



Update: ZUKUNFTSFORUM - Perspektive Gastgewerbe

Für das ZukunftsForum haben wir mit dem ButterRaum in Dortmund eine besondere Location ausgewählt. Der Veranstaltungsraum befindet sich auf dem Gelände der ehemaligen Kokerei Hansa – genauer gesagt in der früheren Gaskühlanlage, die heute als Café und Eventlocation genutzt wird.

Der Raum verbindet industriellen Charme mit modernen Elementen: hohe Decken, sichtbare Stahlträger, große Fenster und sogar drei echte Bäume im Innenraum schaffen eine außergewöhnliche Atmosphäre. Ein idealer Ort für Austausch, neue Ideen und praxisnahe Impulse rund um die Zukunft des Gastgewerbes. Ein weiterer ausschlaggebender Punkt: die gesamte Location ist barrierefrei!

Durch die Lage auf dem Gelände der Kokerei, einem Ort der Route der Industriekultur, bringt der ButterRaum Geschichte und Wandel zusammen – und bietet damit genau den passenden Rahmen für unsere Veranstaltung.

[Zum Ticketshop](#)

Workshops

Runde 1

Mehr Buchungen, weniger Aufwand - Smarter Vertrieb mit CRM & RMS

Referent: Philipp Ell, happyhotel & Yves Wassermann

Kosten senken statt nur Preise erhöhen: So geht's im Backoffice

Referenten: Thilo Burucker & Tim Winkler, Scopevisio

Wie kann Nachhaltigkeit im Betrieb wirklich gelebt werden – jenseits von Checklisten und Einzelinitiativen?

Referent: Milan Kiefer, Green Teams Netzwerk

Weniger Chaos, mehr Kontrolle – Der Küchenmonitor als Gamechanger

Referent:innen: Emrah Sütçü & Dagmara Kuzaj, gastronomi

Runde 2

Alles im Fluss - Gästeprozesse optimieren, Zusatzverkäufe steigern

Referent:innen: Oliver Latus, DIRS21 & Nancy Viergutz, ibelsa

Abfall? Ressourcen! - Wege zu weniger Müll und mehr Kreislaufwirtschaft

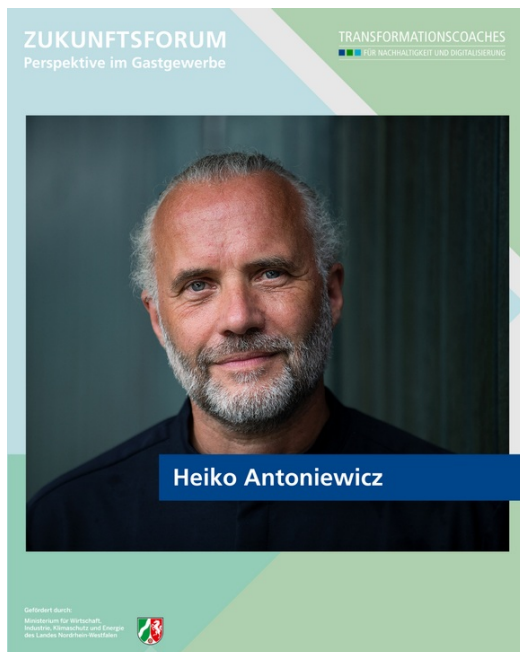
Referent: Jochen Reinhard, wastemonkey

Von der Zahlung bis ins Backoffice – Prozesse smart verknüpfen

Referent:innen: Claudia Müller, edtime by eurodata & Francis Korkmaz, Goran Radosavljevic, hobex

Keynote

Trends von heute haben das Potential die Traditionen der Zukunft zu sein.



Wie können gastgewerbliche Betriebe aktuelle Trends gezielt für sich nutzen? Die Keynote von Heiko Antoniewicz beleuchtet den Umgang mit Trends und zeigt auf, wie insbesondere die Digitalisierung als Chance begriffen und erfolgreich in den Betriebsalltag integriert werden kann. Ein Impuls für mehr Zukunftsorientierung im Gastgewerbe.

Powerimpuls



Downtown Delights ist ein inklusiver Foodtruck- und Cateringbetrieb aus Düsseldorf. Seit 2024 sind sie mit ihrem Stand an den Düsseldorfer Stadtstränden vertreten. Sie schaffen echte Arbeitsplätze für Menschen, die im klassischen Arbeitsmarkt oft übersehen werden – und zeigen gleichzeitig, dass Inklusion, Qualität und Wirtschaftlichkeit sich nicht ausschließen, sondern gegenseitig stärken.

Ihre Vision:

Sie wollen zeigen, dass Inklusion in der Gastronomie funktioniert – wirtschaftlich und menschlich. Sie wollen andere ermutigen, ähnliche Wege zu gehen. Darum geht es auch bei ihrem Powerimpuls beim ZUKUNFTSFORUM!

Aussteller



Panel

Gastgewerbe im Wandel – Zukunft anpacken. Chancen nutzen.



Die Nachfrage verändert sich, neue Anforderungen treffen auf bewährte Strukturen, Zeit für frische Impulse! Im Panel sprechen wir mit Christine Bittermann, Förderberaterin der NRW.Bank und mit Sascha Nies, Geschäftsf. Gesellschafter dinner&co GmbH, wie gastgewerbliche Betriebe in NRW auf aktuelle Entwicklungen reagieren und sich zukunftsfähig aufstellen können. Ob durch die IGA 2027 oder andere Bewegungen in NRW: Es geht um Ideen, die funktionieren und förderfähig sind, aber auch um konkrete und inspirierende Impulse für das Gastgewerbe!



Weitere Informationen

[Zum Ticketshop](#)



Digitale Kaffeepause mit den Coaches

Impuls to
go



Online Selbstcheck Nachhaltigkeit

Starten Sie
jetzt!

Newsletter verpasst?

Newsletter-Archiv



Buchen Sie jetzt Ihr kostenfreies
Coaching!

DEHOGA NRW e.V., Hammer Landstraße 45, 41460

Telefon: 0049 2131 7518200 - E-Mail: transformation@dehoga-nrw.de

[Newsletter weiterempfehlen](#)