

hogast-Symposium 2016

Große Visionen für die Herausforderungen von morgen

In unruhigen Zeiten braucht es Orientierung. Die hogast holt dafür in diesem Jahr die Visionäre Hanni Rützler, Erhard Busek, Gregor Henckel-Donnersmarck und Tim Leberecht nach Salzburg. Zudem dürfen sich die Teilnehmer auf vier Weltklasse-Köche freuen, die ihre Künste live demonstrieren: Mike Süsser, Andreas Schweiger, Juan Amador und Roland Huber. Das 22. hogast-Symposium findet am 18. und 19. Oktober statt. Als Moderatoren fungieren Ingrid Thurnher und Alfons Haider.

Die Herbstveranstaltung der Einkaufsgenossenschaft steht unter dem Motto „Und morgen? Große Visionen von großen Visionären.“ Der Höhepunkt in diesem Jahr wird die Abendgala, bei der vier Starköche jeweils einen Gang live vor dem Publikum zubereiten. Zudem kommen vier Top-Referenten nach Salzburg, die in ihrem Metier als Visionäre gelten und daher den Teilnehmern Inspirationen mit auf den Weg geben können. Wie immer geht es der hogast darum, ihren Mitgliedern und Partnern einen Vorsprung zu verschaffen, um auf kommende Herausforderungen bestmöglich vorbereitet zu sein.

Alternativen für die moderne Wirtschaftswelt

Den Anfang macht Alt-Abt Gregor Henckel-Donnersmarck, der vor seiner Hinwendung zum Geistlichen eine beachtliche Karriere als Manager gemacht hat. Er wird Wege aufzeigen, wie man „auf die gute Art“ reich werden und bleiben kann. Dabei kommen vor allem christliche Tugenden zum Einsatz, die er für moderner hält, als es den Anschein hat. Nach ihm stellt Unternehmensberater Tim Leberecht sein Alternativmodell zur heutigen Wirtschaftswelt vor, das einem fundamentalen Wertewandel Rechnung trägt. Viele international erfolgreiche Unternehmen setzen auf sein Konzept, das Kreativität mit sozialer und emotionaler Intelligenz verbindet. Dieser Weg soll nicht nur zu neuen Ansätzen im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern führen, sondern auch die Wettbewerbsfähigkeit steigern.

Küche und Politik abseits der gewohnten Wege

Den zweiten Tag eröffnet Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler. Sie gilt als Experte dafür, wie neue Lebensstile die Ernährungsgewohnheiten und damit den gesamten Lebensmittelmarkt verändern. Nach ihrem Vortrag entwirft sie ein kulinarisches Zukunftsszenario – gemeinsam mit einer Reihe von Top-Köchen und dem Publikum. Um Szenarien geht es auch bei Erhard Busek, der als ehemaliger österreichischer Vizekanzler bis heute in diversen Rollen an der Schnittstelle von Europa und Wirtschaft aktiv ist. Die EU war in den vergangenen Jahren von wachsender Skepsis und ständigen Krisen gekennzeichnet, der Brexit markiert nun aber eine Zäsur. Als Insider und aufmerksamer Beobachter erläutert Erhard Busek, was auf Österreich und die EU nun zukommt.

Live-Cooking als kulinarische Weltreise

Die Abendveranstaltung wird in diesem Jahr vom Hygienespezialisten hollu und vom Küchenanbieter Lohberger unterstützt. „Das macht es uns möglich, ein unvergleichliches Genuss-Feuerwerk zu zünden: Es gibt Live-Cooking-Stationen mitten im Publikum, an denen vier Koryphäen ihres Fachs jeweils einen Gang zubereiten“, sagt hogast-Geschäftsführerin Barbara Schenk. Das Menü stellt eine kulinarische Weltreise dar, die auf vier verschiedene Kontinente führt.

Kochstars demonstrieren ihr Können

Mit Juan Amador kommt ein Meister der Molekularküche zum hogast-Symposium. Seine Künste bescherten dem Mannheimer Restaurant „Amador“ gleich drei Michelin-Sterne. Seit diesem Frühling ist er mit „Amador's Wirtshaus und Greißlerei“ in Wien am Werk. Den zweiten Gang präsentiert Andreas Schweiger, der mit seinem Münchner Restaurant „schweiger2“ seit 2009 jährlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Er ist auch bekannt für seine Kochschule und die langjährige Präsenz auf RTL2. Dritter Reiseleiter des Abends ist Mike Süsner, der als Fernsehkoch für ServusTV und RTL2 im Einsatz ist, in den besten Häusern Europas gearbeitet hat, Bestseller-Kochbücher verfasst und vom Schlemmeratlas zu den 20 Top-Köchen Österreichs gezählt wird. Zum Abschluss hat der gebürtige Salzburger Roland Huber ein Heimspiel, er kocht heute im „Le Ciel“ in Wien und hat dort auf Anhieb zwei Gault-Millau-Hauben und einen Michelin-Stern erhalten. Das Ausnahmetalent zählt unter anderem Heinz Winkler, Heinz Reitbauer, Dieter Müller und Toni Mörwald zu seinen Mentoren.

Big Band und Alfons Haider als Stimmungsgaranten

Die Köche lassen sich auf ihrer kulinarischen Weltreise von der PSF Big Band begleiten, die sich von den Reisezielen beeinflussen lässt und daraus ein buntes Programm gestaltet. Gemeinsam mit dem Moderator Alfons Haider ist damit beste Stimmung garantiert. Barbara Schenk empfiehlt eine rasche Anmeldung: „Mit diesem einzigartigen Programm werden die verfügbaren Karten schnell weg sein, also lieber gleich anmelden!“ Details und Tickets gibt es unter www.hogast.at/symposium.

Bildlegende

Bilddownload unter:

<http://plenos.at/de/news-presse/pressemeldungen/action/2/1/hogast-symposium-2016-gro%C3%9Fvisionen-f%C3%BCr-die-herausforderungen-von-morgen/>

Veröffentlichung bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei.



Ernährungswissenschaftlerin und Foodtrendforscherin Hanni Rützler spricht über neue Lebensstile und wie sich diese auf Hotellerie, Gastronomie und Pflege auswirken.

Bild: Nicole Heiling



Ex-Politiker und EU-Experte Erhard Busek thematisiert die Auswirkungen aktueller Ereignisse in Europa.

Bild: Ernst Weingartner

hogast Einkaufsgenossenschaft f. d.
Hotel- u. Gastgewerbe regGenmbH
Sonyststraße 4
A-5081 Anif
T: +43 (0)6246 8963 0
F: +43 (0)6246 8963 990
office@hogast.at, www.hogast.at
UID-Nr.: ATU34003805
IBAN: AT62350000000046920
BIC: RVSAAT2S
DVR: 005118 · FN 69493x
Landesgericht Salzburg



Der Geistliche und Ex-Geschäftsmann Gregor Henkel-Donnersmarck schildert Wege, wie man mit christlichen Tugenden Vermögen aufbauen und erhalten kann.

Bild: Susanne Hammerle



Unternehmensberater und Business-Romantiker Tim Leberecht berichtet von einem fundamentalen Wertewandel in der Wirtschaft, bei dem die Gefühlswelt eine große Rolle spielt.

Bild: Beowulf Sheehan



Juan Amador präsentiert eine Vorspeise aus Südamerika.

Bild: Privat



Andreas Schweiger entführt die Gäste mit einem Zwischengang nach Asien.

Bild: Privat



Mike Süsser wird das Hauptgericht für hunderte Gäste mitten im Publikum zubereiten.

Bild: Privat



Mit Roland Huber wird ein gebürtiger Salzburger den Gästen eine Nachspeise kredenzen.

Bild: Privat



hogast-Geschäftsführerin Barbara Schenk will mit dem Symposium den Mitgliedern und Partnern nützliche Wege in die Zukunft aufzeigen.

Bild: hogast/Andreas Hauch

hogast im Detail

Die hogast ist mit rund 2.700 Mitgliedsbetrieben und einem Umsatz von 828,5 Millionen Euro die Einkaufsorganisation für Hotellerie und Gastronomie in Österreich. Den süddeutschen Raum betreut das Tochterunternehmen mit Sitz in München. Teil der hogast-Gruppe sind auch Hotel Gastro Pool speziell für kleinere Hotel- und Gastronomie-Betriebe sowie HandOver für Einrichtungen aus dem Pflegebereich. Mitgliedsbetriebe genießen beste Konditionen und optimierte Prozesse. Dafür bündelt die hogast das Einkaufsvolumen in allen wichtigen Bereichen – von F&B über Verbrauchsgüter und Investitionsgüter bis hin zu Energie und Versicherungen. Der Gruppeneinkauf ist dabei ein effektives Instrumentarium. Zentrales Element der Dienstleistungen ist die lieferantenübergreifende Online-Bestellplattform EasyGoing. Darüber hinaus bietet die hogast wertvolle Beratung und Services zu einzelnen Produkten und Themen wie Investitionen, Energieeffizienz, Personal, Finanzdienstleistungen und Vermarktung.

Auskünfte

Mag. (FH) Dietmar Winkler, MAS
Bereichsleiter Marketing/Kommunikation/Personaldienstleistungen
T: +43 6246 8963 501, F: +43 6246 8963 9501
E: dietmar.winkler@hogast.at
Weitere Informationen: www.hogast.at

hogast Einkaufsgenossenschaft f.d.
Hotel- u. Gastgewerbe regGenmbH
Sonystraße 4
A-5081 Anif
T: +43 (0)6246 8963 0
F: +43 (0)6246 8963 990
office@hogast.at, www.hogast.at
UID-Nr.: ATU34003805
IBAN: AT62350000000046920
BIC: RVSAAT2S
DVR: 005118 · FN 69493x
Landesgericht Salzburg