

Nachhaltigkeit wagen Chancen erkennen

JETZT ZUR
DIGITAL EDITION
ANMELDEN!

[www.dfvcg-events.de/
nachhaltigkeit](http://www.dfvcg-events.de/nachhaltigkeit)



Julia Massey
Kempinski Hotels

Rainer Roehl
a'verdis

Marcus Thieme
BrewDog Deutschland

Raffaella Schöbel
Margarete Restaurant

DAS NEUE FORUM FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT UND DIE HOTELLERIE

1. Dezember 2020 · Digital Edition

Partner:



Ein Business-Event von:

ahgz

foodservice
WAS IST BESSERES WIRTSCHAFTLICH | TECHNOLOGIE FÜR PROFESSIONELLE GASTGEBER

dfv Conference
Group

Programm

Dienstag, 1. Dezember 2020

Nachhaltigkeit
wagen
Chancen
erkennen

10.00 ERÖFFNUNG DURCH TAGESMODERATOR
Boris Tomic, Chefredakteur, foodservice

FOKUS I:

Nachhaltige Unternehmensführung und langfristiger Erfolg – Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Soziales im Einklang

10.10 VORTRAG
Die Big Points der Nachhaltigkeit. Handlungsfelder einer zukunftsfähigen Gastronomie.
Rainer Roehl, Geschäftsführender Gesellschafter, a'verdis

10.30 VORTRAG
Jetzt erst Recht – Nachhaltigkeit trotz Corona
Suzann Heinemann, Geschäftsführerin, GreenLine Hotels
Q & A

FOKUS II:

Erfolgsfaktor Regionalität – Lokal statt Global?

11.00 IMPULSVORTRÄGE UND PANEL
Ann-Kathrin Wohlrab und Mauritz Schröder, Gründer, Dingsdums Dumplings
Nina Eschenröder, Business Development, Lindenberg Hospitality
Heiko Kain, General Manager, Scandic Frankfurt Museumsufer mit
Martin Töpfer, Küchenchef, Scandic Frankfurt Museumsufer
MODERATION: Boris Tomic, Chefredakteur, foodservice

11.55 IMPULSVORTRAG
Hygienische Oberflächen – Nachhaltige Sicherheit für Ihre Gäste
Michael Petry, Geschäftsführer, GB neuhaus

12.00 MITTAGSPAUSE

FOKUS III:

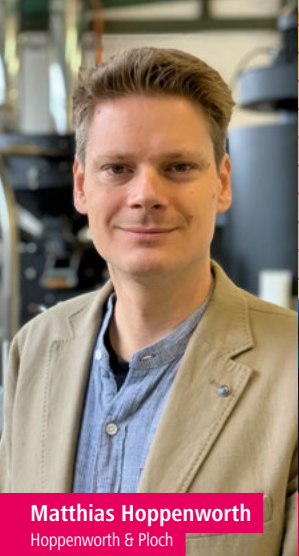
Mit Mut und neuen Geschäftsmodellen in die Zukunft

13.00 LIVE-INTERVIEW
Marcus Thieme, CEO, BrewDog Deutschland
MODERATION: Boris Tomic, foodservice

13.30 IMPULSE & TALK
Blickpunkt Gastronomie: Neue Geschäftsmodelle in der Krise und ihre Erfolgsaussichten
Marcus Geßler, Geschäftsführer, art y vent GmbH (gastro.ms)
Raffaella Schöbel, Geschäftsführerin und Gründerin, Margarete Restaurant
Matthias Hoppenworth, Gründer, Hoppenworth & Ploch
MODERATION: Boris Tomic, foodservice

14.15 BEST CASE (in englischer Sprache)
Sustainability: WHY? and HOW?
Julia Massey, Vice President Global Sustainability, Kempinski Hotels

14.45 ZUSAMMENFASSUNG
Boris Tomic, foodservice



Matthias Hoppenworth
Hoppenworth & Ploch



Ann-Kathrin Wohrab und Mauritz Schröder
Dingsdums Dumplings



Michael Petry
GB neuhaus



Marcus Geßler
art y vent GmbH (gastro.ms)



Boris Tomic
foodservice



Nina Eschenröder
Lindenberg Hospitality



Suzann Heinemann
GreenLine Hotels



Martin Töpfer
Scandic Frankfurt Museumsufer



Heiko Kain
Scandic Frankfurt Museumsufer

JETZT ONLINE ANMELDEN:
www.dfvcg-events.de/nachhaltigkeit

Ticketpreis für Teilnehmer aus der Hotellerie und Gastronomie

119 €* zzgl. MwSt.

Ticketpreis für Teilnehmer aus der Industrie

219 €* zzgl. MwSt.

Ab dem 3. Teilnehmer Ihres Unternehmens erhalten Sie zusätzlich
15% Rabatt auf den jeweils gültigen Ticketpreis.

Nachhaltigkeit
wagen
Chancen
erkennen

Ihre Ansprechpartner

Organisation

Jana Keiber
Telefon: +49 69 7595-3016
jana.keiber@dfvcg.de

Partner

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

Projektleitung & Programm

Ulrike Berendson
Telefon: +49 69 7595-3038
ulrike.berendson@dfvcg.de

Junior Projektleitung

Lena Steinhäuser
Telefon: +49 69 7595-3044
lena.steinhaeuser@dfvcg.de



#ForumChancenNachhaltigkeit