HOGA
Die Gastgeber-Messe
Fachmesse Hotellerie
Gastronomie & GV
15.-17. Januar 2023
Messe Nürnberg

8. November 2022

Presseinformation

Gebündelte Food-Kompetenz und die Zukunftsthemen der Branche: HOGA Nürnberg

Zur HOGA liefern rund 500 Aussteller Angebote, Lösungen, Produkte und Lebensmittel für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Messe wächst wieder im Vergleich zur ersten HOGA nach der Corona-Pause und wird erstmals an allen drei Tagen (15. bis 17. Januar 2023) von der FOODSpecial begleitet.

Nürnberg – Bei Bayerns großer Gastronomie-Fachmesse HOGA stehen vom 15. bis 17. Januar 2023 die Angebotsbereiche Haus- und Betriebstechnik, Food and Beverage, Einrichtung und Ausstattung sowie Dienstleistung, IT und Organisation im Mittelpunkt. Die HOGA wird an allen drei Tagen (Sonntag, 15. Bis Dienstag, 17. Januar) von der FOODSpecial-Messe vom Service-Bund begleitet. Diese bündelt Food-Kompetenzen sowie Angebote aus dem Bereich Food & Beverage. Die Beteiligung der BÄKO Franken-Oberbayern Nord findet ebenfalls im Rahmen der HOGA statt und bringt weitere Zielgruppen auf die süddeutsche Gastgeber-Messe. Fachlicher Träger der HOGA ist der DEHOGA Bayern, der den Besuchern mit Hilfestellungen, Informationsangeboten und Networking-Möglichkeiten zur Seite steht. Der Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“ steht für alle HOGA-Besucher offen und stellt aktuelle Probleme und Fragestellungen der Branche in den Fokus.

Live Cooking auf der „Culinary Food Stage“

Auf der Culinary Food Stage gibt es Live Cooking mit erfahrenen Köchen, die dabei Spezialthemen in den Mittelpunkt rücken. So

geht es beispielsweise um Urban Farming, Aromen und Gewürze, Wild, regionales Rind und die Vielfalt von Kaviar. Bekannte Szene-Köche teilen ihr Können mit den Besuchern der HOGA, machen Appetit auf neue Kompositionen und zeigen ihre Tricks live auf der Messe.

Food and Beverage auf der HOGA

Im Bereich Food and Beverage gibt es individuelle Angebote für spezialisierte Gastbetriebe, zum Beispiel bei Mercato Italiano, Spezialitätenland Bayern und in der Frankenwein-Vinothek. Dazu gehören auch die Bereiche Veg & Veggie, Meat & Fire, Kaffee-Rösterei und Liquid Area sowie der Start-up-Bereich HOGAnovum, in dessen Mittelpunkt die Teilnehmer des Gastro Innovation Awards by HOGA ihre Innovationen präsentieren.

Verschiedene Brauereien sowie Getränkegroßhändler sind auf der HOGA mit dabei. Darüber hinaus werden verschiedene Snack-Konzepte in der Praxis vorgestellt. Dazu gehören auch die Themen Verpackungen und Lieferdienste, die auf der HOGA präsentiert werden. Die Nachfrage ist in diesen Bereichen stark gestiegen, gleichzeitig ist hier die Forderung nach nachhaltigen Konzepten groß.

Fokus Personal – Die Gastronomie muss wieder zum Top-Arbeitgeber werden

Der Personalmangel ist aktuell eines der drängendsten Probleme der Branche, deswegen gibt es auch auf der HOGA Angebote rund um die Themen Recruiting und Ausbildung. Gleichzeitig steht das Thema Personalmanagement im Fokus, dabei geht es um die Optimierung von Einsatzplänen sowie darum, die Attraktivität der Branche für Arbeitnehmer zu stärken. Darüber hinaus werden App-Lösungen vorgestellt, die dabei helfen, europaweit geeignetes Fachpersonal zu finden.

Roboter als Gastgeber – Zukunft oder Utopie?

Auf der HOGA werden Roboter vorgestellt, die das Serviceteam unterstützen können. Ob abräumen, wischen, servieren, abspielen von Werbung oder ein kleines Pläuschchen halten, diese Roboter übernehmen zeitintensive Aufgaben und Laufwege im Service. Ob Roboter als Ergänzung des Teams eine vernünftige Lösung angesichts der aktuellen Personalknappheit sein können oder ob

ihr Einsatz nur eine nette Marketing-Idee ist, davon können sich die Besucher auf der HOGA selbst überzeugen.

Digitale Lösungen als Chance

Die Themen Dienstleistung und Organisation spielen im Gastgewerbe zunehmend eine wichtige Rolle sowohl in großen als auch in kleinen Gastbetrieben. Auf der HOGA werden technische und digitale Lösungen vorgestellt, die die Arbeitsabläufe erleichtern, dazu gehören Softwarelösungen sowie beispielsweise auch das Thema Robotik.

Energieeffizienz und energetische Sanierung

Die energetische Sanierung wird aufgrund steigender Energiekosten auch für Gastbetriebe immer wichtiger. Passende Informationen gibt es auf der HOGA. Im Bereich Einrichtung und Ausstattung finden die Besucher Mobiliar für Restaurants und Hotels, Geschirr und Gläser sowie Produkte, die die Outdoor-Saison verschönern und bis in den Winter hinein verlängern können. Als fachlicher Partner ist der Bund Deutscher Innenarchitekten BDIA mit vor Ort. Unter dem Titel „Kids‘ First Choice“ werden Lösungen für mehr Kinderfreundlichkeit in Gastronomie und Hotellerie vorgestellt, von Kinderstühlen bis zum Spielplatz.

Weitere Informationen zur Gastgebermesse HOGA unter www.hoga-messe.de

Pressekontakt:
AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Unternehmenskommunikation
Telefon: +49 (0)911/98833-545
presse@hoga-messe.de