TREND KOMPASS

TRENDKOMPASS-NEWSLETTER

Programm steht fest

Andreas Schreiner (links), Vizepräsident von Euro-Toques Deutschland, und Stephan Dovern (rechts), Projektleiter vom Messeveranstalter AFAG und verantwortlich für den GTW Summit / Archivbild: GW Verlag

Gastro-Größen wie Sarah Wiener, Ralf Bos, Johann Lafer, Hanni Rützler, Toni Tänzer und Peter Hack sind beim GTW Summit am 11. und 12. Oktober 2020 in der Grand Hall Zollverein in Essen mit dabei. Der GTW Summit gibt mit dem Unternehmer-Kongress ?Zukunft Gastronomie? und der SFC Street Food Convention positive Signale für eine gebeutelte Branche.

Im GTW Programm stehen hochkarätige Speaker und packende Themen: Von Personalführung über Marketing bis hin zu Food Trends und transparenter wie nachhaltiger Lebensmittelverarbeitung ? zukunftsfähige Trends, Tipps und Tricks für alle Herausforderungen in der HoReCa. Darüber hinaus präsentieren in der Grand Hall Aussteller verschiedene Food-Trends, innovative Produkte und Konzepte sowie Angebote für Gastronomen, Hoteliers und Caterer.

Unternehmer-Kongress ?Zukunft Gastronomie?

Zum zweitägigen Programm des GTW Summits gehört der Unternehmer-Kongress ?Zukunft Gastronomie?. Bekannte Köche, Trendforscher, Food- und Marketing-Experten und Innovationsforscher sind auf der Bühne und in Workshops, so zum Beispiel Johann Lafer, Sarah Wiener sowie Ralf Bos, Olaf Hartmann und Jean Georges Ploner.

In knapp 30 Keynotes und Konferenzen geht es darum, wachzurütteln, zu bewegen, zu motivieren und gemeinsam neue Ideen für die Wege in die Zukunft zu entwickeln. In Deep Dives werden die Themen der Bühne mit den Teilnehmern des Kongresses vertieft, in Think Tanks und Round Tables werden neue Möglichkeiten und vergessene Techniken

besprochen. Dass Corona nicht nur die einschneidenden Veränderungen mit sich bringt, über die seit Februar jeder spricht, sondern auch gesellschaftliche Veränderungen beschleunigt, demonstriert Stephan Schröter. Ralf Bos zeigt, dass Zeit für Qualität ist, und Jean Georges Ploner nimmt in seinen Zukunftsvisionen den Service in den Fokus. Jennifer Long und Klaus Schenkmann sind der Meinung, dass fast alle Stellenanzeigen sterbenslangweilig sind und Thomas Holenstein findet, dass Marketing im Netz vor Ort zu sehen sein muss. Tobias Sudhof läutet die Lebensmittelwende ein und zeigt, dass der Trend der guten Gastronomie zu Qualitariern gehen wird.

Keynote mit Sarah Wiener: Klimaneutrales Europa und die Rolle der Gastgeber

Mit den Euro Toques zusammen wird Sarah Wiener in ihrer Funktion als Europa-Abgeordnete die Weichen für ein klimaneutrales Europa stellen ? auch hier wird ein Großteil des Wandels in den Köpfen von Verbrauchern durch Köche angestoßen werden. Wenn sich ein Gast beschwert, wird der Mitarbeiter schnell zur Rechenschaft gezogen. Doch was ist mit Lob? Dr. Oliver Ratajzak zeigt, dass ein solide aufgebautes Lob-Management dafür sorgt, dass das Lob beim jeweiligen Mitarbeiter ankommt ? sicherlich motivierender als nur Beschwerden.

Die Digitalisierung ist technisch? Nein, sagt Udo Walter ? wenn darauf geachtet wird, dass die Digitalisierung emotional geplant und umgesetzt wird. Olaf Hartmann zeigt die Vorteile von multisensorischem Marketing und im Round Table geht es um die Einführung von Künstlicher Intelligenz bei der Erstellung von Dienstplänen. Zwei Panels runden das Geschehen auf der Bühne ab: Food Trends mit Heiko Antoniewicz, Ralf Bos, Peter Hack und Gerhard Retter und das große Thema: Die Zukunft der Spitzengastronomie.

Parallel laufen die Think Tanks zur Zukunft Hotel, Zukunft Betriebsgastronomie, Round Tables zur Beschaffung von Lebensmitteln, zum Image der Branche und zum Food Waste. Was ist New Living? Welche Auswirkung werden CoWorking und die neue Mobilität mit Remote Working im Homeoffice auf die Branche haben ? gibt es wesentliche Veränderungen im Freizeit- und Genussverhalten der Deutschen?

SFC Street Food Convention

Die SFC Street Food Convention präsentiert in Essen alles rund um das Thema Street Food, Foodtrucks, mobiles Catering, Genuss draußen und visionäre Esskultur für Profis und die, die es werden wollen. Die SFC zeigt an zwei Tagen im Rahmen des GTW Summit in der Grand Hall Zollverein in Essen die Street Food Welt aus allen Perspektiven, bietet direkten Austausch mit Experten und schaut über den Tellerrand der Street Food Branche. Die SFC gilt als erste B2B-Veranstaltung für die Street Food Szene. Sie versteht sich als Wegbereiter für Einsteiger sowie Inspirationsquelle für bereits aktive Street Food Anbieter, Foodtrucker, Event-Catering-Unternehmen und ?gastronomische Andersdenker?. Die Foodtrend-Expertin Hanni Rützler ist auf der SFC-Bühne mit dabei sowie die großen Namen der Street Food-Szene wie Toni Tänzer oder auch Hagen Schäfer, Markus Bauer, Dr. Melanie Linden und Andrew Fordyce.

Kongressmesse GTW Summit

Die Kongressmesse für Gastgeber GTW Summit findet am 11. und 12. Oktober in der Grand Hall Zollverein in Essen statt und bietet der Branche, was gerade jetzt wichtig ist. Die drängendsten Fragen der HoReCa, aktuelle Entwicklungen und Trends sowie Inspirationen und Ideen für den eigenen Gastbetrieb stehen beim GTW Summit im Fokus. Die Tickets für

den GTW-Summit sind unter