



PROGRAMM

Branchentalks

der Redaktionen foodservice und gv-praxis

FREITAG | 15. März 2019

- 14.00 Uhr** **Millennials und ihre Bedeutung**
Wie verändert ihre Kaufkraft die Gastronomie?
Präsentation der Umfrageergebnisse rund um das Millennial-Dining
Talk mit **Kanwal Gill**, Geschäftsführer, eatDOORI, Frankfurt am Main,
und **Angela Altvater**, OpenTable

Moderation: **Christian Preußner**, Redakteur foodservice
powered by OpenTable

SAMSTAG | 16. März 2019

- 13.00 Uhr** **Winners Place – Preisträger Hamburger Foodservice Preis**
Die Erfolgsstory eines Unternehmers

Moderation: **Boris Tomic**, Chefredakteur foodservice
- 17.00 Uhr** **Schicksalsfrage PERSONAL – auch Chance oder nur Risiko?**
Was unternehmen wir, um dem Nachwuchs Lust auf Gastronomie zu machen?
Talk mit **Mirko Silz**, CEO, FR L'Osteria GmbH, München und
Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin Bundesverband der
Systemgastronomie e.V., München

Moderation: **Boris Tomic**, Chefredakteur foodservice

SONNTAG | 17. März 2019

- 14.00 Uhr** **Digitalisierung & Marketing**
Wie wird sich die Digitalisierung auf die Gastronomie auswirken?
Talk mit **Marco Herzog**, Leiter Digital, TNC Group, Leipzig,
und **Daniel Simon**, OpenTable

Moderation: **Nilofar Eschborn**, Redakteurin FOOD SERVICE online
powered by OpenTable
- 17.00 Uhr** **FUTURE FOOD – was und wie essen wir morgen?**
Motivforschung zum Essverhalten unserer Gäste
Talk mit **PD Dr. Thomas Ellrott**, Institut für Ernährungspsychologie,
Georg-August-Universität, Göttingen und

Moderation: **Burkart Schmid**, Chefredakteur gv-praxis

MONTAG | 18. März 2019

- 14.00 Uhr** **Individualisierung als Erfolgsfaktor der Zukunft**
Wie stellt sich die Gastronomie auf besondere Wünsche ein?
Neue Umfragedaten zeigen die Richtung/Möglichkeiten, wie wir
Kundenpräferenzen speichern und sammeln
*Talk mit **Fabio Haebel**, Restaurant Haebel, Hamburg, und **Daniel Simon**,
OpenTable*
*Moderation: **Frauke Brodkorb-Kettenbach**, Redakteurin gv-praxis
powered by OpenTable*
- 17.00 Uhr** **UMWELT – Zero Waste, Footprint, Tierwohl ... alles zu radikal?**
Die Keypoints der modernen Gastronomie
*Talk mit **Nadja Flohr-Spence**, Sustainability Expert and Food Trend
Scout, Sustainable Food Academy, Berlin, und **Thomas Voß**, Stellv.
Kaufmännischer Direktor, LWL Kliniken Münster/Lengerich*
*Moderation: **Burkart Schmid**, Chefredakteur gv-praxis*