

14. September 2021

Presseinformation

HOGA 2021: Die Themenbereiche und Aktionen

Bei der HOGA steht die Gastfreundschaft im Mittelpunkt! Es geht um aktuelle Fragen der Branche, Food Trends, praktische und technische Lösungen für den Arbeitsalltag sowie innovative Ideen und Konzepte für ein modernes Gastgewerbe. In zwei Hallen sind über 300 Aussteller mit Angeboten aus den Bereichen Food & Beverage, Einrichtung & Ausstattung, Küchentechnik sowie Software und IT-Dienstleistungen vertreten. Der DEHOGA Bayern ist fachlicher Träger der HOGA und steht den Besuchern mit Hilfestellungen, gerade in herausfordernden Zeiten, zur Seite.

Mit der HOGA gibt es nach der Sommer-Saison endlich wieder eine Möglichkeit, für das lang ersehnte Wiedersehen, den persönlichen Austausch mit Kollegen sowie um die Vorbereitungen für das wichtige Weihnachtsgeschäft und die Winter-Saison zu treffen.

Fachkräfte für die Branche

Die drängenden Themen „Karriere und Personal“ nehmen einen wichtigen Part ein: Mit dem Karrieretag und European Job Day am Montag, 18. Oktober werden Fachkräfte für die Gastronomie und Hotellerie vermittelt. Darüber hinaus gibt es Hilfestellungen und Vermittlungsangebote rund um die Aus- und Weiterbildung.

Wichtige Partner liefern Unterstützung

Wichtige Aussteller, Verbände und große Partner sind mit dabei. Die BÄKO Franken Oberbayern-Nord ist mit über 80 Unternehmenspartnern aus allen Bereichen am Start und lädt Bäcker und Konditoren zum Messebesuch ein. Das Cook&Chill-

Forum von Coldline präsentiert technologische Lösungen für den Arbeitsalltag von Gastronomen und Konditoren.

Zukunft Gastronomie

Welche Trends sind einfach nur eine ausgefallene Idee und bei welchen Innovationen handelt es sich um erfolgsversprechende Ansätze? Die Branche steht vor vielen Fragen: Mobilitätswandel, Ernährungswandel, die neue Stellung der Gastronomie, eine besondere Verantwortung gegenüber Gästen und Lieferanten. Im Bereich Food & Beverage gibt es Informationen, Konzepte, Anbieter und Lieferanten, die das individuelle Gastro-Konzept bereichern können. Darüber hinaus stehen bei der HOGA kreative Ideen für die Getränkekarte sowie die Angebote regionaler Brauer und Winzer im Fokus.

Veg & Veggi

Bei „Veg & Veggi“ liegt der Fokus auf der vegetarischen und veganen Ernährung. Vegane und vegetarische Angebote sind mehr als Essen ohne Fleisch, sondern eine immer bedeutendere Erweiterung der Speisekarte. Hier gibt es Lebensmittel und Konzepte, mit denen das Angebot auch für Gäste mit einer vegetarischen und veganen Lebensweise attraktiv gestaltet werden können. Best Practice Beispiele gibt es bei Kochvorführungen unter anderen mit Lucki Maurer und Ralf Jakumeit.

Meat & Fire

Im Bereich „Meat & Fire“ finden die HOGA-Besucher unter dem Motto „Nose to Tail“ alles rund um die gesamte Wertschöpfungskette des Fleisches von der Auswahl des richtigen Grundproduktes bis hin zum hochwertigen, modernen Gericht sowie Informationen rund ums Grillen, Braten oder Smoken. Fleisch ist politisch geworden, ein Frage der Haltung oder des Verzichts. Die Gastronomie überdenkt Haltungsformen, entdeckt neue Veredelungen und weitet die Zubereitungsarten aus.

SFC Street Food Convention

Die HOGA präsentiert Angebote für die mobile Gastronomie. Food-Trucks kommen als Best-Practice-Beispiele auf die Messe, um ihre Erfahrungen mit den Besuchern zu teilen. Darüber hinaus gibt es Wagenbauer und Informationen sowie Versicherungen für Food-Trucker.

Spezialitätenkaffee und Kaffeespezialitäten – Die Rösterei mit der SCA

Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Kaffeeangeboten ist in allen Bereichen des Gastgewerbes groß und „**Die Rösterei**“ ist mittlerweile ein fester Bestandteil der HOGA. Kaffeeröster, Barista und namhafte Hersteller von Kaffeemaschinen informieren hier, damit der perfekte Kaffee auch im eigenen Lokal gelingt.

Die **SCA Specialty Coffee Association** bringt verschiedene nationale und internationale Champions aus verschiedenen Kaffee-Disziplinen auf die HOGA, die dort das Können der Wettbewerbs-Teilnehmer bewerten und ihnen wertvolle und praktische Tipps mit auf den Weg geben. Auf der HOGA können die Besucher Kaffee sehen, hören, riechen, schmecken und dabei erleben, wie sich die Baristi messen und wer am Ende den Pokal in den Händen halten darf. Am Sonntag, 17. Oktober findet der „**Latte Art Besucher Cup**“ statt. Für alle die – gerne auch spontan – mitmachen möchten, gibt es Preise für die eigene Kaffee-Bar zu gewinnen, die Teilnahme ist für alle Messe-Besucher ohne Anmeldung möglich. Am Montag, 18. Oktober findet der „**Rookie Barista Cup**“ für Anfänger und Profis statt. Am Dienstag, 19. Oktober stehen dann Basic-Barista-Vorträge im Programm.

Gut aufgestellt: Ganzjahres-Biergarten oder Kids` Lounge

Die Themen Küchentechnik, Einrichtung und Ausstattung sowie Dienstleistung und Organisation dürfen in keinem erfolgreichen Betrieb fehlen. Die HOGA liefert die passenden Angebote. Dazu zählen auch individuelle Lösungen, um die Sommersaison zu verlängern und die Außengastronomie bei jedem Wetter attraktiv zu machen. Unter dem Motto „Kids` First Choice“ werden Konzepte und Angebote vorgestellt, durch die Gastronomie und Hotellerie kinderfreundlicher werden.

Deutscher Hoteltag am 17. und 18. Oktober

Neue Trends zu Wohnformen in der Zukunft bis hin zu neuartigen Micro-Hotels aus Seecontainern werden auf dem Deutschen Hoteltag am 17. und 18. Oktober parallel zur HOGA präsentiert. Im Fokus stehen die Themen Nachhaltigkeit und neue Raumnutzungsbedürfnisse. Zielgruppen sind private Hoteliers, Ferienimmobilienvermieter, Gastronomen sowie Innenarchitekten und kommunale Vertreter.

Start-ups für eine innovative Branche

Kreative Unternehmen, ausgefallene Ideen sowie die Gewinner des HOGA-Start-up-Wettbewerbs liefern auf der HOGA Inspiration für den eigenen Betrieb. Über 30 vielversprechende Einsendungen sind beim HOGA Start-up-Wettbewerb 2021 eingegangen. Diese werden derzeit von einer Fachjury um Dagmar Wöhr, Silke Popp und Thomas Förster bewertet. Die Gewinner haben die Möglichkeit, sich auf der HOGA live in Nürnberg zu präsentieren.

Weitere Informationen unter www.hoga-messe.de.