



Uhrzeit	Agenda	Referent
9.00	<b>Begrüßung und Beginn</b>	<b>Maxi Scherer,</b> Chefredakteurin CATERING MANAGEMENT
9.05	<b>Wie schmeckt die Zukunft?</b> Nahrungsmittelproduktion und Qualitätsanforderungen in naher und ferner Zukunft. Was ist Geschmack und wie wird er beeinflusst?	<b>Prof. Dr. agr. Prof. h. c. Fritz- Gerald Schröder</b> Fachgebiet: Gemüsebau und Gewächshausmanagement Hochschule für Technik und Wirtschaft Dresden
9.55	<b>Dave B. Berlin</b> Innovatives Foodkonzept, fünf Top-Restaurants unter einem Dach, betrieben vom Caterer: Geht das nur in Berlin?	<b>Christoph Degenhardt</b> Betriebsleiter Dave B., Sodexo Deutschland
10.35	<b>Kaffee- und Networkingpause</b>	
11.05	<b>Unternehmerischer Freiraum in Einkauf und Planung</b> Beispiel des Food Angebots bei der BONVITA GROUP.	<b>Werner Echsle</b> Geschäftsführer BONVITA 360° Hospitality GmbH
11.45	<b>Kurzinterview MSC: Wem nützt das Siegel zur Herkunft von Fisch?</b>	<b>Stefanie Siebels</b> Commercial Manager Marine Stewardship Council (MSC)
12.00	<b>Appetite für Change</b> Einbinden der Umweltbilanz von Lebensmitteln in das tägliche Angebot. Eine umfassende Datenbank zur Berechnung von Menus und Lebensmittelprodukten, basierend auf Lebenszyklusanalysen (LCAs), macht's möglich.	<b>Manuel Klarmann</b> Gründer und Geschäftsführer eaternity AG, Zürich
12.20	<b>Mittagessen im Hotel</b>	<b>Hotel Melia Düsseldorf</b>

**13.30 Using Artificial Intelligence to reduce food waste in commercial kitchens**

**Philip Verey**  
Commercial Director,  
Winnow Solution Ltd.

**13.50 Frischeküche par Excellence**  
Mit straffen Prozessen und Konzentration auf das Wesentliche zu hoher Speisenqualität in der Care-Verpflegung

**Mathias Lehmann-Rickmers** ist Verpflegungsleiter im Deutschen Zentrum für Kinder- und Jugendrheumatologie, Garmisch

**14.30 Kaffee- und Networkingpause**

**15.00 Gesundheitsorientierte Catering-Steuerung**  
Der Gesundheitswert der Kantine ist messbar!

**Christian Feist, gesoca – Kantinen gesund fördern.**

**15.20 Podiumsdiskussion**

Gesund, green, regional – und trotzdem wirtschaftlich?  
Weichenstellungen und Visionen für die Gemeinschaftsgastronomie von morgen.

**MODERATION: Maxi Scherer**, Chefredakteurin  
CATERING MANAGEMENT

**TEILNEHMER: Martin Friedrich**, F&B Manager bei Esprit und Biomentor, **Christian Feist**, gesoca – Kantinen gesund fördern, **Fritz-Gerald Schröder**, Professor für Gemüseanbau an der HTW Dresden  
**Werner Echsle**, Bonvita 360° Hospitality GmbH

**ca. 16.00** Ende der Veranstaltung

Stand: September 2019, Änderungen vorbehalten.