

# 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**