

1. Dezember 2022

Presseinformation

HOGA Nürnberg: Die Gastronomie- Fachmesse für die Zukunft der Branche

Zur HOGA Nürnberg liefern rund 470 Aussteller Angebote, Lösungen, Inspiration sowie Produkte und Lebensmittel für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Vom 15. bis 17. Januar 2023 trifft sich die Branche der Gastgeber in der Messe Nürnberg.

Nürnberg – Gastronomen und Hoteliers sind Macher, Trendsetter, Genuss- und Regionalbotschafter, Netzwerker, Betriebswirtschaftler, Improvisationskünstler und Planer und vor allem gute Gastgeber. So unterschiedlich die Branche, so unterschiedlich sind auch die Angebote der 470 HOGA-Aussteller, die sich an Gastronomen und Hoteliers richten, aber auch an Verantwortliche in Großküchen, Kantinen, Cafés, Bäckereien und Metzgereien sowie Bars, Imbissbetrieben und Foodtrucks. Die Besucher finden auf der HOGA alles, was sie für ihre tägliche Arbeit und die erfolgreiche Geschäftsentwicklung benötigen.

Information, Beratung und persönlicher Austausch

Personalmangel, steigende Energiekosten und niedrige Konsumlaune sowie die Sorge vor weiteren coronabedingten Einbußen und Ausfällen sind nur einige Herausforderungen, mit denen die Branche der Gastgeber aktuell zu kämpfen hat. Gleichzeitig gilt es, Ziele nicht aus dem Blick zu verlieren – wie Nachhaltigkeit und Regionalität – und gleichzeitig wettbewerbsfähig zu bleiben. Die HOGA liefert neben Produkten, Lieferanten und Dienstleistern auch die Möglichkeit zur Vernetzung, für den persönlichen Austausch und zeigt Problemlösungen für alle Bereiche des Gastgewerbes. Dazu zählen neue Konzepte und

Arbeitsstrukturen aber auch App- und Softwarelösungen sowie technische Innovationen.

FOODSpecial erstmals an allen drei HOGA-Tagen

Fachlicher Träger der Messe ist der DEHOGA Bayern. Der Service-Bund begleitet die HOGA an allen drei Tagen mit der Messe FOODSpecial, die für alle HOGA-Besucher offen steht. Partner der HOGA, wie die BÄKO Franken-Oberbayern Nord, der bund deutscher innenarchitekten bdia oder die Berufsverbände der Branche, prägen das Angebot der Messe. Das Unternehmer-Forum „Zukunft Gastronomie“ liefert fachliche Impulse für die tägliche Arbeit und die „Culinary Food Stage“ zeigt, dass die moderne Küche nachhaltig, kreativ und regional ist.

470 Aussteller: Food-Kompetenz und individuelle Lösungen

Das Angebot der HOGA 2023 verteilt sich auf drei Hallen (3A, 4 und 4A) in der Messe Nürnberg. Die Besucher finden hier Angebote in den Themenwelten Küchentechnik, Haus- und Betriebstechnik, Einrichtung und Ausstattung, Dienstleistung und Organisation, Software- und IT-Lösungen, Nahrungsmittel und Getränke. Die Rösterei bietet Spezialitätenkaffees und die passenden Maschinen und die Frankenwein-Vinothek zeigt Weine verschiedener Winzer. Der Bereich HOGA Inspiration zeigt Angebote rund um Trend-Themen, wie Veg & Veggie oder Meat & Fire. Auch die Themen Packaging und Delivery sowie neue Ansätze zu mehr Nachhaltigkeit werden auf der HOGA vorgestellt. Im HOGAnovum präsentieren Start-ups ihre innovativen Produkte und Lösungen, darunter auch die über 50 Teilnehmer des Gastro Innovation Awards by HOGA Nürnberg.

Aktuelle Informationen und Tickets unter www.hoga-messe.de