

# Agenda Erfa-Impulstreffen

## „Vegan-freundliches Restaurant“

### Best-Practice-Beispiel: Enchilada | Concept Family

- Datum: 23.09.2024
- Uhrzeit: 11:30 Uhr - 20:30 Uhr
- Ort: Enchilada Köln & HGS Düsseldorf

| Uhrzeit   | Thema   | Referent:in  |
|-----------|---|--|
| 11:30 Uhr | Get together  |  |
| 12:00 Uhr | <b>Begrüßung und Vorstellungsrunde</b><br><br><b>Erwartungen der Teilnehmer:innen an den heutigen Tag</b> | <b>Stefanie Heutling</b><br>Senior Consultant Food Services<br>ProVeg e. V.<br><b>Michael Möhring</b><br>Geschäftsführer<br>ErfaFoodService<br><b>Daniel Gantenberg</b><br>Vorstand<br>CONCEPT FAMILY Franchise AG   |
| 12:30 Uhr | Lunch á la Enchilada  |  |
| 13:00 Uhr | <b>Store-Check</b><br>- Blick hinter die Kulissen und in die Küche  | alle   |
| 13:20 Uhr | <b>Fragen an die Macher</b><br>- Erfahrungsaustausch & Diskussion   | <b>Daniel Gantenberg</b><br>Vorstand<br>CONCEPT FAMILY Franchise AG<br><b>Alexander Reiter</b><br>Leiter systemgastronomische<br>Konzeptentwicklung<br>CONCEPT FAMILY Franchise AG<br><b>Katleen Haefele</b><br>Director Corporate & Institutional<br>Engagement Germany<br>ProVeg e. V. |
| 13:50 Uhr | <b>Anfahrt Düsseldorf</b><br>- mit eigenen PKWs, Fahrgemeinschaften oder<br>öffentlichem Nahverkehr       |  |
| 14:50 Uhr | <b>Begrüßung durch die HGS Rheinland</b>  | <b>Marie-Louise Behrens &amp; Ingo Schäfer</b><br>Leitung<br>Albrecht-Dürer-Berufskolleg<br><b>Mathias Turowski</b><br>Bildungsgangleiter<br>Fachschule für Ernährung und<br>Versorgungsmanagement HGS<br>Rheinland  |

|                  |   |   |
|------------------|---|---|
| 15:00 Uhr        | <b>ProVeg-Ranking 2024</b><br>- Top-Restaurantketten mit pflanzlichem Angebot   | <b>Katleen Haefele</b><br>Director Corporate & Institutional Engagement Germany<br>ProVeg e. V.   |
| 15:30 Uhr        | <b>Unter uns ...</b><br>Erfahrungsbericht Enchilada<br>- Produkt-/Rezeptentwicklung<br>- Tischgastkommunikation<br>- Personalschulungen | <b>Daniel Gantenberg</b><br>Vorstand<br>CONCEPT FAMILY Franchise AG<br><b>Alexander Reiter</b><br>Leiter systemgastronomische Konzeptentwicklung<br>CONCEPT FAMILY Franchise AG<br><b>Katleen Haefele</b><br>Director Corporate & Institutional Engagement Germany<br>ProVeg e.V.   |
| 16:15 Uhr        | <b>Erfahrungsaustausch &amp; Diskussion</b>   | <b>alle</b>   |
| <b>16:30 Uhr</b> | <b>Kaffeepause</b>  |   |
| 16:45 Uhr        | <b>Auf den Weg machen...</b><br>- ProVeg Tipps für die Ausweitung des pflanzlichen Speisenangebots<br>- Personalentwicklung mit der HGS | <b>Stefanie Heutling</b><br>Senior Consultant Food Services<br>ProVeg e. V.<br><b>Mathias Turowski</b><br>Bildungsgangleiter<br>Fachschule für Ernährung und Versorgungsmanagement HGS<br>Rheinland   |
| 17:15 Uhr        | <b>Erfahrungsaustausch &amp; Diskussion</b>   | <b>alle</b>   |
| 17:30 Uhr        | <b>Best Practices aus anderen Gastro-Segmenten</b><br>- Studierendenwerke<br>- Betriebsgastronomie<br>- Healthcare<br>- Freizeitparks   | <b>Susanne Lange</b><br>Geschäftsführerin<br>RAL Gütegemeinschaft<br>Ernährungs-Kompetenz<br><b>Franziska Weidner</b><br>CEO / Gründerin<br>Foodtrucks United<br><b>Petra Gobelius</b><br>Inhaberin<br>Kinder Cater GmbH<br><b>Tobias Pawlik</b><br>Teamlead Nachhaltigkeit, Qualität und Sicherheit<br>BASF Gastronomie GmbH<br><b>n.n (Greenforce)</b><br>PopUp Restaurant im Europa Park |
| 18:00 Uhr        | <b>Rückblick auf den Tag   Zusammenfassung</b>  | <b>Katleen Haefele</b><br>Director Corporate & Institutional Engagement Germany<br>ProVeg e.V.<br><b>Stefanie Heutling</b><br>Senior Consultant Food Services<br>ProVeg e.V.<br><b>Dr. Stephan Lück</b><br>Stellvertretender Institutsleiter<br>Kompetenzzentrum für Ernährung  |

|                  |   |        |
|------------------|---|--------|
|                  |   | (KErn) |
| 18:30 Uhr        | <b>Pflanzliche Kulinarik „live“ in der Küche</b><br>- Die Partner der heutigen Veranstaltung kochen für uns<br>- Für Ihre Fragen stehen Ihnen in persönlichen Gesprächen die Gastgeber:innen, Referent:innen und Kolleg:innen zur Verfügung | alle   |
| <b>20:30 Uhr</b> | <b>Offizielles Ende der Veranstaltung</b>   |        |
| 20:30 Uhr        | <b>Enchilada Akademie „live“</b><br>- „Best of Enchilada“ aus der Bar<br>- Limos, Drinks und mehr   | alle   |
| <b>21:00 Uhr</b> | <b>Anfahrt Hotel</b>  |        |
| 21:30 Uhr        | <b>Erfahrungsaustausch live an der Hotelbar</b>   | alle   |