

8. Januar 2019

Presseinformation

Einrichtung und Ausstattung auf der HOGA: Alles für Gastgeber und Köche

Das Ambiente spielt in der Gastronomie eine wichtige Rolle, deswegen bietet die HOGA vom 13. bis 15. Januar ein großes Angebot rund um Einrichtung und Ausstattung für Hotellerie und Gastronomie. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf kindgerechter und kinderfreundlicher Einrichtung. Zur guten Ausstattung gehören im modernen Gastgewerbe auch digitale Lösungen, Kassensysteme und Software. Im Bereich Küchentechnik präsentieren sich auf der HOGA die großen Marken mit ihren Angeboten.

Um die Gäste langfristig zu binden, spielt das Ambiente im Gastgewerbe eine wichtige Rolle. Verschiedene Aussteller zeigen auf der HOGA Produkte und Ideen, um mehr Gastlichkeit in Restaurant oder Hotel zu bringen. Darunter sind Hotel- und Restauranteinrichtungen, Geschirr, Dekoration aber auch Hygieneartikel zu finden. Darüber hinaus liefert die HOGA Berufsbekleidung für Küche und Service.

Kids‘ First Choice – Kleine Gäste, große Zukunft

Die zukünftigen Gäste stehen bei „Kids‘ First Choice“ in Halle 4A im Vordergrund. Die Aussteller informieren über funktionale Ausstattung für Kinder, mit platzsparenden, ansprechenden Formen, Funktionen und Designs, zum Beispiel für Wickeltische und Kinderbetten. Auch Spielzeug, das für die kleinen Besucher den Restaurantaufenthalt zum Erlebnis macht, wird vorgestellt. Darunter fallen klassische Spielecken mit analogem Spielzeug aber auch interaktive Touchscreens. Der Bund Deutscher

Innenarchitekten bdia informiert in individuellen Beratungsgesprächen, wie eine kindgerechte Gestaltung sich ganz praktisch auf das gestalterische Konzept der Gasträume auswirken kann. Im Working Space beraten die Mitarbeiter von Wehrfritz die Besucher individuell und bedarfsorientiert. Mit Best-Practice-Beispielen zeigen sie eine ganzheitliche Raumgestaltung und unterschiedliche Spielwerte. Eine Erfolgsanalyse macht deutlich, dass kindgerechte Ausstattung auch eine höhere Kundenbindung bedeuten kann und daher Marketingausgaben in diesem Bereich sinnvoll macht.

Der bdia verwirklicht Ideen in Hotel- und Gasträumen

Der Bund deutscher Innenarchitekten bdia präsentiert sich in Halle 4A. Die Besucher finden dort Spezialisten für ihren Neu-, Um- und Ausbau, die mit ihnen gemeinsam die gewünschten Ziele besprechen und die erforderlichen Baumaßnahmen zusammenstellen, unabhängig von der Objektgröße. Die Ansprüche der Gäste sind gestiegen, doch mit innovativem Design bleiben Gastronomen und Hoteliers interessant. Eine komplette oder teilweise bauliche Veränderung kann dem Empfang, den Gasträumen und dem Hotel einen neuen Eindruck verleihen. Die Innenarchitekten stellen passende Planungs-Pakete zusammen, entwickeln neue Trends und Erlebniswelten, ein Face Lift oder erstellen neue Lichtkonzepte. Die Planungen sind kindgerecht, gehen auf die Bedürfnisse von Senioren ein oder richten sich nach besonderen Zielgruppen, zum Beispiel barrierefrei, aus. Bei den ganzheitlichen Planungen werden relevante Baubestimmungen berücksichtigt. Individuelle Beratungstermine mit den Spezialisten des bdia können vorab vereinbart werden, unter bayerngerstner@bdia.de.

Digitale Lösungen für die moderne Gastronomie

Kassensysteme, Software und IT-Dienstleistungen helfen bei der betrieblichen Organisation und erleichtern Arbeitsabläufe. Verschiedene Anbieter stellen in Halle 4A unter dem Titel „Digital Future“ ganzheitliche digitale Lösungen vor und präsentieren Systeme, die Gastronomen und Hoteliers bei ihrer Arbeit unterstützen.

Unter dem Titel „DEHOGA Digital Partners“ stellt der DEHOGA Bayern am 13. und 14. Januar zusätzlich kleine Unternehmen vor, die digitale Lösungen für das Gastgewerbe anbieten. Darunter sind Software-Anbieter, Experten für Online-Marketing für Hotels sowie Dienstleister mit Gäste-Service-Systemen.

Küchentechnik

Im Bereich Küchentechnik der HOGA Nürnberg in Halle 3A sind die großen Anbieter, wie MKN, UNOX, PALUX, Rational und Coldline vertreten und sorgen mit ihrem Angebot dafür, dass die Messebesucher alles für die professionelle Ausstattung ihrer Küche oder ihres Imbissbetriebes finden. Die Angebote richten sich dabei sowohl an Köche in kleinen Restaurants als auch an die Profis der Gemeinschaftsverpflegung. Auch das Angebot für Street-Food-Anbieter wird größer: Erstmals findet die SFC Street Food Convention Nürnberg parallel zur HOGA statt und liefert die richtige Ausstattung sowie Tipps und Hilfestellungen.

Weitere Informationen und Messtickets unter www.hoga-messe.de.