

## **Lecker, klimafreundlich und zeitgemäß: nachhaltige Betriebsgastronomie durch mehr Pflanzen auf dem Speiseplan**

- 09.00 Uhr Ankommen & Netzwerken beim Kaffee
- 10.00 Uhr Plant-based: gekommen um zu bleiben!
- ProVeg stellt sich vor
  - Aktuelle Trends und Marktentwicklungen
- 11.00 Uhr Impulsvorträge: gesunde und nachhaltige Betriebsgastronomie
- Sustainable Food Academy / Berlin Food Institute  
<https://www.sustainablefoodacademy.com/>
  - GESOCA  
<https://gesoca.de/>
- 13.00 Uhr Mittagspause inkl. Verpflegung durch KERNVOLL  
<https://www.kernvoll.de/>
- 14.30 Uhr Impulsvorträge ausgewählter ProVeg-Startups  
<https://provegincubator.com/startups/>
- 15.30 Uhr Verkostung und Abschlussdiskussion
- 16.00 Uhr Abreise und Netzwerken (Open End)

### **Weitere Veranstaltungen**

Andere aktuelle Veranstaltungen finden Sie im ProVeg-Kalender.