



Programm

- | | |
|-------------------|---|
| 10.00 Uhr | Anmeldung |
| 10.30 – 11.40 Uhr | Hanni Rützler – Trendforscherin
Warum Küchenchefs die Rockstars von morgen bleiben |
| 11.50 – 13.00 Uhr | Thomas Pütter – Gastronomie-Berater
Thesen über das Spannungsfeld Ernährung der Zukunft und Fachkräftemangel; im Anschluss: Diskussion mit der Top Ausbilder-Jury |
| 13.00 – 13.45 Uhr | Mittagessen |
| 13.45 – 14.40 Uhr | Besichtigung des Nestlé Competence Centers

Workshop: Pacojet

Workshop: Service-Bund |
| 14.45 – 15.45 Uhr | René Frank – Pâtissier, Mitbegründer CODA Dessert Bar
Pâtisserie im Wandel: von der Süßspeise zum modernen Dessert |
| 15.50 – 16.50 Uhr | Ronny Pietzner – Teammanager Köche-Nationalmannschaft
Gesunde Ernährung in einer digitalisierten Gastronomie |

Teilnahmegebühr: 45 Euro für VKD-Mitglieder (65 Euro für Nicht-Mitglieder). Mittagessen + Getränke inklusive.

Ort: Nestlé Professional Center, Lyoner Straße 34, Frankfurt am Main