

# FOODTURA GASTRO CON

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

**MONTAG, 23.09.24 // ab 11 Uhr**

*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.

*15:00 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.

*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 mit Stephanie Wüst**

Den ersten Tag gemeinsam ausklingen lassen – bei Musik, Drinks und gutem Essen.

**DIENSTAG, 24.09.24 // ab 9 Uhr**

*Ab 9:00 Uhr*

## **Ankommen & Coffee**

Mit einem frischen Kaffee in der Hand und dem gestrigen Tag im Kopf starten wir in die zweite Runde.

*10:00 Uhr*

## **Frankfurt Next Generation (tbc)**

Visionen für die Stadt der Zukunft mit der Polytechnischen Gesellschaft.

*10:30 Uhr*

## **Masterplan Innenstadt Frankfurt – ein Ausblick in die (gastronomische) Zukunft der Stadt mit Eduard 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 Rüter 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, Mainz und DEHOGA Hessen.