

PROGRAMM – Donnerstag, 18. Juni 2026

08:15 Uhr **BREAKFAST & NETWORKING**

STAGE 1

09:00 Uhr **OPENING**

Christian Kuhn, Geschäftsführer, dfv Conference Group
Moderation:
Markus Roman, Redakteur, foodservice
Christian Preußner, Redakteur, foodservice

09:15 Uhr **INTERNATIONAL KEYNOTE**
Decoding the Future of Food & Beverage

Benjamin Calleja, Chief Experience Officer, Livit Design

09:45 Uhr **IMPULS**
AI @ CCEP

Markus Berger, Director Planning and Innovation Business, CCEP Deutschland GmbH

10:10 Uhr **IMPULS**
Gastronomie-Kultur heute? Bedeutung und Relevanz neuer digitaler Potenziale

Thomas Ebenfeld, Managing Director, Concept m

10:35 Uhr **COFFEE BREAK**

STAGE 2 – Theme Hub 1 KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

11:15 Uhr **CASE STUDY**
Plan. Produce. Perform. Smarte Produktionsplanung mit KI – Praxiseinblicke von SSP Deutschland (Partner Case Study)

Jan Brommann, Co-Founder & COO, foodforecast
Patritsia Sand, Head of Brand & Trade Management, SSP Germany

11:45 Uhr **IMPULS**
Zwischen Personalmangel und Margendruck: Warum KI jetzt Pflicht wird

Miriam Ueberall, Strategy Lead, Turing Labs

12:15 Uhr **CASE STUDY**
Operative Exzellenz durch KI: Der intelligente Motor für Automatisierung, Prognosen und Entscheidungen im Restaurantbetrieb

Philipp Streich, Marketing & Business Development Manager, Nesto Software GmbH (Partner Case Study)

12:45 Uhr **OPEN MIC**
Fragen an die Referenten:innen und Deep Dive

13:00 Uhr **LUNCH BREAK**

STAGE 2 – Theme Hub 3 SOCIAL MEDIA UND BEWERTUNGEN

14:00 Uhr **IMPULS**
Scroll, Like, Lovebrand. Wie Deutschlands beliebteste neapolitanische Pizza Herzen und Feeds erobert

Sabrina Barlemann, Marketing Director, 60 seconds to napoli

14:30 Uhr **DATA**
Sterne erzählen nur die halbe Wahrheit. Echte Insights aus über 460.000 Gästebewertungen

Tim Burghardt, Geschäftsführer, BetterReply GmbH

15:00 Uhr **IMPULS**
Mit digitaler Markenführung zur Lovebrand – Frittenwerks Social-Media-Strategie

Tobias Karmann, Managing Director, Frittenwerk

15:30 Uhr **OPEN MIC**
Fragen an die Referenten:innen und Deep Dive

15:45 Uhr **COFFEE BREAK**

STAGE 1

16:15 Uhr **INTERVIEW**
Tools, Tempo, Wachstum – So baut eatDOORI moderne Gastro

Karn Gill, Geschäftsführer, eatDOORI im Gespräch mit **Christian Preußner**, Redakteur, foodservice

16:45 Uhr **IMPULS**
Nicht Download, sondern Bindung: Was Restaurant-Apps erfolgreich macht

Sebastian Lechle, Gründer, Mmaah

17:15 Uhr **CLOSING KEYNOTE**
From Hero To Zero To Hero.

Peter Prislín, Director Brand & Communication, HANS IM GLÜCK Franchise GmbH

17:45 Uhr **ENDE & LEARNINGS**
Markus Roman, Redakteur, foodservice
Christian Preußner, Redakteur, foodservice

STAGE 3 – Theme Hub 2 HR UND ONBOARDING

11:15 Uhr **CASE STUDY**
(System-)Gastronomie 2.0: Wie LANCH mit digitaler Infrastruktur international skaliert

Elisabeth Rasch, People & Culture Lead, Lanch
Lasse Thedens, Sales Team Lead DACH, Quinyx Germany GmbH

11:45 Uhr **CASE STUDY**
100 Betriebe, 3.000 Mitarbeitende: Wie CONCEPT FAMILY Qualität skaliert

Daniel Gantenberg, Vorstand, CONCEPT FAMILY Franchise
Ziar Khosrawi, Co-Founder, Bounti.co

12:15 Uhr **CASE STUDY**
Geschult vor der ersten Schicht: Eine Kundenperspektive auf KI-gestützte Mitarbeiterschulung

Thorsten Gross, Co-Founder und Industry Specialist Food, doinstruct

12:45 Uhr **OPEN MIC**
Fragen an die Referenten:innen und Deep Dive

STAGE 3 – Theme Hub 4 DIE DIGITALE LANDSCHAFT DER GASTRONOMIE

14:00 Uhr **CASE STUDY**
Tech-gestütztes Hyperwachstum: Wie man Gastronomie in turbulenten Zeiten skaliert

Leander Brune, Chief Operating Officer, Bürgermeister Holding II GmbH

14:30 Uhr **CASE STUDY**
From 2% Rejected Orders to 0.08%: How Bürgermeister Unlocked 55% Sales Growth.

Leander Brune, Chief Operating Officer, Bürgermeister Holding II GmbH
Adrianna Wisniewska, General Manager DACH, Deliverect

15:00 Uhr **IMPULS**
Smart Dining: Warum Daten das neue Salz in der Suppe sind

Alina Golla, M&A and Strategy Managerin, cuisyn

15:30 Uhr **OPEN MIC**
Fragen an die Referenten:innen und Deep Dive

Partner



performed by

