

14. September 2021

## Presseinformation

### Zahlen und Fakten

---

**Titel:**

31. HOGA – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

**Träger:**

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V.

**Veranstalter:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Messegelände 1  
90471 Nürnberg  
Tel. 0911 98833-7000 – Fax. 0911 98833-500  
[info@afag.de](mailto:info@afag.de) – [www.afag.de](http://www.afag.de)

**Termin:**

Sonntag, 17. Oktober bis Dienstag, 19. Oktober 2021

**Öffnungszeiten:**

täglich 10 bis 18 Uhr (Einlass bis 17 Uhr)

**Veranstaltungsort:**

Messe Nürnberg

**Ausstellungshallen:**

NCC Ost, Hallen 3A und 4A (Zugang über Eingang Ost)  
Ausstellungsfläche: 23.000 m<sup>2</sup> (Brutto)

**Zahl der Aussteller:**

über 300 Aussteller (Hersteller, Fachhändler, Werksvertretungen und Dienstleistungsunternehmen).

**Träger:**

Bayerischer Hotel- und  
Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e.V.

**Veranstalter:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Register-Gericht Nürnberg HRB 651  
Geschäftsführer:  
Henning und Thilo Konicke

**Projektleitung HOGA:**

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH  
Messegelände 1 · 90471 Nürnberg  
T (0911) 9 88 33 - 540  
F (0911) 9 88 33 - 549  
[www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de)  
[info@hoga-messe.de](mailto:info@hoga-messe.de)



Mitglied im Fachverband  
Messen und Ausstellungen



Mitglied der Gesellschaft  
zur freiwilligen Kontrolle  
von Messe- und  
Ausstellungszahlen

**Eintrittspreis:**

Tageskarte Fachbesucher	€ 28,00
Ermäßigte Tickets:	€ 19,00

**Die Tickets sind NUR über den Online-Ticketshop erhältlich!**

**Zielgruppen:**

Gastwirte, Hoteliers, Betreiber von Kantinen und Casinos, Einkäufer von Großküchen, Köche, Caterer, Fleischer, Bäcker, Konditoren, Patissiers, Betreiber von Cafés und Bars und Mitarbeiter aus dem Service sowie Food-Trucker.

**Angebotsbereiche:**

Das Angebot gliedert sich in die Hauptbereiche Küchen-, Haus- und Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke, Einrichtung und Ausstattung, Dienstleistung und Organisation, Vertrieb und Marketing, IT-Lösungen, Street Food.

**Messeleitung:**

Projektleitung HOGA

Tel. 0911 98833-540 – Fax 0911 98833-549

[www.hoga-messe.de](http://www.hoga-messe.de) – [info@hoga-messe.de](mailto:info@hoga-messe.de)

Messeleitung in der Zwischenebene NCC Ost, Messe Nürnberg.

Gesamtleitung: Henning und Thilo Könliche

Projektleitung: Stephan Dovern

Verantwortlich n. d. BayVStättV: Thilo Könliche

Presse: Juliane Heißer, Kathrin Winkler



Mitglied im FAMA Fachverband Messen und Ausstellungen

**Terminhinweise:****Pressevorbesichtigung:**

Freitag, 15. Oktober 2021, 11 Uhr

Treffpunkt im Eingang Ost, NCC Ost

Wir bitten um Anmeldung unter [presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)

**HOGA-Eröffnung:**

Sonntag, 17. Oktober, 11 Uhr

Halle 3 A Inspiration-Bühne

Eröffnung durch Hubert Aiwanger, Staatsminister für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und Stv. Ministerpräsident

**HOGA-Pressebüro:**

Ab 17. Oktober: Messe Nürnberg, NCC Ost, Eingang Ost,  
Zwischenebene, (Erreichbar über den Aufzug: ZE)  
Tel. 0911 98833-545 – [presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)

**Presseparkplätze:**

ausgeschildert/ NCC Ost/ VIP-OST-Presseparkplatz (Zufahrt nur mit Presseausweis oder Parkschein).

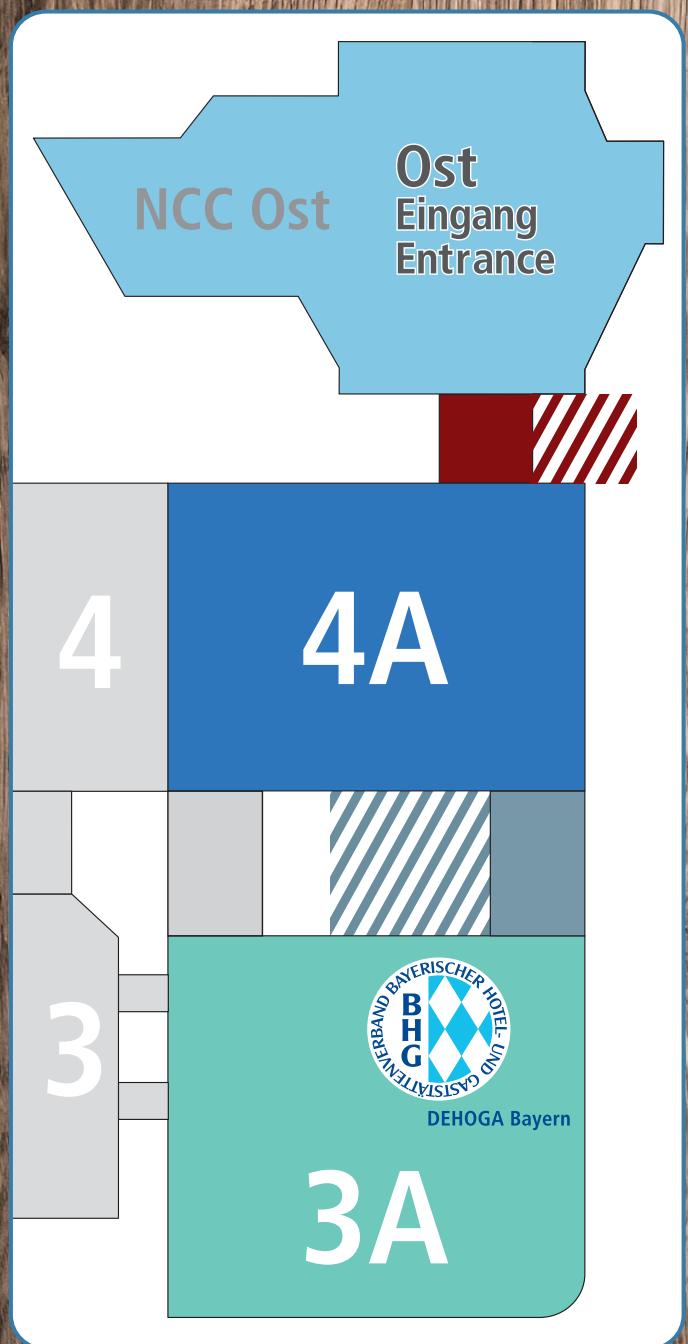
**Akkreditierungen sind nur vorab möglich, über:**

**[presse@hoga-messe.de](mailto:presse@hoga-messe.de)**

# Geländeplan HOGA<sup>®</sup>

## Die Gastgeber-Messe

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV  
17.-19. Oktober 2021 Messe Nürnberg



### NCC Ost / Eingang

Kongress Deutscher Hoteltag

Übergang NCC Ost / Halle 4A

HOGAnovum & Start-Ups

SFC Street Food Convention

- Food Truck Lane (Freigelände)

### Halle 4A

#### Einrichtung & Ausstattung

- Kids first Choice

#### Dienstleistung & Organisation

Übergang Halle 4A / Halle 3A

#### Aus- und Weiterbildung

- HOGA Karrieretag
- European Job Day

### Halle 3A

#### Küchentechnik

- Cook & Chill Forum by coldline

#### Haus- & Betriebstechnik

BÄKO

Kaffee Rösterei

#### Nahrungsmittel & Getränke

- Spezialitätenland Bayern
- Fränkische Vinothek
- Kaffee Rösterei
- LiquidArea
- VEG&VEGGIE
- MEAT & FIRE