

Ambiente / Messe Frankfurt

Spitzenbesetzung wirft Blick in die Zukunft der Konsumgüterbranche

Mittwoch, 08.12.2021

Der Handel braucht jetzt den Austausch unter Branchenkennern – zu neuen Perspektiven, überzeugenden Best-Practices und aktuellen Trends. Das wollen die Ambiente Academy in der Halle 9.0 und die HoReCa Academy in der Halle 6.0. bieten. Renommierete Referenten geben hier Einblicke in essenzielle Marktentwicklungen, liefern Praxistipps und laden zu Diskussionen ein.

Sowohl auf der Ambiente Academy als auch auf der HoReCa Academy erfahren professionelle Einkäufer aus den Bereichen Dining, Living und Giving, was den globalen Markt bewegt. Kenner unterschiedlicher Disziplinen diskutieren an allen fünf Messetagen auf den Vortragsbühnen der Halle 9.0 E80 und der Halle 6.0 D40 die Herausforderungen im Einzelhandel sowie im Hospitality- und Contract Business.

Im Fokus stehen in beiden Hallen aktuelle Trends, Konzepte und Praxistipps von namhaften Experten wie Prof. Dr. Gerald Lembke oder Hon.-Prof. Dr. Sascha Peters und Diana Drewes, Klaus Lach, Andreas Reiter, Jesper Efferbach, Valda Goodfellow oder Pierre Nierhaus.

Die HoReCa Academy geht 2022 zum zweiten Mal an den Start und bietet nach eigener Aussage ein reichhaltiges Menü an Insights rund um die internationale Gastlichkeit. Das wachsende HoReCa-Angebot in der Halle 6.0 wurde zur Ambiente 2020 erfolgreich eingeführt und bildet ein besonderes Highlight. Inmitten der dort ausstellenden Unternehmen vermitteln namhafte Branchenexperten aus aller Welt wertvolles Fachwissen und bringen Entscheider für die Ausstattung großer Projekte an einem Ort zusammen.

Was sind nach der einschneidenden Pandemieerfahrung speziell für die HoReCa- Branche die Learnings? Welche einzigartigen Beispiele für den gedeckten Tisch im Gastraum sind gefragt? Wie sehen Gastronomie & Lobbys im Hotel der Zukunft aus? Was sind die Erfolgsrezepte internationaler Hospitality-Stars? In Expertenvorträgen erfahren Entscheider aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe, professionelle Einkäufer, Einrichter, Innenarchitekten oder Designer für Hotels, Restaurants, Clubs und Coworking-Spaces, worauf es morgen in diesem dynamischen Segment ankommt: von innovativen Gastronomiekonzepten bis hin zu Wachstumschancen.

Jesper Efferbach, Jeff&Co Group, teilt in seinem Vortrag „Das neue Normal“ seine Sicht auf den aktuellen Zustand und die Zukunft der globalen Foodservice-Industrie. Neu: Im Rahmen von zwei Podcasts im Dezember und Januar liefert er bereits einen exklusiven Vorgeschmack auf seine Expertise und seine persönliche Sicht auf die Ambiente.

Zukünftige Bedürfnisse der Gäste müssen jetzt antizipiert werden, das ist auch der Ansatz von Valda Goodfellow, Geschäftsführerin, Goodfellow & Goodfellow Ltd. in ihren Beiträgen „Veränderte Geschmäcker – Wie geht es weiter mit dem Restaurantgeschirr?“ sowie „Stay & Eat – neue Formate für den gedeckten Tisch“.

Pierre Nierhaus, Berater und Trendexperte für die internationale Hospitality-Branche, gibt einen Überblick über zukunftsfähige Gastrotrends.

Auf der Ambiente Academy diskutieren ebenfalls renommierte Experten über aktuelle Trends, spannende Konzepte und geben nützliche Praxistipps – sowohl für die Hersteller von Lifestyle-Produkten als auch für die stationären Einzelhändler.

Mit Spannung wird der Vortrag von Prof. Dr. Gerald Lembke erwartet. Als Dozent, Unternehmer, Coach, Berater, Buchautor und Wissenschaftler ist er ein gefragter Keynote Speaker und Experte für digitale Kompetenzen, künstliche Intelligenz, Digitales Marketing sowie Leadership. Er wirft einen Blick in die Zukunft und spricht über die Anforderungen an das Produktmanagement für junge Generationen.

Das Programm rückt außerdem die derzeit wichtigsten Themen für die wirtschaftliche Entwicklung in den Fokus: Nachhaltigkeit und Digitalisierung.

Innovationen zur Förderung der Kreislauffähigkeit, die für Produkte der Konsumgüterindustrie relevant sind, werden Hon.-Prof. Dr. Sascha Peters, Jury-Mitglied des Red Dot Award und Geschäftsführer Haute Innovation Zukunftsagentur für Material und Technologie sowie und Diana Drewes, Biodesignerin mit Schwerpunkt "Materialentwicklung im Bauwesen" in ihrem Vortrag „Zirkuläre Materialien für Interiordesigner“ vorstellen.

Dass Nachhaltigkeit auch im Visual Merchandising eine aktuell umsetzbare Option für die Zukunft ist, erläutert Klaus Lach. Der Vizepräsident des Europäischen Verbands für visuelles Marketing VMM e.V. zeigt Chancen für innovatives Handeln auf und macht deutlich, dass eine nachhaltige Positionierung – auch mit Hilfe eines neuen Zertifikats für nachhaltige Verkaufsräume – realisierbar ist.

Andreas Reiter, Inhaber ZTB Zukunftsbüro, widmet sich den Themen „Einzelhandel in Transformation“ und die „Rache des Analogem“

Es finden noch viele weitere spannende Vorträge an allen fünf Messetagen statt. Das Vortragsprogramm ist im Eventkalender ambiente.messefrankfurt.com/events zu finden und wird fortlaufend aktualisiert.

Spitzenbesetzung wirft Blick in die Zukunft der Konsumgüterbranche