

PROGRAMM

Bayerischer Gastgebertag

Dienstag, 27. Oktober 2026

Konzert- und Kongresshalle Bamberg



08.45 Uhr **Empfang & Registrierung**

09.00 Uhr **Eröffnung der Fachausstellung**

10.00 Uhr **Begrüßung**

Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer DEHOGA Bayern

10.15 Uhr **Regionalität als Karrierefaktor - Die Wurzeln meines Erfolgs: Heimische Küche als Schlüssel zur Weltspitze**

Alexander Herrmann, Fernseh- und Sternekoch

11.00 Uhr **Wie Atmosphäre und Wahrnehmung entscheidend das Gästelerlebnis beeinflussen**

Stefan Suchanek, Wirtschaftspsychologe und Neuroästhetik-Experte

11.30 Uhr **Pause & Refresh**

12.00 Uhr **Innovationsarena - Fachvorträge & Austausch mit Branchenpartnern**

Mehr Umsatz, weniger Profit? Wie digitale Prozesse und KI-Tools zum Schlüssel für stabile Margen in der Hotellerie werden

Johannes Ehrhart, COO, CASABLANCA hotelsoftware GmbH

Volle Zimmer, volle Tische — wo bleibt der Ertrag? Kurzguide durch Umsatzkennzahlen, die wirklich zählen — drei Hebel, die sofort wirken

Björn Seidel, Country Manager DACH ReGuest AG

Küche mit System. Die Lösung für Individualgastronomie auf Fachkräftemangel und steigende Kosten

Tobias Scheibl, CHEFS CULINAR

Reiseplanung im KI-Zeitalter – Neue Chancen durch Open Data und strukturierte Daten

Petra Hedorfer, Vorsitzende des Vorstands der Deutsche Zentrale für Tourismus e.V.
im Dialog mit Stefan Wild, Vorsitzender des Fachbereichs Hotellerie DEHOGA Bayern

12.30 Uhr **Mittagspause - Flying Buffet, Foodtrucks und Buffet**

14.00 Uhr **Gastgeber aus Leidenschaft: Die Zukunft von Gastgewerbe und Tourismus in Bayern**

Angela Inselkammer, Präsidentin DEHOGA Bayern

14.20 Uhr **Vom Erzeuger auf den Teller: Die Verbindung von regionaler Landwirtschaft und Gastgewerbe**

Alois Rainer, MdB, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

PROGRAMM

Bayerischer Gastgebertag

Dienstag, 27. Oktober 2026

Konzert- und Kongresshalle Bamberg



15.00 Uhr

Pause & Refresh

15.30

Innovationsarena - Fachvorträge & Austausch mit Branchenpartnern

Mehr Umsatz, weniger Profit? Wie digitale Prozesse und KI-Tools zum Schlüssel für stabile Margen in der Hotellerie werden

Johannes Ehrhart, COO, CASABLANCA hotelsoftware GmbH

Volle Zimmer, volle Tische — wo bleibt der Ertrag? Kurzguide durch Umsatzkennzahlen, die wirklich zählen — drei Hebel, die sofort wirken

Björn Seidel, Country Manager DACH ReGuest AG

Küche mit System. Die Lösung für Individualgastronomie auf Fachkräftemangel und steigende Kosten

Tobias Scheibl, CHEFS CULINAR

Reiseplanung im KI-Zeitalter – Neue Chancen durch Open Data und strukturierte Daten

Petra Hedorfer, Vorsitzende des Vorstands der Deutsche Zentrale für Tourismus e.V.
im Dialog mit Stefan Wild, Vorsitzender des Fachbereichs Hotellerie DEHOGA Bayern

16.00 Uhr

Pause & Refresh

16.30 Uhr

Die Zukunft liebt Mutige: Mit Zuversicht und Veränderungsfreude erfolgreich bleiben

Greta Silver, Markenbotschafterin - Keynote-Speakerin - Stimme der Generation 50+
sponsored by CASABLANCA hotelsoftware



17.30 Uhr

**Austausch & Networking powered by
Forum Junge Gastgeber x Forum Internationale Gastgeber**
sponsored by IDM Südtirol - Alto Adige



18.30 Uhr

Ende des Bayerischen Gastgebertages

Moderation

Frank-Ulrich John, Chefredakteur Gastgeber Bayern