



Gastronomie blickt auf HOGA Nürnberg im Januar 2023

Beitrag

Zur HOGA liefern rund 700 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 FOOD Special begleitet. Die HOGA thematisiert aktuelle Trends und Herausforderungen der Branche, wie steigende Energie- und Rohstoffpreise sowie den Fachkräftemangel und eine zukunftsfähige Personalentwicklung.

Nürnberg – Bei Bayerns großer Gastronomie-Fachmesse HOGA stehen vom 15. bis 17. Januar 2023 die Angebotsbereiche Haus- und Betriebstechnik, Food & Beverage, Einrichtung und Ausstattung sowie Dienstleistung, IT und Organisation im Mittelpunkt. Die HOGA wird an allen drei Tagen (15. bis 17. Januar) von der FOOD Special-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.

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.

Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“ Im Rahmen des offenen Unternehmer-Kongresses „Zukunft Gastronomie“ kommen bekannte Köche, erfahrene Trendforscher, Food- und Marketing-Experten sowie Innovationsforscher zur HOGA und präsentieren in Keynotes, Panels und Workshops aktuelle Themen. Das Kongressprogramm steht für alle HOGA-Besucher offen. In den Vorträgen geht es darum, wachzurütteln, zu bewegen, zu motivieren und gemeinsam neue Ideen für die Wege in die Zukunft zu entwickeln. In Deep Dives werden die Themen der Bühne mit den Teilnehmern des Kongresses vertieft.

Das Messeangebot der HOGA 2023

Die rund 700 Aussteller präsentieren in vier Hallen Produkte, Innovationen, Lebensmittel und technische Möglichkeiten für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Neben den klassischen Messeangeboten für Gastronomen und Hoteliers präsentiert die HOGA verschiedene

Trendthemen. Dazu gehören die Bereiche Veg & Veggie, Meat & Fire, Kaffee-Rösterei und Liquid Area sowie der Start-up-Bereich HOGAnovum, in dessen Mittelpunkt die Teilnehmer des HOGA-Start-up-Wettbewerbs ihre Innovationen präsentieren. Im Bereich Food & Beverage gibt es individuelle Angebote für spezialisierte Gastbetriebe, zum Beispiel bei Mercato Italiano, Spezialitätenland Bayern, der fränkischen Vinothek sowie den bayerischen Brauern. 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. 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. Da ein professioneller Online-Auftritt zunehmend wichtig wird, um neue Kunden anzusprechen und bestehende Kunden zu binden, gibt es konkrete Hilfestellungen für den Online-Auftritt und eine New Media Typberatung. 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. Die energetische Sanierung wird aufgrund steigender Energiekosten auch für Gastbetriebe immer wichtiger. Passende Informationen gibt es auf der HOGA. Unter dem Titel „Kids' First Choice“ werden Lösungen für mehr Kinderfreundlichkeit in Gastronomie und Hotellerie vorgestellt, von Kinderstühlen bis zum Spielplatz.

Neue GASTRO SUMMIT-Events stehen in den Startlöchern

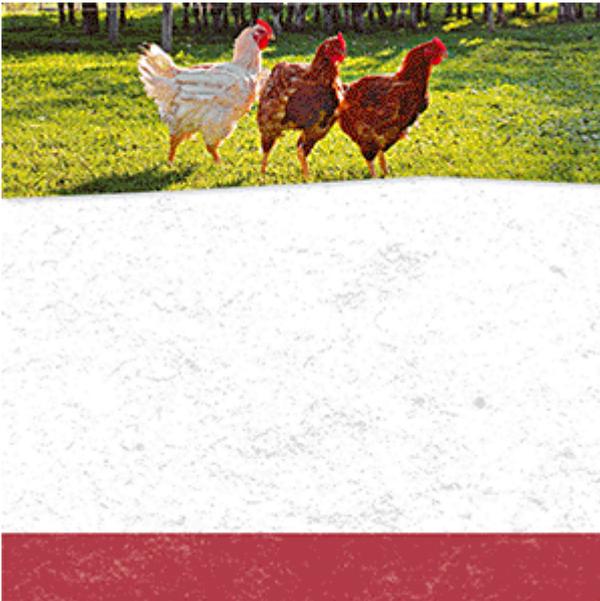
Die große Gastgeber-Messe HOGA findet vom 15. bis 17. Januar 2023 in der Messe Nürnberg statt und ist das Flaggschiff der Gastronomie-Fachmessen im Portfolio der AFAG Messen und Ausstellungen GmbH. Daneben veranstaltet die AFAG weitere Gastro-Events mit regionaler Ausrichtung. Die nächsten geplanten Termine sind der GASTRO SUMMIT Essen (16. + 17. Oktober 2022) in Kombination mit der FOOD Special vom Service-Bund, der GASTRO SUMMIT Friedrichshafen (26. bis 28. Februar 2023) und der GASTRO SUMMIT Hannover (3. + 4. April 2023). Die drängendsten Fragen der HoReCa, aktuelle Entwicklungen und Trends sowie Inspirationen und Ideen für den eigenen Gastbetrieb stehen bei den GASTRO SUMMITS im Fokus. Die Events werden in Zusammenarbeit mit regionalen Partnern veranstaltet und orientieren sich an den Bedürfnissen der jeweiligen Gastgeber-Region. Aktuelle Informationen zu den kommenden GASTRO SUMMITS gibt es unter www.gastro-summit.de

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

Bericht und Archiv-Foto HOGA Nürnberg: Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband

Den aktuellen Hallenplan der HOGA 2023 finden Sie unter diesem Link:

https://www.hoga-messe.de/fileadmin/user_upload/hoga-messe/2023/pdf/23HO_Hallenplan.pdf



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. HOGA Nürnberg 2023
3. München-Oberbayern
4. Rosenheim
5. Weitere Umgebung