALGAST GmbH

15:15 Uhr Podiumsdiskussion mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum



**GASTRO PRO**  
innovieren • motivieren • investieren



## Praxisforum B „Robotik in der Gastronomie“

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

mit Dr. Birgit Graf - Fraunhofer Institut IPA

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

14:35 Uhr „Next generation robots: CobotX - Wie Service Roboter Menschen in ihrer täglichen Arbeit unterstützen” mit der United Robotics Group

14:55 Uhr “Automatisierungslösungen im gewerblichen Geschirrspülen” mit HOBART

15:15 Uhr Podiumsdiskussion mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

## Praxisforum C „Einflussfaktoren auf die Preisgestaltung“

13:40 Uhr Herausforderung „Mehrweg-Pflicht“

14:15 Uhr „Das Energiekonzept des Hotels Sonne Post“ mit der Energiedienst GmbH

14:45 Uhr **Steffen Disch** - Sternekoch und Geschäftsführer Restaurant Raben

15:15 Uhr Podiumsdiskussion mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

15:40 Uhr Kaffeepause & Networking

16:10 Uhr „Twin Transformation: Wie ‚Smart & Grün‘ die Gastro-Branche verändern“  
mit Andreas Reiter aus dem ZTB Zukunftsbüro

in Kooperation mit



Fraunhofer-Institut für Produktions-  
technik und Automatisierung IPA





### **Pierre Nierhaus**

...ist der Trend- und Change Experte für die Hospitality- und Lifestylebranche. Seine 25-jährige Erfahrung als Unternehmer und internationaler Gastroexperte bündelt er in seinem Tätigkeitsspektrum und bereist regelmäßig die 30 inspirierendsten Metropolen weltweit.



### **Markus Wessel**

...ist Digitalisierungsexperte & Impulsgeber. Mit seinem Podcast ‚Küchenherde‘ bereichert Markus Wessel die Gastroszene. Die Themenfelder reichen von ‚Digitalisierung der Gastronomie‘ bis zu ‚Leadership & Recruiting‘, die er so ganz nebenbei in neue Blickwinkel rückt.



### **Steve Heinecke**

...ist einer der Gründer von Performance Hotel. Mit ihrer Agentur unterstützen sie Unternehmen aus dem Gastgewerbe bei der Gewinnung von Mitarbeitern und Gästen. Ihre Strategie beruht auf einem direkten Marketing, das ohne externe Anbieter auskommt.



### **Dr. Birgit Graf**

...leitet am Fraunhofer IPA die Gruppe Haushalts- und Assistenzrobotik und ist schon seit über 20 Jahren im Bereich Servicerobotik tätig. Unter anderem leitete sie Projekte, in denen es um das roboterbasierte Zubereiten, Anreichen sowie das Verteilen geht.



### **Ali Mahlodji**

...inspiriert Führungskräfte in puncto New Work und Bildung und widmete sich die letzten Jahre der Begleitung der Gesellschaft in Zeiten der Veränderung. 2021 wurde er ins internationale Forbes Business Council berufen und möchte im Grunde nur die Welt retten.



### **Alexander Scharf**

...ist ein ganz normaler Gastronom mit Herzblut und Selbstverantwortung zur Lösung von Krisen wie zum Beispiel dem Fachkräftemangel - und Gewinner des FIZZ Award „Arbeitgeber des Jahres“.





### **Jan-Patrick Timmer**

...ist Gründer von Green Chefs, einem Netzwerk von nachhaltigen Gastronomen. Seit 20 Jahren berät er namhafte Unternehmen rund um die Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit für Genuss und Gastlichkeit.



### **Andreas Reiter**

...gründete Ende 1996 das ZTB Zukunftsbüro in Wien. Er berät Unternehmen, Kommunen, Destinationen und Öffentliche Institutionen im deutschsprachigen Raum bei strategischen Zukunftsfragen, deren Positionierung sowie Transformation.



### **Sandra Preußner**

...ist Head of Sales Acquisition bei Lieferando. Sie und ihr Team beraten Gastronomen beim Einstieg ins Liefergeschäft und helfen ihnen, ihren Betrieb zu digitalisieren, mehr Umsätze zu generieren und ihre Effizienz zu steigern.



### **Steffen Disch**

...ist als Inhaber, Sternekoch und Küchenchef im Gasthaus zum Raben in Horben für gehobenen Genuss verantwortlich. Als Unternehmer und Consultant berät er national und international Köche, Kochbrigaden und Gastronomiebetriebe.



**GASTRO PRO**  
innovieren - motivieren - investieren

**Inspiration,  
Leidenschaft und Wissen!**

Lernen Sie unsere Keynote-Speaker live näher kennen!



### **Jörg Landfried**

...ist seit fast 30 Jahren im privaten Rundfunk tätig. Parallel ist er seit rund 20 Jahren regelmäßig in der Kommunikation zwischen dem Foodservice und der Gastronomie tätig. Er kennt die sich verändernden Ansprüche der Gäste und die Sorgen der Gastronomie.



Schön, dass Sie auf der Gastro Pro dabei sind!



### Kongresstickets für Gastro Pro 2023

Das Ticket gilt für 2 Tage Fachkongress inklusive Networking in den Kaffee- und Mittagspausen und während der Abendveranstaltung in der Messe Freiburg.



### Anreise

#### ...mit der Deutschen Bahn

Freiburg ist sehr günstig an der ICE-/IC-Trasse Frankfurt - Karlsruhe - Freiburg - Basel gelegen und damit schnell zu erreichen. Mit dem Veranstaltungsticket der Deutschen Bahn reisen Sie zudem zu Vorzugspreisen und mit 100 % Ökostrom.



#### ...mit dem Auto

Gleich aus welcher Richtung Sie Freiburg erreichen - die Messe Freiburg ist einfach zu finden. Folgen Sie den Hinweisschildern „Messe“ auf der B31 bzw. den Zufahrtsstraßen der Autobahn. Als Adresse für das Navigationssystem empfehlen wir Hermann-Mitsch-Straße 3 in Freiburg.



### Hotelkooperation mit dem Hotel Stadt Freiburg

Bei unserem Hotel-Partner „Hotel Stadt Freiburg“ können Sie Einzel- und Doppelzimmer zu Sonderkonditionen im Kongresszeitraum buchen. Wenden Sie sich mit Ihrer Buchungsanfrage bitte unter Angabe des Stichworts „Messe Freiburg 2023“ per E-Mail an: [info@hotel-stadt-freiburg.de](mailto:info@hotel-stadt-freiburg.de).





# GASTRO PRO

innovieren - motivieren - investieren

- Fachkongress -
- Szenetreff -
- Wissensplattform-

**30. & 31. Januar 2023**

[gastro-pro@fwtm.de](mailto:gastro-pro@fwtm.de)  
Telefon: +49 761 3881 3553

Tickets unter  
[www.gastro-pro-freiburg.de](http://www.gastro-pro-freiburg.de)

Freiburg Wirtschaft Touristik & Messe GmbH & Co. KG  
Neuer Messplatz 1 | 79108 Freiburg