

21. September 2018

Presseinformation

## Bayerns Gastgeber treffen sich auf der HOGA!

Die HOGA Nürnberg ist vom 13. bis 15. Januar 2019 der Treffpunkt des Bayerischen Gastgewerbes. Fachleute aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung kommen zur HOGA, um Neuheiten und Trends zu entdecken, sich neu auszustatten und um sich mit Dienstleistern, Herstellern, Lieferanten und Berufskollegen zu vernetzen.

**Nürnberg** – Die HOGA präsentiert ein kompaktes Angebot für Hotels, Restaurants, Bistros und Cafés sowie für die Großverbraucher der Gemeinschaftsverpflegung, Bäcker, Konditoren, Metzger und Caterer und beleuchtet alle Facetten des modernen Gastgewerbes. Rund **700 Aussteller** geben zur HOGA Nürnberg auf 40.000 Quadratmetern einen Marktüberblick. Die großen Angebotsbereiche „Food & Beverage“, „Küchentechnik“ sowie „Einrichtung & Ausstattung“ und „Software- & IT-Dienstleistungen“ werden von verschiedenen Trendthemen begleitet: Einen wichtigen Beitrag zur Informationsqualität der Messe leisten zahlreiche Events, Wettbewerbe und Sonderschauen, die den Fachbesuchern neueste Trends, Innovationen und Anregungen sowie Handlungsoptionen für die tägliche Arbeit und die kommende Saison vermitteln.

### Die Zukunft des Gastgewerbes

Im HOGA-Novum trifft sich die Zukunft des Gastgewerbes: Start-ups aus allen Bereichen des Gastgewerbes präsentieren hier ihre Ideen, Produkte, Lösungen und Dienstleistungen. Dazu gehören sowohl Food-Trends als auch Innovationen aus dem

Beverage-Bereich. Unter „Digital Future“ finden sich Software-Lösungen und IT-Angebote, die das Gastgewerbe voranbringen, die Arbeitsabläufe optimieren und erleichtern.

Food-Trucks haben in den vergangenen Jahren den Außer-Haus-Markt aufgerollt und sich als festes Segment im Gastgewerbe etabliert. Die HOGA präsentiert alles vom Truck über die Ausstattung und der mobilen Küchentechnik bis hin zu nachhaltigem Einweggeschirr und Grundnahrungsmitteln.

Die zukünftigen Gäste stehen bei „Kids‘ First Choice“ im Vordergrund. Die Aussteller informieren über funktionale Ausstattung für Kinder, wie platzsparende, ansprechende Wickeltische und Kinderbetten, aber auch über Spielzeug, das auch für die kleinen Besucher den Restaurantaufenthalt zum Erlebnis macht. Die Firma Wehrfritz zeigt Best-Practice-Beispiele für die kindgerechte Ausstattung von Gastronomiebetrieben.

### **Innovation und Tradition „Made in Bavaria“**

Die Gemeinschaftsbeteiligung **Bayerischer Brauereien** präsentiert die Vielfalt der heimischen Biere und wird dabei durch den Bayerischen Brauerbund und den Verband der mittelständischen Privat-Brauereien unterstützt. Den HOGA-Besuchern werden Hopfenspezialitäten sämtlicher Couleur vorgestellt, vom klassischen Hellen bis zum oberbayerischen Weizen vom Fass. Unter den Brauereien sind sowohl Familienbetriebe als auch national und international bekannte Unternehmen zu finden.

Aber Bayern kann auch Wein: **Frankenwein** gilt mittlerweile als Qualitätssiegel und ist in der Gastronomie fest verankert. Verschiedene Winzer informieren die Besucher über die Palette an fränkischen Weinen und geben Empfehlungen für die Weinkarte.

Unter dem Titel „**Spezialitätenland Bayern**“ zeigen 20 bayerische Unternehmen bayerische Kulinarik von ihrer besten Seite: von Spirituosen wie Whisky über Feinkost, wie Marmeladen, Konfitüren und Meerrettichprodukte, hin zu Säften, Wein und Knödeln. Die Besucher können hochwertige bayerische Produkte entdecken und damit das Angebot für ihren Gastronomiebetrieb erweitern.

### **Food-Trends für eine moderne Gastronomie**

Neben den regionalen bayerischen Genüssen ist der Appetit der Deutschen nach internationalen Spezialitäten groß. Nach wie vor

steht die italienische Küche dabei ganz vorne. Deswegen gibt es neben dem großen „Food & Beverage“-Angebotsbereich der HOGA ein eigenes Forum für italienische Gastronomiebetriebe: Der **Mercato Italiano** zeigt alles von italienischer Feinkost über Pizza und Pasta bis hin zu Grundnahrungsmitteln sowie Produkte und Zubehör für italienische Gastronomiebetriebe.

Unter dem Motto „**Vom perfekten Fleisch zum perfekten Steak**“ präsentiert die HOGA einen repräsentativen Querschnitt von Erzeugern und Produzenten bis hin zu den benötigten Utensilien, wie Pfannen, Grills, Smoker und Beefer aber auch Gewürze und Soßen, die das Fleischangebot ideal ergänzen.

In der Küche spielt das richtige Timing eine wichtige Rolle. Um auch bei mehreren hundert Essen oder einer vielfältigen Speisekarte alle Gerichte „à la minute“ servieren zu können, gibt es verschiedene Küchengeräte, die die Arbeit in der Küche unterstützen. Bei „**Cook & Chill**“ geht es darum, Speisen ohne Qualitätsverlust vorzubereiten und aufzubewahren.

### **Die Rösterei – Spezialitätenkaffee und Kaffeespezialitäten**

Kaffee ist Trend, Umsatzbringer und darf in der Gastronomie nicht fehlen. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Kaffeeangeboten in allen Bereichen des Gastgewerbes wird das Angebot der Rösterei auf der HOGA 2019 erweitert. Mehr **Kaffeeröster, Barista und namhafte Hersteller von Kaffeemaschinen** informieren die Besucher, damit der perfekte Kaffee auch im eigenen Lokal gelingt. Egal ob klassischer Filterkaffee, italienischer Espresso, französischer Café au Lait, eiskalter Frappé, Irish Coffee oder Cold Brew, auf der offenen Vortragsbühne werden verschiedene Themen rund um das Trendgetränk vorgestellt. Im Rahmen der **HOGA-Kaffee-Meisterschaft** wird „Bayerns Bester Barista“ gesucht. Dabei treten die bayerischen Experten rund um Kaffee und Milchschaum gegeneinander an und zeigen ihr Können.

### **Flüssige Umsatzbringer in der LiquidArea**

Eine Auswahl an verschiedenen alkoholischen und alkoholfreien Getränken, passend zu den angebotenen Speisen, ist nicht nur in Bars unerlässlich. Auch in Restaurants, Cafés und Imbissbetrieben kann der Umsatz durch ein individuelles Getränkeangebot gesteigert werden. In der **LiquidArea** der HOGA präsentieren rund 30 Aussteller ein vielfältiges Angebot an flüssigen Umsatzbringern, von Kräuterlimonaden über Mixgetränke und Cocktails über verschiedene (Bio-)Biere oder

auch Klassiker, die neu entdeckt werden, wie Ginger Ale, Gin, Whisk(e)y und Cidre. Partner der LiquidArea ist die Sektion Bayern der **Deutschen Barkeeper Union**, die auch wieder die **bayerischen Cocktailmeisterschaften** im Rahmen der HOGA austragen wird.

### **Die Branche trifft sich in Nürnberg**

Der **DEHOGA Bayern** unterstützt die HOGA Nürnberg als fachlicher Träger und bringt wichtige Themen des bayerischen Gastgewerbes nach Nürnberg. Die Digitalisierung der Branche mit ihren Herausforderungen und Vorteilen ist ein Bereich, über den der DEHOGA informiert. Am **Karrieretag**, Dienstag 15. Januar, steht der Branchennachwuchs im Fokus. Dabei geht es um Ausbildungsmöglichkeiten und berufliche Chancen in Hotellerie und Gastronomie. Darüber hinaus zeigen die jungen der Branche in den **Bayerischen Jugendmeisterschaften** ihr Können.

Die **AHGZ-Kochsterne** machen den Messebesuchern am 13. und 14. Januar Appetit auf neue Food-Trends. Prominente Köche präsentieren live auf der HOGA ihre Kochkünste und geben Tipps für Berufskollegen. Weitere Branchengrößen, wie Verbände, Fachmedien und erfahrene Gastronomen und Köche sorgen für ein großes fachliches Angebot in Nürnberg.

In gewohnter Weise integriert die **BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG** ihren **Frühjahrs-Kundentreff** in die HOGA Nürnberg. Gemeinsam mit über 80 Ausstellern informiert die BÄKO zu allen Bereichen des Bäckerei- und Konditorenwesens: Vom Rohstofflieferanten über Handelswaren und Verpackungen, Ladeneinrichtungen und Ladenkonzepte bis hin zur Verkaufsförderung.

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

#### **Presse-Kontakt:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Unternehmenskommunikation  
Messezentrum 1  
90471 Nürnberg  
Telefon: +49 (0)911/98833-545  
E-Mail: [presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)