

MESSEN & EVENTS

Bühne frei für die HoReCa Academy



Wird sein Wissen im Rahmen der HoReCa Academy auf der Ambiente 2020 teilen: Hospitality-Experte Pierre Nierhaus / Foto: Martin Joppen

Im kommenden Jahr stellt die Ambiente das Thema HoReCa sowohl erstmals gebündelt in der Halle 6.0 als auch im Rahmen einer neuen Academy ins Rampenlicht der Messe. Nun stehen die ersten Redner für das Vortragsprogramm mit Schwerpunkt auf den Front of House-Bereich fest.

Welche aktuellen Entwicklungen bewegen die Hospitality-Branche? Wie sehen die aktuellen Trends im Gastraum aus? Und welchen Einfluss hat die Wahl des Geschirrs auf das Erlebnis beim Essen? Diesen und weiteren Fragestellungen widmet sich zur Ausgabe der Messe 2020 die erste Ausgabe der HoReCa Academy. Mit dem zusätzlichen, konzentrierten HoReCa-Angebot in der Halle 6.0 erweitert die Ambiente somit nicht nur ihren Dining-Bereich, sondern auch ihr allgemeines Rahmenprogramm. Inmitten der dort ausstellenden Unternehmen vermitteln Branchenexperten aus aller Welt von Freitag bis Dienstag Fachwissen und bringen Entscheider für die Ausstattung großer Projekte an einem Ort zusammen.

Zum Kreis dieser Experten gehört unter anderem Pierre Nierhaus. Der für seine internationalen Trendexpeditionen bekannte Hospitality-Experte referiert auf der Ambiente 2020 über aktuelle Entwicklungen in den Bereichen Food & Beverage sowie Tabletop und präsentiert ausgewählte Produkte und Aussteller auf geführten Touren über die Messe. Diese bieten Besuchern die Gelegenheit, HoReCa- und Living-Themen in Kombination zu erleben. Für mich ist Hospitality die Königsklasse für den erfolgreichen Umgang mit Menschen. Von innovativen Gastronomiekonzepten über Wachstumschancen bis hin zu Trends ? die

neue HoReCa Academy bringt Besucher der Ambiente auf den neuesten Stand und vermittelt Insights rund um internationale Gastlichkeit?, so Nierhaus. ?Ich freue mich schon darauf, im kommenden Februar als Redner mit dabei zu sein, mein Know-how zu teilen und vor Ort mit Branchenteilnehmern in den Dialog zu treten.?

Als weitere Referenten haben sich bereits Maham Anjum und Valda Goodfellow aus dem Vereinigten Königreich angekündigt. Anjum ist eine Keramikdesignerin mit eigenem Studio in London und hat sich unter anderem auf die Kreation von Geschirr für die besonderen Momente in der Spitzengastronomie spezialisiert, aber auch auf Porzellan für den alltäglichen Gebrauch. Ihre Arbeiten sind mehrfach preisgekrönt und sie ist bekannt für ihre Zusammenarbeit mit den Starköchen Jamie Oliver und Vineet Bhatia sowie mit international agierenden Unternehmen, darunter Steelite und Rosenthal. Valda Goodfellow betreibt gemeinsam mit ihrem Ehemann das Unternehmen G&G Goodfellows. Dieses stellt originelle und hochfunktionale Tableware-Kollektionen für unterschiedliche Kunden der HoReCa-Branche zusammen. Goodfellow wird den Fokus ihres Vortrags daher auf Tableware-Trends und -Konzepte im Bereich Hospitality legen. Maham Anjum wird hingegen darstellen, wie sie gemeinsam mit Köchen Geschirr entwickelt hat, das perfekt mit den Speisen ihrer Restaurants harmoniert und deren Geschichte widerspiegelt.

Weitere Redner und Details zum Programm sollen in den kommenden Monaten bekannt gegeben werden.

Die HoReCa Academy soll nicht nur ein Ort der Wissensvermittlung sein, sondern zwischen den Vorträgen auch genügend Raum für Gespräche bieten ? sowohl mit den Referenten als auch mit anwesenden Branchenteilnehmern. Das vierte HoReCa Get-together wird ebenfalls auf der Fläche der HoReCa Academy stattfinden. Am Abend des ersten Messetags ist diese Veranstaltung dazu geeignet, um sich in entspannter Atmosphäre mit internationalen Produzenten, Planern, Investoren sowie Beratern zu vernetzen und auszutauschen. Auch an weiteren Abenden während der Ambiente sind Events in der Halle 6.0 rund um HoReCa und Front of House geplant.

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