



AGENDA



PRESENTED BY



	BUSINESS – 08.06.2021	EDUCATION – 09.06.2021	CARE – 10.06.2021
09:30 bis 10:00 Uhr	ERÖFFNUNGSVERANSTALTUNG: Die Zukunft isst grün! Wir zeigen Ihnen, was Sie an drei spannenden Tagen bei Kitchen Plan(t) erwartet, und stellen die Ergebnisse unserer großen Branchenumfrage vor. Der Fokus am BUSINESS-TAG liegt auf pflanzenbasierter Ernährung in der Betriebsgastronomie.	Das erwartet Sie bei Kitchen Plan(t) am EDUCATION-TAG: Der Fokus liegt auf pflanzenbasierter Ernährung in Mensen, Schulkantinen und in der Kitaverpflegung.	Das erwartet Sie bei Kitchen Plan(t) am CARE-TAG: Der Fokus liegt auf pflanzenbasierter Ernährung in Krankenhäusern, Rehakliniken und Seniorenheimen.
10:00 bis 10:30 Uhr	KOCHWERKSTATT „BUSINESS“ Erleben Sie unsere Profiköche am Herd und lassen Sie sich von den Kreationen verschiedener Gerichte zu den Ernährungstrends „Plant Based Basics“, „Healthy Hedonism“ und „Heftig Deftig“ inspirieren. AM HERD: Marketa Schellenberg und Christoph Burkhardt	KOCHWERKSTATT „EDUCATION“ AM HERD: Michael Söllner und Serkan Tunca	KOCHWERKSTATT „CARE“ AM HERD: Marketa Schellenberg und Lutz Fohgrub
10:30 bis 11:30 Uhr	DIGITAL TALK „BUSINESS“ Sprechen Sie mit unseren Profiköchen aus der Kochwerkstatt über Erfahrungen, Erfolge und Herausforderungen von pflanzlicher Ernährung in der Großküche. IM TALK: Marketa Schellenberg (Anwendungsberaterin, Palux AG) und Christoph Burkhardt (SAP/Eurest Culinary Manager in Walldorf)	DIGITAL TALK „EDUCATION“ IM TALK: Michael Söllner (Mensaleiter der veganen Mensa am DSW-Standort Nürnberg) und Serkan Tunca (Bavarian Vegan Headchef)	DIGITAL TALK „CARE“ IM TALK: Marketa Schellenberg (Anwendungsberaterin, Palux AG) und Lutz Fohgrub (Betriebsleiter Gastronomie bei der Immanuel Albertinen Diakonie)
11:30 bis 12:30 Uhr	VOLLE PFLANZENPOWER VORAUSS – NACHHALTIGE UND INNOVATIVE BETRIEBSGASTRONOMIE REFERENTEN: ProVeg, Transgourmet, Eurest Deutschland GmbH	#GASTROFORFUTURE: KLIMAFREUNDLICH UND LECKER ESSEN – EIN ANGEBOT FÜR JUNGES PUBLIKUM REFERENTEN: ProVeg, Transgourmet, Deutsches Studentenwerk	AUSGEWOGEN PFLANZLICH – VEGANE ERNÄHRUNG FÜR GESUNDHEIT UND PRÄVENTION REFERENTEN: ProVeg, Transgourmet, a’verdis
12:30 bis 14:00 Uhr	GENIESSER-PAUSE und Zeit für intensive Gespräche mit den Messeausstellern		
14:00 bis 15:00 Uhr	DIE GRÜNE VIELFALT – MIT HERSTELLERN IM GESPRÄCH Aussteller präsentieren pflanzliche Alternativprodukte zu Fisch, Fleisch, Milch und Co.		