

#DigitalRestaurantDay

foodservice

DIGITAL RESTAURANT DAY

GASTRO 4.0, SMARTE LÖSUNGEN,
CLEVERE MOVES

10./11. Juni 2024

b'mine hotel | Frankfurt am Main

performed by

dfv Conference
Group

foodservice

DIGITAL RESTAURANT DAY

Der foodservice Digital Restaurant Day

- zeigt Ihnen praxisnah Möglichkeiten und Evolutionsstufen der Digitalisierung
- gibt Ihnen ein Gefühl dafür, wie Sie in welchem Bereich digital dastehen
- vernetzt Restaurants und Restaurant Tech-Anbieter miteinander

Diese Themen erwarten Sie vor Ort:

- **Zahlen, Daten, Fakten:** Was ist der Status Quo der Digitalisierung? Was sind Herausforderungen und wohin führt die Reise?
- **Frontend:** Die Evolution des digitalen Kundenerlebnisses – Welche Stationen prägen die digitale Customer Journey in der Gastronomie?
- **Backend:** Die stille Revolution - Wie transformiert die Digitalisierung die internen Prozesse und das Geschehen hinter den Kulissen der Gastronomie?
- **KI, Robotics, IoT & Big Data:** Die Pioniere der Zukunft – Welche wegweisenden Technologien werden die Gastronomie dominieren?

Montag, 10. Juni 2024

16.30 Uhr WELCOME & NETWORKING

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN: WAS IST DER STATUS QUO DER DIGITALISIERUNG? WAS SIND HERAUSFORDERUNGEN UND WOHIN FÜHRT DIE REISE?

17.25 Uhr OPENING

Ilona Renner, foodservice
Christian Preußner, foodservice

17.35 Uhr KEYNOTE

Innovative User & Experience Journeys im Restaurant der Zukunft

Prof. Dr. -Ing. Vanessa Borkmann, Institutsdirektorin am Fraunhofer IAO, Forschungsbereichsleitung Stadtssystemgestaltung & Teamleitung Smart Urban Environments

18.05 Uhr IMPULS

Dos and Don'ts bei der Digitalisierung

Peter Prislín, Director Marketing Strategy & Communication, Hans im Glück

18.30 Uhr VORTRAG

Future Skills – Berufliche Kompetenzen in Zeiten künstlicher Intelligenz

Prof. Dr. Britta Rüschoff, Professorin für Wirtschaftspsychologie und Geschäftsführerin, Kowaru

18.40 Uhr TALK

Die Bedeutung und der Ausbau von digitaler Kompetenz und Future Skills in der Gastronomie

Prof. Dr. Britta Rüschoff, Professorin für Wirtschaftspsychologie und Geschäftsführerin, Kowaru

Madjid Djamegari, Geschäftsführer Öffentliche Gastronomie, Compass Group

Florian Schneider, Managing Partner PESCA

19.15 Uhr CLOSING

Ilona Renner, foodservice
Christian Preußner, foodservice

19.20 Uhr GET-TOGETHER

Wir freuen uns, Sie im **THE ROOF** in der obersten Etage des b'mine Hotels begrüßen zu dürfen!

Dienstag, 11. Juni 2024

8.30 Uhr WELCOME & NETWORKING

09.30 Uhr OPENING

Ilona Renner, foodservice
Christian Preußner, foodservice

FRONTEND: DIE EVOLUTION DES DIGITALEN KUNDENERLEBNISSES – WELCHE STATIONEN PRÄGEN DIE DIGITALE CUSTOMER JOURNEY IN DER GASTRONOMIE?

09.40 Uhr 10 FRAGEN AN

Sarah Johannes, Director Concept & Brand Ditsch, Valora Food Service Deutschland

09.55 Uhr IMPULS

Digital Touchpoints als Enabler einer Operational Excellence für den Gast & Mitarbeiter

Claudius zur Linden, Geschäftsführer Franchisegeber / Senior Consultant & Interimsmanagement, Kaspar Schmauser

10.10 Uhr Q&A MIT DEN IMPULSGEBERN

Sarah Johannes, Director Concept & Brand Ditsch, Valora Food Service Deutschland

Claudius zur Linden, Geschäftsführer Franchisegeber / Senior Consultant & Interimsmanagement, Kaspar Schmauser

10.25 Uhr BEST CASE

Von der Hartschaumplatte zum UHD-Display – Vom dummen Preisschild zum smarten Menuboard

Jan Kubitzka, Sales Manager DACH, Scala Software GmbH mit

Julia Amuschell, Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH

10.40 Uhr **VORTRAG**
Den Restaurantbesuch erlebbar machen – Die Herausforderungen bei der Einführung eines Loyalty Programms in der Gastronomie

John Schlüter, Vice President Marketing & Communications, L'Osteria

11.00 Uhr **BEST CASE**
Geschenkter Umsatz für Gastronomen – Wie Bon Bon die kulinarische Vielfalt Deutschlands bündelt und damit den Geschenke-Milliardenmarkt für die Gastronomie erschließt.

David Bernhard, Geschäftsführer Bon Bon mit Robert Greller, Peter Pane

11.20 Uhr **COFFEE & NETWORKING-BREAK**

BACKEND: DIE STILLE REVOLUTION – WIE TRANSFORMIERT DIE DIGITALISIERUNG DIE INTERNEN PROZESSE UND DAS GESCHEHEN HINTER DEN KULISSEN DER GASTRONOMIE

11.45 Uhr **VORTRAG**
Wie Schnittstellen die Gastronomie neu definieren: Intelligente API-Integration

Yves-Alain Meier, CE I stellv. Verwaltungsratspräsident, SBI International Innovation Group und Vizepräsident, HOOSY

12.05 Uhr **BEST CASE**
Vom Stift zur Software: Erfolgsfaktor Digitalisierung im Restaurant. Wie Rauschenberger Catering & Restaurants neue Wege geht

Jürgen Schmid, RATIONAL GmbH mit Daniel Anselment, Rauschenberger Catering & Restaurants

12.25 Uhr **VORTRAG**
Digital Transformation and Data at Big Mamma Group: Invisible but Omnipresent

Grégory Derderian, CDO, Big Mamma Group

12.45 Uhr **LUNCH & NETWORKING BREAK**

13.45 Uhr **DEEP DIVE SESSION**
Begeisternde Omnichannel Customer Experiences und Real-Time Loyalty in der Gastronomie: Erfolgreiche Strategien zur Bewältigung technischer Limitationen, zur Steigerung von Loyalität und Umsatz sowie zur Verhinderung von Missbrauch.

Alexander Proske, Regional Director, Eagle Eye Solutions

14.30 Uhr **10 FRAGEN AN**
Michael-Rene Wahl, Head of Marketing, Sodexo

KI, ROBOTICS, IoT & BIG DATA: DIE PIONIERE DER ZUKUNFT – WELCHE WEGWEISENDEN TECHNOLOGIEN WERDEN DIE GASTRONOMIE DOMINIEREN?

14.45 Uhr **IMPULS**
The byte – Ein positives Beispiel, wie KI Individualgastronomie besser machen kann

James Ardinast, Co-Founder & Managing Director, IMA CLIQUE

15.05 Uhr **IMPULS**
Online Ordering, Loyalty und B2B – Wie nutze ich Daten effektiv in einem Omnichannel-Model?

Maximilian Kochen, Gründer und CEO, Beets&Roots

15.25 Uhr **Q&A MIT DEN IMPULSGEBERN**
James Ardinast, Co-Founder & Managing Director, IMA CLIQUE
Maximilian Kochen, Gründer und CEO, Beets&Roots

15.40 Uhr **COFFEE & NETWORKING-BREAK**

16.10 Uhr **BEST CASE**
Einblicke in den Maschinenraum – Ein Data Scientist zeigt was man tun und besser lassen sollte

Dr. Konstantin Gavras, Solution Engineer & Senior Data Scientist, Nesto Software

16.30 Uhr **KEYNOTE**
Wo bleibt denn da der Mensch? Wie Digitalisierung die Zukunft im Gastgewerbe verändert. Ein Praxisbericht

Dieter van Acken, Botschafter, Tobit Software

17.00 Uhr **CLOSING**
Ilona Renner, foodservice
Christian Preußner, foodservice

foodservice
DIGITAL
RESTAURANT
DAY

foodservice

DIGITAL RESTAURANT DAY

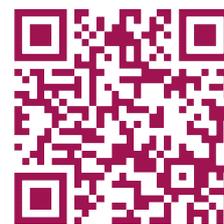


Den Download
der Vorträge* und
die Teilnehmerliste
finden Sie in unserem
Download-Center.

Passwort: **DRD-24**

Stellen Sie Ihre Fragen an die Vortragenden via **sli.do**

1. Browser öffnen oder QR-Code scannen
2. Unter slido.com mit dem Event-Code **DRD24** einloggen
3. Jetzt können Sie die Fragen an die Vortragenden stellen



Feedback-Umfrage

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Es würde uns sehr freuen, wenn Sie an
der Online-Umfrage teilnehmen und
uns ein Feedback hinterlassen würden.

Hier geht's zur Umfrage:



**Nutzen Sie
unser kostenloses
WLAN**

WLAN: **b'mine Guest**
(es wird kein Passwort benötigt)

Partner & Aussteller



#DigitalRestaurantDay

IHRE ANSPRECHPARTNER:INNEN

Projektleitung & Programm

Larina Harbusch
Tel.: +49 69 7595 3218
larina.harbusch@dfvcg.de

Teilnehmer:innen & Organisation

Isabelle Chamayou
Tel.: +49 69 7595 3025
isabelle.chamayou@dfvcg.de

Raphael Como
Tel.: +49 69 7595 3022
raphael.como@dfvcg.de

Partner & Aussteller

Gabriele Adelfinger
Tel.: +49 69 7595 2881
gabriele.adelfinger@dfvcg.de

Mehtap Acar
Tel.: +49 69 7595 2883
mehtap.acar@dfvcg.de

Marketing & Social Media

Sina Goy
Tel.: +49 69 7595 1904
sina.goy@dfvcg.de

Ein Business-Event von

