

19. Januar 2017

Presse-Schlussbericht

## **Innovationen und Trends für Sterneköche und Berufseinsteiger Das war die HOGA 2017**

**Nach drei Tagen ging die HOGA 2017 am Dienstag zu Ende. Sie ist in diesem Jahr der größte Branchentreffpunkt für das Süddeutsche Gastgewerbe und lockte vom 15.-17. Januar 28.600 Besucher ins Nürnberger Messezentrum.**

---

**Nürnberg** – Die HOGA brachte ein straff gebündeltes Angebot für Hoteliers, Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger in die Nürnberger Messehallen. Während der 3 Messtage kamen 28.600 Fachbesucher kamen zur HOGA 2017, um sich zum Saisonbeginn über aktuelle Neuheiten und Trends des Gastgewerbes zu informieren. Der Veranstalter, die AFAG Messen und Ausstellungen GmbH, der fachliche Partner DEHOGA Bayern und die Aussteller sind mit der Qualität der Fachbesucher zufrieden: Rund 50 Prozent der Besucher sind ausschlaggebend oder mitentscheidend in die Geschäftsentscheidungen ihres Betriebs eingebunden. Rund ein Drittel ist selbst Geschäftsführer, Pächter oder Franchise-Nehmer.

Die neue Hallenkonstellation sorgte für einen idealen Messerundgang, ein verbessertes Ambiente sowie für gute Stimmung bei Ausstellern und Besuchern. Rund 680 Aussteller zeigten auf der HOGA ihre Angebote, von Küchentechnik über Einrichtung und Ausstattung, Food and Beverage bis hin zu Dienstleistungen und IT-Lösungen. Der fachliche Träger der Messe ist der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern. Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer DEHOGA Bayern, war mit der HOGA 2017 sehr zufrieden: „Das

war meine erste HOGA und ich bin begeistert. Wir konnten sowohl unsere Mitglieder erreichen, als auch unsere Ziele und Anliegen auf politischer Ebene platzieren und haben hierfür Zustimmung erhalten. Die Fachbesucher der HOGA wollen Produkte und Dienstleistungen auf der Messe finden, aber vor allem suchen sie auch Personal und deshalb war der Karrieretag eine perfekte Ergänzung für die HOGA 2017.“

Der HOGA-Karrieretag lockte am Dienstag rund 500 interessierte Schüler auf die Fachmesse. Diese nutzten die Chance, sich über die gastgewerblichen Berufe sowie über Ausbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen im Gastgewerbe zu informieren. Die Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ) brachte verschiedene Unternehmen, wie beispielsweise Legoland Deutschland, den Europa-Park in Rust sowie Luxus- und Wellnesshotels auf der Suche nach Auszubildenden nach Nürnberg. Appetit auf eine Ausbildung im Gastgewerbe machte auch der Berufsnachwuchs, der bei den Bayerischen Jugendmeisterschaften sein Können unter Beweis stellte.

Große Messe-Beteiligungen, wie die vom Service-Bund, von der BÄKO Franken-Oberbayern oder Unternehmen, wie beispielsweise Metro und Edeka, nutzten die HOGA, um bestehende Kunden zu betreuen und um Neukunden zu gewinnen. Neal Bauer von der BÄKO Franken-Oberbayern brachte es auf den Punkt: „Die Resonanz war super! Bäcker müssen sich heute durch den Snackbetrieb als Gastro-Unternehmer auch mit Dingen beschäftigen, die bisher außerhalb ihrer beruflichen Tätigkeiten lagen. Auf der HOGA haben unsere Kunden die Möglichkeit über den Tellerrand hinaus zu schauen und Aussteller und Ausstatter zu treffen, die weitere Angebotsbereiche für ihren Betrieb abdecken.“

Die verschiedenen Sonderbereiche der HOGA weckten großes Interesse. Neu war in diesem Jahr der Bereich „Kids` First Choice“, in dem kinderfreundliche Produkte und Konzepte für Restaurants und Hotels angeboten wurden. HOGA-Projektleiter Stephan Dovern ist mit dem Auftakt zufrieden „In der deutschen Gastronomie stehen wir mit diesem Bereich noch am Anfang aber wir bleiben dran und wollen dieses Thema auch 2019 weiter verfolgen, denn Kinder zu bewirten bedeutet mehr, als einen Pinocchio-Teller auf die Karte zu nehmen.“

Daneben spielt Regionalität in der Gastronomie weiterhin eine wichtige Rolle, so war die Gemeinschaftsbeteiligung „Spezialitätenland Bayern“ mit bayerischen Spezialitäten und

fränkischen Brauereien für viele Besucher eine wichtige Informationsquelle. Mit dem „Mercato Italiano“ hat die HOGA einen Angebotsbereich für die italienische Gastronomie geschaffen, der erneut gut ankam. Viele HOGA-Besucher nutzten die Möglichkeit, sich bei Vorträgen und Seminaren zu den Themen ihres Arbeitsalltags zu informieren und fortzubilden, sowohl in der Frankenwein Vinothek als auch in der Rösterei oder bei den AHGZ-Kochsternen.

Die HOGA Nürnberg, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, findet alle zwei Jahre statt und ist der große bayerische Branchentreffpunkt und Ideengeber für das Gastgewerbe. Die nächste HOGA findet von 13. bis 15. Januar 2019 statt.

Weitere Informationen unter [www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de).

**Veranstalter:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Messezentrum 1, 90471 Nürnberg  
Telefon: 0911/98833-540  
FAX: 0911/98833-549  
E-Mail: [hoga@afag.de](mailto:hoga@afag.de)

**Presse-Kontakt:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Unternehmenskommunikation  
Messezentrum 1, 90471 Nürnberg  
Telefon: 0911/98833-545  
E-Mail: [presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)