Konferenzprogramm

Management
Marketing
FWTM
FREIBURG

GASTRO PRO

innovieren - motivieren - investieren

30. & 31. Januar 2023

- Fachkongress - Szenetreff - Wissensplattform -

GASTRO PRO

innovieren - motivieren - investieren

Vielen Dank an unsere Sponsoren!

rex-royal
Swiss Coffee Machines

stalgast
Die Gastronomie-Experten

UNITED ROBOTICS GROUP
the CobiotX company

NaturEnergie

DIENSTLEISTUNGEN RUND UM DIE GEWERBEKÜCHE
Erlemann GmbH & Co. KG

HOBART

Rieber
M E T A cooking

NEXT
fmrobotics

PALUX
Da geht Frische!

MEIKO
The clean solution

Schafferer
Das beste Zubereiten

handtmann
Ideen mit Zukunft.

CUP&CINO
The value of great coffee.

KASSENPROFIS

passaDuo

Sehr geehrte Teilnehmerinnen,
sehr geehrte Teilnehmer,

wir freuen uns sehr, dass Sie unserer Einladung gefolgt sind
und an der ersten Ausgabe der Gastro Pro in Freiburg teilnehmen.

Die nächsten zwei Tage werden zeigen, dass Sie nicht alleine auf der Suche nach Lösungsansätzen für die aktuellen Herausforderungen in Ihrer Branche sind – die zwei Tage werden aber auch zeigen, dass es diese Lösungsansätze gibt, um Ihren Alltag ein wenig einfacher zu machen bzw. Sie und Ihr Team zu unterstützen. Nutzen Sie die Expertise der Referentinnen und Referenten für Ihren Weg in eine hoffentlich entspanntere Zukunft.

Wir wünschen Ihnen zwei informative Tage hier in Freiburg mit teilweise neuen Aspekten und auch neuen Ansätzen, einem Wissenstransfer in der Konferenz und einem intensiven Austausch untereinander während der Pause und am Abend mit Bekannten und Unbekannten, mit Mitstreiterinnen und Mitstreitern.

Ihr Team der Gastro Pro

Daniel Strowitzki
Geschäftsführer

Karin Hick
Teamleiterin

Ihr Feedback zur Gastro Pro

Informative Vorträge? Klasse Speaker? Wir wollen Ihre Meinung wissen!
Schenken Sie uns ein paar Minuten Ihrer Reisezeit nach Hause und beantworten Sie unsere Fragen zur ersten Gastro Pro. Denn wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Herzlichen Dank!

Unser Vortragsprogramm

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“

14:50 Uhr **„What a wonderful world“**
mit Jan-Patrick Timmer - Gründer von Green Chefs

15:35 Uhr **„Unsere Chance ist jetzt“**
mit Alexander Scharf - Gastronom und Gewinner des FIZZZ-Awards

16:20 Uhr Kaffeepause & Networking

17:00 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

powered by GREEN CHEFS FAIRNESS & VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

Unser Vortragsprogramm

Dienstag, 31. Januar 2023

GASTRO PRO
innovieren - motivieren - investieren

Fachblock 2 „Trends & Herausforderungen“

09:00 Uhr **„Liefern mit Strategie“** mit Sandra Preußner, 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 Performance Hotel
mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

12:25 Uhr Mittagspause & Networking

Parallelsession
- Raum Stalgast -

Praxisforum A „Küchenplanung / Ausstattung / Technik“

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

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

14:55 Uhr **„Smarte Großküchenplanung im digitalen Zeitalter“** mit Carsten Haubrock, STALGAST GmbH

Unser Vortragsprogramm

in Kooperation mit

Fraunhofer IPA

Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung IPA

Parallelsession - Raum United Robotics -

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 Rainer Kenter, Kenter GmbH

14:35 Uhr **„Next generation robots: CobiotX - Wie Service Roboter Menschen in ihrer täglichen Arbeit unterstützen”** mit Angela Fers, United Robotics Group

14:55 Uhr **“Automatisierungslösungen im gewerblichen Geschirrspülen”** mit Benjamin Franz, HOBART

15:15 Uhr Podiumsdiskussion mit anschließender Fragerunde aus dem Publikum

Parallelsession - Raum Rex Royal -

Praxisforum C „Einflussfaktoren auf die Preisgestaltung“

13:40 Uhr Herausforderung **„Mehrweg-Pflicht“** mit Christian Merz, HOBART

14:15 Uhr **„Das Energiekonzept des Hotels Sonne Post“** mit Klaus Nerz, Energiedienst

14:45 Uhr **„Umdenken durch Preisentwicklung“**
mit **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

CHEFTOP

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 FIZZZ 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 - Moderator

…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.

Unsere Sponsoren & Aussteller

B.PRO GmbH
www.bpro-solutions.com

BARESTI GmbH - passaDuo
www.passaduo.com

cecon Computer Systems GmbH
www.cecon.de

Cleanfix Reinigungssysteme GmbH
www.cleanfix.de

CUP&CINO Kaffeesystem-
Vertrieb GmbH & Co. KG
www.cupcino.com

Energiedienst Holding AG
www.naturenergie.de

Erlemann GmbH & Co. KG
www.erlemann.info

FieldBots GmbH
www.fieldbots.io

GIF ActiveVent GmbH
www.gif-activevent.com

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
www.handtmann.de

HOBART GmbH
www.hobart.de

Kassenprofis GmbH
www.kassenprofis.eu

Meiko Deutschland GmbH
www.meiko.de

Investmentgoods24 GmbH
www.nextfmrobotics.de

OrgaCard
www.orgacard.de

PALUX Aktiengesellschaft
www.palux.de

Performance Hotel GmbH
www.performancehotel.com

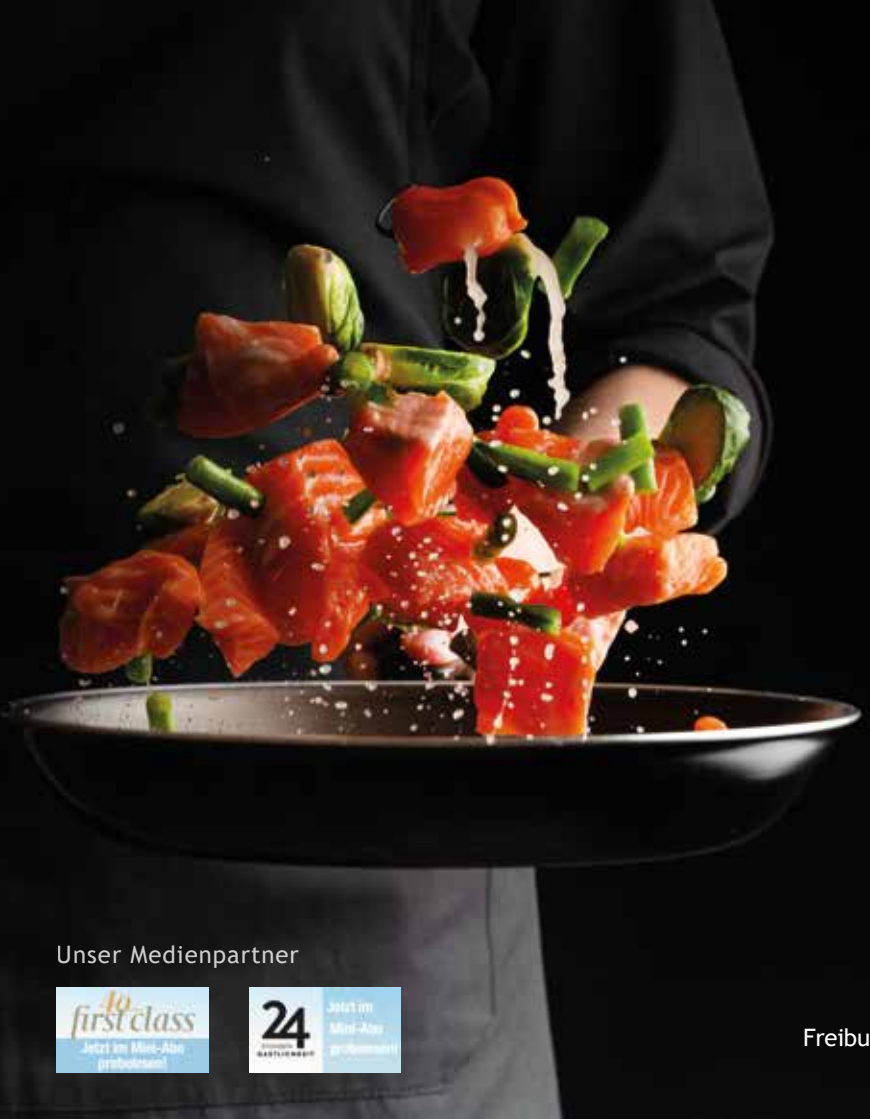
Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH
www.rex-royal.de

Rieber GmbH & Co. KG
www.rieber.systems

Schafferer & Co. KG
www.schafferer.de

Stalgast GmbH
www.stalgast.de

United Robotics Group GmbH
cobiotx.unitedrobotics.group



GASTRO PRO

innovieren - motivieren - investieren

- Fachkongress -
- Szenetreff -
- Wissensplattform-

30. & 31. Januar 2023

gastro-pro@fwtm.de
Telefon: +49 761 3881 3553

www.gastro-pro-freiburg.de

Unser Medienpartner

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