

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, Sachsaal
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 – Suchfunktion: HOGA2026

*Änderungen vorbehalten

