



PRESSEMITTEILUNG

3. Foodtura Gastro Con gibt Impulse für die Zukunft der Individualgastronomie

Fachkonferenz bringt Gastronominnen und Gastronomen, Branchenexperten und Vordenker zusammen / Im Fokus: Zukunftskonzepte, KI und die Rolle der Gastronomie für lebendige Innenstädte

Frankfurt am Main, 22.9.2026. Wie sieht eine zukunftsfähige Gastronomie aus? Welche Trends haben das Potenzial, sich langfristig durchzusetzen? Wie können Digitalisierung und Künstliche Intelligenz den Betriebsalltag erleichtern – und was brauchen Gastronomiebetriebe, um gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu gewinnen und zu halten? Mit diesen und weiteren Zukunftsfragen der Branche beschäftigte sich die [Foodtura Gastro Con](#) am 21. September im Upper East Site. Rund 120 Teilnehmende kamen zur eintägigen Fachkonferenz für die Individualgastronomie. Die Konferenz war Bestandteil des Foodtura-Festivals, das noch bis 27. September in Frankfurt läuft. Unterstützt wird das Festival durch die Stabsstelle Stadtmarketing.

„Die Gastronomie steht unter enormem Veränderungsdruck. Gerade deshalb brauchen wir Orte, an denen nicht nur über Probleme gesprochen wird, sondern Erfahrungen ausgetauscht und konkrete Lösungsansätze entwickelt werden“, sagt James Ardinast, Vorstand der Initiative Gastronomie Frankfurt (IGF). IGF-Vorständin Lena Iyigün ergänzt: „Die Gastro Con zeigt, wie viel Wissen, Ideenreichtum und Bereitschaft zur Veränderung in unserer Branche stecken. Von diesem Austausch profitiert am Ende die gesamte Frankfurter Gastronomie. Die diesjährige Gastro Con war wieder ein voller Erfolg – nicht nur wegen der großen Resonanz, sondern vor allem wegen der Qualität des Austauschs.“

Eudard Singer, Leiter Stabsstelle Stadtmarketing, ergänzt: „Foodtura macht sichtbar, wie eng Genuss, Innovation, Nachhaltigkeit und die Restaurantvielfalt in Frankfurt zusammengehören. Dies fördert die Wahrnehmung unserer Stadt als lebendigen und zukunftsorientierten Standort.“

Vom Hype zum tragfähigen Konzept

Zum Auftakt nahm Food- und Nachhaltigkeitsexperte Dan Anthes unter dem Titel „Future Food zwischen Innovation, Impact und Irritation“ die Entwicklungen in den Blick, die unser Essen und die Gastronomie von morgen prägen. Dabei plädierte er dafür, neue Entwicklungen weder vorschnell als Hype abzutun noch jeder Innovation unkritisch zu folgen. Entscheidend sei vielmehr, ihren tatsächlichen Nutzen für Gäste, Betriebe und Umwelt in den Blick zu nehmen.

„Nicht alles, was neu ist, wird automatisch unsere Ernährung verändern – und nicht jeder Trend verschwindet so schnell, wie er gekommen ist. Entscheidend ist, genau hinzuschauen: Welche Innovation löst tatsächlich ein Problem, schafft einen Mehrwert und hat das Potenzial, unser Ernährungssystem langfristig besser zu machen? Genau dort wird aus einem Trend echte Zukunft“, sagt Anthes.

Der Unternehmer und Berater Jan Scheidsteger berichtete in seinem Vortrag „Die Zukunft der Gastro – Visionen für die Zukunft der Branche“, dass 85 Prozent der

Seite 2 von 3

Arbeitgeber ihre Mitarbeitenden bis 2030 weiterqualifizieren wollen. Er berief sich dabei auf Zahlen des World Economic Forum. Zudem ergänzte er, dass Nachhaltigkeit künftig kein Marketingthema sei, sondern zwingende Notwendigkeit. Scheidsteger zufolge koste die Lebensmittelverschwendung allein die Schweizer Gastronomie jährlich fünf Milliarden Schweizer Franken – umgerechnet 5,3 Milliarden Euro.

Wie aus kurzfristigen Food-Hypes langfristig erfolgreiche gastronomische Konzepte werden können, diskutierten Patrick Rüther von Tellerrand Consulting, Anton de Bruyne vom Emma Metzler, Dennis Myers del Alamo von Sunny Side Up und Can Onat von Studio Tuesday. Im Mittelpunkt stand dabei die Frage, woran sich erkennen lässt, welche Trends Substanz besitzen – und wie daraus Konzepte entstehen, die auch langfristig Gäste überzeugen.

KI und Digitalisierung im Betriebsalltag

Einen weiteren Schwerpunkt des Fachkongresses bildeten die Themen Digitalisierung, Robotik und Künstliche Intelligenz. Thomas Ebenfeld, Psychologe und Experte für tiefenpsychologische Marketingforschung, beleuchtete in seiner Keynote, wie technologische Entwicklungen und neue Erwartungen der Gäste die Gastronomie verändern. In der anschließenden Paneldiskussion ging es vor allem um die Praxis: Wo können digitale Anwendungen, KI oder Roboter Betriebe bereits heute sinnvoll unterstützen? Und wie lässt sich die dadurch gewonnene Zeit dort einsetzen, wo sie besonders wichtig ist.

Unternehmenskultur als Wettbewerbsfaktor

Breakout Sessions boten Gelegenheit, einzelne Themen zu vertiefen. Das Spektrum reichte von nachhaltiger Veränderung im gastronomischen Alltag über den gewinnbringenden Einsatz betrieblicher Daten bis zur Bedeutung von Gastronomie für die Wertschöpfung in Städten.

Einen besonderen Blick auf die Menschen hinter den Betrieben richtete die Session „Arbeiten mit Sinn – warum Kultur zum Wettbewerbsvorteil wird“ mit Isabella Owen und James Ardinast. Auch im anschließenden Gespräch von Isabella Owen mit „Gastroflüsterer“ Kemal Üres stand die Frage im Mittelpunkt, wie sich Führung verändert und warum langfristiger unternehmerischer Erfolg zunehmend von guter Beziehungsgestaltung, einer tragfähigen Unternehmenskultur und zeitgemäßer Mitarbeiterführung abhängt.

Gastronomie schafft Orte und Gemeinschaft

Dass Gastronomie weit über Essen und Trinken hinausgeht, war ein weiterer roter Faden der Gastro Con. Angesichts des Wandels der Innenstädte gewinnt ihre Funktion als sozialer Treffpunkt und identitätsstiftender Ort an Bedeutung. Wie Gastronomiebetriebe dazu beitragen können, urbane Räume neu zu beleben, diskutierten unter anderem Stefan Postert, Luel Mulugeta von Elaine's World und Maximilian Koeser von Zappes Broi gemeinsam mit James Ardinast.

Zum Abschluss der Konferenz richtete die Gastro Con den Blick bewusst nach vorn. Unter dem Motto „Mut macht Zukunft“ sprach IGF-Vorständin Lena Iyigün mit Unternehmerin und Investorin Michelle Calios darüber, warum die Branche trotz ihrer aktuellen Herausforderungen Grund hat, zuversichtlich in die Zukunft zu schauen.

//////////

Pressebilder 2026: <https://foodtura-festival.de/kontakt/presse/>

Über Foodtura

Foodtura ist ein Festival für zukunftsfähige Ernährung – offen, kreativ, dezentral. Es bringt die Themen Food, Urbanität und Nachhaltigkeit in die Stadt und macht zukunftsfähigen Genuss für alle erlebbar. Zehn Tage lang zeigen Gastronom:innen, Initiativen, Erzeuger:innen, Aktivist:innen und viele weitere Akteur:innen, wie die Ernährung von morgen aussehen – und schmecken – kann. Ob Workshops, Führungen, Koch-Sessions, Talks, Gastro-Specials oder Mitmachaktionen: Das Programm ist vielfältig, die Formate interaktiv, der Zugang niedrigschwellig. Mit der Gastro Con bietet das Festival ein B2B Fachformat, mit dem Fokus auf die Zukunftsfähigkeit Inhaber:innen geführter Individualgastronomien, sowie den damit verbundenen Chancen und Herausforderungen. Foodtura ist Plattform, Spielwiese und Bühne für alle, die Ernährung neu denken und lokal gestalten wollen. Initiiert von Klimagourmet und der Initiative Gastronomie Frankfurt e.V..

foodtura-festival.de

Über die IGF

Die Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF) wurde Ende 2015 ins Leben gerufen und ist ein Zusammenschluss von Frankfurter Gastronomen, aktuell knapp 120 inhaber:innengeführte Restaurants, Bars und Clubs – und wird derzeit durch ein elfköpfiges Vorstandsteam vertreten. Der Verein setzt sich für die Interessen und Positionen der Gastronominnen und Gastronomen sowie des Gastgewerbes in Frankfurt am Main ein. Ziel ist es, einen kontinuierlichen und partnerschaftlichen Dialog mit der Stadt, Behörden, Politik, Wirtschaft und weiteren Interessengemeinschaften zu führen und zu fördern. Zu den Kernthemen der IGF zählt die Nachwuchskräfteförderung, Nachhaltigkeit im Gastgewerbe sowie der Erhalt der kulinarischen und kulturellen Vielfalt in Frankfurt. Aktuell gehören der IGF rund 100 inhabergeführte Betriebe aus Frankfurt an. initiative-gastronomie.de

Pressekontakt:

Heike Fauser
Kommunikation Initiative Gastronomie Frankfurt e. V.
c/o Ballcom GmbH
Frankfurter Straße 20
63150 Heusenstamm
Telefon: 06104 6698-13 / E-Mail: hf@ballcom.de