

Pressemitteilung

Januar 2020

HoReCa Academy 2020: Auftakt mit Starbesetzung

Anil Öt
 Tel. +49 69 75 75-6643
anil.oet@messefrankfurt.com
www.messefrankfurt.com
www.ambiente.messefrankfurt.com

In wenigen Tagen feiert die HoReCa Academy auf der Ambiente 2020 mit einer internationalen Besetzung aus hochkarätigen Hospitality-Experten und -Unternehmern ihre Premiere. An allen fünf Messetagen berichten dreizehn Wegbereiter der Branche in der Halle 6.0, Stand D40, wohin sich der Markt bewegt. Nicht zu verpassen ist auch das HoReCa Get-together am 7. Februar. Um 18 Uhr eröffnet Sternekoch Jozef Youssef den Abend mit spannenden Einblicken in multisensorische Genusserlebnisse.

Kann die Form oder Farbe eines Tellers ein Gericht noch hochwertiger erscheinen lassen? Steigert das richtige Geschirr die Erwartungen an den Geschmack? Jozef Youssef ist überzeugt: Essen wird mit allen Sinnen erlebt. Ob es im Restaurant nach feuchter Erde oder nach Karamell riecht, im Hintergrund Vögel zwitschern, Wind rauscht oder das Whiskey-Glas schwer oder leicht ist – es ist das komplexe Zusammenspiel vieler sensorischer Anregungen, das über die Wahrnehmung von Genuss entscheidet.



Jozef Youssef forscht zur Beziehung zwischen Geschirr-Design und Wertigkeit von Speisen

Der Sternekoch und Gründer des Londoner Think Tanks „Kitchen Theory“ ist Experte, wenn es um multisensorische Dining-Erlebnisse geht. In seinem experimentellen Restaurant „Chef’s Table“ im Norden Londons gehen Gäste auf eine Reise durch ein Menü, das mit Licht, Farben, Projektionen, Sound und Aromen die Sinne beflügelt.

Für die kommende Ambiente erarbeiteten Youssef, der ebenfalls als Sprecher auf der HoReCa Academy auftritt, und sein Team eine Umfrage mit dem Titel „Investing in designer crockery pays off: a study

Messe Frankfurt Exhibition GmbH
 Ludwig-Erhard-Anlage 1
 60327 Frankfurt am Main

evaluating the perceived value of a dish in correlation with the price of the plate". Insgesamt 1000 Personen aus unterschiedlichen Kontinenten wurden auf Wahrnehmungsabweichungen eines Gerichtes im Restaurant befragt – je nach Design, Form und Textur des Tellers.

Warum sich für Restaurants bereits ein geringfügiges Investment in Designer-Geschirr lohnt und welche Rolle kulturelle Hintergründe bei der Wahrnehmung von Farben im Gastraum spielen – mit diesen und weiteren Erkenntnisse aus der multisensorischen Gastrophysik eröffnet Jozef Youssef das HoReCa Get-together am ersten Messeabend der Ambiente 2020 am 7. Februar. Von 18 bis 22 Uhr können sich hier internationale Produzenten, Planer, Investoren und Berater zu den wichtigsten Entwicklungen des Hospitality-Marktes austauschen. Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt. Anmeldungen sind unter ambiente.messefrankfurt.com/get-together möglich.

Hospitality-Starbesetzung der HoReCa Academy

Was sind einzigartige Beispiele für den gedeckten Tisch im Gastraum? Wie sehen Gastronomie & Lobbys im Hotel der Zukunft aus? Was sind die Erfolgsrezepte internationaler Hospitality-Stars von heute?

PREMIERE FÜR DIE HORECA ACADEMY.

HELENI BANDE
THINK Hospitality
Heleni Bande bringt strategische Food & Beverage-Projekte mit innovativen Konzepten zu den Start-up-Unternehmern für Access, Konzept und Market. Sie schied in die SUPPER Magazine und organisierte Events.

VALDA GOODFELLOW
Goodfellow & Goodfellow Ltd.
Valda Goodfellow ist Spezialistin für multisensorische Gastronomie-Konzepte rund um die Front-of-House-Operational-Concepts in 14 verschiedenen Hotel-, Restaurant- und Office-Räumen. Kunden zählen The Ritz, Mandarin Oriental und die old bank hennay Group.

JOZEF YOUSSEF
Kitchen Theory
Der Lebensmittel-Kochercherf verbindet seine kulinarischen Fähigkeiten mit wissenschaftlichen Kenntnissen in seinem Designstudio „Kitchen Theory“ um ein umfassendes multisensorisches Erlebnis zu gestalten. Er hat sich mit namhaften Marken wie dem Michelin Stern Restaurant „Le Cordon Rouge“ in Paris, dem Hotel „The Ritz“ in London, „Coco Crèmes“ und „Café de Paris“ in Paris verbunden.

ADAM D. THAMM
Theory Design
Er ist einer der besten Hospitality-Designer der Welt. Adam D. Thamm richtet seine eigene kreative Vision für Hotels, Restaurants und Bars aus. Er hat sich mit namhaften Marken wie dem Hotel „The Ritz“ in London, „Coco Crèmes“ und „Café de Paris“ in Paris verbunden.

IDO GARINI
Studio Aspetto
Ido Garini definiert sich als ein Hospitality-Strategist und Consultant. Der Eating-Experience-Designer arbeitet von 1998 bis heute mit internationalen Hospitality-Gruppen und ist als Trendforscher aktiv.

PIERRE NIERHAUS
Nierhaus Consulting
Der französische internationalen Trendforscher und Berater bietet eine Mischung aus Design und auf die Beratung von Unternehmen sowie Consulting, um ein multisensorisches und ein Design-Erlebnis zu gestalten.

JOE CHENG
Cheung Cheung Design (CCDD)
Der renommierte Hospitality-Designer, geboren in der Bundesrepublik China, ist seit Jahren bekannt für seine innovativen, einzigartigen und zeitlosen für große internationale Marken, z.B. Intercontinental, Sheraton und The Divorces.

DR. FRANCESCA ZAMPOLLO
Online School of Food Design
Dr. Francesca Zampollo creates, tests and teaches the Food Design. She is the Editor-in-Chief of the Food Design Theory and practice in the Online School of Food Design. It is the only Food Design Theory and practice in the world.

Die HoReCa-Academy feiert mit einer Starbesetzung aus dreizehn Hospitality-Experten ihre Premiere

Das [vielfältige Programm der HoReCa Academy](#) an allen fünf Messetagen reicht von erfolgreichen Ausstattungskonzepten renommierter Hospitality-Designer, neuen Ansätzen von Unternehmern bis hin zu vier Podiumsdiskussionen: Direkt am ersten Messetag diskutieren Unternehmerin Valda Goodfellow, Eating-Experience-Designer Ido Garini und Bar-Experte Zander Lauritzen Hansen über die Entstehung von Vertrauen in Gastlichkeit. In der Podiumsdiskussion am dritten Messetag sprechen die Gastronomieberater Pierre Nierhaus und Volker Köhnen über Personalisierung des Erlebnisses im Hospitality. Gleich zwei Highlights erwarten Besucher am 10. Februar: Star-Gastronomin Asma Khan präsentiert gemeinsam mit der renommierten Keramik-Designerin Maham Anju eine spannende Case Study zur Ausstattung des Tisches für das Darjeeling Express-Restaurant in London. Im anschließenden Panel geben die beiden Hospitality-Stars aus UK zusammen mit Food- und Produktdesign-Expertin Dr. Francesca Zampollo und Tabletop Journal-Redakteur Dave Turner wertvolle Insights zur Authentizität als Weg zur Kundentreue.

Ambiente
Internationale Frankfurter Messe /
International Frankfurt Trade Fair
Frankfurt am Main, 7. bis 11. Februar
2020

Sprecherinnen und Sprecher

Zu den dreizehn internationalen Sprecherinnen und Sprechern der HoReCa Academy gehört einer der herausragendsten Hospitality-Designer der Welt: **Adam D. Tihany** richtet einzigartig luxuriöse Interiors wie The Beverly Hills Hotel und Mandarin Oriental ein. Für Kreuzfahrtschiffe entwickelt er Designkonzepte, unter anderem für die eleganten Seabourn Luxusliner – und als Kreativdirektor für Costa Cruises und Cunard. Tihany erhielt zahlreiche Auszeichnungen und Ehrungen, darunter die Aufnahme in die Interior Design Hall of Fame. Ein weiterer Academy-Sprecher der Extraklasse ist **Joe Cheng**. Der international tätige Hospitality-Gestalter hat mit seinem Studio CCD/Cheng Chung Design mit Sitz in Hong Kong in den letzten 20 Jahren zahlreiche preisgekrönte Hospitality-Projekte durchgeführt. Cheng ist dafür bekannt, fernöstliche Gestaltungsansätze mit westlichen zu verbinden.

Mit **Maham Anjum** und **Asmha Khan** begrüßt die HoReCa Academy zwei Sprecherinnen aus London. Khan ist die erste britische Köchin, die für die Netflix-Serie „Chef’s Table“ ausgewählt wurde, und gehört, laut The Evening Standard, zu den einflussreichsten Londonern 2019. Die mehrfach ausgezeichnete Keramikdesignerin Anjum ist für große internationale Marken wie Jamie Oliver at Home, Steelite und Rosenthal tätig. Ein weiterer Sprecher ist der HoReCa-Spezialist **Pierre Nierhaus**. Mit seinem Wissen über die internationale Hotellerie und Gastronomie, zu Trends und Innovationen ist er ein renommierter Experte in Food, Beverage und Hospitality.

Die Starbesetzung ergänzen neben **Jozef Youssef** weitere sieben Sprecher: Der Eating-Experience-Designer **Ido Garini** schafft multisensorische Erfahrungen, macht Marken erlebbar und ist als Trendforscher und TED Talks-Speaker aktiv. **Valda Goodfellow** ist Mitgründerin von Goodfellow & Goodfellow Ltd. und bietet kreative und maßgeschneiderte Konzepte für die Gastronomie rund um die Präsentation von Speisen an. **Zander Lauritzen Hansen** ist Serienunternehmer, Präsident der dänischen Barkeeper-Union und stützt die internationale Barszene aus. **Volker Köhnen** begleitet die Lebensmittelbranche als strategischer Beratungspartner. Sein Unternehmen entwickelt und vermarktet neue Food-Lösungen. **Heleri Rande** ist Partnerin bei THINK Hospitality und bringt strategische Food & Beverage-Projekte mit innovativen Konzepten an den Start. **Jan-Peter Wulf** ist Fachjournalist, Blogger und bringt eine ausgeprägte Expertise für die Gastrogeneration Z mit. **Dr. Francesca Zampollo** ist die Erfinderin des Food Design Thinking und lehrt an der London Metropolitan University und Auckland University of Technology.

HoReCa meets Contract: Trendtouren mit Pierre Nierhaus

Für professionelle HoReCa-Einkäufer, die sich auf der Ambiente komplett ausstatten wollen, wird der Hospitality-Experte zusätzlich täglich eine Führung anbieten. Zu diesen kostenfreien „HoReCa meets Contract“-Trendtouren sind Interessierte täglich von 14 bis 15:30 Uhr eingeladen. Pierre Nierhaus zeigt bei seinen Touren neue Trends und Ausstattungskonzepte ausgewählter Front of House-Aussteller der Dining-Halle 6.0 und dem Living-Bereich der Ambiente. Infos und

Ambiente
Internationale Frankfurter Messe /
International Frankfurt Trade Fair
Frankfurt am Main, 7. bis 11. Februar
2020

Anmeldung am Counter der HoReCa Academy, Halle 6.0, Stand D40.

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

Hinweis für Journalisten:

Inspirationen, Trends, Styles und Persönlichkeiten entdecken Sie im [Ambiente Blog](#).

Presseinformationen & Bildmaterial:

www.ambiente.messefrankfurt.com/journalisten

Ins Netz gegangen:

www.facebook.com/ambientefair | www.twitter.com/ambiente
www.instagram.com/ambientefair | www.ambiente-blog.com

Hashtag: [#ambiente20](#)

Internationale Leitmesse Ambiente

Die Ambiente ist die internationale Leitmesse und weltweite Nummer 1 für Produkte rund um den gedeckten Tisch, Küche und Hausrat, Einrichtungs- und Dekorationsaccessoires, Wohnkonzepte, Geschenkartikel sowie Schmuck und modische Accessoires. Mit der Halle 6.0 wird der Dining-Bereich der Ambiente ab 2020 um eine eigene Hallenebene für Aussteller der Hotel-, Restaurant- sowie Catering-Branche (HoReCa) erweitert und bietet damit ein zusätzliches, konzentriertes Angebot. Die Ambiente ist „The Show“ für eine gesamte Branche. Aufgrund ihres in Breite und Tiefe konkurrenzlosen Produktangebots ist sie weltweit einzigartig. Auf der Ambiente 2019 zeigten 4.460 Aussteller aus 92 Ländern den 136.081 Fachbesuchern aus 167 Ländern fünf Tage lang ihre Produktklassiker und Innovationen. Die bedeutendste globale Konsumgütermesse bietet gleichzeitig eine Vielzahl an Branchenevents, Nachwuchsprogrammen, Trendinszenierungen und Preisverleihungen.

Conzoom Solutions – die Plattform für den Handel

Die Wissensplattform Conzoom Solutions bietet dem Konsumgüterhandel ein vielfältiges Angebot wie Studien, Trendvorstellungen, Workshops oder Anleitungen für den Point of Sale. Sie gibt einen Komplettüberblick über das internationale Portfolio der Messe Frankfurt im Konsumgüterbereich und stellt dort gebündelt Informationen für den Handel zusammen.

www.conzoom.solutions

Der digitale Marktplatz Nextrade

Das neue digitale Order- und Datenmanagement Nextrade für Lieferanten und Händler der Konsumgüterbranche verlängert die Messe und ermöglicht Bestellungen zu jeder Tages- und Nachtzeit an 365 Tagen im Jahr.

www.nextrade.market

Hintergrundinformation Messe Frankfurt

Messe Frankfurt ist der weltweit größte Messe-, Kongress- und Eventveranstalter mit eigenem Gelände. Mehr als 2.600* Mitarbeiter an 30 Standorten erwirtschaften einen Jahresumsatz

Ambiente
Internationale Frankfurter Messe /
International Frankfurt Trade Fair
Frankfurt am Main, 7. bis 11. Februar
2020

von rund 733* Millionen Euro. Wir sind eng mit unseren Branchen vernetzt. Die Geschäftsinteressen unserer Kunden unterstützen wir effizient im Rahmen unserer Geschäftsfelder „Fairs & Events“, „Locations“ und „Services“. Ein wesentliches Alleinstellungsmerkmal der Unternehmensgruppe ist das globale Vertriebsnetz, das engmaschig alle Weltregionen abdeckt. Unser umfassendes Dienstleistungsangebot – onsite und online – gewährleistet Kunden weltweit eine gleichbleibend hohe Qualität und Flexibilität bei der Planung, Organisation und Durchführung ihrer Veranstaltung. Die Servicepalette reicht dabei von der Geländevermietung über Messebau und Marketingdienstleistungen bis hin zu Personaldienstleistungen und Gastronomie. Hauptsitz des Unternehmens ist Frankfurt am Main. Anteilseigner sind die Stadt Frankfurt mit 60 Prozent und das Land Hessen mit 40 Prozent. Weitere Informationen: www.messefrankfurt.com

* vorläufige Kennzahlen 2019