

11. Januar 2023

Presse-Kit zur HOGA 2023

Inhalt

Zahlen und Fakten.....	2
Terminhinweise	3
Hallenplan und Themenwelten	4
Presseinformation: HOGA Nürnberg 2023	5
Presseinformation: HOGA Themen-Highlights	7
Sonntag, 15. Januar: Finale „Gastro Innovation Award“	7
Montag, 16. Januar: Italienischer Tag	8
Dienstag, 17. Januar: HOGA-Karrieretag	8
Presseinformation und Grußwort DEHOGA Bayern	9
Presseinformation: FOODSpecial	12
Presseinformation: Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“	13
Interview: Culinary Food Stage	15
Presseinformation: Frankenwein auf der HOGA in Nürnberg	18
Presseinformation: bund deutscher innenarchitekten bdia	20
Presseinformation: Personalmangel.....	21
Pressekontakt.....	24

Träger:



DEHOGA Bayern
 Bayerischer Hotel- und
 Gaststättenverband
 DEHOGA Bayern e.V.

Veranstalter:



AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
 Register-Gericht Nürnberg HRB 651
 Geschäftsführer:
 Henning und Thilo Könicke

Projektleitung HOGA:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
 Messezentrum 1 · 90471 Nürnberg
 T (09 11) 9 88 33 - 540
 F (09 11) 9 88 33 - 549
 www.hoga-messe.de
 info@hoga-messe.de



Mitglied im Fachverband
 Messen und Ausstellungen



Mitglied der Gesellschaft
 zur freiwilligen Kontrolle
 von Messe- und
 Ausstellungszahlen

Zahlen und Fakten

HOGA 2023 – Alles auf einen Blick

Titel:

32. HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung (seit 1950)

Träger:

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

Veranstalter:

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Messezentrum 1
90471 Nürnberg
Tel. 0911 98833-7000 – Fax. 0911 98833-7999
info@afag.de – www.afag.de

Termin:

Sonntag, 15. Januar bis Dienstag, 17. Januar 2023

Öffnungszeiten:

täglich 10 bis 18 Uhr (Einlass bis 17 Uhr)

Veranstaltungsort:

Messe Nürnberg

Aussteller:

rund 470 Aussteller

Ausstellungshallen:

NCC Ost, Hallen 3A, 4 und 4A (Zugang über Eingang Ost)
Ausstellungsfläche: 25.000 m² (Brutto)

Eintrittspreis:

Tageskarte Fachbesucher	€ 28,00
Ermäßigte Tickets:	€ 19,00

Zielgruppen:

Gastwirte, Hoteliers, Betreiber von Kantinen und Casinos, Einkäufer von Großküchen, Köche, Caterer, Fleischer, Bäcker, Konditoren, Patissiers, Betreiber von Cafés und Bars und Mitarbeiter aus dem Service sowie Food-Trucker.

Angebotsbereiche:

Das Angebot gliedert sich in die Hauptbereiche Küchen-, Haus- und

Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke, Einrichtung und Ausstattung, Dienstleistung und Organisation, Vertrieb und Marketing, IT-Lösungen, Street Food.

Messeleitung:

Projektleitung HOGA

Tel. 0911 98833-540 – Fax 0911 98833-549

www.hoga-messe.de – info@hoga-messe.de

Messeleitung in der Zwischenebene NCC Ost, Messe Nürnberg.

Gesamtleitung:

Henning und Thilo Könicke

Projektleitung:

Stephan Dovern

Verantwortlich n. d. BayVStättV:

Thilo Könicke

Presse:

Juliane Heißer, Kathrin Redel



Mitglied im FAMA Fachverband Messen und Ausstellungen

[Terminhinweise](#)

HOGA-Eröffnung

mit Finale „Gastro Innovation Award“ by HOGA

Sonntag, 15. Januar, 10 Uhr

HOGA Nürnberg, Halle 4A – Bühne „Zukunft Gastronomie“

Möchten Sie bereits vorab einen Einblick in das Angebot der HOGA bekommen. Melden Sie sich gerne bei uns, wir arrangieren gerne einen individuellen Vorab-Rundgang (ab Freitag, 13. Januar) bzw. exklusive Gesprächspartner für Sie!

Hallenplan und Themenwelten

Geländeplan **HOGA** DIE GASTGEBERMESSE

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV • 15.-17.01.2023 • Messe Nürnberg



Halle 4A

Einrichtung & Ausstattung

- Kids' first Choice - kinderfreundliche Gastronomie & Hotellerie

Bund Deutscher Innenarchitekten bdia

- Energetisches Sanieren

Dienstleistung & Organisation

- Fokus Personal

Bühne 2

Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“

Bühne 1

Halle 4

Nahrungsmittel & Getränke

- Mercato Italiano
- Spezialitätenland Bayern
- Fränkische Vinothek
- LiquidArea
- HOGAnovum & Start-Ups
- Gastro Innovation Award
- VSR, VKD, DEHOGA Bayern, Landesverband der Köche Bayern, Verband der Nürnberger Köche

Halle 4

FOODSpecial

- Konzentriertes Food Know-how

Halle 3A

Küchentechnik

Haus- & Betriebstechnik

Die Rösterei

BÄKO

Culinary Food Stage

Bühne 3

Cash & Carry

Presseinformation: HOGA Nürnberg 2023

HOGA Nürnberg: Die Gastronomie-Fachmesse für die Zukunft der Branche

Zur HOGA Nürnberg liefern rund 470 Aussteller Angebote, Lösungen, Inspiration sowie Produkte und Lebensmittel für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Vom 15. bis 17. Januar 2023 trifft sich die Branche der Gastgeber in der Messe Nürnberg.

Nürnberg – Gastronomen und Hoteliers sind Macher, Trendsetter, Genuss- und Regionalbotschafter, Netzwerker, Betriebswirtschaftler, Improvisationskünstler und Planer und vor allem gute Gastgeber. So unterschiedlich die Branche, so unterschiedlich sind auch die Angebote der 470 HOGA-Aussteller, die sich an Gastronomen und Hoteliers richten, aber auch an Verantwortliche in Großküchen, Kantinen, Cafés, Bäckereien und Metzgereien sowie Bars, Imbissbetrieben und Foodtrucks. Die Besucher finden auf der HOGA alles, was sie für ihre tägliche Arbeit und die erfolgreiche Geschäftsentwicklung benötigen.

Information, Beratung und persönlicher Austausch

Personalmangel, steigende Energiekosten und niedrige Konsumlaune sowie die Sorge vor weiteren coronabedingten Einbußen und Ausfällen sind nur einige Herausforderungen, mit denen die Branche der Gastgeber aktuell zu kämpfen hat. Gleichzeitig gilt es, Ziele nicht aus dem Blick zu verlieren – wie Nachhaltigkeit und Regionalität – und gleichzeitig wettbewerbsfähig zu bleiben. Die HOGA liefert neben Produkten, Lieferanten und Dienstleistern auch die Möglichkeit zur Vernetzung, für den persönlichen Austausch und zeigt Problemlösungen für alle Bereiche des Gastgewerbes. Dazu zählen neue Konzepte und Arbeitsstrukturen aber auch App- und Softwarelösungen sowie technische Innovationen.

FOODSpecial erstmals an allen drei HOGA-Tagen

Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern. Der Service-Bund begleitet die HOGA an allen drei Tagen mit der Messe FOODSpecial, die für alle HOGA-Besucher offen steht. Partner der HOGA, wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten bdia oder die Berufsverbände der Branche, prägen das Angebot der Messe. Das Unternehmer-Forum „Zukunft Gastronomie“ liefert fachliche Impulse für die tägliche Arbeit und die „Culinary Food Stage“ zeigt, dass die moderne Küche nachhaltig, kreativ und regional ist.

470 Aussteller: Food-Kompetenz und individuelle Lösungen

Das Angebot der HOGA 2023 verteilt sich auf drei Hallen (3A, 4 und 4A) in der Messe Nürnberg. Die Besucher finden hier Angebote in den Themenwelten Küchentechnik, Haus- und Betriebstechnik, Einrichtung und Ausstattung, Dienstleistung und Organisation, Software- und IT-Lösungen, Nahrungsmittel und Getränke. Die Rösterei bietet Spezialitätenkaffees und die passenden Maschinen und die Frankenwein-Vinothek zeigt Weine verschiedener Winzer. Der Bereich HOGA Inspiration zeigt Angebote rund um Trend-Themen, wie Veg & Veggie oder Meat & Fire. Auch die Themen Packaging und Delivery sowie neue Ansätze zu mehr Nachhaltigkeit werden auf der HOGA vorgestellt. Im HOGAnovum präsentieren Start-ups ihre innovativen Produkte und Lösungen, darunter auch die über 50 Teilnehmer des Gastro Innovation Awards by HOGA Nürnberg.

Aktuelle Informationen und Tickets unter www.hoga-messe.de

Presseinformation: HOGA Themen-Highlights

Sonntag, 15. Januar: Finale „Gastro Innovation Award“

Am HOGA-Eröffnungstag, Sonntag, 15. Januar, stehen die Newcomer der Branche im Mittelpunkt. Im Rahmen der offiziellen HOGA-Eröffnung werden die Gewinner des „Gastro Innovation Awards 2023“ gekürt. Die acht Finalisten stellen ihre Innovationen dem HOGA-Publikum live vor und präsentieren sich auf eigenen Messeständen. Mit über 50 Einsendungen gab es ein breites Teilnehmerfeld für den „Gastro Innovation Award by HOGA Nürnberg 2023“ – von innovativen Food-Lösungen über nachhaltige Verpackungsmaterialien bis hin zu App- und Softwarelösungen für mehr Effizienz und Nachhaltigkeit im Unternehmen. Einige Teilnehmer, die es nicht ins Finale geschafft haben, präsentieren sich dennoch mit eigenen Messepräsentationen und Ständen auf der HOGA 2023 und nutzen die Fachmesse um ihre Innovationen der Branche vorzustellen.

Die Fachjury des „Gastro Innovation Awards“ besteht aus Dagmar Wöhr, Parlamentarische Staatssekretärin a.D. und Nürnberger Unternehmerin, der Schauspielerin Silke Popp, die als Serienstar von „Dahoam is Dahoam“ bekannt ist, sowie Thomas Förster, 1. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern und Frank-Ulrich John, Chefredakteur des Branchenmagazins „Gastgeber Bayern“. Auf der HOGA Nürnberg bietet sich für die Teilnehmer des „Gastro Innovation Awards“ die Möglichkeit, den persönlichen Kontakt zu Gastronomen, Hoteliers, Köchen und Einkäufern zu knüpfen und ihre Innovationen im persönlichen Gespräch vorzustellen.

Der „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg findet bereits zum dritten Mal statt. Beim ersten HOGA-Start-up-Wettbewerb 2019 hat sich das Münchner Start-up Brewee mit seinem Braukonzept durchgesetzt. 2021 hat das Start-up Nordic Oceanfruit den Start-up-Wettbewerb gewonnen. Sie konnten die Jury mit ihren nachhaltigen Salaten aus Meeresalgen überzeugen, die sie mittlerweile erfolgreich in den Handel gebracht haben.

Die Finalisten des Gastro Innovation Awards 2023:

- Avanera
- E.A.T
- Gastro Concierge
- Jolie`s Biersirup
- Northern Greens
- Veggie Crumbz
- Vitas
- Wings Coin

Montag, 16. Januar: Italienischer Tag

Am 16. Januar ist „Italienischer Tag“ auf der HOGA Nürnberg: Verschiedene Aussteller stellen alle Aspekte für die italienische Gastronomie in den Fokus und zeigen, wie Genuss direkt aus Italien zu den Gästen kommt. Im Italienischen Forum sind an diesem Tag Genuss-Experten zu Gast, die die Besucher vom Geschmack Italiens überzeugen und Tastings anbieten.

Der fränkische Großhändler Di Dio lädt Genuss-Experten direkt aus Italien zur HOGA ein. Diese präsentieren zum Beispiel hochwertigen Giuseppe Giusti Aceto Balsamico, Olivenöle von Farchioni, Valdo Prosecco sowie Kaffee von Iona aus Sizilien. Die HOGA-Besucher können sich hier direkt mit den Produzenten und Markenbotschaftern austauschen, selbst probieren und Fragen stellen. Darüber hinaus sind am „Italienischen Tag“ weitere Aktionen rund um die italienische Gastfreundschaft geplant.

Italienisches „Dolce Vita“ auf der HOGA: Mercato Italiano

An allen Messetagen gibt es auf dem Mercato Italiano in Halle 3 ein breites Angebot für die italienische Gastronomie, die immer noch einen wichtigen Teil im Bayerischen Gastgewerbe abdeckt. Rund 20 Aussteller bieten italienische Lebensmittel, Genussmittel sowie Einrichtung und Ausstattung für ein authentisches Ambiente an. Dazu gehört auch der fränkische Großhändler Di Dio, der zwei Märkte, einen in Nürnberg und einen in Bamberg, betreibt. Auf der HOGA ist Di Dio mit verschiedenen Anbietern von italienischer Feinkost sowie exklusiven Lebensmitteln, die auch für den Convenience-Bereich geeignet sind, vertreten. Dazu zählen feines italienisches Dessert, der beliebte Prosecco Valdo, hochwertige Tiefkühl-Pasta, besondere Weine aus den Abruzzen sowie sizilianischer Kaffee. Darüber hinaus werden auch Schneidemaschinen für Wurst und Käse in Aktion gezeigt.

Dienstag, 17. Januar: HOGA-Karrieretag

Der DEHOGA-Bayern stellt am HOGA-Karrieretag den Branchennachwuchs sowie die Themen Aus- und Weiterbildung in den Fokus. Verschiedene Hotels und Restaurants stellen sich als Arbeitgeber vor und die HOGA dient als Vermittlungsplattform für Gastgeber.

Beim Ausbildungs- und Karrieretag auf der HOGA können Interessierte einen umfassenden Einblick in die abwechslungsreiche Welt des Gastgewerbes gewinnen. Denn am Karrieretag beteiligen sich unter anderem auch eine Vielzahl an renommierten Ausbildungsbetrieben – beste Voraussetzungen für die ersten Kontakte in der Branche.

Presseinformation und Grußwort DEHOGA Bayern

DEHOGA Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer



Foto: Eleana Hegerich

„Die HOGA, unsere Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, stellt für Industrie, Handel und Unternehmer im Gastgewerbe die bedeutendste Plattform im Jahr 2023 dar. Zentrale Themen der HOGA sind dabei aktuelle Trends und Herausforderungen, aber auch die Zukunft der Branche im Allgemeinen. Ich bin mir sicher, alle Besucher – ganz gleich ob Fachpublikum oder Brancheninteressierte – werden die Atmosphäre genießen, erleben sie doch die „Familienfeier“ des Bayerischen Gastgewerbes, und mit einer Fülle an Informationen und Inspirationen nach Hause gehen.“

Zum DEHOGA Bayern

Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern ist der Unternehmer- und Wirtschaftsverband der gesamten Hotellerie und Gastronomie in Bayern, einer wachsenden Dienstleistungsbranche mit überwiegend mittelständischer Prägung. Mit über 40.000 Betrieben, 447.000 Erwerbstätigen, was jedem 17. Erwerbstätigen Bayerns entspricht, und rund 10.000 Auszubildenden, jedem 10. Bayerns, ist das Gastgewerbe ein starkes Stück bayerische Wirtschaft und das Rückgrat der heimischen Tourismusindustrie. Diese ist mittlerweile nach der Industrie die zweitwichtigste Leitökonomie des Freistaates.

Aktuelle Situation

Selten war die Welt derart im Umbruch. Während der Corona-Krise hat die Branche Durchhaltevermögen bewiesen, doch nun erlebt sie ein noch nie dagewesenes Zusammentreffen neuer Herausforderungen. Explodierende Lebensmittel- und Energiepreise treffen auf Lieferengpässe und die Nachwirkungen der vergangenen zwei Jahre, wie etwa den Arbeitskräftemangel im Gastgewerbe.

Vor diesem Hintergrund richtet der DEHOGA Bayern konkrete Forderungen an politische Entscheidungsträger, um das Gastgewerbe

angesichts der aktuellen Situation in seiner Vielfalt zu erhalten und fordert Planungssicherheit und klare Perspektiven.

7 Forderungen, um das Gastgewerbe in seiner Vielfalt zu erhalten

Ein noch nie dagewesenes Zusammentreffen von Krisen stellt das bayerische Gastgewerbe vor enorme Herausforderungen. Entschlossenes Handeln wird Strukturen erhalten und die richtigen Reformen werden das Gastgewerbe zukunftssicher machen sowie den Tourismus fördern.

1. Energiepreise senken! Wir fordern ein wirksames Begrenzen der explodierenden Energiepreise. Neben Klarheit bei den angekündigten Energiepreiskontrollen fordern wir die Nutzung aller sicheren Energiequellen, um einen Energie-Lockdown zu verhindern. Wir fordern ein Absenken der Energiesteuern auf die europäischen Mindestsätze und eine Herausnahme der preistreibenden Gaskraftwerke aus dem Merit-Order. Damit die Gaskraftwerke weiter für die Erzeugung bereitstehen, soll der Staat anfallende Mehrkosten übernehmen. Denn Energie, die zwar verfügbar, aber unbezahlbar ist, führt genauso zu Insolvenzen wie fehlende Energie.

2. Flexibilität schaffen! Wir fordern mehr Flexibilität durch die Einführung einer Wochenarbeitszeit. Es braucht eine gesetzliche Flexibilisierung des starren Arbeitszeitgesetzes. Es ist nicht verständlich, dass immer weitere Möglichkeiten für Homeoffice geschaffen werden und gleichzeitig Mensch-zu-Mensch-Berufe, die nicht homeofficefähig sind, vergessen und damit unattraktiv gemacht werden.

3. Liquidität erhalten! Wir fordern die Entfristung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes und dessen Ausweitung auf Getränke. Wir müssen Liquidität gerade in Krisen erhalten und schaffen! Jegliche Steuererhöhungen lehnen wir ab.

4. Mehr Netto vom Brutto! Um die Kaufkraft zu steigern, fordern wir ein Absenken der Arbeitskosten für den Arbeitgeber und höhere Nettoeinkommen für Arbeitnehmer. Dies wäre im europäischen Kontext mehr als gerecht. Zugleich würde durch eine gesteigerte Kaufkraft die Wirtschaft stabilisiert und Arbeitnehmer könnten Kostensteigerungen aus eigener Kraft stemmen. Das geplante Bürgergeld ist ein fataler Irrweg, es nimmt Anreize zum Arbeiten in einer Zeit, in der alle Mitarbeiter suchen.

5. Arbeits- und Fachkräfte gewinnen! Die demographische Entwicklung führt dazu, dass immer weniger in das Arbeitsleben einsteigen und zugleich immer mehr aus dem Erwerbsleben

ausscheiden. Wir fordern ein Konzept für eine gezielte Zuwanderung von Fachkräften für alle Branchen.

6. Belastungen senken! Wir fordern einen wirksamen Abbau von Bürokratie, um einen Regulierungsinfarkt zu vermeiden.

7. Mit Corona leben lernen! Wir fordern einen pragmatischen Umgang mit dem Virus ohne Einschränkungen für das Gastgewerbe. In zwei leidvollen Jahren haben wir gelernt, wie wir mit dem Virus leben können. Nun gilt es selbstverantwortlich zu handeln.

Presseinformation: FOODSpecial



FOODSpecial Nürnberg startet wieder

Vom 15. bis 17. Januar geht es auf der FOODSpecial in Nürnberg wieder um Trends, Inspiration, Neuheiten und Netzwerken. Mit dabei am Service-Bund Stand: Die beiden Köche Lucki Maurer und Mathias Selbert, Sommelière Maja Kirsch, Fischexperte Sven Uwe Kempe und viele andere, die die Markenwelt des Service-Bund in Szene setzen. Auf dem beliebten „FOODSpecial-Restaurant“ setzt Andreas Scholz mit seinem Team Akzente.

Als „Messe in der Messe“ findet die FOODSpecial seit über 20 Jahren während der HOGA Messe in Nürnberg statt. Neben der FOOD-Halle gilt es somit weitere HOGA-Hallen mit Angeboten aus den Bereichen Haus- und Betriebstechnik, Einrichtung und Ausstattung, IT und Organisation zu erkunden. In der FOODSpecial-Halle gibt es Informationen rund um die neuesten Trends und Produkt-Innovationen für das Fachpublikum aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Hier kann getestet, probiert und verkostet werden. Kostenlose Tickets erhalten Sie über Ihren Service-Bund Fachberater.



Presseinformation: Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“

„Zukunft Gastronomie“ kommt nach Nürnberg

Krankheit, Klima, Krieg und Krise haben die Hotellerie und Gastronomie stark zugesetzt und viele Fragen aufgeworfen. Vor allen hat sich eine Erkenntnis durchgesetzt: So wie bislang kann es nicht weitergehen.

Deutschlands gastronomischer Fachkongress Zukunft Gastronomie kommt dafür nach Nürnberg und wird mit vielen Speaker:innen und entsprechenden Fragen den Weg in die Zukunft beleuchten. Im Rahmen der HOGA wird in Halle 4A gleich drei Tage über die Zukunft nachgedacht. Vom 15. Januar bis 17. Januar werden rund 40 Expert:innen über die Wege der Gastronomie in den kommenden Jahren sprechen.

Den generellen, alles umspannenden Leitfaden führt Zukunft Gastronomie bereits im Namen: Wie gestaltet sich die kommende Zeit für all jene, die anderen Menschen kulinarische Freuden bereiten – insbesondere unter den großen Trends unserer Zeit: Ökologie, Ökonomie und Soziales.

Unter den gut 40 Vorträgen in drei Tagen ist unter anderem **Dr. Oliver Ratajzak** zu sehen: Er wird über den Weg vom Pax zum Gast sprechen, **Markus Wessel (Küchenherde)** über die Notwendigkeit, die im Betrieb gelebte Leidenschaft zu digitalisieren und nach draußen in die sozialen Netzwerke zu tragen. **Iris Nutz von Simmeth-Training** stellt die komplexen Teams in den Fokus – ihr Titel „Nicht Du bist verrückt, die Welt ist verrückt“ zeigt deutlich, wie unterschiedlich die Charaktere in der Gastronomie ausgeprägt sind.

Chris Kaiser von Click-a-Tree zeigt, wie man mit Aktionen rund um die Aufforstung Gäste bindet und Umsätze steigern kann. **Sascha Dalig** von Wynham Hotels spricht über Nachhaltigkeit, die ehrlich gemeint ist und gelebt wird. **Konrad Geiger von den Euro Toques** erklärt die Bedeutung der Globalisierung in der Gastronomie, Panels rund um die Bedeutung der Qualität der Rohstoffe und die Verbindung zu den Produzenten runden die thematische Vielfalt ab.

Drei Säulen der Zukunft

In Nürnberg wird darüber diskutiert, welchen zukünftigen Stellenwert der Mensch in der Gastronomie haben soll und muss und ob Automatisierung und Robotik ihn unterstützen oder ersetzen. Welchen Einfluss wird New Work haben und welche Möglichkeiten wird es geben, das umzusetzen?

Nachdem die Reputation des Berufs eines Kochs in den letzten Jahren stark gestiegen ist, wird auch der Gastgeber eine neue Rolle einnehmen – vielleicht sogar als Knigge-Coach für das Umfeld mit Benimm-Schulungen für Bewerber und Gastgeber-Ausbildungen für Mitarbeiter umliegender Firmen? Der Faktor Mensch wird in den nächsten Jahren zunehmen.

Qualität wird in den Mittelpunkt rücken und für den zukünftigen Gastgeber mit regionalem Food Print mehr und mehr Verpflichtung werden. Nachhaltigkeit wird von der Worthölse befreit werden, die Kooperation mit nachbarschaftlichen Produzenten eine neue Rolle spielen. Das Essen selbst wird in der echten Gastronomie eine Deindustrialisierung erfahren und den Weg in den Fokus des Ausgehens finden – und nicht mehr nur der Rahmen für „gemütliche Abende mit Freunden“ bilden.

Die Digitalisierung und Automatisierung ist nicht wirklich flächendeckend angekommen – darüber hinaus zeigen Unternehmer, was sie zukünftig darunter verstehen werden und welche Schritte durch Verknüpfung der Möglichkeiten möglich sind und was Smart Data mit emotionalen Scans zu tun hat.

Zukunft Gastronomie

Die Idee, der Zukunft einen Raum zu geben, entstand Ende 2019 und fand erstmalig zwischen den beiden Lockdowns im Oktober 2020 in Essen stand. Nach der zweiten Pause startete die Zukunft Gastronomie wieder in Essen, im Januar geht es nach Nürnberg, es folgen Ende Februar Friedrichshafen und Anfang April Hannover.

Mehr unter www.zukunft-gastronomie.de

Pressekontakt:

Jan-Patrick Timmer

040 607736060

timmer@highfood.de

Der Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“ ist zur HOGA auf der Bühne in Halle 4A zu finden.

Interview: Culinary Food Stage

Ulf Tassilo Münch, Visionär und Gastronomieprofi

HOGA: *Du hast ein großes Netzwerk an Köchen und Food-Experten – welche Sorgen treiben die Branche aktuell um? Welche Nöte haben die Köche?*

Tassilo: Das stimmt. Wir sind im regelmäßigen Austausch, da uns diese Branche sehr am Herzen liegt. Welche Sorgen die Branche umtreiben? Natürlich das Thema Personal! Eigentlich wie eh und je, aber es ist noch schlimmer geworden. Und wenn es jetzt schon so ist, wie wird es dann in zwei Jahren sein. Wie kann man es schaffen, Personal für die Gastronomie zu begeistern? Welche Rahmenbedingungen müssen sich ändern und was können wir innerhalb der Branche tun, um attraktive Arbeitsbedingungen zu schaffen? Erst gestern las ich etwas Treffendes: „Menschen mit Talent müssen keine Anzüge tragen, eine Kochjacke reicht.“



Ich glaube das sagt viel über unsere Gesellschaft aus. Das Handwerk im Allgemeinen und vor allem wir in der Gastronomie haben einen Fachkräftemangel und Nachwuchssorgen. Und diese Sorgen gehen sogar noch einen Schritt weiter, was passiert mit meinem Betrieb in zehn oder zwanzig Jahren? Gibt es eine Zukunft für die mittelständische Gastronomie und das gut gemachte Wirtshaus? Wie kann ich in der Zukunft arbeiten und welche Technik kann ich einsetzen? Können mir digitale Services helfen, meinen Betrieb weiter zu führen? Das ist etwas, worüber wir sprechen müssen und wofür wir Lösungen zeigen müssen. Dafür ist eine Messe und gerade die HOGA in Nürnberg genau der richtige Ort.

HOGA: *Wo liegen aktuell die großen Chancen für die Gastronomie. Welche Trends zeigen den Weg in die Zukunft?*

Tassilo: Aktuell gibt es mehr Risiken und Bedrohungen, als es Chancen für die Gastronomie gibt. Eine Chance kann es sein, sich in einer bestimmten Region zu spezialisieren und Lösungen für andere anbieten zu können. Es gibt verschiedene Trends, vielleicht kann man als Gastronom mehr mit dem Handel zusammenarbeiten und Gerichte als „Ready-Meal“-Variante im Einzelhandel verkaufen? Vielleicht ist hier der Zusammenschluss mit dem örtlichen Kollegen ein guter Weg?

Ich glaube vor allem, dass es nicht nur EINEN Weg gibt. Ganz sicher ist es ein Weg, Menschen zu integrieren, sich zu öffnen und vor allem auch sprachliche Barrieren abzuschaffen.

HOGA: Regionalität um jeden Preis? Oder darf es auch mal etwas Exotisches sein?

Tassilo: Regional und exotisch – beides ist berechtigt. Was ist denn regional? Nur Lebensmittel, die X Kilometer im Umfeld des Restaurants wachsen? Was ist mit den Zutaten einer landestypischen Küche? Zum Beispiel Parmesan kommt nur aus einer bestimmten Region und nicht von hier. Da gibt es auch keine gleichwertige regionale Alternative. Ich finde, dass das Wort Regionalität inflationär benutzt wird. Es gibt auch in vielen regionalen Betrieben Kaffee, den gibt es nun mal nicht aus der Region. Oder wir haben sehr viele gute Spezialitätenlokale mit Sea Food oder Sushi und Bowls – die Zutaten dafür gibt es nicht aus Deutschland.

Aber wir müssen auf bestimmte Items verzichten und sehen, was der ökologische Fußabdruck der jeweiligen Zutaten ist. Wir müssen überlegen, wo kommt das Produkt her? Wie wird es transportiert? Dabei müssen wir weg vom Dogmatismus und weg von der Marketing-Sprache, hin zu gesundem Menschenverstand. Und vor allem müssen wir Augenhöhe zu unseren Gästen finden und ihnen begreiflich machen, dass es gut ist was wir tun.

HOGA: Kochen wird teilweise technischer – ist das nur was für die gehobene Küche oder kann davon auch der traditionelle Koch profitieren?

Tassilo: Handwerklich können wir gar nicht mehr zurückgehen. Ich liebe es, mit Gas und Feuer zu kochen, aber das geht gar nicht mehr, alleine wegen der diversen Anforderungen und nicht zuletzt sind die Kosten zu berücksichtigen. Die Technik hilft uns da und unterstützt uns. Das Kochen wird technischer, ob mit KI-Kombibiedämpfern, Mixern, Schneidegeräten. Für viele Betriebe gibt es gar keine andere Möglichkeit, als auf moderne Kochtechniken zu setzen. Da sprechen wir dann teilweise von einem Prozesskochen, bei dem verschiedene Rezepturen so ausgelegt sind, dass sie auf Vorrat gekocht werden können, auch mal für eine Woche oder zwei. Andere Betriebe haben gar keine Möglichkeit mehr, als sich beispielsweise einzelne Komponenten zukommen zu lassen und sich auf ihre Kern-Aromen und Kompetenzen zu konzentrieren. Auch das ist sicherlich gut. Das technische Kochen wird Einzug halten und es führt kein Weg daran vorbei. Natürlich gibt es auch die gehobene Gastronomie, in der klassisch gekocht wird, das ist auch sehr schön und hat seine Berechtigung.

HOGA: Wie sieht das perfekte Weihnachtsmenü in diesem Jahr für Dich aus?

Tassilo: Ich möchte es an Weihnachten einfach haben und da gibt es für mich einen Klassiker: Weißer Trüffel. Der ist sehr teuer geworden aber an Weihnachten gönne ich mir das, zusammen mit selbstgemachten Nudeln. Und dazu gönne ich mir eine Dose Ocietra Kaviar von Sturia, etwas ganz besonderes. Ich möchte Weihnachten nicht in der Küche stehen, ich möchte die Zeit mit meinen Freunden und der Familie verbringen und dennoch was Schönes auf den Tisch stellen, um mich selbst auch als Gast im eigenen Haus fühlen.

HOGA: Live-Cooking auf der HOGA – Was ist geboten?

Tassilo: Ich bin selbst gerne Gast. Aber bei der HOGA in Nürnberg freue ich mich, Gastgeber zu sein. Wir haben ein tolles Programm mit tollen Gästen, wie zum Beispiel Lucki Maurer, der an zwei Tagen da ist. Benedikt Faust, einer der jüngsten Sterneköche, die wir in Deutschland hatten, stammt aus der Region und ist ebenfalls mit dabei. Er beschäftigt sich aktuell sehr stark mit dem Thema vegan und vegetarisch, was sehr spannend ist. Darüber hinaus haben wir tolle Vorträge und Workshops u.a. ein Tasting zum Thema Kaviar im Programm. Nachhaltigkeit ist ein weiteres wichtiges Thema. Die drei Tage auf der HOGA werden informativ und kurzweilig. Wir freuen uns, wenn viele vorbei kommen, mit uns ein Glas trinken und mit in die Fachdiskussion einsteigen.

Die Culinary Food Stage ist zur HOGA in Halle 3A zu finden.

Presseinformation: Frankenwein auf der HOGA in Nürnberg

Großes Messeprogramm in der Franken-Metropole mit Frankenwein-Bar und WineWalks

(Nürnberg) Vom 15. bis 17. Januar 2023 dreht sich auf der Fachmesse HOGA in Nürnberg alles rund um Hotellerie, Gastronomie, Nahrungsmittel und Getränke. Mit dabei sind 14 Winzer aus dem Weinanbaugebiet Franken, der Silvaner Heimat seit 1659. An der großen Frankenwein-Bar in Halle 4 erleben die Besucher, welche großen Genussmomente die fränkischen Weine der Gastronomie bieten, können Weine verkosten, Kontakte zu Winzern knüpfen, sich professionell und individuell zum Thema Wein beraten lassen oder sich einfach bei einem guten fränkischen Silvaner eine Auszeit vom Messerummel an der Bar gönnen.

Frankenwein als Anziehungspunkt für Gäste

Neben den fränkischen Winzern sind auf der HOGA auch ein Team aus Sommeliers und Weinprofis präsent. Gemeinsam zeigen sie in Theorie und Praxis, wie der Frankenwein erfolgreich als Umsatzträger in der Gastronomie eingesetzt wird, geben hilfreiche Tipps zur Weinkartengestaltung, Kalkulation und der passenden Speisenbegleitung.

Kurzkurse im Weinwissen

Eine Auffrischung des eigenen Weinwissens erleben Besucher bei den geführten WineWalks. Ob fränkische Winzersekte, gelungen Speisekombinationen von Wein & Käse und Wein & Brot, die fränkische Leitrebsorte Silvaner, Große Gewächse aus Franken, Aromarebsorten oder die Erwartung von Gästen an Weinkarten. Jeweils ein Thema wird von Weinfachleuten anschaulich bei einem Rundgang durch die 14 Winzerstände behandelt. Die Besucher sind dabei mit einem Headset ausgestattet, um auch im Messetrouble der HOGA die Konzentration auf das Wesentliche – den fränkischen Wein aus der Silvaner Heimat – nicht verloren geht. Die Teilnahme an den WineWalks ist kostenfrei. Pro Messetag werden vier Themen behandelt. Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich.

WineWalks auf der HOGA 2023

Sonntag, 15. Januar

11 Uhr: Winzersekte aus Bayern im offenen Ausschank

12 Uhr: LUXUS aus Bayern SELLS!

14 Uhr: Das regionale Weinkonzept

15 Uhr: Wine & Foodpairing Käse & Wein, das Liebespaar!

Montag, 16. Januar

- 11 Uhr: Silvaner – die europäische Rebsorte stellt sich vor
- 12 Uhr: LUXUS aus Bayern SELLS!
- 14 Uhr: Das regionale Weinkonzept
- 15 Uhr: Wine & Foodpairing

Dienstag, 17. Januar

- 11 Uhr: Aroma gut – alles gut!
- 12 Uhr: LUXUS aus Bayern SELLS!
- 14 Uhr: Wine & Foodpairing

ANMELDUNG WINE WALK unter www.culinarium-bavaricum.de

Fränkische Winzer auf der HOGA

- Weinbau Kohles, Prichsenstadt
- Fürstlich Castell'sches Domänenamt Juliusspital Weingut Würzburg
- Weingut Schwab, Thüngersheim
- Weingut Waldemar Brau, Nordheim am Main
- Weingut Hans Wirsching, Iphofen
- Weingut Dahms, Schweinfurt
- Weingut Höfling, Eußenheim
- Weingut Laudens Bach, Frickenhausen
- Weingut Brennfleck, Sulzfeld am Main
- Weinbau VINEAMEA, Großwallstadt
- Weingut Popp, Iphofen
- Weingut Schmitt, Bergtheim
- Winzergenossenschaft Winzer.Sommerach

Presseinformation: bund deutscher innenarchitekten bdia

Energieeffizienz, Barrierefreiheit und Wohlfühlcharakter für Gasträume: bund deutscher innenarchitekten

Die Innenarchitekten des bund deutscher innenarchitekten bdia stellen auf der HOGA Nürnberg sich, ihr breites Angebot und ihre spezielle Expertise vor. Sie sind Impulsgeber und Planer und helfen z.B. Gastronomen und Hoteliers dabei, Abläufe und Funktionen neu zu organisieren, Raum zu gestalten und gewohnte Muster neu zu denken, um die Aufenthalts- und Arbeitsqualität zu optimieren. Dabei spielen verschiedenste technische, energetische, und gestalterische Aspekte eine wichtige Rolle: Innenarchitekten planen nachhaltig und berücksichtigen dabei auch Belange der Energieeffizienz, Akustik und Beleuchtung. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Räume so gestaltet werden können, dass sie lange, gut und von jedem besucht und genutzt werden können. Essentiell ist dabei auch die barrierefreie Erreichbarkeit, damit Gäste mit Rollkoffern oder Kinderwägen, Rollstuhlfahrer, Mitarbeiter und Lieferanten freien Zugang haben.

Um Gäste langfristig zu binden, spielt das Ambiente in Gastronomie und Hotellerie eine wichtige Rolle. Die Innenarchitekten des bdia zeigen, wie Räume atmosphärischer werden, einen Wohlfühlcharakter bekommen, Funktionen ergonomisch verbessert werden oder Ihr Haus Maßstäbe setzt. Die Innenarchitekten planen hierzu Funktionen und arbeiten mit Strukturen, Materialien, Oberflächen und Licht. Aus Nachhaltigkeitsaspekten werden dabei vermehrt klimaneutrale Materialien eingesetzt oder die Wiederverwertung von Mobiliar und Baustoffen fokussiert. Dabei gibt es verschiedene Formen des Upcyclings, die bei der Neu- und Umgestaltung helfen können. Die richtige Gestaltung und Nutzung von Räumen kann auch dabei helfen, Energie und Heizkosten zu sparen und damit die Energieeffizienz zu steigern.

Um einen Raum gut zu gestalten, kommt es auch auf die Raumstruktur und Zusammensetzung an. Besucher der HOGA Nürnberg können mit ihren Plänen an den Messestand des bdia kommen und sich hier beraten lassen. Die Innenarchitekten können hilfreiche Impulse und Denkanstöße geben oder den Kontakt zu Fachplanern herstellen. Dabei spielt es keine Rolle, ob es schon konkreten Vorstellungen und Wünsche gibt oder ob die Umgestaltung noch in der Findungsphase ist.

Der bund deutscher innenarchitekten bdia ist zur HOGA in Halle 4A zu finden.

Presseinformation: Personalmangel

Personalmangel macht multidimensionalen Ansatz notwendig

Mit Änderungen bei Konzept, Technik, Software und Recruiting aus der Krise.

Die zahlreichen Herausforderungen der Personalnotstände im Gastgewerbe sind schmerzlich. Während teils noch über den Verbleib potenzieller Kräfte spekuliert wird und die Politik nach neuen Ansätzen sucht, müssen sich Unternehmen in Gastronomie und Hotellerie akut darum kümmern, Auslastung und Umsatz zu steigern und ein Mindestmaß an "Normalität" zurückzugewinnen, damit sie wirtschaftlich agieren können. Halbleere Räume oder eingeschränkte Servicezeiten sind dauerhaft nicht tragbar. Wie also vorgehen, wenn Personal einerseits schwer zu bekommen ist und andererseits einen Faktor darstellt, der immens umsatzentscheidend ist? Hierzu gibt es verschiedene Ansätze:

Variante Konzeptanpassung

Wenn ein „Weiter so“ oder „Augen zu und durch“ nicht mehr weiterhilft, müssen neue Wege gegangen werden. Eine Variante ist, das eigene Konzept anzupassen oder gänzlich zu verändern. Doch nicht jede Umstellung des Konzeptes passt zu jedem Unternehmen. Beispielsweise setzen einige Betriebe mittlerweile auf Selbstbedienung. Hier ist es wichtig, für einen möglichst reibungslosen Ablauf und charmanten Kontakt an der Theke zu sorgen, damit Self Service nicht als Inconvenience, sondern als flotte und sympathische Alternative zum Tischservice wahrgenommen werden kann.

Auch das Angebot zu minimieren, kann ein Lösungsansatz für einige Betriebe sein. Hier setzen viele Unternehmen darauf, das „klein und fein“ zu betonen und in die Unternehmensstory einzuarbeiten, ähnlich einer Osteria oder einem Wirtshaus mit kleinem Angebot aber großem Flair. Bei der heutigen hohen Qualität von Convenience Produkten kann auch ein bewusstes Einschränken des Zubereitungsaufwands für Kostenreduktion sorgen. Vorsicht ist beim Umstellen auf Convenience geboten, wenn das kommunizierte Motto „selbstgeköcht“ oder „wie bei Großmutter“ lautet.

Roboter, wie der Service-Roboter „Bellabot“ oder Cocktailmixroboter, sind ebenfalls aktuelle Themen, wenn es um die Konzeptumstellung geht. Vielen Gastronom:innen geht es beim Einsatz dieser neuen

„Mitarbeitenden“ darum, das bestehende Personal zu entlasten und zu halten. Bei Service-Robotern setzen viele Hersteller auf ein niedliches Aussehen und kleine Entertainment Features. Die gelingende Einführung eines solchen Gerätes hängt sehr von Stammpublikum und Kommunikation der Neuerungen ab.

Variante Effizienzsteigerung durch bessere Struktur und Technik

Verbessertes Controlling bietet gute Möglichkeiten, Kosten zu sparen, ineffiziente Prozesse zu identifizieren und durch geeignetere Vorgehensweisen zu ersetzen. Für die Personalfrage bedeutet das, dass in der Übersicht jede einzelne Mitarbeiterstunde besser kalkuliert und kontrolliert werden kann. Auch smartere Dienstplanung durch Nutzung von IT-Systemen mit App-Anbindung kann in den Bereich des Controlling-Ansatzes gerechnet werden. Das Angebot der Dienstplanungs-Apps ist zahlreich. Auf die richtige Nutzung und Teamkommunikation bei der Einführung kommt es an.

Welches Kassensystem genutzt wird und wie gute Erkenntnisse es für effizientere Warenwirtschaft und Dienstplanung liefert, macht ebenfalls einen Unterschied. Dann lassen sich Wareneinsatz kontrollieren und Bestellmanagement optimieren. Zudem können Sie personellen Zeitaufwand reduzieren und kostspielige Warenwirtschaftsfehler vermeiden.

Variante Delivery – eine Mischform

Nicht erst durch Corona setzen einige Unternehmen auf zusätzlichen oder exklusiven Lieferservice. Hierbei handelt es sich gewissermaßen um eine Mischform der beiden oben genannten Optimierungsvarianten. Denn bei Delivery handelt es sich sowohl um eine Anpassung des Konzeptes als auch um das Nutzen neuer IT-Möglichkeiten.

Kommen weniger Gäste ins Restaurant, kommt das Restaurant eben zu ihnen, denken sich einige Wirte und Wirtinnen und nehmen dafür einige Veränderungen in Kauf. Umlernen bei Bestellwesen, Verpackung, Software, Kooperation mit Lieferdiensten oder Ausbau eines eigenen Liefernetzes ist nötig, um hier erfolgreich zu sein.

Variante Umdenken beim Recruiting

Zu den genannten Lösungsansätzen braucht es dringend auch neue Antworten für die Unterstützung durch helfende Hände vor Ort – gerade in den Bereichen Event und Küche. Wie kommen wir an Fachkräfte und

Hilfskräfte heran, die vorher schon in Gastronomie, Event oder Hotel gearbeitet haben, oder aber jetzt den Sprung in die Branche wagen?

Als Beispiel, wie auch im Recruiting Neuerungen helfen können, möchten wir Ihnen unseren HOGAPartner workinabar.com vorstellen. Das Nürnberger Startup vereint ein attraktives und informationsreiches Branchen-Jobportal mit modernster Technik, fairen Preisen und zeitsparender Nutzerführung.

Das Credo: Jobausschreibungen und Bewerbungen müssen so einfach, beflügelnd und treffsicher sein, wie das Anmelden in einer Chatgruppe, das Tummeln auf einem spannenden Lifestyleportal oder das Buchen eines Apartments mit wenigen Klicks.

“Wir dürfen bei der Personalsuche nicht ausschließlich im eigenen Teich fischen“, so der Gastronom und Gründer Wayne Sharkey. Es ginge vielmehr auch darum, gezielt Personen aus anderen Bereichen abzuwerben. Praktische Tipps und Tricks für Unternehmen und Jobsuchende und eine ansprechende Repräsentanz für Betriebe und spürbare Erleichterungen für den Recruiting Prozess inklusive Werbematerial werden geboten. Ebenso Jobanzeigen, die mit wenigen Klicks eine treffsichere Vermittlung zwischen Unternehmen und Interessierten bieten. Das Jobportal ist bewusst auf kontinuierliche Personalgewinnung und Steigerung des Ansehens des Gastgewerbes ausgerichtet. Ein wichtiger Schritt in eine neue Richtung.

Fazit

Im beständigen Wandel müssen Zukunftskonzepte jetzt diskutiert werden, um möglichst rasch hilfreiche Umsetzungen zu ermöglichen. Auch die Fragen des Recruitings müssen neu beantwortet werden. Geschlossenheit und Zusammenhalt im Gastgewerbe sind gefragt. Genau hierfür bietet die HOGA 2023 die passende Branchen-Plattform. Wir freuen uns auf zahlreiche Diskussionen und das gemeinsame Gestalten der Zukunft.

Presseinformation von „Work in a bar“

Der Themenbereich „Fokus Personal“ ist zur HOGA in Halle 4A zu finden.

Pressekontakt

Ihre Ansprechpartner:



Kathrin Redel und Juliane Heißer

Unternehmenskommunikation

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Telefon: +49 (0)911/98833-545

presse@hoga-messe.de

***Sind Sie auf der Suche nach neuen Themen rund um Bayerns
große Gastronomiefachmesse, nach Trends und Innovationen,
Gesprächspartnern aus der Branche oder Bildmotiven?
Wir helfen Ihnen gerne!***

Für **Akkreditierungsanfragen** wenden Sie sich bitte im Vorfeld der
Veranstaltung an uns – presse@hoga-messe.de

Zur HOGA 2023 finden Sie das **Pressebüro** in der Zwischenebene in
NCC Ost (Zugang nur über den Aufzug möglich „ZE“).

Die **Presseparkpl tze** sind ausgeschildert: NCC Ost/ VIP-OST-
Presseparkplatz (Zufahrt nur mit Presseausweis oder Parkschein).

Wir freuen uns, Sie auf der HOGA 2023 in Nürnberg zu sehen!