

HOGA Nürnberg 2025

Zukunft Gastronomie Unternehmer:innen Kongress

Halle 4A, Bühne

12.01.2025

10:00 – 11:30: Offizielle Eröffnung HOGA 2025

Moderation: Fabian van der Weidt

Begrüßung: Henning und Thilo Könicke, Geschäftsführung, AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Grußwort: Marcus König, Oberbürgermeister Stadt Nürnberg

Ansprache: Angela Inselkammer, Präsidentin Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V., Vizepräsidentin DEHOGA Bundesverband Festansprache und

Eröffnung

Joachim Herrmann, MdL, Bayerischer Staatsminister des Innern, für Sport und Integration

Finale "Gastro Innovation Award 2025" - Präsentation und Prämierung der Gewinner

12:00 – 12:15: Eröffnung Kongress Zukunft Gastronomie

Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High Food

12:15 – 12:45: Koch Gutes und sprich drüber

Holger Völsch | Völsch Gastro

12:45 – 13:20: Bull Shit Bingo – Klischees knusprig serviert

Darlene Schwabroch | Nachhaltigkeitsmanagerin

13:20 – 13:55: Nachhaltigkeit in anderen Ländern

Renée Nicole Wagner | Orascom Hotel Management AG

13:55 – 14:35: Von der Spülküche zum KI Kellner

Markus Wessel | Küchenherde

14:35 – 15:35: Top Gun Leadership

Sascha Dalig | Hotelpartner

15:25 – 15:50: Spannungsfeld Tourismus

Michael Grimm | Strategie & Innovation im Tourismus

15:50 – 16:25: Irgendwas mit Bäumen

Chris Kaiser | Click A Tree

16:25 – 17:00: Schnaps!

Hendrik Schaulin | pHenomenal Drinks



13.01.2025

10:30 – 10:45: FAST FWD – TAG II
Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High Food

10:45 – 11:10: Event Management goes Digital ... not!
Michael Tischer | beyond:host

11:10 – 11:45: Wie viel Koch braucht die Küche?
Stefan Camann | Mise en Place 24

11:45 – 12:15: Vom Datenstaub zum Goldschatz
Björn Seidel | ReGuest

12:15 – 12:45: Alte Zeiten, neue Zeiten
Markus Bauer | Tasteful Hospitality Group & Katharina Klinger

12:45 – 13:30: Wirf Dein Geld zum Fenster raus!
Daniel Niemann | gastronomi

13:30 – 14:00: Wi(e)der Prinzip Hoffnung
Erich Nagl | ETL Adhoga & Markus Bauer | Tasteful Hospitality Groupe

14:00 – 14:30: Die Magie vor dem Kuss
Katharina Klinger, Gastgeberin

14:30 – 15:15: Neuromarketing & KI in Hotels
Cem Yüçetas | aicall.io

15:15 – 15:45: Ein Mann – viele Worte
Claus Peter | Peters Genusshotel Wingst

15:45 – 16:15: Prozesse managen in der Gastronomie
Ines Emmert | Braun Emmert Consulting

16:15 – 16:45: Ohne Moos nichts los - Gästebindung 2025
Anna Karle | Gastrofreude

16:45 – 17:15: Leidenschaft Koch
Thorben Grübnaul | Vizepräsident Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

14.01.2025

11:00 – 11:15: FAST FWD – TAG III
Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High Food

11:15 – 11:40: Wenn der Koch den Rasen mäht
Oliver Blum | Glückliche Gäste

11:40 – 12:10: Kamingespräch – femme:volution
Katharina Klinger, Sandra Hofer & Gäste

12:10 – 12:45: Mehr Gäste. Mehr Umsatz. Mehr Zeit.
Phil Scholz | gastronom

12:45 – 13:15: Grün. Smart. Erfolgreich.
Balázs Tarsoly | Branding Cuisine

13:15 – 13:50: Gastronomie – jetzt erst recht
Jan-Peter Wulf | Fachjournalist

13:50 – 14:20: Rethink Water - die neue Dimension
Pat Eckert | Wassersommelier

14:20 – 14:45: Blind Date mit der Zukunft
Stefanie Boeck | Hoosy

14:45 – 15:25: Der Mojito-Index
Jochen Reinhardt | Wastemonkey

15:10 – 15:40: Energie & Kosten managen
Andreas Hetwer | EneerDies

15:40 – 16:00: Abschied
Katharina Klinger, Jan-Patrick Timmer | High Food