

HÖGA

Fachmesse Hotellerie
Gastronomie & GV
Messe Nürnberg

Saison-Eröffnung



13. bis 16. Januar 2013
Zeit der Kontakte

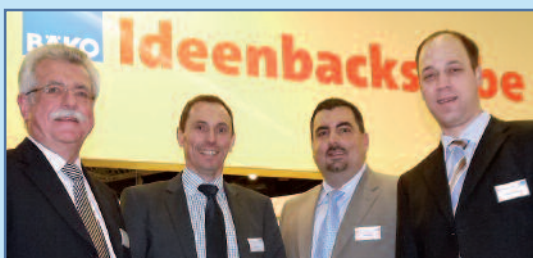


Fachmesse Hotellerie
Gastronomie & GV
13.-16. Januar 2013
Messe Nürnberg

HOGA Nürnberg –
2013 die Nr.1 im Süden –
hier gedeihen Geschäfte
und Kontakte!



Ausstellerstimmen



**Udo Bauer, Günter Kolb, Neal Bauer, Thomas Kuhlmann (v.l.n.r.)
BÄKO Franken Oberbayern-Nord**

Wir waren 2011 erstmals dabei, um uns und unser Leistungsspektrum ins Gespräch zu bringen. Viele Fachbesucher der HOGA konnten unsere Produktpalette zur Herstellung von klassischen Back-, Konditorei- und Patisserie-waren noch nicht. Deshalb war die HOGA für uns die ideale Plattform, um uns als Lieferant und Dienstleister für die Gastronomie vorzustellen. Bei dieser wichtigen Branchenmesse konnten wir die Weichen für eine Kooperation zwischen Bäckern und Gastronomen stellen und wichtige Kontakte für die Zukunft knüpfen.



**Michael Lukas, Geschäftsführer
LaCimbali Deutschland**

Wir waren 2011 zum ersten Mal dabei. Das große Interesse für Espressomaschinen und Kaffeevollautomaten von LaCimbali war für uns überwältigend gut. Die vielen neuen Kontakte haben uns ein erfreuliches Messenachgeschäft beschert. Die Messebeteiligung war die richtige Entscheidung, wir freuen uns schon jetzt auf 2013.

Ideenquelle, Trendmarkt, Kontaktbörse, Umsatzbringer



Mit der HOGA neue Kunden finden und Absatzquellen erschließen!

Die Messe HOGA ist pure Marktkommunikation mit der man nicht nur volle Auftragsbücher generiert, sondern auch seine Kunden besser kennen lernt, ihre Wünsche, ihren mittelfristigen Bedarf und ihre Probleme erfährt und wertvolle Anregungen für das eigene Unternehmen, für die Produktion, den Service und den Vertrieb erhält.

Treffen Sie auf der HOGA in Nürnberg engagierte, anspruchsvolle Kunden und nehmen Sie an deren Denkprozessen und Planungen teil.

Auf der HOGA beginnt die Saison

Das Top-Meeting der Branche vor der Saison serviert Ihnen und den Fachbesuchern Spitzenwerte bei Kontakt- und Informationsqualität. Hier werden neue und frische Ideen für den Markt vorgestellt. Die hohe Einkaufskompetenz der Fachbesucher der HOGA



Ausstellerstimmen



**Jörg Träger, Vertriebs-Direktor
Gastronomie Tucher Bräu GmbH & Co. KG**

Die HOGA 2011 war für Tucher ein voller Erfolg. Mit einem völlig neu gestalteten Messestand konnten wir uns unseren Kunden mit fränkischen Bierspezialitäten, gebraut im 2-Städte-Sudhaus der Tucher Traditionsbrauerei, präsentieren. Schließlich wurden wir im Jahr 2011 insgesamt 9 mal mit DLG-Gold ausgezeichnet und die hervorragende Arbeit unserer Braumeister belohnt. Wir freuen uns schon jetzt, die Besucher der HOGA auch 2013 wieder an unserem Stand willkommen zu heißen.



**Wolfgang Nickel, AICHINGER GmbH
Vertriebsleitung Geschäftsbereich KIESEL Profiküchen**

Die HOGA stellt für uns eine wichtige Plattform dar. Sie bietet uns die Möglichkeit mit unseren bestehenden sowie auch mit neuen Kunden in Kontakt zu treten. Durch ein interessantes Spektrum an Ausstellern ist die Messe für die gesamte Bandbreite unserer Zielgruppen interessant. Man trifft sich, man kennt sich, man sieht sich, mit Kollegen, mit Freunden, mit Geschäftspartnern. Für uns alle 2 Jahre ein wichtiges Ereignis, um unser Unternehmen zu präsentieren.



Das Angebot

(52% besuchen keine andere Messe zum gleichen Thema) macht Ihren Messeerfolg planbar. Mit Ihrer Messepräsenz in Nürnberg können Sie viele Ziele Ihrer Marketing- und Vertriebskampagne erreichen.

Die HOGA Nürnberg, 2013 die Nr. 1 im Süden, mit ihrer hohen Informationsqualität, ihren Fachevents und ihrer einmaligen Atmosphäre, ist der Garant für Ihren Messeerfolg.



Küchentechnik

Buffet- und Getränke-technik, Koch-, Kühl- und Spültechnik, Vor- und Zubereitung



Einrichtung und Ausstattung

Außengastronomie, Bad, Fitness und Wellness
Möbiliar, Beleuchtung, Tischkultur, Wäsche



Nahrungsmittel und Getränke



Dienstleistungen und Organisation

Informations-, Kommunikations- und Prozesstechnik, Verkaufsförderung, Dienstleistungen und Services, Verbände, Organisationen, Medien und Verlage



Haus- und Betriebstechnik

Energiemanagement und Heiztechnik, Entsorgungssysteme, Reinigungs- und Wäschesysteme



Ausstellerstimmen



Peter Wurm
EDEKA C+C Großhandel GmbH
Vertriebsleitung Wendelstein

Für uns ist die HOGA die richtige Plattform, um unseren Profikunden unser Serviceangebot zu präsentieren und uns als kompetenten Partner darzustellen. Wir werten die HOGA-Beteiligung 2011 als vollen Erfolg und sind sehr zufrieden mit dem geschäftlichen Verlauf.

Die gesteckten Ziele haben wir bei der HOGA auf jeden Fall erreicht.

HOGA

13.-16.1.2013

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV Messe Nürnberg

Daten + Fakten

Zahlen zur Bewertung der Leistung der HOGA:

Ergebnisse der Fachbesucher-Befragung (FKM-geprüft)

Position der Fachbesucher im Betrieb

(Mehrfach-Nennungen möglich)

• Geschäfts-/ Unternehmensleitung (erste Führungsebene)	25,2 %
• Fertigung/ Produktion/ Betriebsablauf/ Qualitätskontrolle	31,8 %
• Einkauf/ Beschaffung	23,1 %
• Planung/ Arbeitsvorbereitung	14,3 %
• Vertrieb/ Marketing, Werbung, PR	9,2 %
• Verwaltung/ Organisation/ Personal- und Sozialwesen	8,3 %
• Finanzen/ Controlling	7,9 %
• Wartung/ Instandhaltung	5,5 %
• Schüler/ Studenten	7,3%
• Sonstiges	22,3 %

Entscheidungskompetenz bei Beschaffungen

• ausschlaggebend	27,1 %
• mitentscheidend	26,0 %
• beratend	17,1 %
• nicht beteiligt	29,8 %

Durchführung: C&M – Institut für Markt- und Meinungsforschung,
Hamburg, Stichprobe 3,13% (977 Interviews an allen Messetagen)

Wir beraten Sie gerne!

Ihr HOGA Team:

+49-911-98833-540

hoga@afag.de



Veranstalter/Informationen:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Projektleitung: HOGA Nürnberg

Messezentrum 1 - 90471 Nürnberg

(09 11) 9 88 33 - 540

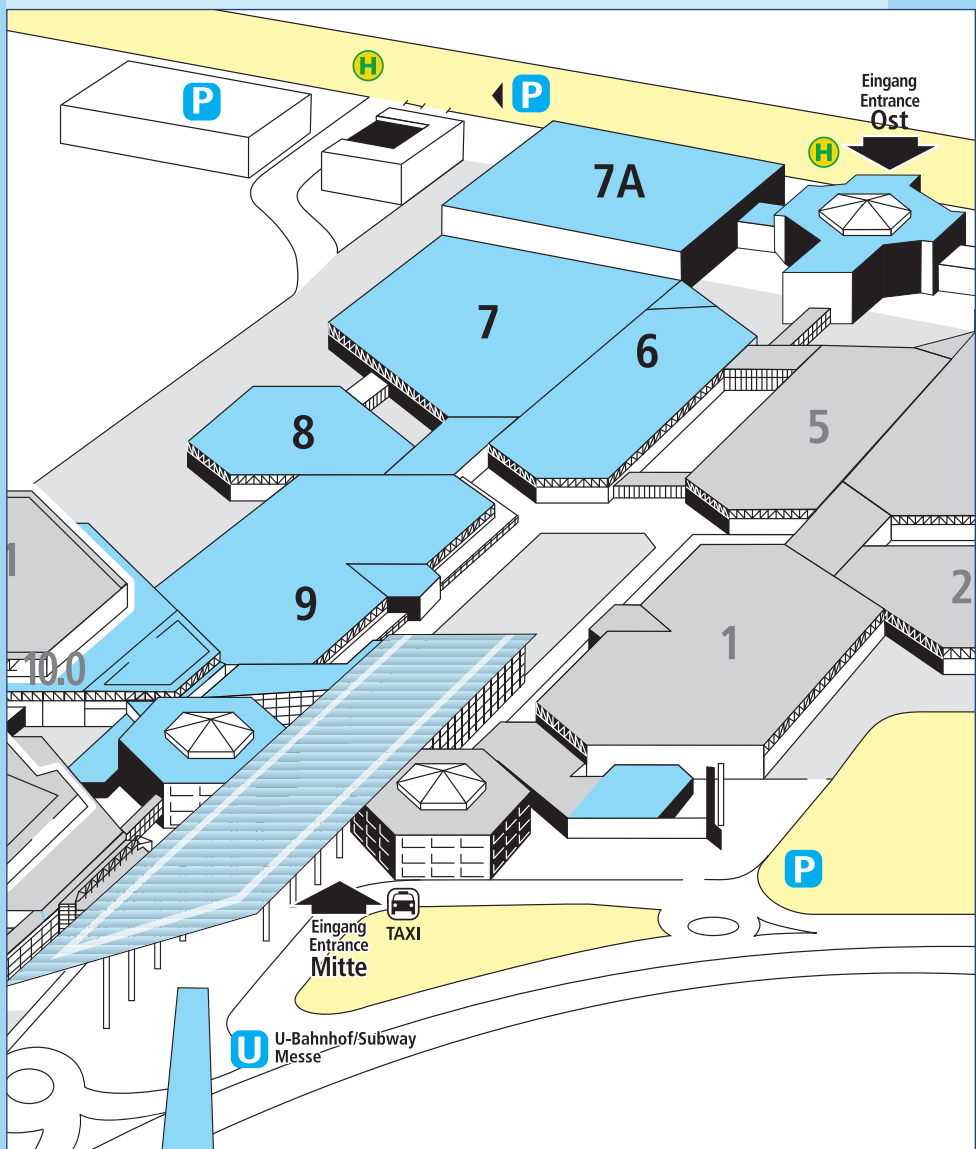
(09 11) 9 88 33 - 549

www.hoga-messe.de

E-Mail: hoga@afag.de

Mitglied im Fachverband Messen und Ausstellungen

Mitglied der Gesellschaft zur freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen



Kurz-Information:

Titel:

HOGA Fachmesse Hotellerie, Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung

Ort:

Messe Nürnberg

Termin:

13. - 16. Januar 2013 (4 Tage)

Ausstellungsfläche 2011:

37.830 m² (brutto) in 5 Hallen (FKM-geprüft)

Besucherkzahl 2011:

31.138 (FKM-geprüft)

Zahl der Aussteller 2011:

501 (FKM-geprüft)

Träger:



Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e. V.

Ideelle Partner:



Verband der
Köche
Deutschlands



VSR Verband der Servier-
meister Restaurant- und
Hotelfachkräfte e.V.



Allgemeine Hotel-
und Gastronomie
Zeitung