

# Branchentreff HOGA 2026

Zwischen Herd, Herz und Heimat – Ideen und Mitmachangebote für eine lebendige Gastronomie

## PROGRAMM\*

17:00 Uhr

### Begrüßung

Kathrin Stiller, Referatsleiterin Regionalentwicklung IHK Zwickau  
Maik Arnold, 1. Vorsitzender des Vereins Zwickauer Köche

17:05 Uhr

### Erfolg à la Carte: Mit Leidenschaft, Ideen und Begeisterung Zukunft gestalten

**Angenehm anders sein:** Wie man durch Authentizität, Individualität und kreative Konzepte Gäste und Teams begeistert.

**Begeisterung als Erfolgsfaktor:** Warum zufriedene Gäste und motivierte Mitarbeiter der Schlüssel für nachhaltigen Erfolg sind.

**Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit:** Weshalb ständige Weiterentwicklung und Anpassung an Trends den Betrieb lebendig halten.

Simone Pech, Unternehmens- und Finanzcoach, Zwickau

17:45 Uhr

### So schmeckt Sachsen – eine Initiative, die nur gemeinsam wirkt

Wie Gastronomie, Produzenten und Tourismus Genuss sichtbar machen und neue Gäste begeistern

Franziska Luthardt, Geschäftsführerin Mitgliederservice  
DEHOGA Sachsen e.V.

18:15 Uhr

### Vom Acker bis zum Teller– regionale Wertschöpfung konkret gestalten. Die BioRegio - Modellregion stellt sich vor

Constanze Saller, Koordinatorin BioRegio-Modellregion  
Landkreis Zwickau

Matthias Werler, Egghead Restaurant und Kochschule,  
Kooperationspartner für die Gastronomie im Projekt

18:45 Uhr

### Zeit zum Netzwerken

bei leckeren Kostproben aus regionalen Produkten

ca. 19:30 Uhr

### Ende der Veranstaltung

## ORGANISATORISCHES



Dienstag, 10.03.2026  
17:00 bis 19:30 Uhr



IHK Regionalkammer Zwickau, Sachsensaal  
Äußere Schneeberger Str. 34, 08056 Zwickau



Die Teilnahme ist **kostenfrei**.



Ansprechpartner

Inhalt: Kathrin Stiller | 0375 814-2300 | kathrin.stiller@chemnitz.ihk.de  
Organisation: Katrin Heldt | 0375 814-2301 | katrin.heldt@chemnitz.ihk.de



**Jetzt anmelden: [www.ihk.de/chemnitz](http://www.ihk.de/chemnitz) – Suchfunktion: HOGA2026**



\*Änderungen vorbehalten