

31. Oktober 2018

## Presseinformation

# Gastgebermesse HOGA 2019: Trendschmiede für das bayerische Gastgewerbe

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 – Rund 700 Aussteller machen die HOGA 2019 zu dem Treffpunkt des bayerischen Gastgewerbes. Neben den klassischen Angebotsbereichen „Food & Beverage“, „Küchentechnik“ sowie „Einrichtung & Ausstattung“ und „Software- & IT-Dienstleistungen“ stellt die HOGA verschiedene Trendthemen in den Fokus und liefert damit Informationen, Konzepte, Produkte und Ansprechpartner für Gastronomen, Hoteliers, Cateringbetriebe und Gemeinschaftsverpfleger.

## Deutsche Kaffeemeisterschaften – Die Rösterei

Der Verband für Spezialitätenkaffee SCA (Specialty Coffee Association) veranstaltet auf der HOGA 2019 die Deutsche Latte Art-Meisterschaft sowie die Deutsche Barista-Meisterschaft. Damit auch die Besucher der HOGA zu Experten in Sachen Kaffee und Milchschaum werden, wurde das Angebot der „Rösterei“ erweitert, mehr Kaffeeröster, Barista und namhafte Hersteller von Kaffeemaschinen informieren die Besucher, damit der perfekte Kaffee auch im eigenen Lokal gelingt.

## **Flüssige Umsatzbringer in der LiquidArea**

In der LiquidArea der HOGA präsentieren rund 30 Aussteller ein vielfältiges Angebot an flüssigen Umsatzbringern, von Kräuterlimonaden über Mixgetränke und 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 die Süddeutsche Cocktailmeisterschaft und die Deutsche Meisterschaft im Flair-Bartending im Rahmen der HOGA austrägt.

## **Meat and More – alles rund ums Fleisch**

Die gesamte Wertschöpfungskette des Fleisches von der Auswahl des richtigen Grundproduktes bis hin zum hochwertigen, modernen Gericht steht bei der HOGA im Fokus. Produzenten präsentieren ihre Lebensmittel, wie bayerisches Rindfleisch, Geflügel und Wild mit dem Bayerischen Jagdverband sowie britisches Lammfleisch. Dabei steht die ganzheitliche und nachhaltige Verwertung der Tiere im Mittelpunkt. Das Thema Zubereitung wird auf der Vortragsbühne von verschiedenen Experten präsentiert, vom Grillen und Braten bis hin zum Smoken. Dabei kommt auch Fisch auf den Rost. Gasgrills, Kohle- und Elektro-Grills aber auch Beefer sowie ihre Funktionsweisen werden praktisch vorgestellt. Fachliche Unterstützung sowie Tipps und Tricks liefert die Zeitschrift „Meat in“.

## **Food-Trends von bayerischen Spezialitäten bis Street-Food**

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. Bayern kann auch Wein: Frankenwein gilt mittlerweile als Qualitätssiegel und ist in der Gastronomie fest verankert. Culinarium Bavaricum und das Haus des Frankenweins sind die Partner der Vinothek, in der 15 Winzer die Besucher über die Palette an fränkischen Weinen informieren und Empfehlungen für die Weinkarte geben.

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 Knödel.

Die „StreetFoodArea“ zeigt auf der HOGA mit Best-Practice-Beispielen, wie man zum erfolgreichen Food-Trucker wird und liefert die passenden Produkte.

## **Die Zukunft des Gastgewerbes: Junge Gäste und Gastro-Start-ups**

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 den Restaurantaufenthalt auch für die kleinen Besucher zum Erlebnis macht.

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 zum Beispiel Food-Trends und Innovationen aus dem Beverage-Bereich. Unter „Digital Future“ finden sich Software-Lösungen und IT-Angebote, die das Gastgewerbe voranbringen, Arbeitsabläufe optimieren und dadurch erleichtern.

### **Wettbewerb: Wir suchen Bayerns kreativstes Gastro-Start-up!**

Bereits jetzt suchen die Gastgebermesse HOGA Nürnberg und der DEHOGA Bayern die besten Innovationen der bayerischen Gastronomie. Gründer, die das bayerische Gastgewerbe mit ihren Ideen rund um Essen und Trinken bereichern, können sich noch bis Ende November bewerben und neben einem Messestand auf der HOGA 2019 (13. bis 15. Januar), 2.000 Euro Preisgeld und exklusiven Marketingsupport vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern gewinnen.

### **Online-Typberatung für Gastronomen**

Viele Gäste finden über das Internet ihren Weg in Restaurants und Hotels. Daher ist eine gute, übersichtliche und informative Online-Präsenz in der Branche unerlässlich. Dass dies auch mit einfachen Mitteln und wenig Aufwand zu erreichen ist, erklären erfahrene Food-Blogger auf der HOGA Nürnberg. Gastronomen können sich in der Lounge kostenlos beraten lassen und erhalten Tipps für ihren Internetauftritt. Darüber hinaus gibt es Workshops rund um Food-Fotografie.

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)