



INTERGASTRA 2018

Messeplan und
DEHOGA-Bühnenprogramm
3.2. - 7.2.2018 – Messe Stuttgart
Besuchen Sie uns in Halle 7



Liebe Messebesucherinnen und -besucher,



herzlich willkommen auf der INTERGASTRA! Wir im DEHOGA Baden-Württemberg freuen uns, dass wir als Impulsgeber und ideeller Träger auch in diesem Jahr wieder die Messe maßgeblich mitgestalten und Ihnen ein positives Messeerlebnis in Stuttgart bieten dürfen.

Hören Sie Fachvorträge zu brisanten Themen wie Digitalisierung oder Mitarbeitergewinnung, erleben Sie unterhaltsame Talks mit prominenten Gästen aus der Branche wie Léa Linster, Nelson Müller oder Ralf Zacherl.

Blättern Sie durch unser Bühnenprogramm, bestimmt ist auch für Sie etwas Interessantes dabei! Besuchen Sie uns und unsere Partnerorganisationen in Halle 7. Wir freuen uns auf Sie – und auf eine erfolgreiche INTERGASTRA!

Vieles ist neu auf der führenden Messe für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in Europa. Das liegt an neuen Trends, Themen und technischen Innovationen, aber auch an der wachstumsbedingt neuen Hallen-Zuordnung. So finden Mitglieder des DEHOGA ihren Verband erstmals in der Halle 7 (bisher Halle 5).

Dort präsentiert der DEHOGA Baden-Württemberg gemeinsam mit Partnerorganisationen seine vielfältigen Leistungen sowie ein attraktives Programm auf der größten Bühne der Messe.

Ihr Fritz Engelhardt
Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg

> Alle Informationen unter www.dehogabw.de

DEHOGA dankt seinen Partnern

Der DEHOGA Baden-Württemberg trägt als ideeller Träger der INTERGASTRA seit mehr als fünf Jahrzehnten zur inhaltlichen Entwicklung der Messe und zum fachlichen Rahmenprogramm bei. Hierbei wird der Verband von starken Partnern der Branche unterstützt. Der DEHOGA dankt hierfür herzlich folgenden **Premium-Partnern**:



Das Wasser. Seit 1742.



sowie den **Partnern**:

- Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ)
- Badischer Wein GmbH
- Franke Coffee Systems GmbH
- Resch & Frisch Holding GmbH
- Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG
- Winterhalter Deutschland GmbH

DIE FASHION-SHOW DER PROFI-MODE

Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben



Die aktuellsten Trends, unterhaltsam präsentiert.

Täglich auf der DEHOGA-Bühne um

- 11.40 Uhr
- 14.40 Uhr
- 16.40 Uhr

jeweils ca. 20 min.

FLAIRTENDING LIVE

Die Show der Flying Bottles



Internationale bekannte Stars der Flairtending-Szene zeigen auf der DEHOGA-Showbühne ihre spektakuläre Kunst. Mitreißend!

Täglich auf der DEHOGA-Bühne um

- 12.40 Uhr
- 15.40 Uhr

jeweils ca. 20 min.

NACHWUCHS-SHOW

Die sechs Berufe im Gastgewerbe stellen sich live vor



Junge Persönlichkeiten aus der Branche geben Einblicke in ihre Karriere – so können Schüler die sechs Berufe im Gastgewerbe live und authentisch erleben.

Montag bis Mittwoch von 10 bis 11.40 Uhr

auf der DEHOGA-Showbühne.

WETTBEWERBE IM ATRIUM

Arena der Wettbewerbe im Eingangsbereich Ost

INTERNATIONALE COCKTAILMEISTERSCHAFT

Der Wettkampf der Barkeeper



Die Deutsche Barkeeper Union richtet ihren Wettbewerb auf der INTERGASTRA erstmals international aus. Teams aus verschiedenen Ländern, bestehend aus dem Präsidenten/ Repräsentanten, einem Rookie („Anfänger“, bis 27 Jahre) und einem Flairbartender, treten gegeneinander an. Der Rookie mixt seinen Cocktail live auf der Bühne, der Flairbartender kreiert seinen Cocktail inklusive Working Flair und Exhibition Flair, der Präsident ist Teamchef und macht den Nosingtest.

Der Wettbewerb findet am
Sonntag, den 4. Februar 2018 statt.

DIE BESTEN 10

Junge Kochtalente zeigen ihr Können



Der Nachwuchswettbewerb für Küche und Service der Meistervereinigung Gastronom: Teams aus zwei Auszubildenden im 3. Ausbildungsjahr treten gegeneinander an. Die Aufgabe: Erstellen eines 4-gängigen Menüs für 6 Personen, aus einem vorgegebenen Warenkorb, wobei der Hauptgang fachgerecht tranchiert werden muss. Die Jury bewertet sowohl den/die Erstplatzierte/n in Küche und Service, als auch das beste Team.

Der Wettbewerb findet am
Montag, den 5. Februar 2018 statt.

MODERNIST BUFFET

Zeitgemäße Kochkunst am Buffet



Ein neuer Wettbewerb der Meistervereinigung Gastronom auf der INTERGASTRA: Die Teilnehmer müssen innerhalb einer bestimmten Zeit live auf der Messe ein Buffet für 12 Personen erstellen, das kalte und warme Elemente enthält, der Hauptgang sollte als Front-Cooking-Gericht zubereitet werden. Teilnehmen können Teams aus 6 Köchen (inklusive Teamkapitän) und einem Pâtissier.

Der Wettbewerb findet am
Dienstag, den 6. Februar 2018 statt.

WETTBEWERBE IN HALLE 7/8

TOP CARVER am DEHOGA-Stand in Halle 7

Gemüseschnitz-Kunst

Drei Stunden haben die Teilnehmer Zeit, eine Figur aus Gemüse oder Obst zu schneiden. Die Kreationen müssen von Grund auf auf der Messe entstehen, Vorbereitungsarbeiten sind nicht erlaubt. Pflichtbestandteil ist eine Melone, ergänzend können fünf andere Obst- oder Gemüsesorten verwendet werden. Mitmachen kann jeder unabhängig von Alter oder Beruf.



Der Wettbewerb findet täglich von 10 bis 13 Uhr statt.

KOCHARTISTIK am DEHOGA-Stand in Halle 7

Kreative Kochkunst

Hier geht es um die kreative Gestaltung von Figuren aus Lebensmitteln. Den Wettbewerb richtet die Meistervereinigung Gastronom zusammen mit dem DEHOGA Baden-Württemberg aus. Während in den Kategorien Kochkunst und Pâtisserie Nährwert und Wirtschaftlichkeit die Hauptrolle spielen, geht es in der Kategorie D um Show- und künstlerische Gestaltung.



Die Ausstellung findet täglich von 10 bis 18 Uhr statt.

COUVERT D'OR am DEHOGA-Stand in Halle 7

Kreative Tischkultur

Der Wettbewerb, bei dem sich alles um stilvoll gedeckte Tische dreht, ist traditionell einer der Publikumsmagneten. Veranstalter ist der Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister (VSR), Sektion Stuttgart. Teams aus jeweils zwei Personen decken unter einem selbst ausgedachten Motto einen Tisch fachgerecht für ein Fünf-Gänge-Menü ein. Die Jury bewertet nach gastronomisch-fachlichen und gestalterischen Gesichtspunkten.



Täglich von 10 bis 18 Uhr.

KONDITOREN-WETTBEWERB in Halle 8

um den Robert-Widmann-Pokal

Der Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg veranstaltet seinen Wettbewerb unter dem Motto „Hörst Du das Gras wachsen?“ Der Wettbewerb findet in drei Kategorien statt: Auszubildende aller Ausbildungsjahre, Gesellen und Meister sowie Teams z.B. aus Betrieben und Schulen.



Der Wettbewerb findet am
3. Februar und 4. Februar statt.

10.00 - 10.40 Uhr	Eröffnung der INTERGASTRA 2018 und Verleihung des Innovationspreises
11.40 - 12.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
12.00 - 12.40 Uhr	STERNE LÜGEN NICHT – Hotelklassifizierung heute, morgen, übermorgen mit Markus Luthe
12.40 - 13.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
13.00 - 14.00 Uhr	STUNDE DER STERNE – Verleihung der Klassifizierung mit Guido Wolf, Markus Luthe und Petra Thollembeek
14.00 - 14.40 Uhr	TOURISMUSSTANDORT DEUTSCHLAND Talkrunde
14.40 - 15.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
15.00 - 15.40 Uhr	FOREVER YOUNG – Die Hotelbar einst und heute präsentiert von der Deutschen Barkeeper Union e. V.
15.40 - 16.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
16.00 - 16.40 Uhr	LIFESTYLE TRENDS & DESIGN: Erlebnis-Innovationen für die Hotellerie mit Vanessa Borkmann, Fraunhofer IAO
16.40 - 17.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
17.00 Uhr	SIEGEREHRUNG & MESSEAUSSCHLAG mit der Live Band Frame of Mind

10.00 Uhr **ERÖFFNUNG DER INTERGASTRA 2018** und Verleihung des Innovationspreises



Winfried Kretschmann
Ministerpräsident
Baden-Württemberg

Die Eröffnung der Messe findet in diesem Jahr zum ersten Mal auf der DEHOGA-Bühne statt. Baden-Württembergs Ministerpräsident **Winfried Kretschmann** wird die Messebesucher offiziell begrüßen, ebenso der Geschäftsführer der Messe, **Ulrich Kromer von Baerle** und der Vorsitzende des DEHOGA Baden-Württemberg, **Fritz Engelhardt**.

Zudem wird der INTERGASTRA-Innovationspreis verliehen. Die renommierte Auszeichnung für zukunftsweisende Ideen im Gastgewerbe wird ausgeschrieben von der Allgemeinen Hotel- und Gastronomiezeitung (AHGZ), der Messe Stuttgart und dem DEHOGA Baden-Württemberg.

Moderation: **Michael Antwerpes**

12.00 Uhr **STERNE LÜGEN NICHT** Hotelklassifizierung heute, morgen, übermorgen



Markus Luthe
Hauptgeschäftsführer
des Hotelverbandes
Deutschland (IHA)

Die Sterne der Deutschen Hotelklassifizierung sind bekannte Qualitätsbotschaften – gerieten aber zuletzt in die Schlagzeilen. Die Deutsche Hotelklassifizierung hat dem Sterneschummel den Kampf angesagt. Moderne Kriterien sichern den Markterfolg der Hotelsterne. Aber verglühen die Sterne im Internet?

Darüber spricht **Markus Luthe**, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), und für den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) für die Hotelsterne sowie für die Hotelstars Union verantwortlich.

13.00 Uhr **STUNDE DER STERNE** Verleihung der Klassifizierung



Guido Wolf

Alle erstklassifizierten Betriebe seit der INTERGASTRA 2016 werden ausgezeichnet, sowie alle Hotels der Kategorien 4-Sterne superior, 5-Sterne und 5-Sterne superior. Die Zertifikate der Deutschen Hotelklassifizierung werden feierlich überreicht von **Guido Wolf**, Baden-Württembergs Minister der Justiz und für Europa, und **Markus Luthe**, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), und **Petra Thollembeek**, stv. Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Baden-Württemberg. Musikalisch umrahmt wird die „Stunde der Sterne“ vom Gesangsduo „Living Harmony“.

14.00 Uhr **TOURISMUSSTANDORT DEUTSCHLAND** Talkrunde

Eine prominent besetzte Talkrunde zum Thema Tourismusstandort Deutschland: Im Gespräch sind **Guido Wolf**, der als Minister der Justiz und für Europa auch für den Tourismus in Baden-Württemberg zuständig ist, **Thomas Mack**, Mitglied der Inhaberfamilie des Europarks und somit auch Chef des größten Hotelkomplexes Deutschlands und **Fritz Engelhardt**, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg.



Guido Wolf



Thomas Mack

15.00 Uhr **FOREVER YOUNG** Die Hotelbar einst und heute

Klassiker treffen auf neue Kreationen, präsentiert von der Deutschen Barkeeper Union, Sektion Baden-Württemberg. Die bekannten Kollegen **Erich Bauernfeind** (30 Jahre Barchef in der Bühlerhöhe) und **Branimir Hrkac** (Executive F&B Direktor Gekko Group) plaudern über die Geschichte der Hotelbar und mixen Hochprozentiges.



Erich Bauernfeind



Branimir Hrkac

16.00 Uhr **LIFESTYLE TRENDS & DESIGN** Erlebnis-Innovationen für die Hotellerie



Vanessa Borkmann
Fraunhofer IAO

Wie sieht das Hotel der Zukunft aus? Dieser Frage geht **Vanessa Borkmann** am Fraunhofer Institut Stuttgart nach.

Auf der INTERGASTRA trägt die Leiterin des Forschungsprojekts „Future Hotel“ ganz praktische Ideen vor, die Hoteliers schon heute inspirieren können. Erlebnisdesign und Inszenierung bieten jede Menge Chancen für Hoteliers, die Gäste auch morgen von ihrem Angebot zu überzeugen.

10.40 - 11.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
11.00 - 11.40 Uhr	KANN ESSEN SÜNDE SEIN? Wie empfehlenswert sind Ernährungsempfehlungen? Mit Udo Pollmer
11.40 - 12.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
12.00 - 12.40 Uhr	MITARBEITERMOTIVATION DURCH POWERBRIEFING mit Andrea Grudda
12.40 - 13.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
13.00 - 14.00 Uhr	Wahl der GASTRO-KÖNIGIN
14.00 - 14.40 Uhr	NACHGEFRAGT BEI... Nelson Müller
14.40 - 15.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
15.00 - 15.40 Uhr	MVG-SCHLEMMERBANDE Die jungen Genussentdecker der Meistervereinigung Gastronomie
15.40 - 16.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
16.00 - 16.40 Uhr	WIE LERNT DAS GEHIRN? Für eine erfolgreiche Ausbildung, mit Katrin Hille
16.40 - 17.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
17.00 Uhr	SIEGEREHRUNG & MESSEAUSKLANG mit der Live Band Frame of Mind

11.00 Uhr **KANN ESSEN SÜNDE SEIN?** Wie empfehlenswert sind Ernährungsempfehlungen?



Udo Pollmer
Lebensmittelchemiker
und Autor

Vegan, glutenfrei, fettarm: Ernährung treibt immer mehr Blüten – und so manch einen Koch oder Gastronomen zur Verzweiflung.

Udo Pollmer stellt vermeintlich gesunde Ernährung auf den Prüfstand. Wie empfehlenswert sind Ernährungsempfehlungen? fragt er in seinem Vortrag auf der DEHOGA-Bühne.

Der Autor und Lebensmittelchemiker ist bekannt durch zahlreiche Veröffentlichungen zum Thema Ernährung – und für seine provokanten Thesen.

12.00 Uhr **MITARBEITERMOTIVATION DURCH POWERBRIEFING**



Andrea Grudda
Referentin an der Europäischen Medien- und Business-Akademie (EMBA)

Begeisterte Mitarbeiter in nur drei Minuten – das verspricht Andrea Grudda mit ihrem „Power Briefing“, einem täglichen Ritual, mit dem man trainieren, informieren und motivieren kann.

Andrea Grudda ist Coach und eine gefragte Rednerin und Referentin zu den Themen Unternehmensführung und Strategie, unter anderem auch an der DEHOGA Akademie. Das Buch „Power Briefing“ hat sie zusammen mit dem Gastronomiespezialisten Hans-Jürgen Hartauer geschrieben.

13.00 Uhr **WAHL DER GASTRO-KÖNIGIN** 30 Königinnen wählen die Gastro-Königin 2018/2019

Mit Schärpe, Charme und Krone – am Sonntag wird's royal auf der DEHOGA-Bühne.



Rund 30 Königinnen unterschiedlichster Branchen wählen die Nachfolgerin von Gastrokönigin Anna-Maria Gropp. Die neue Gastrokönigin amtiert dann wieder für zwei Jahre als charmante Repräsentantin des Gastgewerbes.

14.00 Uhr **NACHGEFRAGT BEI...** Nelson Müller



Nelson Müller

Der Stuttgarter Junge mit ghanaischen Wurzeln eröffnete sein Sterne-Restaurant „Schote“ mitten im Ruhrgebiet, in Essen.

Was bedeutet Heimat und Identität? Diese sehr aktuelle Frage wird der aus dem Fernsehen bekannte Spitzenkoch auf seine ganz persönliche Art und Weise beantworten.

15.00 Uhr **MVG-SCHLEMMERBANDE** Die jungen Genussentdecker der Meistervereinigung Gastronomie



Friedlinde Gurr-Hirsch

Die jungen Genussentdecker der Schlemmerbande lernen in dem Projekt der Meistervereinigung Gastronomie und der AOK mit Unterstützung des Ministeriums für Ländlichen Raum (MLR) viel über gesunde Ernährung. Auf der DEHOGA-Bühne zeigen sie ihr Können. Staatssekretärin **Friedlinde Gurr-Hirsch** wird als Vertreterin des Ministeriums zu Gast sein.

16.00 Uhr **WIE LERNT DAS GEHIRN?** Für eine erfolgreiche Ausbildung

Wie wird Wissen am besten aufgenommen? Welche Rolle spielen dabei Emotionen, Motivation und Aufmerksamkeit?

Diese Fragen sind sicherlich nicht nur, aber natürlich ganz besonders auch für Ausbilder im Gastgewerbe interessant.

Diplom Psychologin **Dr. Katrin Hille** verdeutlicht dies anhand von Beispielen und Experimenten. Das Publikum erhält praktische Tipps für die Anwendung in Ausbildung und Beruf.



Dipl. Psych. Dr. Katrin Hille

10.00 - 11.40 Uhr	NACHWUCHS-SHOW Die sechs Berufe im Gastgewerbe stellen sich live vor
11.40 - 12.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
12.00 - 12.40 Uhr	INNOVATE OR DIE – wie Gastronomen vom digitalen Wandel profitieren können mit Sanjay Sauldie
12.40 - 13.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
13.00 - 14.00 Uhr	REGIONALFORUM TOTAL REGIONAL = GENIAL Das große Treffen von mehr als 30 regionalen Gastronomieinitiativen
14.00 - 14.40 Uhr	NACHGEFRAGT BEI... Léa Linster
14.40 - 15.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
15.00 - 15.40 Uhr	DIE POWERFRAUEN MIT FRAUENPOWER Management Familie und Unternehmen
15.40 - 16.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
16.00 - 16.40 Uhr	VON STERNEKÜCHE UND KANTINE ZU STREETFOOD UND BURGER Jean Ploner im Gespräch mit Gastro-Trendsettern
16.40 - 17.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
17.00 Uhr	SIEGEREHRUNG & MESSEAUSSCHLAG mit der Live Band Frame of Mind

12.00 Uhr **INNOVATE OR DIE** Wie Gastronomen vom digitalen Wandel profitieren können



Sanjay Sauldie
Direktor des Europäischen Internet Marketing Institutes & Akademie

Digitalisierung ist ein kompliziertes Thema – **Sanjay Sauldie** bringt es mit einfachen Worten auf den Punkt. Wie können Gastronomen vom digitalen Wandel profitieren?

Auf diese Frage gibt er ganz praktische Antworten. Sanjay Sauldie, Direktor des Europäischen Internet Marketing Institutes & Akademie, verbindet beides – die analoge Welt und die digitale. Mit dieser Mischung möchte er die Zuhörer fesseln und sofort zum Handeln animieren. Denn wer nicht innovativ ist, verschwindet vom Markt.

13.00 Uhr **REGIONALFORUM „TOTAL REGIONAL = GENIAL“** Das große Treffen von mehr als 30 regionalen Gastronomieinitiativen

Regionale Küche ist in – nicht mehr nur im Landgasthof. Immer mehr Cateringunternehmen schließen sich der regionalen Vermarktungsinitiative „Schmeck den Süden“ an. Vertreter der Pilotbetriebe aus der Gemeinschaftsverpflegung sprechen auf der DEHOGA-Bühne darüber, warum sie auf regionale Produkte setzen, über Chancen und Herausforderungen. Baden-Württembergs Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**, zeichnet die Pilotbetriebe Regionale Speisekarte aus. Für den passenden Sound sorgt **MC Luxusliner** mit seinem Regional-Gastro-Rap.



Peter Hauk
Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



MC Luxusliner

14.00 Uhr **NACHGEFRAGT BEI...** Léa Linster

Eine Kochausbildung hat sie zwar nicht – dafür aber einen Michelin-Stern, 18 Punkte im Gault Millau und als erste und bisher einzige Frau den Bocuse d'Or gewonnen.

Léa Linster brach ihr Jura-Studium ab, um nach dem Tod ihres Vaters sein Restaurant weiterzuführen. Über ihren ungewöhnlichen Weg in die Spitzengastronomie spricht die auch aus zahlreichen Kochsendungen bekannte Luxemburgerin auf der DEHOGA-Bühne.



Léa Linster

15.00 Uhr **DIE POWERFRAUEN MIT FRAUENPOWER** Management Familie und Unternehmen



Sabine Speidel



Léa Linster

Frauen managen oft nicht nur ihr Unternehmen, sondern auch noch ihre Familie. Und gerade im Gastgewerbe sind diese beiden Bereiche gar nicht so leicht zu trennen, was es noch komplizierter macht – oder noch spannender?

Starke Frauen sprechen darüber, wie sie das alles meistern: Léa Linster kommt direkt vom Live-Interview auf der DEHOGA-Bühne zur Podiumsdiskussion mit Sabine Speidel, Vorsitzende der DEHOGA-Unternehmerfrauen, und anderen erfolgreichen Unternehmerinnen im Gastgewerbe.

- **Sabine Speidel**, Vorsitzende der DEHOGA Unternehmerfrauen Baden-Württemberg
- **Léa Linster**
- **Denise Bender**, Gasthaus Gutenberg Karlsruhe
- **Maria Wirth**, Wirthshof Camping und Hotel Markdorf



Denise Bender



Maria Wirth

16.00 Uhr **VON STERNEKÜCHE UND KANTINE ZU STREETFOOD UND BURGER**

Jean Ploner im Gespräch mit Gastro-Trendsettern

Wie verändern sich gastronomische Angebote und was können Kollegen daraus für ihren Betrieb lernen?

Darüber spricht der Berater und Autor **Jean Ploner** mit drei Unternehmern aus der Branche. **Patrick Kroll** und **Torsten Wagner** tauschen Sterneköche gegen Streetfood und Burger. **Oliver Vellage** ist Managing Director bei Sodexo, einem weltweiten Konzern, der unter anderem Lösungen für Gemeinschaftsverpflegung anbietet. Ein spannender Austausch unter Trendsettern!



Jean Ploner
Spezialist für Konzepte, Service und Qualitätsmanagement

10.00 - 11.40 Uhr	NACHWUCHS-SHOW Die sechs Berufe im Gastgewerbe stellen sich live vor
11.40 - 12.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
12.00 - 14.00 Uhr	ELEVATOR PITCH – Der bundesweite Gründerwettbewerb des Landes Baden-Württemberg. 10 Gründerinnen und Gründer stellen in 3 Minuten ihre Geschäftsidee vor.
14.00 - 14.40 Uhr	BRENNPUNKT HOTELLERIE Talkrunde
14.40 - 15.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
15.00 - 15.40 Uhr	DIGITAL GEWINNT – HOTELLERIE IM WANDEL mit Marco Nussbaum
15.40 - 16.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
16.00 - 16.40 Uhr	EMPLOYERBRANDING ALS USP – Potentiale nutzen, Talente gewinnen mit Merle Losem
16.40 - 17.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
17.00 Uhr	SIEGEREHRUNG & MESSEAKLANG mit der Live Band Frame of Mind

12.00 Uhr **ELEVATOR-PITCH**

Der bundesweite Gründerwettbewerb des Landes Baden-Württemberg.
10 Gründerinnen und Gründer stellen in 3 Minuten ihre Geschäftsidee vor.



Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut

Spannende Geschäftsideen im Schnelldurchlauf: Gründer und junge Unternehmer aus dem Gastgewerbe sowie aus dem Bereich der Branchenlieferanten und -dienstleister präsentieren auf der DEHOGA-Bühne innovative Konzepte und Produkte. Dafür haben sie exakt drei Minuten, nicht länger als eine Aufzugfahrt, daher der Name „Elevator Pitch“ („Aufzugspräsentation“). Diese kurze Zeit muss genügen, um Publikum und Fachjury zu überzeugen. **Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut**, Ministerin für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg, hält ein Grußwort.

Veranstalter sind der DEHOGA und das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg.

Die hochkarätig besetzte Jury beim Elevator Pitch:

- **Torsten Petersen**
Geschäftsführer der Enchilada Franchise GmbH
- **Frank Oehler**
Sternkoch („Speisemeister“ Stuttgart), bekannt aus der TV-Serie „Die Kochprofis“
- **Dr. Caroline von Kretschmann**
Geschäftsführende Gesellschafterin Hotel „Der Europäische Hof“, Heidelberg
- **Marco Nussbaum**
CEO und Gründer von Prizeotel
- **Stravroula Ekoutsidou**
IKEA Food Country Managerin DE
- **Guy Selbherr**
Vorstand Bürgschaftsbank Baden-Württemberg
- **Wilhelm Okesson**
Leiter DEHOGA Beratung



Torsten Petersen



Frank Oehler



Dr. Caroline von Kretschmann



Stravroula Ekoutsidou

14.00 Uhr **BRENNPUNKT HOTELLERIE**

Talkrunde

Eine spannende Talkrunde mit bekannten Hoteliers: **Otto Lindner**, spricht unter dem Titel „Brennpunkt Hotellerie“ mit prominenten Kollegen über aktuelle Branchenthemen wie den Tourismusstandort Deutschland oder faire Wettbewerbsbedingungen.

Otto Lindner, Vorstand der Lindner Hotels, vertritt seit 2016 die Hotel-Branche als Vorsitzender des Hotelverbands Deutschland (IHA). 1999 wurde Otto Lindner als Hotelier des Jahres ausgezeichnet für die innovativen Anstrengungen um die Marke Lindner.



Otto Lindner
Vorstand der Lindner Hotels
und Vorsitzender der IHA

15.00 Uhr **DIGITAL GEWINNT – HOTELLERIE IM WANDEL**



Marco Nussbaum
CEO und Gründer von prizeotel

Die Hotellerie steckt mitten im digitalen Umbruch. **Marco Nussbaum**, CEO und Gründer von prizeotel, spricht auf der DEHOGA-Bühne darüber, wie sich die Digitalisierung auf den Wettbewerb in der Hotellerie auswirkt.

Was sind die Chancen und Risiken für die Branche? Ein wichtiges Thema: Daten, Daten, Daten als zukünftiger Wettbewerbsvorteil.

Marco Nussbaum, bekannt als Hotelier, Autor und Redner, gilt als Macher und Vordenker einer traditionellen Branche und geht mit prizeotel auf unkonventionellem Wege zum Erfolg.

Dieser Programmpunkt wird präsentiert vom Hotelverband Deutschland (IHA).

16.00 Uhr **EMPLOYERBRANDING ALS USP**

Potentiale nutzen, Talente gewinnen

Mitarbeiter finden und halten – eine der größten Herausforderungen für Gastronomen und Hoteliers in Zeiten des Fachkräftemangels.

Wie dies gelingen kann, darüber spricht **Merle Losem**, Geschäftsführerin der Deutschen Gesellschaft für berufliche Bildung (DGfB).

Zusammen mit prominenten Hoteliers stellt sie auf der DEHOGA-Bühne gute Beispiele aus der Praxis vor, wie Talente für den eigenen Betrieb gewonnen und gefördert werden können.



Merle Losem
Geschäftsführerin der Deutschen
Gesellschaft für berufliche Bildung (DGfB)

10.00 - 11.40 Uhr	NACHWUCHS-SHOW – Die sechs Berufe im Gastgewerbe stellen sich live vor
11.40 - 12.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
12.00 - 14.00 Uhr	KARRIERESTUNDE – Wir suchen den/die Gastfreund/in des Jahres!
14.00 - 14.40 Uhr	NACHGEFRAGT BEI... Ralf Zacherl
14.40 - 15.00 Uhr	DIE FASHION-SHOW DER PROFIMODE – Gastro-Berufskleidung mal ganz anders erleben
15.00 - 15.40 Uhr	DIGITALISIERUNG GANZ KONKRET Hoteliers berichten über ihre Erfahrungen mit den neuen Trend-Tools
15.40 - 16.00 Uhr	FLAIRTENDING LIVE
16.00 Uhr	SIEGEREHRUNG & MESSE AUSKLANG mit der Live Band Frame of Mind

12.00 Uhr **KARRIERESTUNDE** Wir suchen den/die Gastfreund/in des Jahres!

Acht junge Menschen, die ihre Begeisterung für ihren Beruf rüberbringen können, haben die Vorauswahl geschafft. Auf der DEHOGA-Bühne versuchen sie, in einem spannenden Wettkampf die Jury um Starkoch **Ralf Zacherl** von sich zu überzeugen. Der/die Gewinner/in begleitet unsere Nachwuchskampagne **WIR GASTFREUNDE** in den sozialen Netzwerken, als sympathischer Imageträger für die gastliche Branche. Feuern Sie ihren Lieblings-Azubi an!

Die Karrierestunde ist die große Show der beruflichen Zukunft, in der sowohl mit viel Spaß, als auch mit hoher Fachlichkeit die Karrierechancen im Gastgewerbe präsentiert werden. Interessant für alle Auszubildenden im Gastgewerbe und für junge Fachkräfte, die den nächsten Karriereschritt machen wollen.

Für Stimmung sorgen auch die **Flairtender** von **12.40 Uhr bis 13 Uhr**.



14.00 Uhr **NACHGEFRAGT BEI...** Ralf Zacherl

Selbstständig sein wollte er nie – und berühmt schon gar nicht, sagt **Ralf Zacherl** über sich. Heute ist er beides.

Auf der DEHOGA-Bühne berichtet der Fernsehkoch über seine persönliche Reise, die von seiner Heimat Tauberfranken über verschiedene Sterneküchen bis nach Berlin so anders lief als geplant.

Sein Motto: „Der Topf ist rund, damit das Kochen und Denken die Richtung ändern können.“



Ralf Zacherl

15.00 Uhr **DIGITALISIERUNG GANZ KONKRET** Unternehmer berichten über ihre Erfahrungen mit den neuen Trend-Tools



David Heidelberg
Vorstandsvorsitzender DIRS21
by TourOnline AG

Ob Chatbots, Online-Checkin, Cloud Management System oder Schichtplanung im Web – keine Woche vergeht, in denen Hoteliers und Gastronomen nicht ein neues Tool aus der digitalen Welt präsentiert wird. Aber wie sieht denn der konkrete Nutzen dieser neuen Lösungen aus? Wo liegen die Hürden und wo die Vorteile?

Im Dialog mit gastgewerblichen Unternehmern stellt **David Heidelberg**, Vorstandsvorsitzender DIRS21 by TourOnline AG, einzelne Lösungen vor und fragt, was sie wirklich bringen.

16.00 Uhr **SIEGEREHRUNG & MESSE AUSKLANG** mit der Liveband Frame of Mind

Zum Schluss wird's nochmal spannend auf der DEHOGA-Bühne:

Nach den Wettbewerbstagen werden die Gesamtsieger der Wettbewerbe, die hier stattgefunden haben, gekürt.

Welches Team darf sich über das Goldene Gedeck, den Couvert D'Or freuen? Und wer hat die Nase vorn beim Kochartistik-Wettbewerb und beim Top Carver?

Emotionen pur auf der DEHOGA-Bühne – seien Sie dabei und jubeln Sie mit!



HALLENÜBERBLICK

