

27. HOGAST-Symposium: Große Fragen – neue Denkansätze!



Univ.-Prof. Gabriel Felbermayr ist einer der 4 Top-Speaker beim diesjährigen HOGAST-Symposium.

Credit: Alexander Müller
Fotograf: Alexander Müller

Utl.: Der Branchentreff findet am 18. und 19. Oktober 2022 in Salzburg statt. =

Salzburg/Anif (OTS) - Das HOGAST-Symposium hat sich über die Jahre zu DEM Branchentreff schlechthin entwickelt. Hochkarätige Vortragende, eine tolle Gala mit erstklassigem Essen und ebenso erstklassigen Showeinlagen bringt jedes Jahr rund 800 Gastronomen und Hoteliers im Congress Salzburg und dem Terminal 2 zusammen. Diesmal zeigt Starköchin Theresa Palmetzhofer, wie heute regionale Küche interpretiert werden kann. Zu den geladenen Top-Experten zählen Prof. Gabriel Felbermayr, Dr. Dirk Gratzel, der versucht seinen ökologischen Fußabdruck auf Null zu reduzieren, die Unternehmensberaterin Paula Brandt und der digitale Vordenker Hendrik Haase.

Was sind die großen Fragen unserer Branche? Welche neuen Denkansätze und Ideen gibt es? Wie sehen die aktuellen Rahmenbedingungen aus angesichts anhaltender COVID-Krise, Energiekrise, steigender Preise und Ukrainekrieg? Vielleicht müssen wir zu „Impact Unternehmern“ werden, die den Gesamtnutzen für unsere Gesellschaft in den Fokus nehmen. Sicher müssen wir weiter unseren CO₂-Fußabdruck reduzieren – nur wie weit kann man da als Unternehmen gehen? Was bringt uns eine Digitalisierung des Essens und der Gastronomie?

„Das HOGAST-Symposium hat sich zum schönsten Pflichttermin des Jahres für Hotellerie, Gastronomie und Gesundheitswesen entwickelt. Für mich als neue Vorstandsvorsitzende ist das die beste Gelegenheit

mich allen Mitgliedern persönlich vorstellen zu dürfen", sagt Allegra Frommer. Vorstand Richard Wisdom wiederum: „Wir wissen, dass wir in herausfordernden Zeiten leben und entsprechend agieren müssen. In diesem Sinne freuen wir uns, wenn Sie zu uns nach Salzburg kommen. Entdecken Sie mit uns, welche neuen Lösungsansätze es für unsere schöne Branche gibt.“

Zwtl.: Wo stehen wir? Und wo geht es hin?

Der Direktor des Österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung (WIFO) in Wien und Universitätsprofessor an der Wirtschaftsuniversität Wien (WU) Prof. Gabriel Felbermayr ist einer der profiliertesten Wirtschaftsweisen des Landes. Der für Österreich so zentrale Tourismussektor kommt nach über zwei Jahren COVID-19-Pandemie aus seiner tiefsten Krise. Die Erholung wird allerdings durch die Auseinandersetzungen mit Russland und durch die hohe Inflation bedroht. Welche Zukunftsszenarien lassen sich für den Sektor zeichnen? Wie können Unternehmer und Unternehmerinnen mit den neuen Bedingungen umgehen?

Zwtl.: Ökobilanz auf Null reduzieren: Geht das?

Der Pionier in Künstlicher Intelligenz und ökologischer Transformation Dirk Gratzel ist der erste Mensch, der mit wissenschaftlicher Genauigkeit seinen lebensbezogenen ökologischen Ausgleich betreibt. Gratzel hat es sich zum Ziel gesetzt, bis zu seinem Lebensende seine persönliche Ökobilanz auf null zu setzen. „Ich freue mich darauf, Ihnen zu berichten, wie wir unsere Umweltkosten erfahren, wie wir der Umwelt zurückgeben können, was wir ihr entnommen haben und wie auch der Tourismus umweltneutral handeln kann.“

Zwtl.: Müssen wir Impact-Unternehmer werden?

Die Unternehmerin, Buchautorin und Expertin für nachhaltiges Unternehmertum Paula Brandt fragt, welcher Typ Unternehmer in Zukunft gebraucht wird. Die Krise scheint zum Dauerzustand zu werden. Zuerst gab es die Corona-Pandemie. Noch bevor sie überhaupt beendet war, folgte der Ukraine-Krieg. In ihrem Vortrag malt Paula Brandt das Bild einer neuen Generation von „Impact-Unternehmern“, die einen Unterschied für die Gesellschaft machen.

Zwtl.: Keine Angst vor der Digitalisierung der Foodbranche!

Der Kommunikationsdesigner und Berater Hendrik Haase redet und schreibt über Lebensmittel, Esskultur und eine genießbare Zukunft in Zeiten ökologischen und technologischen Wandels. Big Food Data, Künstliche Intelligenz und die „Smartphonisierung“ der Gesellschaft von der Rezept-App bis zum vernetzten Küchengerät verändern nicht nur Anbau und Handel von Lebensmitteln, sondern stellen auch Gastronomie und GastgeberInnen in der Hotellerie vor völlig neue Herausforderungen. Bieten aber auch große Chancen.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

HOGAST Einkaufsgenossenschaft f.d. Hotel- und Gastgewerbe reg.Gen.m.b.H
Mag. (FH) Dietmar Winkler, MAS
Bereichsleiter Marketing/Kommunikation
+43 (0)6246 8963 451
dietmar.winkler@hogast.at
www.hogast.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/698/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0004 2022-07-19/13:35

191335 Jul 22

Link zur Aussendung:

https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20220719_TPT0004