



Montag, 22.9.

Neue Kaiser, Kaiserstraße 28, 60311 Frankfurt am Main

ab 9 Uhr

Check-in & Coffee
Pastries (powered by biokaiser)



10 Uhr

Opening
Lena Iyigün & James Ardinast
Vorstandsmitglieder der Initiative Gastronomie Frankfurt

10:30 Uhr

Keynote 1
Dan Anthes, Food- und Nachhaltigkeitsexperte
Zwischen Maximierung & Rückbesinnung – die Zukunft der Ernährung als unversöhnliche Paradoxie?

11:15 Uhr

Panel 1
Gastro Real Talk: Alle reden von Transformation, was heißt das für uns?
Teilnehmer:innen:
Kathrin Caro Pulido (Transgourmet)
Simon Frey (Zino's Spritz)
Samuel Urbansky (MARGARETE)
Moderation:
Dan Anthes, Food- und Nachhaltigkeitsexperte

12:15 Uhr

Keynote 2
Balázs Tarsoly, Berater zu Strategie und Markenentwicklung
Grün. Smart. Erfolgreich: Strategien für nachhaltige Markenführung

13 Uhr

Lunch & Live-Verlosung



14 Uhr

Keynote 3
Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin und Foodtrendforscherin
Zukunftsirritation – Die neuen Wege (und Irrwege) der Gastronomie

14:45 Uhr

Panel 2
Zukunft gestalten, statt abwarten – der bewusste Umgang mit der Zukunft
Teilnehmer:innen:
Hanni Rützler (Ernährungswissenschaftlerin und Foodtrendforscherin)
Frieda Gaedke (Die Gemeinschaft)
James Ardinast (IMA Clique & Agency)
Moderation:
Dan Anthes, Food- und Nachhaltigkeitsexperte

15:45 Uhr

Keynote 4
Lukas Dillinger, Innovation Director TUM Venture Labs & Food Preneur
Mit Herz und High-Tech – Gastronomie wird zukunftsstark

16:30 Uhr

Panel 3
Vom Konkurrenzdenken zur Kooperationskultur – Gemeinsam mehr erreichen
Teilnehmer:innen:
Lena Iyigün (IG Frankfurt)
Maike Block (IG Köln)
Ting Thanasak (FutuRaum Mannheim)
Kemal Üres (Der Gastro-Flüsterer)
Jan Willem Appeltrath (Gastrogefühl Mainz)
Moderation: Isabella Owen, Owner & Founder Owen Consulting

17:30 Uhr

Interview mit Micha Fritz, Entertainer, Keynote Speaker und begnadeter Aktivist
Gemeinwohlökonomie – Good Practice „Viva Con Agua“
Moderation: Isabella Owen, Owner & Founder Owen Consulting

18 Uhr

Final Spark & Live-Auslosung

ab 18:30 Uhr

After Convention Fun
Cheers to Change: Networking & Bites
Music by Shia LaBiff



Dienstag, 23.9.

PALAIS LIVINGSTON, (c/o Frankfurter PresseClub e.V.),
Ulmenstraße 20, 60325 Frankfurt

10–14 Uhr

Masterclass „Zukunftsküche“ mit Sarah Schocke und Balázs Tarsoly, powered by Heldenbohne

10–14 Uhr

Masterclass „Einkauf & Produktion“ mit gastgrow, ein gemeinsames Projekt der Initiative Gastronomie Frankfurt e.V., Growth Alliance und New Spice

Future Food

Community

Eco Kitchen

Smart Hospitality

Green Thinking