

Der beste Weg,  
die Zukunft vorausszusagen,  
ist, sie zu gestalten.

Willy Brandt



ZUKUNFT  
**Gastronomie**

UNTERNEHMER:INNEN-  
KONGRESS  
BÜHNE | HALLE 4A  
PROGRAMM

12. – 14. Januar 2025  
HOGA25, Messe Nürnberg

# Sonntag, 12. Januar

## 10:00 | Eröffnung HOGA 25

AFAG, DEHOGA Bayern

## 10:45 | Verleihung Gastro Innovation Award

AFAG, DEHOGA Bayern

## 12:00 | Eröffnung Kongress Zukunft Gastronomie

HIGHFOOD

## 12:15 | Koch Gutes und sprich drüber

Holger Völsch | Völsch Gastro

## 12:45 | Bull Shit Bingo

Darlene Schwabroch |

## 13:20 | Nachhaltigkeit in anderen Ländern

Renée Nicole Wagner | Orascom

## 13:55 | Vom Tellerwäscher zum Techie

Markus Wessel | Küchenherde

## 14:45 | Top Gun Leadership

Sascha Dalig |

## 15:35 | Spannungsfeld Tourismus

Michael Grimm |

## 16:00 | Irgendwas mit Bäumen

Chris Kaiser | Click A Tree

## 16:35 | Schnaps!

Hendrik Schaulin | pHenomenal Drinks

# Montag, 13. Januar 2025

## 11:00 | FAST FWD – TAG II

High Food

## 11:15 | Wie viel Koch braucht die Küche?

Stefan Camann | Mise en Place 24

## 11:45 | Kontakte mit Struktur

Björn Seidel | re:guest

## 12:20 | Alte Zeiten, neue Zeiten

Markus Bauer | Tasteful Hospitality Group & Gäste

## 12:55 | Wirf Dein Geld zum Fenster raus!

Daniel Niemann | gastronomi

## 13:30 | Wi(e)der Prinzip Hoffnung

Erich Nagl | ETL Adhoga & Gäste

## 14:05 | Gastronomie – jetzt erst recht

Jan-Peter Wulf | Fachjournalist

## 14:40 | Neuromarketing & KI

Cem Yüccetas | aicall

## 15:15 | Ein Mann – viele Worte

Claus Peter | Peters Genusshotel Wingst

## 15:50 | Kamingespräch – femme:volution

Katharina Klinger, Sandra Hofer & Gäste

## 16:25 | Leidenschaft Koch

Thorben Grübnau | Vizepräsident Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

# Dienstag, 14. Januar 2025

## **11:00 | FAST FWD – TAG III**

**High Food**

## **11:15 | Ohne Moos nichts los**

**Anna Karle | Gastrofreude**

## **11:40 | Wenn der Koch den Rasen mäht**

**Oliver Blum | Glückliche Gäste**

## **12:10 | QM für Individualbetriebe**

**Ines Emmert | Braun Emmert Consulting**

## **12:40 | Event Management goes Digital ... not!**

**Michael Tischer | beyond:host**

## **13:10 | CO2lution**

**Balázs Tarsoly | branding cuisine**

## **13:40 | Die Magie vor dem Kuss**

**Katharina Klinger |**

## **14:10 | Wasser**

**Pat Eckert | Wassersommelier**

## **14:40 | Der Mojito-Index**

**Jochen Reinhardt | Wastemonkey**

## **15:10 | Kamingespräch – Ehrlichkeit auf den Tisch**

**Thomas Knigge und andere**

## **15:40 | Praxis: Bio im Catering**

**Marc Schumacher | The Kitschen**

## **16:10 | Energiekosten managen**

**Andreas Hetwer**

## **16:40 | Closing Kongress Zukunft Gastronomie**

**High Food**