

Freitag, 17. März

ganztäglich	DEHOGA Betriebsberater beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
10.00 - 18.00 Uhr	Nachwuchswettbewerb der Konditoren-Innung Hamburg „Kannapin Cup“ ehemals „Beste Torte“ Ort: BACK Stage, Halle B6.1
10.00 Uhr	Powerfrühstück Präsidium und Geschäftsführer beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201
10.30 Uhr	Casita Oaxaca, Golden Monkeys & SuBu Sushi Burrito: „Aller Anfang ist... – der Start in's Food Truck Business.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
11.00 Uhr	Pizza-EM: Fokus auf dem Teig Pizza einfach gemacht mit zertifizierten Master InstruktorInnen der Scuola Italiana Pizzaioli. Die richtige Herstellung des Teiges ist der erste Schritt in Richtung gute Pizza. Eine Pizza-Schulung für jedermann Ort: Halle A2
11.00 - 12.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Napoleon Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
11.00 Uhr	DBZ magazin Bargeldloses Bezahlsysteme in der Bäckerei Oliver Vogt, Gehrke econ Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
11.00 - 11.30 Uhr	Arbeitsrecht (Abmahnung und Kündigung) RA Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
11.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
12.00 Uhr	ROKA-WERK: „Die Wahl des richtigen Food Trucks. Was bei der Ausstattung bedacht werden muss.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
12.00-12.30 Uhr	GEMA Beratung Vortrag zur Tarifstruktur und Einzelberatung für Mitglieder, RA Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a

12.30 Uhr	DBZ magazin Kriterien für die Standortwahl Oliver Vogt, Gehrke econ Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
13.00 - 13.30 Uhr	Vortrag Betriebsberatung Vergiss den Wareneinsatz und steigere endlich deinen Gewinn – Deckungsbeitrag versus Wareneinsatz! Dirk Kreuzer, Grimm Consulting Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
13.00 - 14.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings vinzenzmurr Vertriebs GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
13.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
13.30 - 13.50 Uhr	Vortrag „Onlinevertrieb in der Hotellerie heute – Tipps, Trends, & News“ David Heidelberg, DIRS21 Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
14.00 - 14.30 Uhr	Vortrag Arbeitsrecht (Abmahnung und Kündigung) RA Rainer Balke, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
14.00 Uhr	Pizza-EM: Fokus auf dem Teig Pizza einfach gemacht mit zertifizierten Master InstruktorInnen der Scuola Italiana Pizzaioli. Die richtige Herstellung des Teiges ist der erste Schritt in Richtung gute Pizza. Eine Pizza-Schulung für jedermann Ort: Halle A2
14.00 Uhr	DBZ magazin Bargeldloses Bezahlsysteme in der Bäckerei Oliver Vogt, Gehrke econ Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
14.00 Uhr	Das Glas entscheidet über den perfekten Geschmack SPIEGELAU Craft Beer-Glasprobe Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
14.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)

15.00 - 16.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Broil King GmbH & Co. KG Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
15.00 - 16.30 Uhr	Finale des Gastro Startup-Wettbewerbs 2017 Ort: Eingang Ost Obergeschoss
15.30 Uhr	DBZ magazin Kriterien für die Standortwahl Oliver Vogt, Gehrke econ Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
16.00 Uhr	Pizza-EM: Fokus auf dem Teig Pizza einfach gemacht mit zertifizierten Master InstruktorInnen der Scuola Italiana Pizzaioli. Die richtige Herstellung des Teiges ist der erste Schritt in Richtung gute Pizza. Eine Pizza-Schulung für jedermann Ort: Halle A2
16.00 Uhr	Hackbaron, Vincent Vegan & Thai Wok: „Erst 1, dann 2, dann 3, ...? - skalieren zur eigenen Flotte.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
16.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
16.00 Uhr	Relevanz von Craft Beer für den GFGH: Sicherstellung der Verfügbarkeit für die Gastronomie Es diskutieren: Volker Schnocks (Geschäftsführer Hamburg Beer Company GmbH), Bjarne Mark Hoier (Geschäftsführer One Pint GmbH), Dirk Schönzart (Geschäftsführer Neue Bierkultur GmbH), Günter Kommerowski (Geschäftsleiter Nordmann Strelow GmbH & Co. KG), Moderation: Peter Eichhorn (Journalist und Bierautor) Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
17.00 - 18.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Grill-Kontor Hamburg GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court

Samstag, 18. März

ganztäglich	DEHOGA Betriebsberater beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
10.00 Uhr	Powerfrühstück Präsidium und Geschäftsführer beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201
10.30 - 12.00 Uhr	Kuvertüre & Zucker zum Thema Hochzeit Präsentiert von Joachim Habiger, gelernter Koch und Konditor Ort: BACK Stage, Halle B6.1
10.30 Uhr	FH Nord: 3 Wurstsorten auf dem Prüfstand Ort: Eingang Süd, Obergeschoss
10.30 Uhr	Die Geschmacksträger „Aus dem TV auf die Straße – wie es nach der Karawane der Köche (Sat. 1) weiterging.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
11.00 Uhr	Pizza-EM: Was ist Sauerteig, wie stellt man ihn her und wie wird er benutzt? Rezepte mit Sauerteig und Getreidemehl oder steingemahlenem Mehl. Das Wissen über Zutaten ist der zweite Schritt in Richtung gute italienische Pizza Ort: Halle A2
11.00 Uhr	Filialmanagement Eröffnung eines Großstandortes Frank Schmitz, bsc Konzepte Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
11.00 - 11.30 Uhr	Arbeitsrecht (Abmahnung und Kündigung) Renate Mitulla, Geschäftsführerin DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
11.00 - 12.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Grill-Kontor Hamburg GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
11.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
12.00 Uhr	ROKA-WERK: „Die Wahl des richtigen Food Trucks. Was bei der Ausstattung bedacht werden muss.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
12.15 - 12.45 Uhr	Konditorei trifft facebook Präsentation und Verkostung von Produkten aus der Konditorei inkl. Veröffentlichung bei facebook T. Gräper, N. Siems, C. Krimphove Ort: BACK Stage, Halle B6.1
12.00 - 12.30 Uhr	GEMA Beratung Vortrag zur Tarifstruktur und Einzelberatung für Mitglieder Renate Mitulla, Geschäftsführerin DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a

12.30 Uhr	DBZ magazin Trends im Ladenbau Trond Patzphal, Verleger INGER diskutiert mit Ladenbauern und Trendforschern Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
12.30 - 12.50 Uhr	Vortrag „Onlinevertrieb in der Hotellerie heute – Tipps, Trends, & News“ David Heidelberg, DIRS21 Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
13.00 - 14.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Napoleon Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
13.00 - 13.45 Uhr	Essbare Teeprodukte – Teil 1 Junge selbständige Konditoren präsentieren Süßes aus der Konditorei Ort: BACK Stage, Halle B6.1
13.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
14.00 - 14.45 Uhr	Essbare Teeprodukte – Teil 2 Junge selbständige Konditoren präsentieren Süßes aus der Konditorei Ort: BACK Stage, Halle B6.1
14.00 Uhr	Das Glas entscheidet über den perfekten Geschmack SPIEGELAU Craft Beer-Glasprobe Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
14.00 Uhr	Pizza-EM: Was ist Sauerteig, wie stellt man ihn her und wie wird er benutzt? Rezepte mit Sauerteig und Getreidemehl oder steingemahlenem Mehl. Das Wissen über Zutaten ist der zweite Schritt in Richtung gute italienische Pizza Ort: Halle A2
14.00 Uhr	Filialmanagement Sinnvolle Filialorganisation Magdalena Pietraszek, bsc Konzepte Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
14.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
15.00 - 15.45 Uhr	Frivole Konditorei Junge selbständige Konditoren präsentieren Süßes aus der Konditorei Ort: BACK Stage, Halle B6.1
15.00 Uhr	NEXT CHEF AWARD Vorentscheid Challenge 1 Ort: Eingang Ost Obergeschoss

15.00 - 16.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings vinzenzmurr Vertriebs GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
15.00 Uhr	Süßes und Craft Beer: Food Pairing Maisel&Friends und Valhrona kombinieren Schokolade mit Bierspezialitäten Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
15.30 Uhr	Filialmanagement Eröffnung eines Großstandortes Frank Schmitz, bsc Konzepte Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
16.00 - 16.30 Uhr	Fondant in seiner besten Form Präsentiert von Bettina Schliephake-Burchardt bekannt aus der TV-Serie „Das große Backen“ Ort: BACK Stage, Halle B6.1
16.00 Uhr	Burger Special (alle Food Trucks): „Burger-Hype - was den Klassiker derzeit (noch?) so spannend macht.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
16.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
16.00 Uhr	Pizza-EM: Was ist Sauerteig, wie stellt man ihn her und wie wird er benutzt? Rezepte mit Sauerteig und Getreidemehl oder steingemahlenem Mehl. Das Wissen über Zutaten ist der zweite Schritt in Richtung gute italienische Pizza Ort: Halle A2
16.00 - 16.30 Uhr	„Ich fall dann mal aus“ Ist ihr Betrieb darauf vorbereitet, wenn es den Chef mal aus den Schuhen haut? Björn Grimm, Grimm Consulting Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
16.00 - 18.00 Uhr	Event Steak und Whisky Ort: FH Nord, Eingang Süd, Obergeschoss
17.00 - 18.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Broil King GmbH & Co. KG Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
17.00 Uhr	Craft Beer und Barkultur Barkeeper Knut Röhneht überrascht mit dem Einsatz von Craft Beer in Cocktails Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
17.00 Uhr	Trucker's Talk: Voting-Ende Burger-Contest Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
17.45 Uhr	Trucker's Talk: Siegerehrung Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz

Sonntag, 19. März

ganztäglich	DEHOGA Betriebsberater beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	12.00 - 12.30 Uhr	GEMA Beratung Vortrag zur Tarifstruktur und Einzelberatung für Mitglieder Renate Mitulla, Geschäftsführerin DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	15.00 Uhr	Gleiche Zutaten, unterschiedlicher Geschmack In einer Stunde Geschmacksvielfalt verstehen mit Doemens Geschäftsführer Dr. Wolfgang Stempfli im Dialog mit Bierautor Peter Eichhorn Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
10.00 - 18.00 Uhr	Lehrlingswettbewerb der Bäcker-Innung Hamburg 10 Auszubildende aus dem 2. und 3. Lehrjahr zeigen ihr gestalterisches Können beim Herstellen eines Schaugebäckes zum Thema „Elbphilharmonie“ Ort: BACK Stage, Halle B6.1	12.30 Uhr	INGER Frühschoppen „Bäcker reden Tacheles“ Trond Patzphal, Verleger INGER diskutiert mit Bäckerinnen und Bäckern Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	15.00 - 16.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Napoleon Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
10.00 Uhr	Powerfrühstück Präsidium und Geschäftsführer beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201	13.00 - 13.30 Uhr	Betriebsberatung Die Küche darf kein beratungsfreier Raum sein – gefördertes Küchencoaching für bessere Ergebnisse Björn Grimm, Grimm Consulting Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	15.30 Uhr	Filialmanagement Die besten Verkaufs-Ideen aus der Filialmanagement Community Heike van Braak, Redaktion Back Journal Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
10.30 Uhr	Der Holsteiner, Frau Dr. Schneiders Grilled Cheese Wonderland, Curry It Up: „Auf alten Food Trucks lernt man das Kochen – es muss nicht immer ein Neufahrzeug sein.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz	13.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)	16.00 Uhr	Pizza-EM: Technischer Vergleich von 3 Arten Mehl mit verschiedenen Proteinen und damit unterschiedlichen Arbeitsprozessen Ort: Halle A2
11.00 - 16.00 Uhr	Zerlegewettbewerb für Gesellen Geschwindigkeit trifft Ästhetik, wenn Norddeutschlands Gesellen in höchstens 60 Minuten ein Roastbeef sauber und appetitlich zerlegen. Dem Sieger winkt ein Meisterkurs. Ort: FH Nord, Eingang Süd, Obergeschoss	13.00 - 14.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Monolith Grill GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court	16.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
11.00 - 11.30 Uhr	Arbeitsrecht (Abmahnung und Kündigung) Renate Mitulla, Geschäftsführerin DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	13.00 Uhr	NEXT CHEF AWARD Vorentscheid Challenge 2 Ort: Eingang Ost Obergeschoss	16.00 Uhr	Clausitos, Fat Unicorn Sweets & Königskantine: „Gute Zeiten, schlechte Zeiten: Tops und Flops der Street Food Events.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
11.00 - 12.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Grakka Ltd. Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court	14.00 Uhr	Pizza-EM: Technischer Vergleich von 3 Arten Mehl mit verschiedenen Proteinen und damit unterschiedlichen Arbeitsprozessen Ort: Halle A2	17.00 - 18.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Grill-Kontor Hamburg GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
11.00 Uhr	Filialmanagement Sinnvolle Filialorganisation Magdalena Pietraszek, bsc Konzepte Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	14.00 Uhr	Das Glas entscheidet über den perfekten Geschmack SPIEGELAU Craft Beer-Glasprobe Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena	17.00 Uhr	Rotes Dinner 1 Die Landesinnungsverbände geben ein gemeinsames Abendessen für alle Wettbewerbsteilnehmer und Teilnehmer der Mitgliederversammlung des Fleischer-Verbandes Schleswig-Holstein Ort: FH Nord, Eingang Süd, Obergeschoss
11.00 Uhr	Pizza-EM: Technischer Vergleich von 3 Arten Mehl mit verschiedenen Proteinen und damit unterschiedlichen Arbeitsprozessen Ort: Halle A2	14.00 - 16.00 Uhr	FH Nord: Mitgliederversammlung des Fleischer-Verbandes Schleswig-Holstein (auf Einladung) Ort: FH Nord, Eingang Süd, Obergeschoss	17.00 Uhr	Craft Beer und Barkultur Barkeeper Knut Röhnehl überrascht mit dem Einsatz von Craft Beer in Cocktails Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
11.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)	14.00 Uhr	DBZ magazin Bargeldloses Bezahlsysteme in der Bäckerei Frank Neubauer, BKV-Nord Ort: Baker's Blue Box, Halle B6		
12.00 Uhr	ROKA-WERK: „Die Wahl des richtigen Food Trucks. Was bei der Ausstattung bedacht werden muss.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz	14.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)		

Montag, 20. März

ganztäglich	DEHOGA Betriebsberater beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	13.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)	15.00 - 15.30 Uhr	Betriebsberatung Chancen in der Individualisierung Björn Grimm Consulting Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
10.00 Uhr	Powerfrühstück Präsidium und Geschäftsführer beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201	13.00 - 13.30 Uhr	Betriebsberatung Gastronomie und Bank – zwei Welten, die aufeinander treffen?! Dr. Hartmut Meyer, Grimm Consulting Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	15.00 - 15.30 Uhr	GEMA Beratung Vortrag zur Tarifstruktur und Einzelberatung für Mitglieder Renate Mitulla, Geschäftsführerin DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
11.00 Uhr	Pizza-EM: Finale der 13. Giropizza d'Europa Die besten Pizzabäcker Europas treten live gegeneinander an um die perfekte Pizza zu kreieren und den begehrten Europameister-Titel zu gewinnen Ort: Halle A2	13.30 - 13.50 Uhr	Vortrag „Onlinevertrieb in der Hotellerie heute – Tipps, Trends, & News“ David Heidelberg, DIRS21 Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	15.30 Uhr	Back Journal Retouren – Fehler, Ängste und Notwendigkeit Anke Bunte, BUNTE! Beratung für Bäcker Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
10.00 - 15.00 Uhr	Nachwuchswettbewerb In 20 norddeutschen Teams treten Azubis zur Fleischerin/ zum Fleischer oder zur Fleischereifachverkäuferin/ zum Fleischereifachverkäufer live gegeneinander an Ort: FH Nord, Eingang Süd, Obergeschoss	14.00 - 16.00 Uhr	Mitgliederversammlung Fleischerinnung Hamburg (auf Einladung) Ort: FH Nord, Eingang Süd, Obergeschoss	16.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
10.00 - 13.45 Uhr	Bäckerwelt trifft Gastronomie Angehende Verlaufsleiter der Bäckerfachschule Hannover stellen ein vielfältiges Snack-Angebot vor. Von Frühstück über Pasta Gerichte bis hin zum Abendbrot Ort: BACK Stage, Halle B6.1	14.00 Uhr	Pizza-EM: Finale der 13. Giropizza d'Europa Die besten Pizzabäcker Europas treten live gegeneinander an um die perfekte Pizza zu kreieren und den begehrten Europameister-Titel zu gewinnen Ort: Halle A2	16.00 Uhr	Als Gastronom musst du der Kohle hinterher sein Björn Grimm, Grimm Consulting Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
10.30 Uhr	Frau Dr. Schneider's Grilled Cheese Wonderland, Taste of Seoul & Clausitos: „Hinfallen, aufstehen, Krone richten, weitermachen – die Stolpersteine im Street Food-Business.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz	14.00 - 16.00 Uhr	Filialmanagement Sortiment und Vielfalt – gibt es einen richtigen Weg? Anke Bunte, BUNTE! Beratung für Bäcker Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	16.00 Uhr	Hackbaron, Vincent Vegan & Holy Dogs: „Gutes Essen allein reicht nicht – wie wir unser Marketing angehen.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
11.00 - 12.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Grakka Ltd. Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court	14.00 Uhr	Das Glas entscheidet über den perfekten Geschmack SPIEGELAU Craft Beer-Glasprobe Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena	16.00 Uhr	Pizza-EM: Finale der 13. Giropizza d'Europa Die besten Pizzabäcker Europas treten live gegeneinander an um die perfekte Pizza zu kreieren und den begehrten Europameister-Titel zu gewinnen Ort: Halle A2
11.00 Uhr	NEXT CHEF AWARD Vorentscheid Challenge 3 Ort: Eingang Ost Obergeschoss	14.00 - 14.30 Uhr	Torte im Becher Junge selbständige Konditoren präsentieren Süßes aus der Konditorei Ort: BACK Stage, Halle B6.1	17.00 - 18.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Knüppelkniffe System GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
11.00 Uhr	Filialmanagement Sortiment und Vielfalt – gibt es einen richtigen Weg? Anke Bunte, BUNTE! Beratung für Bäcker Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	14.00 - 14.30 Uhr	Arbeitsrecht (Abmahnung und Kündigung) Renate Mitulla, Geschäftsführerin DEHOGA Niedersachsen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	17.00 Uhr	Rotes Dinner 2 Die Landesinnungsverbände geben ein gemeinsames Abendessen für alle Wettbewerbsteilnehmer und Teilnehmer der Mitgliederversammlung der Fleischerinnung Hamburg Ort: FH Nord, Eingang Süd, Obergeschoss
11.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)	14.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)	17.00 Uhr	Get-Together von Jungunternehmern des DEHOGA Niedersachsen. Herzlich willkommen auch für Jungunternehmer zur ersten Kontaktaufnahme Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201
12.00 Uhr	ROKA-WERK: „Die Wahl des richtigen Food Trucks. Was bei der Ausstattung bedacht werden muss.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz	14.45 - 16.00 Uhr	Kuvertüre & Zucker zum Thema Hochzeit Präsentiert von Joachim Habiger, gelernter Koch und Konditor Ort: BACK Stage, Halle B6.1	17.00 Uhr	Zusammenspiel zwischen Gastronomie und Craft-Beer-Bewegung Es diskutieren: Andreas Reitz (Geschäftsführer Braugasthaus Altes Mädchen), Benji Poppitz (Geschäftsführer Galopper des Jahres), Knut Röhnehl (Inhaber Knuts Mixbecher), Christian Zimelski (F&B Manager MERCURE HOTEL Hamburg Mitte) Moderation: Peter Eichhorn (Journalist und Bierautor) Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena
12.30 Uhr	Back Journal Retouren – Fehler, Ängste und Notwendigkeit Anke Bunte, BUNTE! Beratung für Bäcker Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	15.00 Uhr	Nordisch kombiniert: Food Pairing Friesenkrone und Kehrwieler präsentieren eine spannende Kombination aus Fisch und Bier Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena	17.00 Uhr	Pizza EM Preisverleihung Ort: Halle A2
13.00 - 14.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Napoleon Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court	15.00 - 16.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Monolith Grill GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court		
		15.00 Uhr	NEXT CHEF AWARD, Finale Ort: Eingang Ost Obergeschoss		

Dienstag, 21. März

ganztäglich	DEHOGA Betriebsberater beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	12.30 Uhr	Filialmanagement Die besten Verkaufs-Ideen aus der Filialmanagement Community Edda Klepp, Redaktion Back Journal Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	15.00 - 15.30 Uhr	Von der Gefahrenanalyse zum fertigen HACCP-Konzept Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
10.00 Uhr	Powerfrühstück Präsidium und Geschäftsführer beantworten Ihre Fragen Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201	13.00 Uhr	Das Glas entscheidet über den perfekten Geschmack SPIEGELAU Craft Beer-Glasprobe Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena	15.00 - 15.30 Uhr	Betriebsberatung Chancen in der Individualisierung Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a
10.00 - 11.15 Uhr	Back to school Auszubildende der Berufsschule Lübeck präsentieren kreative Verzierungen in schriftlicher Form (Garnierarbeiten) und kunstvolle Verpackung mit Schleifenband & Co Ort: BACK Stage, Halle B6.1	13.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)	15.00 - 16.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Napoleon Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
10.30 Uhr	amidori & Vincent Vegan: „Gemüse ist mein Fleisch – rollende Erfolgsgeschichten ohne tierische Produkte.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz	13.00 - 14.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings True Wilderness GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court	15.30 Uhr	Back Journal Die innovativsten Bäcker-Homepages Edda Klepp, Redaktion Back Journal Ort: Baker's Blue Box, Halle B6
11.00 Uhr	Back Journal Die innovativsten Bäcker-Homepages Edda Klepp, Redaktion Back Journal Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	14.00 - 14.30 Uhr	Werbung im Zeitalter sozialer Medien Andreas Niehage, Referent des DEHOGA Lippe Ort: DEHOGA Forum, Halle B4.OG Stand 201a	16.00 Uhr	Burger Beef and more, Der Holsteiner & Food Mafia: „Mittagsgeschäft vs. Events & Festivals vs. Caterings - wann und wo das Geld im Food Truck verdient wird.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz
11.00 Uhr	Pizza-EM: Wie man Sojamehl nutzt und warum es für eine gesunde Ernährung empfohlen wird. Wie man eine exzellente und bekömmliche Pizza mit Sojamehl, einen sogenannten polnischen Teigmix, macht. Dazu, die Methode des Schockfrostens, geeignet für Pizzketten und kleinere Restaurants Ort: Halle A2	14.00 Uhr	Als Gastronom musst du der Kohle hinterher sein Björn Grimm, Grimm Consulting Ort: B4.OG CRAFT BEER Arena	16.00 Uhr	Pizza-EM: Wie man Sojamehl nutzt und warum es für eine gesunde Ernährung empfohlen wird. Wie man eine exzellente und bekömmliche Pizza mit Sojamehl, einen sogenannten polnischen Teigmix, macht. Dazu, die Methode des Schockfrostens, geeignet für Pizzketten und kleinere Restaurants Ort: Halle A2
11.00 - 12.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings vinzenzmurr Vertriebs GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court	14.00 Uhr	Pizza-EM: Wie man Sojamehl nutzt und warum es für eine gesunde Ernährung empfohlen wird. Wie man eine exzellente und bekömmliche Pizza mit Sojamehl, einen sogenannten polnischen Teigmix, macht. Dazu, die Methode des Schockfrostens, geeignet für Pizzketten und kleinere Restaurants Ort: Halle A2	16.00 Uhr	Die Welt der Inszenierungen • BBQ & Friends • Food-Romantik contra High Tech • Purismus versus Provokation Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)
11.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)	14.00 Uhr	DBZ magazin Bargeldloses Bezahlssysteme in der Bäckerei Frank Neubauer, BKV-Nord Ort: Baker's Blue Box, Halle B6	17.00 - 18.30 Uhr	Live Vorführung & Tastings Grill-Kontor Hamburg GmbH Ort: Freigelände A Hallen, Grill & BBQ Court
11.30 - 13.45 Uhr	Dekorative Ausgestaltung von Konditorei-Erzeugnissen und deren kreative Verpackungsmöglichkeiten Präsentiert von der Berufsschule Lübeck Ort: BACK Stage, Halle B6.1	14.00 Uhr	Siegerehrung „Süße Kunst“ Die Gewinner des Schauvittrinen-Wettbewerbs werden gekürt Ort: BACK Stage, Halle B6.1		
12.00 Uhr	ROKA-WERK: „Die Wahl des richtigen Food Trucks. Was bei der Ausstattung bedacht werden muss.“ Ort: FOOD TRUCK VILLAGE: Eingang Mitte Vorplatz	14.30 Uhr	Internationale neue Trends, Facts & News • Die revolutionäre Digitalisierung • Social food: Foodies & Blogger als Chance • Inspirierende Konzepte zu food & beverage Ort: Pink Cube, Halle B2 Erdgeschoss (Übergang zu Halle B1)		