

Wertvolles Fachwissen von namhaften Experten

Dienstag, 08.11.2022

Mit einem internationalen Vortragsprogramm stellt die Ambiente 2023 vom 3. bis 7. Februar 2023 das Thema HoReCa ins Rampenlicht der Weltleitmesse. Viele Top-Referenten haben sich bereits angekündigt. Die HoReCa-Branche lebt von ständiger Veränderung. Flexibilität ist dafür die stete Voraussetzung. Dabei haben die Auswirkungen der Covid-19-Pandemie viele spontane Strategiewechsel und praktische Innovationen inspiriert. Schon immer ist das HoReCa-Segment ein aufregendes, schnelles und pulsierendes Geschäftsfeld und nur wer permanent auf dem Laufenden bleibt, hat langfristig Erfolg. Fragestellungen wie „Welche aktuellen Entwicklungen bewegen die Hospitality-Branche? Wie bekommen wir die Gäste zurück in die Gastro? Oder wie sehen die aktuellen Trends im Gastraum aus?“ widmet sich zur Ambiente 2023 die HoReCa Academy. „Die Ambiente ist wieder der weltweite Treffpunkt für die Dining-Branche. Deshalb freuen wir uns sehr, dass wir auch 2023 ein konzentriertes HoReCa-Angebot in der Halle 11.0 haben werden – und das sogar mit einem deutlichen Wachstum zur letzten Veranstaltung. Die Halle 11.0 ist zum jetzigen Zeitpunkt bereits vollgefüllt. Die HoReCa Academy bietet darüber hinaus jede Menge Insights – von innovativen Konzepten und Best Practises aus aller Welt, über Chancen durch die Digitalisierung bis hin zu den aktuellen Trends in der Gastronomie. Ein großartiges Angebot für jeden HoReCa-Einkäufer*in“, so Thomas Kastl, Leiter Ambiente Dining. Namhafte Branchenexperten aus aller Welt vermitteln in der HoReCa Academy in der Halle 11.0 fünf Tage lang wertvolles Fachwissen und bringen Entscheider für die Ausstattung großer Projekte an einem Ort zusammen. Die HoReCa Academy ist nicht nur ein Ort der Wissensvermittlung, sondern bietet genügend Raum für Gespräche – sowohl mit den Referenten als auch mit anwesenden Branchenteilnehmern.

Zum Kreis dieser Experten gehören unter anderem Hanni Rützler, Dr. Sascha Peters oder Pierre Nierhaus. Als Trendforscherin mit ihrem multidisziplinären Zugang zu Fragen der Ess- und Trinkkultur hat sich Hanni Rützler nicht erst seit ihrer legendären, weltweit live übertragenen Verkostung des ersten In-Vitro-Burgers 2013 in London weit über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht. Was sie auszeichnet ist der übergreifende Blick auf den Wandel unserer Esskultur, ihr Interesse an neue Entwicklungen und zugleich ihre Fähigkeit, auch subtilere Veränderungen wahrzunehmen und zu verorten. Auf der HoReCa Academy spricht sie über die Foodtrends der Zukunft.

In seinem Vortrag „Circular Materials for Future Dining“ spricht Dr. Sascha Peters über Materialentwicklungen auf Basis von organischen Reststoffen. Dabei geht es auch um Alternativen für energieintensive Materialien im Bereich der Tischkultur. Darüber hinaus inszeniert er auf der Ambiente 2023 die gleichnamige Materialausstellung „Circular Materials in Future Dining“. Zu finden ist das Sonderareal in der Halle 11.0 im Foyer Nord.

Pierre Nierhaus, der für seine internationalen Trendexpeditionen bekannte Hospitality-Experte, referiert auf der Ambiente über aktuelle Entwicklungen in den Bereichen Food & Beverage sowie Tabletop. Darüber hinaus spricht er auch darüber, dass klare Konzepte und klare Profile die Basis für erfolgreiche Restaurants und Bars sind.

Weitere Redner der HoReCa Academy und Details zum Programm werden in den kommenden Monaten bekannt gegeben und im Ambiente Eventprogramm 2023 regelmäßig aktualisiert.

Wertvolles Fachwissen von namhaften Experten

Links

- [Ambiente](#)