

Ambiente / Messe Frankfurt

HoReCa Academy 2020: Auftakt mit Starbesetzung

Freitag, 24.01.2020

Auf der Ambiente 2020 feiert die HoReCa Academy mit einer internationalen Besetzung aus hochkarätigen Hospitality-Experten und -Unternehmern ihre Premiere. An allen fünf Messetagen berichten dreizehn Wegbereiter der Branche in der Halle 6.0, Stand D40, wohin sich der Markt bewegt. Nicht zu verpassen ist auch das HoReCa Get-together am 7. Februar. Um 18 Uhr eröffnet Sternekoch Jozef Youssef den Abend mit spannenden Einblicken in multisensorische Genusslebnisse.

Der Sternekoch und Gründer des Londoner Think Tanks „Kitchen Theory“ Jozef Youssef ist Experte, wenn es um multisensorische Dining-Erlebnisse geht. Warum sich für Restaurants bereits ein geringfügiges Investment in Designer-Geschirr lohnt und welche Rolle kulturelle Hintergründe bei der Wahrnehmung von Farben im Gastraum spielen – mit diesen und weiteren Erkenntnissen aus der multisensorischen Gastrophysik eröffnet Youssef das HoReCa Get-together am ersten Messeabend der Ambiente 2020 am 7. Februar. Von 18 bis 22 Uhr können sich hier internationale Produzenten, Planer, Investoren und Berater zu den wichtigsten Entwicklungen des Hospitality-Marktes austauschen. Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt. Anmeldungen sind unter ambiente.messefrankfurt.com/get-together möglich.

Das [vielfältige Programm der HoReCa Academy](#) an allen fünf Messetagen reicht von erfolgreichen Ausstattungskonzepten renommierter Hospitality-Designer, neuen Ansätzen von Unternehmern bis hin zu vier Podiumsdiskussionen: Direkt am ersten Messetag diskutieren Unternehmerin Valda Goodfellow, Eating-Experience-Designer Ido Garini und Bar-Experte Zander Lauritzen Hansen über die Entstehung von Vertrauen in Gastlichkeit. In der Podiumsdiskussion am dritten Messetag sprechen die Gastronomieberater Pierre Nierhaus und Volker Köhnen über Personalisierung des Erlebnisses im Hospitality. Gleich zwei Highlights erwarten Besucher am 10. Februar: Star-Gastronomin Asma Khan präsentiert gemeinsam mit der renommierten Keramik-Designerin Maham Anju eine spannende Case Study zur Ausstattung des Tisches für das Darjeeling Express-Restaurant in London. Im anschließenden Panel geben die beiden Hospitality-Stars aus UK zusammen mit Food- und Produktdesign-Expertin Dr. Francesca Zampollo und Tabletop Journal-Redakteur Dave Turner wertvolle Insights zur Authentizität als Weg zur Kundentreue.

HoReCa meets Contract: Trendtouren mit Pierre Nierhaus

Für professionelle HoReCa-Einkäufer, die sich auf der Ambiente komplett ausstatten wollen, wird der Hospitality-Experte zusätzlich täglich eine Führung anbieten. Zu diesen kostenfreien „HoReCa meets Contract“-Trendtouren sind Interessierte täglich von 14 bis 15:30 Uhr eingeladen. Pierre Nierhaus zeigt bei seinen Touren neue Trends und Ausstattungskonzepte ausgewählter Front of House-Aussteller der Dining-Halle 6.0 und dem Living-Bereich der Ambiente. Infos und Anmeldung am Counter der HoReCa Academy, Halle 6.0, Stand D40.

Die nächste Ambiente findet vom 7. bis 11. Februar 2020 statt.

HoReCa Academy 2020: Auftakt mit Starbesetzung

Links

- [Ambiente](#)