

# HOGA

Fachmesse Hotellerie  
Gastronomie & GV  
Messe Nürnberg

## Die Gastgeber-Messe



[www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de)

# Ideenquelle, Trendmarkt, Branchenkontakt, Umsatzbringer



Die HOGA ist die Leitmesse im Süden und Schrittmacher für Ihre Marketingziele. Nutzen Sie den Wert und die Wirkung direkter, persönlicher Kontakte zu Top-Kunden in einer einmaligen Branchen-Atmosphäre.

## Zahlen und Fakten – die Kompetenz und die Qualität der Messebesucher

# 49%

der Besucher sind in der Geschäfts-, Unternehmens- oder Betriebsleitung

# 63%

sind ausschlaggebend oder mitentscheidend bei Entscheidungen eingebunden

# 51%

besuchen nur die HOGA und keine andere Branchen-Fachmesse

## Mehrwert für Aussteller

Die HOGA – das Get Together der Branche im Süden, ist für immer mehr Aussteller wichtiges Medium und Forum für Geschäftserfolge.

Weit über 80% der Aussteller sind mit dem geschäftlichen Erfolg der Messe zufrieden bzw. sehr zufrieden.

## Entwicklung der Ausstellerzahlen

Die HOGA Nürnberg konnte in den letzten Jahren die Zahl der Aussteller kontinuierlich steigern.

Dies spiegelt sich in der Entwicklung der Ausstellerzahlen der letzten Jahre wider.



## Bayern – die deutsche Nr. 1 in Gastgewerbe und Tourismus

- 33,9 Mrd. € Tourismuseinnahmen
- 13% des deutschlandweiten gastgewerblichen Gesamtumsatzes
- 98,7 Mio. Übernachtungen  $\triangleq$  20,6% vom Bundesanteil
- 573.712 Betten  $\triangleq$  19% vom Bundesanteil

## HOGA – die Nummer 1 für Bayern

- 20.000 Fachbesucher
- 90% der Besucher sind aus Bayern (2019)
- 51% sind ausschlaggebend oder mitentscheidend bei Entscheidungen eingebunden (2019)
- 727 Aussteller auf 40.000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche

## Nutzen Sie die HOGA für

- Effiziente Bestandskundenpflege
- Gewinnung qualitativer Neukunden
- Zugang zur umsatzstärksten gast gewerblichen Region in Deutschland

## Aussteller-Statements

### Neal Bauer und Thomas Kuhlmann, Geschäftsführer BÄKO

„Unsere Erwartungen wurden erfüllt, die Qualität der Besucher stimmte. Als Plattform der Dienstleistungen für das Bäckerhandwerk konnten wir ein fachliches Forum für die Branche bieten. Wir mussten feststellen, dass Themen wie die neue DSGVO, die neue Verpackungsverordnung und Personalprobleme als „Baustellen“ teilweise vom Besuch abhielten. Das allgemeine Bäckersterben und die Insolvenz von Großbäckern aus der Region machten sich bemerkbar.“

### Claus Rothe, EDEKA Food-service

„Wir sind überrascht, begeistert und zufrieden mit der Menge und Qualität der Besucher, die wir an unserem Stand willkommen heißen konnten. Wir erlebten auf der HOGA drei wunderbare Tage und freuen uns auf die nächste HOGA.“

### Hakan Gözen und Thomas Peinert, Metro Deutschland

„Die HOGA war für uns in Summe erfolgreich, unsere Zielsetzung – ein „Treffpunkt für Kunden“ zu sein – hat sich erfüllt. Das Einzugsgebiet der HOGA brachte uns auch Kunden anderer Metro-Märkte an den Stand. Einzelne Besucher kamen sogar aus Essen, Kassel und Gütersloh. Die HOGA war die richtige Plattform, neue Ergänzungsprodukte unseren Kunden vorzustellen. Wir freuen uns schon auf die nächste HOGA.“

### Dagmar Kaiser-Hecker, Verkaufsleiterin Selgros

„Wir konnten guten Besuch an unserem Stand verbuchen und einen Anteil von 30 Prozent Neukunden erreichen. Die Qualität und die Entscheidungs-Kompetenz der Fachbesucher stimmten. Das Einzugsgebiet der HOGA brachte auch Kunden aus anderen Märkten wie Würzburg, Ingolstadt und Augsburg zu uns. Die Kontakte der Messe versprechen ein gutes Nachgeschäft. Unser neues Standkonzept mit Frontcooking sowie der gemeinsame Auftritt mit unserem neuen Frischeparadies ist aufgegangen.“

### Peter Wurm, Evenord eG

„Die HOGA war für mich in diesem Jahr interessanter. Es gab größere Stände und größere Beteiligungen verschiedener Unternehmen. Vor allem die SFC Street Food onvention war für uns interessant. Der neue Themenbereich „Meat & More“ ist ein guter Ansatz, dieser sollte noch weiter ausgebaut werden, denn das Thema „Frische“ hat Zukunft.“

### Johannes Fuchs, Geschäftsführer Trias Food, Food Special

Die Stimmen der Lieferanten sind durchweg positiv, sie konnten gute Aufträge schreiben. Es waren auch mehr Kunden in der Halle als wir erwarteten. Viele Spitzenleute kamen, darunter zahlreiche Entscheider aus großen Firmen. Unser neues Konzept der offeneren Gestaltung möchten wir weiter gehen. Wir wollen weg von einer reinen Einkaufs- oder Ordermesse hin zu einer Ideen- und Innovationen-Messe.“

### Ansgar Pleye, SCA Specialty Coffee Association

„Es war ein grandioser Erfolg. Die Kaffee-Familie hat sich auf der HOGA getroffen und hier das richtige Umfeld für unsere Meisterschaften gefunden. In der Region um Nürnberg konzentriert sich viel Kaffee-Kompetenz und es war längst überfällig die Meisterschaften in Nürnberg auszugetragen. Wir freuen uns schon auf die nächste HOGA.“



## Das Angebot Innovationen & Trends



### Küchentechnik

- Buffet- und Getränketechnik
- Koch-, Kühl- und Spültechnik
- Vor- und Zubereitung



### Haus- und Betriebstechnik

- Energiemanagement und Heiztechnik
- Entsorgungssysteme
- Reinigungs- und Wäschesysteme



### Einrichtung und Ausstattung

- Außengastronomie
- Bad, Fitness und Wellness
- Mobiliar, Beleuchtung, Tischkultur
- Wäsche, Berufskleidung



### Nahrungsmittel und Getränke

- MEET & MORE
- Streetfood
- Die Rösterei
- LiquidArea



### Dienstleistungen und Organisation

Informations-, Kommunikations- und Prozesstechnik, Verkaufsförderung, Dienstleistungen und Services, Verbände, Organisationen, Medien und Verlage

# HOGA

## Die Gastgeber-Messe

## Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV Messe Nürnberg

### Daten + Fakten

#### Zahlen zur Bewertung der Leistung der HOGA:

Ergebnisse der repräsentativen Fachbesucher-Befragung 2019 (FKM-geprüft)

#### HOGA-Besucher nach Branchen

- 25,8% Hotel
- 3,0% Pension
- 35,9% Restaurant/ Gaststätte
- 6,9% Café/ Bistro
- 8,4% Kantine/ Großküche
- 8,3% Catering
- 4,8 % Bäckerei/ Konditorei
- 2,9% Imbiss-/ Snackbetrieb
- 3,5% Metzgerei
- 3,4% Systemgastronomie
- 2,9% Diskothek/ Nachtclub/ Bar
- 3,4% Street Food
- 8,2% anderer Betrieb

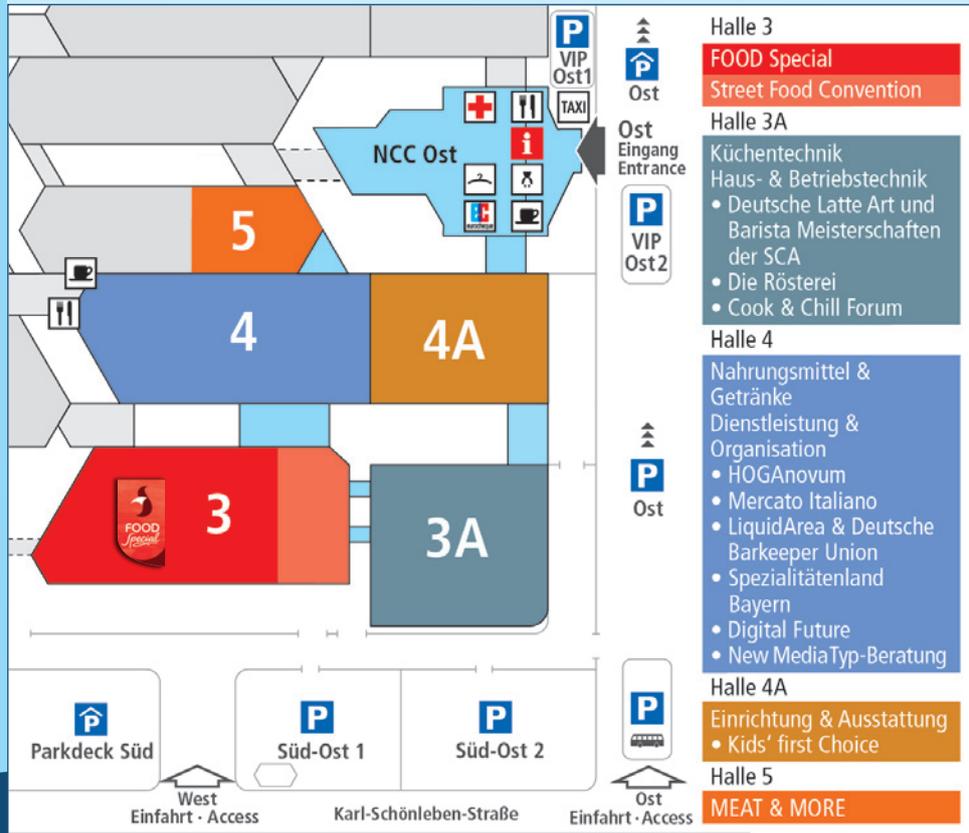
#### Entscheidungskompetenz bei Beschaffungen

- ausschlaggebend 33,7 %
- beratend 14,6 %
- miteinscheidend 29,1 %
- nicht beteiligt 14,3 %

Quelle: Repräsentative Fachbesucher-Befragung 2019  
Basis 831 Interviews. Durchführung Gelszus Messemarktforschung

**Wir beraten Sie gerne!**

Ihr HOGA Team:  
+49 (0)911 - 9 88 33 - 540  
info@hoga-messe.de



#### Veranstalter/Informationen:



AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Projektleitung HOGA Nürnberg  
Messezentrum 1 · 90471 Nürnberg

+49 (0)911-9 88 33 - 540  
+49 (0)911-9 88 33 - 549  
www.hoga-messe.de  
info@hoga-messe.de

#### Kurz-Information:

**Titel:**  
HOGA Fachmesse Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

**Ort:**  
Messe Nürnberg

**Messe-Termin:**  
(3 Tage) jeweils Anfang Januar in ungeraden Jahren

**Ausstellungsfläche\*:**  
39.644 m<sup>2</sup> (brutto) in 5 Hallen (FKM-geprüft)

**Besucherszahl\*:**  
19.782 (FKM-geprüft)

**Zahl der Aussteller\*:**  
727 (FKM-geprüft)

Kennen Sie schon unser Projekt in Essen?

# GASTRO TAGE WEST

An 3 Tagen präsentieren wir Neuheiten und Trends in einem der größten Wirtschaftsräume Deutschlands. Weitere Informationen: [www.gastrotage-west.de](http://www.gastrotage-west.de)

**fama** Mitglied im Fachverband Messen und Ausstellungen

**FKM** Mitglied der Gesellschaft zur Freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen

**metropolregion nürnberg**  
KOMMEN. STAUNEN. BLEIBEN.

#### Träger:



Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e. V.

#### Ideelle Partner:



Deutsche Barkeeper-Union e.V.  
Sektion Bayern



Verband der Köche Deutschlands e.V.



VSR Verband der Serviermeister Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V.

#### Medienpartner:



Allgemeine Hotel- und Gaststätten Zeitung



Gastgeber Bayern  
Das Magazin für Gastronomie und Hotellerie

