

what the food! by foodlab.

zwischen den Hallen B3 und B4 OG

10.03. Freitag

11.03. Samstag

12.03. Sonntag

13.03. Montag

14.03. Dienstag

11:30

MOIN! Marrone

MOIN! Dagpin Foods

MOIN! edmund

MOIN! Caspian Caviar

MOIN! Bowlani

12:30

Masterclass
Personal in Zeiten von GenZ & Work-Life Balance.
Wie wir mit Bindungsmodellen Fluktuation vermeiden können und wie wir die Ausbildungs-Abbruchrate von 50% mindern können.
Kathrin Götz (Personalberatung)
Mirja Thomsen (HR Consultant)

Masterclass
Plant Based Future: Wie wir mit einer sinnlichen und sinnvollen Ernährung unsere Welt retten.
Antje de Vries (F&B Heroes)

Panel
50/50: Wie eine Wurst die Welt retten kann (oder es zumindest versucht).
Antje de Vries (F&B Heroes)
Manu Stöffler (Grillido)
Heinrich Höper (Delta Fleisch)

Panel
#Foodhauptstadthamburg: Gute Aussichten für Food Unternehmen in Hamburg.
Bastian Springer (IFB)
Dr. Annika Schröder (food active e.V.)
Hansjörg Schmidt (SPD)

Masterclass
It's all about Storytelling
Gabriele Mühlen (DELA Food)

13:30

Public Viewing
Bballi goes famous!
Live Schalte zum Gastro Gründerpreis

Masterclass
Cheers! Wie natürliche Extrakte die Gastronomie revolutionieren.
Michael Behr (Nutramaxx)

Panel
Von Kimbap, Kimchi & Bulgogi: wie K-Food unsere Zukunft nachhaltig beeinflussen wird.
Guido Schmidt (Bballi)
Sung-Hee Kim (Arang)

Masterclass
Mehr Besucher*innen dank Google.
Linnéa Rausch (Google)
Anna-Margarita Papadakes (Google)

Panel
„Do Food“: personalisierte Ernährung übertragen auf die breite Masse - was individualisierte Ernährung mit Verbraucherverhalten macht.
Magda Tedla (Magdas Food Programme), Anja Nolte (beyoutii)
Meike Schnell (Food & Food Law)
Janine Op Het Veld (Ændre)

14:30

Panel
Food in HH: Food Festival & Food Cluster: Warum Hamburg so anders tickt als der Rest von Deutschland
Sascha Albertsen (HH Tourismus)
Thomas Sampl (Hobenköök)

Panel
Sustainable Cleaning: Think small! Wie nachhaltige Großküchenreinigungskonzepte auch für kleine Läden umsetzbar sind.
Kamuran Güven (H Hotels.com)
André Funke (Ecolab Deutschland GmbH)

Pitch
Neue Gastro Konzepte braucht das Land:
Live Pitch Teil 1

Masterclass
Soziale Nachhaltigkeit x Gastronomie - regional & lokal langt nicht! Wie wir Nachhaltigkeit ganzheitlich in der Gastronomie umsetzen.
Sophie Bochtler (House of Goods)

in hamburg

15:30

Panel
Community Kitchens & Shared Economy: Warum gemeinsames Arbeiten nachhaltig ist und wir eigentlich in jeder Stadt ein foodlab brauchen
(Philip Minnemann (Hinsche),
Max Moll (Marrone),
Marcel Lungershausen (Cocina Kiel)

Use Case
The Future is near.
Wie Roboter die Küche erobern.
Dr. Hendrik Susemihl (Goodbytz)

Pitch
Neue Gastro Konzepte braucht das Land:
Live Pitch Teil 2

Use Case
Fresh from the Lab: Wie die Levantine Küchen die deutsche Esskultur revolutioniert und neu denkt.
Geha Brando (The Hummus Bar)

sagt man

16:30

Panel
Wie eine pflanzliche Zukunft aussehen kann? 3 Startups im Gespräch.
Edmund Bruns (edmund)
Nico Hansen (Vanozza)
Ramona Brunner (Impossible Foods)

Panel
Future Food Campus -> Kreislaufwirtschaft
Circular Economy. Wir sprechen über das Hamburger EU-Pilotprojekt.
Eva Keretic (foodworks)
Torsten Gasser (Behörde für Wirtschaft und Innovation)

Panel
Mehr Umsatz mit Instagram?
Kiribai Suárez González (Mrs. Politely Delicious)
Julia Bonk (Foodnewsgermany)

Masterclass
It's all about Storytelling
Gabriele Mühlen (DELA Food)

tschüss!