

19. November 2024

Presseinformation: Zukunft Gastronomie

Zukunft Gastronomie kommt nach Nürnberg

Krankheit, Klima, Krieg und Krise haben die Hotellerie und Gastronomie stark zugesetzt und viele Fragen aufgeworfen. Vor allem hat sich eine Erkenntnis durchgesetzt: So wie bislang kann es nicht weitergehen.

Deutschlands gastronomisches Fachforum Zukunft Gastronomie kommt dafür nach Nürnberg und wird mit vielen Speaker:innen und entsprechenden Fragen den Weg in die Zukunft beleuchten. Im Rahmen der HOGA wird in Halle 4A gleich drei Tage über die Zukunft nachgedacht. Vom 12. Januar bis 14. Januar werden rund 40 Expert:innen über die Wege der Gastronomie in den kommenden Jahren sprechen.

Auf der Bühne geht es um die Praxis der Digitalisierung, über Leadership der GenZ, Regionalisierung als Geschäftsmodell, Energiemanagement zur Kostenreduktion und neue Arbeitsverfahren für bessere Effizienz. Ebenso um Fakten, Daten und Zahlen im Großen und Kleinen – Big Data und Smart Data und die Anwendung im Alltag. Die Software als Erleichterung im Betrieb von der Teamplanung über die Ablaufsteuerung bis zur Reservierung ist ebenso präsent wie die neue Definition des Restaurantbesuchs, das Gastrotainment und die neuen Wege des Genusses.

Den generellen, alles umspannenden Leitfaden führt Zukunft Gastronomie bereits im Namen: Wie gestaltet sich die kommende Zeit für all jene, die anderen Menschen kulinarische Freuden bereiten – insbesondere unter den großen Trends unserer Zeit: Ökologie, Ökonomie, Technik und Soziales.

Drei Säulen der Zukunft

In Nürnberg wird darüber diskutiert, welchen zukünftigen Stellenwert der Mensch in der Gastronomie haben soll und muss und ob Automatisierung

und Robotik ihn unterstützen oder ersetzen. Welchen Einfluss wird New Work haben und welche Möglichkeiten wird es geben, das umzusetzen?

Nachdem die Reputation des Berufs eines Kochs in den vergangenen Jahren stark gestiegen ist, wird auch der Gastgeber eine neue Rolle einnehmen – vielleicht sogar als Knigge-Coach für das Umfeld mit Benimm-Schulungen für Bewerber und Gastgeber-Ausbildungen für Mitarbeiter umliegender Firmen? Der Faktor Mensch wird in den nächsten Jahren zunehmen.

Qualität wird in den Mittelpunkt rücken und für den zukünftigen Gastgeber mit regionalem Food Print mehr und mehr Verpflichtung werden. Nachhaltigkeit wird von der Worthülse befreit werden, die Kooperation mit nachbarschaftlichen Produzenten eine neue Rolle spielt. Das Essen selbst wird in der echten Gastronomie eine Deindustrialisierung erfahren und den Weg in den Fokus des Ausgehens finden – und nicht mehr nur den Rahmen für „gemütliche Abende mit Freunden“ bilden.

Die Digitalisierung und Automatisierung sind nicht wirklich flächendeckend angekommen – darüber hinaus zeigen Unternehmer, was sie zukünftig darunter verstehen werden und welche Schritte durch Verknüpfung der Möglichkeiten möglich sind und was Smart Data mit emotionalen Scans zu tun hat.

Zukunft Gastronomie

Die Idee, der Zukunft einen Raum zu geben, entstand Ende 2019 und fand erstmalig zwischen den beiden Lockdowns im Oktober 2020 in Essen stand. Bislang fanden bereits fünf Kongresse statt.

Mehr unter www.zukunft-gastronomie.de.