

*foodservice*

# DIGITAL RESTAURANT DAY

2./3. Juni 2025  
Gastwerk | Hamburg

## Digitalisierung, KI & Big Data in der Gastronomie

für Fach- und Führungskräfte aus der Gastronomie, Inhaber,  
F&B-Manager und Franchisenehmer



**Sven Freystatzky,**  
Jim Block



**Katja Bayrak,**  
BackWerk



**Daniel Gantenberg,**  
CONCEPT FAMILY Franchise AG

Partner

**all**invos



**Hypersoft**

**lightspeed**

**LUSINI**  
DIGITAL

**n|Nesto**

**nexi**

performed by

**SIDES**

**smoothr**

**straightAds**  
MARKETING

Be sure. **testo**

**dfv** Conference  
Group



# 1. Kongresstag – Montag, 2. Juni 2025

16.00 Uhr **WELCOME & NETWORKING**

17.00 Uhr **OPENING**

**Christian Preußner**, Redakteur, dfv Hotel- und  
Gastromedien

## **DIE DIGITALE LANDSCHAFT DER GASTRONOMIE: STATUS QUO UND PERSPEKTIVE**

17.05 Uhr **VORTRAG**

**KI made in Germany:  
Vision, Realität oder sind wir schon  
international abgehangen?!**

**Dr. Nicole Höher**, juS.TECH AG,  
Sustainability & Digitalisation Manager

17.25 Uhr **TALKRUNDE**

**KI-unwrapped:  
Digitale Trends in der Gastronomie**

**Theodor Ackbarow**, Gründer Nuva Pizza  
**Dr. Nicole Höher**, juS.TECH AG,  
Sustainability & Digitalisation Manager  
**Gurpreet Singh**, CEO, Just Virtual Foods  
**Joel Schüssler**, Co-Founder, Just Virtual  
Foods

18:15 Uhr **CLOSING**

**Christian Preußner**, Redakteur, dfv Hotel- und  
Gastromedien

18:20 Uhr **GET-TOGETHER**

**Wir laden Sie zum gemeinsamen  
Get-Together mit Food & Drinks ein**



Fotos: Ben Kilb

**JETZT  
PROGRAMM  
ENTDECKEN!**

→ 19 Speaker  
→ 4 Best Cases  
& exklusive  
Insights

## 2. Kongresstag – Dienstag, 3. Juni 2025

8.15 Uhr **WELCOME & NETWORKING**

---

9.00 Uhr **OPENING**  
**Christian Preußer**, Redakteur, dfv Hotel- und  
Gastromedien

---

### DIE DIGITALE LANDSCHAFT DER GASTRONOMIE: STATUS QUO UND PERSPEKTIVE

9.05 Uhr **VORTRAG**  
**Rechtliche Rahmenbedingungen beim  
Einsatz von KI: Was der EU AI Act für  
die Gastronomie bedeutet**  
**Alexandra Schütze**, Zenk Rechtsanwältin

---

9.30 Uhr **BEST CASE**  
**Customer-Facing Digitalisierung bei  
SSP – Do's & Don'ts aus der Praxis**  
**Ken Gerlach**, Chief Commercial Officer,  
SSP DACH  
**Sead Berisha**, CEO und Founder, Smoothr

---

### DIGITAL BACKBONE: WIE KI UND BIG DATA DIE BRANCHE WANDELN

9.50 Uhr **BEST CASE**  
**Vom Bauchgefühl zu handfesten  
Daten: Mit Insights für die Zukunft  
planen**  
**Dragan Grimm**, Head of Field Sales Berlin,  
Lightspeed  
**Peter Schimpl**, Vice President Digital & IT,  
L'Osteria

---

10.10 Uhr **BEST CASE**  
**Digitalisieren, skalieren, profitieren:  
Damit aus Dienstplänen  
Wachstumspläne werden**  
**Sven Steinkuhl**, Nesto Software

---

10.30 Uhr **COFFEE & NETWORKING-BREAK**

---

11.11 Uhr **IMPULS**  
**It's all about Data: Warum die Daten  
und deren richtige Nutzung in der  
Gastronomie den Erfolg bestimmen**  
**Daniel Gantenberg**, Vorstand, CONCEPT  
FAMILY Franchise AG

---

11.20 Uhr **IMPULS**  
**In wenigen Schritten zur KI-gestützten  
Umsetzung: Live-Prompting für  
Gastronomiebetriebe**  
**Theodor Ackbarow**, Gründer, Nuva Pizza

---

11.40 Uhr **VORTRAG**  
**Innovation trifft Tradition: Wie das  
über 50 Jahre alte Burger-Konzept  
Jim Block seine Zukunft gestaltet**  
**Sven Freystatzky**, Geschäftsführer, Jim Block  
**Fabien Wolf**, Bereichsleiter, Jim Block

---

12.05 Uhr **LUNCH & NETWORKING-BREAK**

---

### BESTELLEN, BEZAHLEN UND LIEFERN: MEHR UMSATZ MIT DIGITALISIERTEM FRONTEND

13.30 Uhr **IMPULS**  
**Bits & Bites: Von der analogen Stulle  
zum digitalen Snack?**  
**Katja Bayrak**, Director Concept & Brand,  
BackWerk

---

13.50 Uhr **VORTRAG**  
**Bestell-Boom: Wie sich  
Dark-Kitchen-Konzepte etablieren**  
**Gurpreet Singh**, CEO, Just Virtual Foods  
(Mr Beast Burger in DACH)  
**Joel Schüssler**, Co-Founder, Just Virtual  
Foods (Mr Beast Burger in DACH)

---

14.15 Uhr **10 FRAGEN AN**  
**Optimieren und begeistern:  
Wie Technologie Gasterlebnis und  
Betriebsabläufe verbessert**  
**Selim Channoufi**, Digital & Development  
Manager, Cotidiano

---

14.40 Uhr **COFFEE & NETWORKING-BREAK**

---

15.00 Uhr **BEST CASE**  
**Gemeinsam bestellen. Gemeinsam  
erleben. Gemeinsam wiederkommen.  
– Wie Software Prozesse und  
Menschen verbindet.**  
**Lars Liskamm**, Chief Revenue Officer,  
Hypersoft  
**Chien Brendel**, Kochlöffel

---

### BACKEND: TECHNOLOGISCHER BOOST IN DER REKRUTIERUNG – CHANCEN FÜR DAS GASTGEWERBE

15.20 Uhr **IMPULS**  
**KI meets HR: GameChanger  
in der Personalplanung**  
**Nadja Klein**, Change Management in der  
Foodbranche, Clatu Akademie

---

15.45 Uhr **CLOSING**  
**Christian Preußer**, Redakteur, dfv Hotel- und  
Gastromedien

---

15.50 Uhr **ENDE DES KONGRESSES**

*foodservice*

# DIGITAL RESTAURANT DAY

**2. / 3. Juni 2025**

Gastwerk Hotel Hamburg | Beim Alten Gaswerk 3  
22761 Hamburg

**Bei Fragen oder Anregungen  
unterstützen wir Sie gerne:**

**Projektleitung & Programm**

**Larina Harbusch**

Tel.: +49 69 7595 3218

larina.harbusch@dfvcg.de

**Partner & Aussteller**

**Mehtap Acar**

Tel.: +49 69 7595 2883

mehtap.acar@dfvcg.de

**Gabriele Adelfinger**

Tel.: +49 69 7595 2881

gabriele.adelfinger@dfvcg.de

**Teilnehmer:innen & Organisation**

**Giulia Saglimbene**

Tel.: +49 69 7595 3018

giulia.saglimbene@dfvcg.de

**Marketing & Social Media**

**Sina Goy**

Tel.: +49 69 7595 1904

sina.goy@dfvcg.de



**#DigitalRestaurantDay**