

17. Januar 2023

Presseschlussbericht

Die HOGA Nürnberg gibt einen positiven Jahresauftakt für Gastgeber

Die Gastronomiefachmesse HOGA Nürnberg gab den Auftakt für das neue Jahr. Dieses bietet neue Chancen für Hotellerie und Gastronomie und ist für die von Krisen geplagte Branche mit viel Hoffnung verbunden. An drei Tagen kamen rund 18.000 Besucher in die Messe Nürnberg, um die Angebote der rund 470 HOGA-Aussteller zu erkunden und um Branchenkollegen, Partner und Freunde wieder zu treffen. Damit schließt die HOGA 2023 mit guten Ergebnissen für Aussteller und Veranstalter.

Nürnberg – Fachlicher Träger der HOGA ist der DEHOGA Bayern. Angela Inselkammer, Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern, ermutigte Gastronomen und Hoteliers im Rahmen der HOGA dazu, optimistisch und voller Tatendrang in die Zukunft zu blicken: „Die Welt war selten derart im Umbruch und die Verunsicherung so groß wie in diesen Zeiten. Wir erleben ein noch nie dagewesenes Zusammentreffen schwerer Krisen, die uns alles abverlangen. Doch wer, wenn nicht wir, können auch diese Krise meistern. Die HOGA ist in dieser Zeit viel mehr als unsere Branchenmesse, sie ist auch ein Signal des Aufbruchs. Wir möchten gemeinschaftlich an den nächsten Schritten arbeiten, um die HOGA konsequent weiter auszubauen.“

Aktuelle Herausforderungen und Trendthemen

Die 470 Aussteller der HOGA 2023 deckten mit ihren Angeboten die Bereiche Food & Beverage, Einrichtung, Ausstattung und Küchentechnik sowie Dienstleistung und Organisation ab. Vor allem diejenigen Angebote, die Antworten auf die aktuellen Herausforderungen der Branche liefern – wie Personalnot,

Energiekrise und das neue Mehrweggesetz – wurden von den Besuchern gesucht. Digitale Lösungen aber auch die Angebote der FOODSpecial-Messe des Service-Bundes können die Arbeit in Küche und Service erleichtern und erlebten deswegen gerade in Zeiten der Personalnot große Nachfrage. Die BÄKO Franken Oberbayern-Nord nutzte die HOGA erneut, um hier Kunden zu treffen und intensive Gespräche zum Jahresauftakt zu führen.

Ausblick auf die HOGA 2025

Viele Gastronomen verstärken den Fokus auf eine nachhaltige Ausrichtung des Betriebs sowie auf die Nutzung regionaler Lieferanten und Lebensmittel. Dafür fanden sie die passenden Angebote auf der HOGA Nürnberg. Für die kommende HOGA soll der Angebotsbereich Food & Beverage erweitert werden, um den Besuchern hier noch mehr Angebotsvielfalt zu bieten. So werden beispielsweise die Angebote für die italienische Gastronomie weiter ausgebaut. Daneben wird es unter dem Titel „Asia World“ eine große Gemeinschaftsbeteiligung geben, die sich an Gastronomen mit asiatischer Küche richtet. Schwerpunkte liegen dabei auf China, Japan und Thailand, die Angebote richten sich aber auch an Gastronomen mit traditioneller Küche, die neue Geschmackswelten in ihre Speisekarte bringen möchten.

In der Liquid Area wurden zur HOGA wieder verschiedene Getränke präsentiert, das Zentrum bildete die Frankenwein Vinothek. In Ergänzung soll zur nächsten HOGA das Angebot an alkoholfreien Getränken weiter ausgebaut werden.

Die Bühnenprogramme im Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“ sowie auf der „Culinary Food Stage“ überzeugten mit fachlichen Informationen, aktuellen Diskussionen, Tastings und Kochshows und rundeten damit das Angebot sowie das Flair der Messe ab.

Henning und Thilo Könicke, Geschäftsführer des HOGA-Veranstalters AFAG Messen und Ausstellungen, freuen sich über den guten Jahresstart mit der HOGA Nürnberg: „Der engagierte Zusammenhalt zwischen Gastgebern und der Branche hat der HOGA zu einem guten Ergebnis verholfen. Der Optimismus hat gesiegt und die Leidenschaft innerhalb der Branche war auf der HOGA spürbar. Die Aussteller- und Besucherzahlen der HOGA sind wieder auf Wachstumskurs, aber vor allem stimmungsmäßig konnte die HOGA 2023 wieder an die Erfolge aus den Zeiten vor der Corona-Pandemie anknüpfen – und das trotz der aktuellen

Herausforderungen der Branche. Wir freuen uns, bereits jetzt den Blick auf 2025 zu richten, wenn die HOGA wieder der Treffpunkt für Bayerns Gastgeber ist.“

Gastro Innovation Award – Neuheiten und Trends

Der „Gastro Innovation Award“ by HOGA Nürnberg fand 2023 bereits zum dritten Mal statt. Gewonnen hat das Konzept von „Wings Coin“, das für mehr Nachhaltigkeit in der Hotellerie sorgt. Neben den Finalisten des Gastro Innovation Awards haben sich zahlreiche weitere Start-ups und kleine Unternehmen mit individuellen und kreativen Lösungen, Konzepten und Lebensmitteln auf der HOGA präsentiert und damit noch mehr Vielfalt in das Messeangebot gebracht. Der Gastro Innovation Award findet auch zur HOGA 2025 wieder statt, die Bewerbungsphase startet 2024.

Weitere Gastro-Messen in diesem Jahr:

In fünf Wochen findet bereits der GASTRO SUMMIT in Friedrichshafen statt (26. bis 28. Februar) und bringt Angebote für Gastronomen und Hoteliers in das Drei-Länder-Eck. Die nächste HOGA findet zum angestammten Termin im Januar 2025 in der Messe Nürnberg statt.

Aktuelle Informationen unter www.hoga-messe.de

Ausstellerstimmen zur HOGA 2023

Thomas Kuhlmann, BÄKO Franken Oberbayern-Nord:

„Wir sind mit der HOGA 2023 voll zufrieden, der Neustart ist gelungen. An den drei Messtagen konnten wir spannende und intensive Kundengespräche führen, die so im Alltagsgeschäft nicht möglich gewesen wären. Bereits am ersten Tag konnten wir eine tolle Resonanz an unserem Stand verbuchen und diese ließ bis zum letzten Messtag nicht nach. Persönliche Gespräche sind und bleiben wichtig.“

Johannes Fuchs, Trias Food (Service-Bund, FOODSpecial):

„Der Re-Start nach zwei Jahren Corona ist geglückt. Die Messe wurde von den Kunden sehr gut angenommen. An den ersten beiden Tagen hatten wir bereits 9.000 Kunden-Registrierungen für die FOODSpecial und damit einen neuen Rekord. Die Besucher kamen hauptsächlich mit Fragen nach Produkten zur

Personalentlastung sowie zu Ernährungsthemen, wie „vegan“ und „frei von“. Auch das Thema Mehrweg und Verpackungen spielte eine große Rolle. Viele kamen einfach auch zum Netzwerken. Die Service-Bund-Initiatoren waren sehr zufrieden mit dem Kundenbesuch und den Fachgesprächen aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Stimmung in der Industrie ist positiv.“

Thomas Porsch, Getränke Geins:

„Es war eine tolle Messe. Vor allem an den ersten beiden Tagen. Und auch wenn der dritte Tag ruhiger war, konnten wir hier gute Fachgespräche führen. Wir konnten die HOGA für den fachlichen Austausch mit Kunden, potenziellen Kunden, Industriepartnern und anderen Ausstellern nutzen und das war sehr ertragreich. Nach der langen Zeit ohne Messe hatten die Besucher wieder Lust auf die HOGA.“

Ute Jahns, Northern Greens, 2. Platz Gastro Innovation Award 2023:

„Für uns war es sehr hilfreich, dass wir auf der HOGA präsent waren und den Pitch machen konnten. Wir hatten das Glück, den zweiten Platz beim Gastro Innovation Award zu gewinnen. Diese Auszeichnung hilft uns für die weiteren Schritte, wenn wir unser Produkt in den Großhandel bringen wollen.“

Hr. Schuster jun., Schuster Hoteleinrichtungen:

„Wir sind mit der Frequenz auf der HOGA sehr zufrieden. Ein Großteil der gewonnenen Kontakte kommt aus dem Umkreis von ca. 300 Kilometern. Das Publikum war sehr interessiert und hatte konkrete Anliegen oder Bedarfe.“

Eckhard Kowalewski, Victorinox:

„Die HOGA war für uns eine gute Messe. Wir führten viele interessante Gespräche und es hat uns besonders überzeugt, dass viele Entscheider vor Ort waren, entweder Inhaber oder Gastronomen, mit denen wir konkrete Gespräche führen konnten.“

Thomas Eifert, HoGaKa Profi GmbH

„Wir sind zufrieden mit der HOGA, für uns war es eine sehr gute Messe. Das kann ich jetzt bereits sagen, auch wenn die genaue Auswertung noch fehlt. Der Zulauf bei uns am Stand war gut. Es hat uns ein bisschen enttäuscht, dass die Lieferanten für Porzellan oder Technik nicht selbst hier waren. Für uns war die HOGA ein wunderbarer Kontaktpunkt.“