

6. Dezember 2018

Basisinformation

## Bayerns Gastgeber treffen sich auf der HOGA!

**Die Gastgebermesse HOGA Nürnberg ist die zentrale bayerische Plattform des Gastgewerbes. Vom 13. bis 15. Januar 2019 bringt die HOGA Fachleute aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zusammen und liefert Neuheiten und Trends der Branche.**

**München/Nürnberg** – Das Gastgewerbe ist eine Branche zum Sehen, Fühlen, Riechen, Schmecken und Erleben sowie für den persönlichen Austausch. Bayerns Gastronomen, Hoteliers, Bäcker, Konditoren, Caterer, Metzger und die Profis der Gemeinschaftsverpflegung sind dazu eingeladen, auf der HOGA die Neuheiten und Trends der Branche zu entdecken, Kontakte zu Partnern und Kollegen zu knüpfen, aktuelle Food-Trends zu testen und die passende Ausstattung für den Beginn der neuen Saison zu finden.

Die HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung präsentiert sich im Januar vielfältiger denn je und bringt neben den klassischen Angebotsbereichen und starken Partnern, wie dem DEHOGA Bayern als fachlichen Träger, weitere Sonderbereiche, Themenwelten und Angebote ins Nürnberger Messezentrum. Rund 680 Aussteller geben auf 38.000 Quadratmetern einen Marktüberblick. Die großen Angebotsbereiche „Food & Beverage“, „Küchentechnik“ sowie „Einrichtung & Ausstattung“ und „Software- & IT-Dienstleistungen“ werden von verschiedenen Trendthemen begleitet.

## **Innovationen für das Gastgewerbe**

Start-ups, die das bayerische Gastgewerbe mit frischen Ideen versorgen, konnten beim HOGA Start-up-Wettbewerb einen Platz im HOGA-Novum gewinnen, dem Bereich, in dem die HOGA-Besucher die Trends von morgen entdecken können. 25 Start-ups haben sich beworben, um dem bayerischen Gastgewerbe mit ihren innovativen Produkten und Lösungen frischen Wind zu geben.

## **Food & Beverage**

Neben den großen Food-Anbietern werden auf der HOGA verschiedene Trends präsentiert, wie Bio, Regionalität und „Alles rund ums Fleisch“, aber auch für die vegane Küche oder italienische Gastbetriebe gibt es Informationen und Angebote. Bekannte Köche machen den Messebesuchern Appetit auf die aktuellen Trends und verraten dabei ihre Tricks.

Der Bayerische Brauerbund bringt die Bier-Vielfalt auf die HOGA und auch die fränkischen Winzer zeigen den Messebesuchern ihr Angebot. Die Deutsche Barkeeper Union trägt neben den Süddeutschen Cocktailmeisterschaften auch die Deutschen Meisterschaften im Flair Bartending auf der HOGA aus und zeigt damit aufregende Drinks und extravagante Artistik. Alles rund um Kaffeespezialitäten und Spezialitätenkaffee gibt es in der „Rösterei“. Dort treten die besten Baristi Deutschlands im Rahmen der Deutschen Kaffeemeisterschaften der Specialty Coffee Association SCA gegeneinander an, um sich für die Weltmeisterschaft zu qualifizieren.

## **Einrichtung und Ausstattung**

Um eine Wohlfühlatmosphäre für die Gäste zu schaffen, bietet die HOGA Einrichtung und Ausstattung für Hotels und Restaurants. Damit auch Kinder gerne Gäste sind, präsentiert der Bereich „Kids‘ First Choice“ Lösungen und Best-Practice-Beispiele für eine kindgerechte Gestaltung der Gasträume. Für die richtige Ausstattung der Küche geben die großen Marken der Branche auf der HOGA einen Überblick über aktuelle Techniken und Komplettlösungen.

## **Digitale Lösung und Unterstützung bei der Online-Präsenz**

Ein Restaurantbesuch lässt sich nicht durch digitale Mittel ersetzen, aber digitale Lösungen können Gastronomen und Hoteliers entlasten und sie bei ihrer Arbeit unterstützen, damit mehr Zeit für den Gast bleibt. Verschiedene Software und IT-

Dienstleistungen werden auf der HOGA vorgestellt. Gastronomen, die das Internet nutzen möchten, um mehr Aufmerksamkeit für ihren Betrieb zu generieren und Social Media-Kanäle für ihre Werbung einsetzen möchten, können sich auf der HOGA kostenlos beraten lassen und Workshops zu Themen, wie Food-Fotografie besuchen. Hochkarätige Unterstützung kommt in diesem Bereich von Alexander Herrmann sowie von erfolgreichen Food-Bloggern, wie Petra Hola-Schneider (holladiekochfee.de), Annette Sandner (annettesandner.de) und Ina Speck (inaisst.blogspot.com).

### **Starke Partner für ein modernes Gastgewerbe**

Der DEHOGA Bayern unterstützt die HOGA Nürnberg als fachlicher Träger und bringt wichtige Themen des bayerischen Gastgewerbes nach Nürnberg. 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.

Erstmals findet die SFC Street Food Convention parallel zur HOGA statt. Dadurch werden für beide Veranstaltungen neue Potentiale erschlossen und neue Zielgruppen bedient. In gewohnter Weise integriert die BÄKO Franken Oberbayern-Nord ihren Frühjahrs-Kundentreff in die HOGA Nürnberg und auch der Service-Bund veranstaltet seine Hausmesse Food Special wieder am 13. und 14. Januar parallel zur HOGA.

Weitere Informationen zur Gastgebermesse HOGA und Messtickets 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  
[presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)