



HOGA 2019: Abschlussbericht

Beitrag

An drei Messetagen trafen sich Bayerns Gastgeber im Messezentrum Nürnberg. In keiner anderen Branche ist das Sehen, Fühlen, Riechen, Schmecken und Erleben so wichtig, wie in Gastronomie und Hotellerie. Rund 28.900 Besucher nutzten den Branchentreffpunkt, um sich neu auszustatten, um Partner und Lieferanten zu treffen und um neue Konzepte oder frische Impulse für die eigene Arbeit zu entdecken.

Der Tourismusboom in Bayern und die weiter steigenden Übernachtungszahlen sind ein Motor für das bayerische Gastgewerbe und ein Antrieb für Bayerns Gastronomen, um innovativ zu bleiben und nicht stehen zu bleiben. Viele Besucher nutzten die Gastgebermesse HOGA nicht nur, um sich zu informieren sondern tätigten bereits auf der Messe Abschlüsse oder planen diese im Nachgang der Messe. Vor allem die Bereiche „Einrichtung und Ausstattung“ sowie „Software und IT-Dienstleistungen“ erwarten ein gutes Nachgeschäft.

Die HOGA hat sich seit der vergangenen Veranstaltung in verschiedenen Bereichen gewandelt, so wurden die Themenbereiche klarer definiert und mit einer stärkeren inhaltlichen Tiefe versehen. Die Geschäftsführer des Messeveranstalters AFAG, Henning und Thilo Könicke, zeigen sich mit der Entwicklung zufrieden: „Der Erneuerungsprozess der HOGA zeigt bereits tolle Wirkung und motiviert uns, gemeinsam mit unserem Partner DEHOGA Bayern, 2021 noch stärker in diese Richtung zu gehen. Die Besucherzufriedenheit ist laut einer repräsentativen Marktforschungsstudie im Vergleich zur Vorveranstaltung gestiegen und das zeigt uns, dass diese Ansätze richtig sind und wir den Weg weiter gehen, um auf der HOGA 2021 zusätzliche Highlights zu setzen.“

HOGA-Aussteller aus allen Bereichen sowie die großen Partner BÄKO, EDEKA, METRO, Selgros und der Service-Bund mit der Food Special zeigten sich mit der Besucherqualität der HOGA zufrieden, da sie dort viele Entscheider erreichen konnten. 80 Prozent der Besucher sind bei Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen in ihrem Unternehmen ausschlaggebend, mitentscheidend oder beratend beteiligt, der Fachbesucheranteil der HOGA liegt bei über 90 Prozent.

Die unterschiedlichen Standkonzepte mit kreativen Messepräsentationen, Frontcooking, Vorträgen und Expertengesprächen in den jeweiligen Themenbereichen kamen bei den Besuchern gut an. Ebenso

weckten die neuen Schwerpunkte das Besucherinteresse: Die SFC Street Food Convention fand erstmals parallel zur HOGA statt und die Verbindung beider Veranstaltungen hat für Besucher und Aussteller gut funktioniert.

Im Rahmen von „Meat and More“ präsentierte sich der Fleischrinder Verband Bayern erstmals auf der HOGA. Karina Schwarzbauer ist mit der Resonanz zufrieden: „Mit dem Ansturm haben wir gar nicht gerechnet. Wir hatten viel interessiertes Publikum und sind von den Kontakten, die wir in vielen Ebenen knüpfen konnten, begeistert. Unser Gemeinschaftsstand war ein guter Schritt in die richtige Richtung, um ein Netzwerk aufzubauen.“

Der Start-up-Bereich der HOGA brachte viele innovative Newcomer auf die Messe und soll auch in Zukunft weiter ausgebaut werden. Die Münchner Jung-Unternehmer von Brewee sind die Gewinner des HOGA-Start-up-Wettbewerbs 2019 und stellten sich auf der HOGA der Branche vor: „Wir freuen uns, dass wir viele Fachleute kennengelernt haben, darunter sowohl Brauereien als auch Gastronomen. Wir haben viel positives Feedback für unser Konzept und unser Bier erhalten“, so Theresa Barsy von Brewee.

Auch die traditionellen und bewährten Themenbereiche kamen gut an: So waren zum Beispiel die Präsentationen verschiedener Brauereien und die Frankenwein Vinothek wichtige Anziehungspunkte für Gastronomen, die eine steigende Nachfrage ihrer Gäste in diesen Bereichen erleben.

Der DEHOGA Bayern unterstützt die HOGA als fachlicher Träger und bringt damit die Themen der Branche nach Nürnberg.

Bayerns Gastronomen und Hoteliers finden mit dem DEHOGA Bayern einen Partner und Unterstützer, der auf der HOGA die wichtigsten Themen auch auf politischer Ebene vertreten konnte. Viele interessierte Schüler und Auszubildende nutzten den HOGA-Karrieretag, um sich über Chancen im Gastgewerbe zu informieren. Da ein Großteil der Besucher neben der HOGA keine andere Gastronomiefachmesse besucht, wurde die Stellung der Fachmesse als Bayerns Branchentreffpunkt erneut unter Beweis gestellt.

Viele Meister auf der HOGA

Meister aus verschiedenen Bereichen des Gastgewerbes wetteiferten auf der HOGA um Titel in ihren Disziplinen: Die Deutsche Barkeeper Union hat den Süddeutschen Cocktailmeister und den Deutschen Meister im Flair-Bartending auf der HOGA ermittelt. Die Bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen zeigten am letzten Messetag das Können des Branchen-Nachwuchses. Highlights der HOGA waren die Deutsche Barista-Meisterschaft und die Deutsche Latte Art-Meisterschaft, die im Rahmen der HOGA ausgetragen wurden. Die Specialty Coffee Association SCA hat diese Wettbewerbe erstmals im Rahmen der HOGA ausgetragen. Ansgar Pleye von der SCA war mit dieser Kooperation sehr zufrieden. „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 auszutragen.“ Die SFC Street Food Convention hat den Yummy-Award an den bereits preisgekrönten Foodtruck W.I.P. Wraps in Perfektion vergeben.

Die HOGA Nürnberg, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, findet alle zwei Jahre statt und ist der große bayerische Branchentreffpunkt und Ideengeber für das

Gastgewerbe. Die nächste HOGA findet vom 17. bis 19. Januar 2021 im Messezentrum Nürnberg statt. 2020 trifft sich die Szene in Essen bei den GastroTagenWest: Vom 11. bis zum 13. Oktober werden hier spezielle Lösungen und Angebote für das Gastgewerbe präsentiert. Weitere Informationen zur Gastgebermesse HOGA unter www.hoga-messe.de.

Bericht und Foto: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Anhang: [Ausstellerstimmen zur HOGA 2019](#)



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. dehoga
2. Nürnberg