Sonntag, 12.01.2025

HOGA
Die Gastgeber-Messe
Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
12. - 14. Januar 2025
Messe Nürnberg

10:00 - 11:30 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Offizielle Eröffnung HOGA 2025

Halle 4A, Bühne

10:00 - 13:00 **Pizzameisterschaft**
Meisterkurs Pizza al Padellino
durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone
Halle 4, Mercato Italiano

10:30 - 13:00 **Culinary Food Stage**
Official

Halle 4

11:00 - 12:00 **Programm – SILVANER HEIMAT (Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung wird erbeten unter www.culinarium-bavaricum.de)**
Winzersekte aus Bayern by Glas
Kurzpräsentation direkt an den Tischen mit Sommelière Jenny Weiss
Halle 4, Stand A 10

12:00 - 12:15 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Eröffnung Kongress Zukunft Gastronomie
Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High Food
Halle 4A, Bühne

12:00 - 13:00 **Programm – SILVANER HEIMAT (Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung wird erbeten unter www.culinarium-bavaricum.de)**
Premium aus Bayern – läuft!
Präsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder
Halle 4, Stand A 10

12:15 - 12:45 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Koch Gutes und sprich drüber
Holger Völsch |Völsch Gastro
Halle 4A, Bühne

12:45 - 13:20 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Bull Shit Bingo – Klischees knusprig serviert
Darlene Schwabroch | Nachhaltigkeitsmanagerin
Halle 4A, Bühne

13:00 - 13:30 **WDTU Wirtschaftsverband Deutscher Tanzschulunternehmen e.V.**
Inspirierende und kurzweilige Tanzworkshops

Halle 3, Stand A10

13:00 - 14:00 **Culinary Food Stage**
Live Cooking
Ludwig Mauerer
Halle 4

13:00 - 14:00 **Programm – SILVANER HEIMAT (Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung wird erbeten unter www.culinarium-bavaricum.de)**
Workshop - Wein-Cuvée selbermachen!
Mit Winzer Michael Meusert an der Bar – eine interaktive Erfahrung
Halle 4, Stand A 10

13:00 - 15:00 **Pizzameisterschaft**
Meisterkurs Pizza al Padellino
Verkostung
Halle 4, Mercato Italiano

13:20 - 13:55 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Nachhaltigkeit in anderen Ländern
Renée Nicole Wagner | Orascom Hotel Management AG
Halle 4A, Bühne

13:55 - 14:35 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Von der Spülküche zum KI Kellner
Markus Wessel | Küchenherde
Halle 4A, Bühne

14:00 - 15:00 **Culinary Food Stage**
Talk über den Tellerrand
Ulf Tassilo Muench, Culinary Concepts
Halle 4

14:00 - 15:00 **Programm – SILVANER HEIMAT (Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung wird erbeten unter www.culinarium-bavaricum.de)**
Die Rosa Welle!
Präsentation an den Tischen mit Sommelier Max Eder
Halle 4, Stand A 10

14:35 - 15:35 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Top Gun Leadership
Sascha Dalig | Hotelpartner
Halle 4A, Bühne

15:00 - 15:30 **WDTU Wirtschaftsverband Deutscher Tanzschulunternehmen e.V.**
Inspirierende und kurzweilige Tanzworkshops

Halle 3, Stand A10

15:00 - 16:00 **Culinary Food Stage**
Live Cooking
Michael Keller
Halle 4

15:00 - 16:00 **Programm – SILVANER HEIMAT (Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung wird erbeten unter www.culinarium-bavaricum.de)**
Brot und Wein
Präsentation an der Bar mit Bäckerin Mareike Fries (Weinprinzessin aus dem Taubertal) und Sommelière Susanne Platzer
Halle 4, Stand A 10

15:25 - 15:50 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Spannungsfeld Tourismus
Michael Grimm | Strategie & Innovation im Tourismus
Halle 4A, Bühne

15:30 - 18:00 **Pizzameisterschaft**
Meisterkurs Pizza in Pala
durchgeführt von Giovanni Cauli und Giovanni Stincone
Halle 4, Mercato Italiano

15:50 - 16:25 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Irgendwas mit Bäumen
Chris Kaiser | Click A Tree
Halle 4A, Bühne

16:00 - 17:00 **Culinary Food Stage**
Talk & Cook
Benedikt Faust & Jannis Alexandridis
Halle 4

16:25 - 17:00 **Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress**
Schnaps!
Hendrik Schaulin | pHenomenal Drinks
Halle 4A, Bühne