

FOODTURA GASTRO CON

MONTAG, 23.09.24 // ab 11 Uhr

Ab 11:00 Uhr

Ankommen & Auftakt

Der entspannte Start in die FOODTURA GASTRO CON: Akkreditierung, Networking bei Kaffee und Snacks sowie erste Gespräche mit den spannendsten Köpfen der Branche.

13:00 Uhr

Opening mit Lena Iyigün & James Ardinast

Der offizielle Startschuss für zwei Tage voller Inspiration, Wissen und Austausch.

13:15 Uhr

Sustainable Development Goals – Orientierung für die Zukunft oder ein bunter Blumenstrauß an Möglichkeiten

Dr. Alexandra von Winning gibt uns einen ersten Überblick.

13:30 Uhr

Nachhaltigkeit: Problem oder Chance?

Best-Practice-Beispiele aus der Frankfurter Gastro.

14:30 Uhr

Wie ernähren wir uns 2035?

Die Innovatoren „New Spice“ aus München zeigen, was uns im Jahr 2035 auf dem Teller erwartet und wie sich die Esskultur entwickeln könnte.

15:30 Uhr

Coffee Break

Mit leckeren veganen Snacks aus der Region von biokaiser.

16:00 Uhr

The Taste of Waste – Foodwaste heute und morgen

Dan Anthes zeigt auf, wo die großen Hebel der Lebensmittelverschwendung liegen und wie man sich in der Gastro nachhaltig aufstellen kann.

16:30 Uhr

Is(s)t die Zukunft vegan? Chancen und Herausforderungen mit Local Heroes

Dan Anthes führt durch einen inspirierenden Austausch mit den Pionieren der pflanzenbasierten Küche Ricky Saward und Nir Rosenfeld sowie der Nachhaltigkeitsexpertin Anika Pauls.

17:30 Uhr

Talkende & After Con Fun

Zeit zum Durchatmen, Reflektieren und frisch machen.

18:00 Uhr

GASTRO CON VIP Reception

Den ersten Tag entspannt ausklingen lassen – mit coolen Beats von ShiaLaBiff, kulinarischen Highlights von OKAY BABY und einer köstlichen Auswahl an Drinks von Knärzje, POMP, Ebb & Flow Keg, Monkey47 und fritz-kola.

DIENSTAG, 24.09.24 // ab 9 Uhr

Ab 9:00 Uhr

Ankommen & Coffee

Mit einem frischen Kaffee, leckeren veganen Snacks aus der Region von biokaiser in der Hand und dem gestrigen Tag im Kopf starten wir in die zweite Runde.

10:00 Uhr

Frankfurt Next Generation mit Dr. Vera Ermakova

Visionen für die Stadt der Zukunft mit der Polytechnischen Gesellschaft.

10:30 Uhr

„Gastronomie und ErlebnisCity – a perfect match“, ein Talk mit Eduard M. Singer, Stadt Frankfurt

Was plant die Stadt Frankfurt für die Zukunft ihrer Innenstadt? Welche Rolle spielt dabei die Gastronomie?

11:00 Uhr

Gastronomie und Placemaking

Wir schaffen Orte für Menschen – u.a. mit Patrick Rütger aus Hamburg, Loimi Brautmann aus Hanau und Simon Horn aus Frankfurt.

12:15 Uhr

„Let's get started“ – Praktische Tipps und Anleitungen für heute und morgen

Mit Carolin Gennburg und Anika Pauls entwickeln wir konkrete Pläne für die gastronomische Zukunft.

13:00 Uhr

Quick Lunch Break

Eine kurze Pause, um Energie zu tanken, bevor es in die Tiefe geht.

Ab 13:30 Uhr

Breakout Sessions

Jetzt wird's praktisch! Wähle aus drei Workshops:

Workshop 1: Nachhaltigkeit umsetzen mithilfe des Nachhaltigkeitsboards

Konkrete Tools und erprobte Strategien aus der Praxis von Carolin Gennburg, um Nachhaltigkeit in deiner Gastronomie Realität werden zu lassen.

Workshop 2: Einführung in die Bio-Zertifizierung für die Gastro

Ein Überblick zu Chancen und Möglichkeiten mit regionalen Produkten aus der ökologischen Landwirtschaft sowie ein Schritt-für-Schritt-Guide zur Bio-Zertifizierung.

Workshop 3: Gastro Gewerbe zielgerichtet voranbringen

Ein Deep-Dive zum Austausch zwischen Gastro-Verbänden mit der Initiative Gastronomie Frankfurt, IG Köln und DEHOGA Hessen.

14:30 Uhr

Ende der Gastro Con

Wir verabschieden Euch mit vielen Impulsen und neuen Kontakten in eine genussvolle und nachhaltige Zukunft.

OKAY BABY & Flemings Selection Hotel Frankfurt-City // Eschenheimer Tor 2, 60318 Frankfurt