

#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

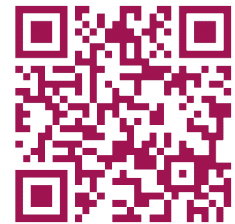


Den Download  
der Vorträge\* und  
die Teilnehmerliste  
finden Sie in unserem  
Download-Center.

Passwort: **DRD-24**

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

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

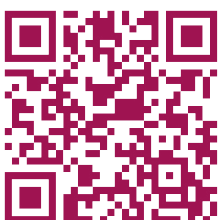


## Feedback-Umfrage

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

