

Wie sieht ein nachhaltiges Menü im Jahr 2030 aus? Diese spannende Frage diskutieren Branchenvertreter auf der 10. Zukunftskonferenz vom 19. bis 20. April in der Arena auf Schalke. Keynote-Speaker ist der renommierte Innovationsexperte Dietmar Dahmen.



Grüne Strategien

Welche Player prägen derzeit in puncto Nachhaltigkeit die Profi-Gastronomie? Und mit welchen Ideen und Konzepten forcieren sie den Fortschritt hin zu einer nachhaltig geprägten Restaurant-Formel? Inspirationen und Antworten serviert die 10. Zukunftskonferenz des Witterner Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) in der Arena auf Schalke vom 19. bis 20. April. Kooperationspartner sind die Fachzeitschriften *gv-praxis* und *foodservice*. Gemeinsam laden sie Profi-Gastronomen am ersten Tag zu einem hochkarätig besetzten Workshop und einem World Café zum Querdenken und Brainstormen ein. Impulsgeber sind: Melanie Prengel, Nachhaltigkeitsbeauftragte beim Multi-Channel-Anbieter Transgourmet, Dieter Schmidt, Geschäftsführer des FC Schalke 04 Arena Management, und Diana Wicht, Department Head | Sustainability bei McDonald's Deutschland. Im Fokus stehen die Hotspots: Transparente Beschaffung, Lebensmittelverluste, Klimaschutz und die Kommunikation über Nachhaltigkeit. Nach dem Workshop geht's ins World Café, in dem die vier

genannten Hotspots mit weiteren Impulsgebern diskutiert und Zukunftsmodelle für die Gastronomie 2030 entwickelt werden. Im „Ring“ sind hier als nachhaltige Trendsetter Pia Friederike Bonke (Compass Group Deutschland), Thorsten Pitt (Autostadt Restaurants Wolfsburg), Maurizio Castellano (Develey) sowie Christian Feist (Versicherungskammer Bayern) und Marc Niebling (Sander Gruppe). Passend zum WM-Jahr

Jubiläumskongress mit Dietmar Dahmen.

folgt als Bonbon am Abend eine Führung durch die Schalke Arena mit Abendessen und Kickerturnier. Am zweiten Tag erwarten die Teilnehmer Top-Vorträge – allen voran von Dietmar Dahmen. Er ist „European Top 100 Speaker“ und ein weltweit gebuchter Top-Experte, wenn es um Wandel und disruptive Marktstrategien geht. Denkanstöße gibt Friedensaktivist und Demo-Koch Wam Kat, der einst auf dem legendären Greenpeace-Schiff „Rainbow Warrior“ kochte. Er war Mitbegründer

der der niederländischen rollenden Küche Rampenplan, die seit über 30 Jahren Politik-Aktivisten europaweit auf Events verköstigt. On Stage zudem Unternehmerikone und Ex-Rennfahrer Paolo Barilla, heute stellvertretender Vorsitzender des gleichnamigen Weltmarktführers für Pasta, sowie Jan Niewodniczanski, Geschäftsführer der Bitburger Braugruppe.

Claudia Zilz

10. Zukunftskonferenz

Veranstalter	Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU)
Wann	19.-20. April
Wo	Arena auf Schalke
Thema	Das nachhaltige Menü 2030
Keynote	Zukunftsforscher Dietmar Dahmen
Workshops	Workshop & World Café am 19. April mit Vorreitern der Profi-Gastronomie wie McDonald's, Compass Group und Autostadt Wolfsburg
Für Fußballfans	Führung durch Schalke Arena + Kickerturnier
Teilnahme	Paket 1 (Konferenz und Workshops): 845 € Paket 2 (nur Workshop): 375 € Paket 3 (Konferenz ohne Workshop): 495 €
Mehr	www.uni-wh.de/zukunftskonferenz