



Der Gastro-Re-Start ist in vollem Gange

Beitrag

Der Gastro-Re-Start ist in vollem Gang und nach schweren Monaten für die Branche stehen die Vorzeichen nun gut für eine starke Sommer-Saison. Im Herbst dient die HOGA dann als Austausch-Plattform für Bayerns Gastgeber, um die Vorbereitungen für das wichtige Weihnachtsgeschäft und die Winter-Saison zu treffen. Die HOGA bietet vom 17. bis 19. Oktober endlich wieder eine Möglichkeit für Informationen und das Erleben von Produktinnovationen sowie eine Plattform zum persönlichen Austausch mit Kollegen, Lieferanten und Dienstleistern. Die Themen Ausbildung und Karriere spielen auf der HOGA besonders in diesem Jahr eine wichtige Rolle.

Nürnberg – Die Branche stellt sich nach der Krise neu auf, einige Gastronomen und Hoteliers schärfen im Rahmen des Re-Starts ihr Profil und konzentrieren sich auf ihre Stärken. Dazu gehört, dass eine zukunftsfähige Gastronomie die Bedürfnisse der Gäste in den Mittelpunkt stellt. Die HOGA liefert Informationen, Konzepte und Anbieter zu Spezialthemen, die das individuelle Gastro-Konzept bereichern können: Bei „Veg & Veggi“ liegt der Fokus auf der vegetarischen und veganen Ernährung. Gastronomen finden hier Lebensmittel aber auch Konzepte, mit denen sie ihr Angebot auch für Gäste mit einer vegetarischen und veganen Lebensweise attraktiv gestalten können. Im Bereich „Meat & Fire“ finden die HOGA-Besucher 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. Bei Live-Cooking-Shows geben bekannte Köche wie Lucki Maurer und Ralf Jakumeit Inspiration für die eigene Küche.

Mit der „Rösterei“ bekommt der Kaffee, als Trendgetränk und wichtiger Umsatzbringer in der Gastronomie, einen eigenen Sonderbereich, in dem fair gehandelter Kaffee, die passenden Kaffeemaschinen sowie Tipps für angehende und erfahrene Baristas präsentiert werden. Darüber hinaus stehen bei der HOGA Snack-Konzepte, kreative Ideen für die Getränkekarte sowie die Themen Küchentechnik, Einrichtung und Ausstattung im Fokus. Dazu zählen auch individuelle Lösungen, um die Sommersaison zu verlängern und die Außengastronomie attraktiv zu machen. Im Rahmen des Deutschen Hoteltags wird eine Perspektive für die Hotellerie aufgezeigt. Frische Ideen, kreative Konzepte und die Zukunft des Gastgewerbes stehen im HOGAnovum sowie mit dem Start-up-Wettbewerb im Fokus.

Wichtige Aussteller und Branchenverbände sowie große Partner, wie die BÄKO Franken Oberbayern-Nord eG, sind wieder auf der HOGA mit dabei. Viele sehnen sich nach persönlichen Gesprächen und

dem Erleben und dem Erfolg von Präsenz-Messen, da dies mit Online-Webinaren und Video-Calls nicht abgebildet werden kann. Fachlicher Träger von Bayerns Gastgebermesse ist der DEHOGA Bayern. DEHOGA-Präsidentin Angela Inselkammer hat sich für den Herbst-Termin der HOGA ausgesprochen: „Der neue HOGA-Termin passt gut in den Branchenkalender. Im Oktober können die bayerischen Gastgeber, hoffentlich gestärkt durch einen erfolgreichen Sommer, mit der HOGA ihre Wintersaison planen.“

Die HOGA Nürnberg, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, findet alle zwei Jahre im Messezentrum Nürnberg statt und ist der große bayerische Branchentreffpunkt und Ideengeber für das Gastgewerbe. Die nächste HOGA findet vom 17. bis 19. Oktober 2021 statt. Weitere Informationen zur Gastgebermesse HOGA unter www.hoga-messe.de.

Archiv-Foto: Hötzelsperger – Blick in Gastro-Messe in Salzburg



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Chiemgau
3. München-Oberbayern
4. Nürnberg
5. Salzburg