



HOGA Nürnberg findet als Präsenzmesse statt

Beitrag

Die Gastronomiefachmesse HOGA findet 2021 in besonderen Zeiten statt und erlebt dadurch einige Veränderungen und auch Herausforderungen. Für die Branche ist die HOGA eine wichtige Chance, um wieder in ruhige Fahrwasser zu kommen. Die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung findet vom 17. bis 19. Oktober in der Messe Nürnberg statt.

Für Thomas Förster, 1. Vizepräsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA Bayern, ist die HOGA ein wichtiger Termin: „Ich freue mich sehr, dass die HOGA als die Branchenmesse für das Gastgewerbe dieses Jahr wieder stattfindet. Viele innovative Ideen stehen in den Startlöchern und wir können an positive Entwicklungen, wie etwa den aufstrebenden Inlandstourismus und eine neue Wertschätzung unter den Gästen, mit viel Motivation, Tatendrang und konkreten Ideen für die Zukunft anknüpfen. Die HOGA bietet hier den richtigen Rahmen, um nach einer herausfordernden Zeit im Austausch gemeinsam gestärkt wieder nach vorne zu blicken.“

Die HOGA ist eine der ersten Messen, die nach fast 20 Monaten als Live-Veranstaltung in Bayern wieder stattfindet. Der Messebetrieb ist für das Bayerische Gastgewerbe ein wichtiger Umsatzbringer. Für Henning und Thilo Könicke, Geschäftsführer des Veranstalters AFAG Messen und Ausstellungen, ist die HOGA nicht nur ein wichtiger Antrieb für das Gastgewerbe sondern auch für die Messebranche ein erster Schritt nach vorne: „Das Gastgewerbe lebt von Messen und zeigt jetzt, dass Messen wieder möglich sind. Deswegen ist die die Messe als eine der ersten Veranstaltungen nach dem Re-Start ein wichtiges Signal an die Branche. Gastronomen und Hoteliers haben bereits in den vergangenen Monaten bewiesen, dass ihre Hygienekonzepte gut funktionieren. Auch die Messebranche hat von diesen Erfahrungen profitiert und kann nun ebenfalls endlich wieder neu beginnen.“

Seit 71 Jahren begleitet und prägt die Gastronomiefachmesse HOGA das Bayerische Gastgewerbe. In diesem Jahr fällt der Messe eine besondere Aufgabe zu: Gastronomen und Hoteliers haben in zwei Lockdowns sowie durch hohe Auflagen starke Einbußen erlitten und stellen in diesem Jahr vor allem den persönlichen Austausch mit Kollegen in den Fokus. Projektleiter Stephan Dovern sieht die HOGA in der aktuellen Situation als Hilfestellung für die Branche: „Die Aussteller haben ihre Beteiligung auf die jetzige Situation angepasst, sie möchten persönlich für ihre Kunden da sein. Es wird viele

Möglichkeiten geben, Geschäftsbeziehungen zu vertiefen, treue Partner nach langer Zeit wieder persönlich zu treffen und Kontakte zu knüpfen, um sich für die Zukunft abzusichern. Besonderer Einsatz ist seitens verschiedener Start-ups zu erkennen, die die Messe nutzen möchten, um sich der Branche vorzustellen und neue Impulse zu geben. Es ist in diesem Jahr ein enormer Kraftakt, dass die HOGA stattfinden kann, aber wir freuen uns, dass sie stattfindet. Wir haben die Messe auf den jetzt akuten, veränderten Bedarf angepasst und damit kommt die Messe genau zur richtigen Zeit.“

Die HOGA Nürnberg, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, findet alle zwei Jahre in der Messe Nürnberg statt. Über 300 Aussteller aus den Bereichen Food & Beverage, Küchentechnik sowie Einrichtung & Ausstattung und Software- & IT-Dienstleistungen präsentieren ihre Angebote auf 23.000 Quadratmetern in den Hallen 3A und 4A. Aufgrund der aktuellen Vorgaben ist für alle Besucher ein 3G-Nachweis nötig. Die Tickets gibt es nur über den Online-Ticketshop. Auch Gastkarten können hier freigeschaltet und eine 3G-Registrierung vorgenommen werden. Weitere Informationen unter www.hoga-messe.de.

Bericht und Bild: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH

Anhang:

- [Zahlen und Fakten_mit Plan](#)
- [Themenbereiche und Aktionen](#)



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. DEHOGA Bayern
3. HOGA
4. Messe
5. Nürnberg